

Błotne gotowanie na trawie

Warsztaty niby-kulinarne na podstawie książki „Wielkie gotowanie na ulicy Czereśniowej”

Rotraut S. Berner i Dagmar von Cramm

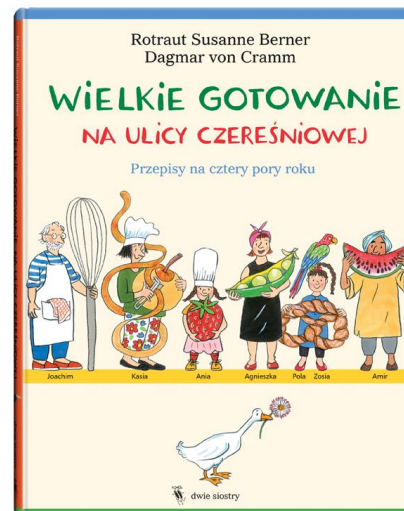
Wiek dzieci: 3+

Czas trwania: ok. 60 minut

O książce:

W tej tętniącej kolorami i pachnącej przyprawami książce kucharskiej mieszkańcy ulicy Czereśniowej prezentują ponad 50 przepisów na swoje ulubione potrawy. I zapraszają dzieci do wspólnego gotowania. Z ich pomocą mali kucharze z łatwością przyrządzą wiosenną sałatkę z ziół, rzodkiewkowe myszki, lody na patyku, zupę z dyni, muffinki z kasztanami, czipsy z warzyw – i mnóstwo innych pyszności.

Link do książki: <https://wydawnictwodwiesiostry.pl/katalog/wielkie-gotowanie-na-ulicy-czereśniowej.html>



Materiały:

- stare akcesoria kuchenne: garnki, patelnie, czajniki, tortownice, formy do pieczenia, foremki do ciastek, łyżki, widelce, łopatki, chochle, wałki, durszlaki i sitka, stoiki, 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, żółędzie 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 skrzynkach).
- 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.