

Przetwory na zimę



W minionym tygodniu, w grupie 6 – latków, rozmawialiśmy na temat darów jesieni – owoców, warzyw i grzybów. Bawiliśmy się kasztanami, żołądkami, jarzębiną i liśćmi. Na zajęciach podkreślano bogactwo natury, wdrażano dzieci do uważnego obserwowania środowiska, w którym żyją. Rozmawialiśmy o sposobach przetwarzania żywności, dzieci pracując w grupach miały możliwość przygotowania przetworów na zimę. Odczytując przepis w postaci piktogramów przystąpiły do zrobienia kiszonych ogórków. Przedszkolaki przygotowały potrzebne produkty: czosnek, koper, chrzan i jednogłośnie stwierdziły, że przyprawy te mają charakterystyczne zapachy, po których można je łatwo rozpoznać. Ogórki zostały dokładnie umyte i ułożone w czystych słoikach, do których powędrowały także niezbędne przyprawy. Na koniec ogórki zostały zalane zalewą, przygotowaną z wody i soli. W ten sposób powstały 4 słoiki kiszonych ogórków, które umieściliśmy w kącie przyrody.

Dzieci były bardzo dumne ze swojej pracy, od razu pytały kiedy będą mogły skosztować swoich przetworów. Aby uczcić dobrze wykonane zadanie, z marchwi i jabłek zrobiliśmy pyszny sok, który ze smakiem wypiliśmy do ostatniej kropelki.