

„Błotne gotowanie na trawie”

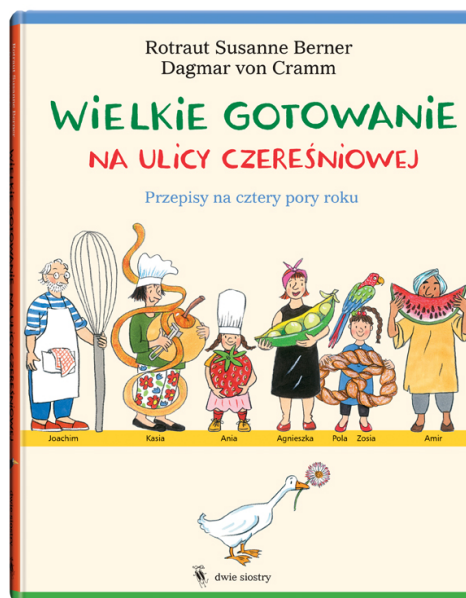
Warsztaty niby-kulinarne na podstawie książki

„Wielkie gotowanie na ulicy Czereśniowej”

Rotraut S. Berner i Dagmar von Cramm

Wiek dzieci: 3+

Czas trwania: ok. 60 minut



Materiały:

- stare akcesoria kuchenne: garnki, patelnie, czajniki, tortownice, formy do pieczenia, foremki do ciastek, łyżki, widelce, łopatki, chochle, wałki, durszlaki i sitka, słoiki, metalowe i drewniane kubki i miski (przed zajęciami warto zrobić zbiórkę wśród znajomych lub sąsiadów)
- 1 lub 2 miednice, wiadro
- plastikowy lub papierowy obrus
- piasek, ziemia, ok. 20 litrów wody, kamyki, żwir, opcjonalnie pokruszona cegła (czerwona i biała)
- liście, trawa, patyki, siano, kwiaty i płatki kwiatów (świeże lub suszone), owoce dzikich drzew i krzewów (rajskie jabłuszka, mirabelki), kasztany, szyszki, żołądźcie itp., w zależności od tego, co akurat jest dostępne

PRZEBIEG WARSZTATÓW

Przygotowanie:

- Warsztaty najlepiej przeprowadzać w plenerze, w parku lub ogrodzie, w którym można zrywać kwiaty i listki. Przyda się też połowy blat roboczy (np. płyta pilśniowa na pieńkach lub skrzyńkach).
- Warto powiedzieć rodzicom, by dzieci przyszły w ubraniach roboczych – na pewno się ubrudzą!

Wprowadzenie:

Prezentacja książki. Rozmowa o tym, co jemy wiosną, a co latem, co jesienią, a co zimą. Z czego powinien składać się zdrowy posiłek? Jakie są ulubione potrawy dzieci?

Warsztaty plastyczne:

- Zapraszamy dzieci do błotnej kuchni. Dzisiejszy obiad spróbujemy zrobić z... piasku, ziemi, wody i roślin! W menu między innymi: zupa kwiatowa, błotny humus, sałatka patykowo-trawiana, ciasto piaskowe z ceglaną posypką. Można się brudzić i babrać w błocie jak przy prawdziwym gotowaniu, ale jeść lepiej tylko na niby :-)
- Wiadro napełniamy wodą. Prosimy dzieci by w miednicy zrobiły błoto, rozrabiając wodą z wiadra piasek i/lub ziemię. Dajemy im swobodny dostęp do akcesoriów kuchennych i zgromadzonych materiałów. Zachęcamy też do samodzielnego wyszukiwania składników potraw w najbliższym otoczeniu.
- Dzieci wybierają sobie naczynia i pojemniki i zaczynają gotować. Tym, które nie mają pomysłu, można pomóc, podpytując, czy chcą zrobić zupę czy spaghetti czy może ciasto albo babeczki?

- Zabawa trwa do wyczerpania czasu lub zapasów. Każdy może przygotować po kilka dań. Gotowe potrawy ustawiamy na rozłożonym na trawie obrusie. Na koniec zapraszamy rodziców, by podziwiali przygotowaną przez nas ucztę.

Link do książki: http://www.wydawnictwodwiesiostry.pl/katalog/prod-wielkie_gotowanie_na_ulicy_czeresniowej.html