

Złota polska jesień

potrafi być bardzo smaczna



Jesień to pora roku, która przynosi z sobą wiele skarbów. Są to kasztany i żółędzie, pyszne grzybki, zdrowe warzywa i oczywiście owoce. Lato powoli żegna się z nami, ale możemy zachować namiastkę ciepłych, słonecznych dni. Schyłek lata to najlepszy czas, by zacząć robić przetwory z warzyw i owoców. Być może i wy skusicie się na przygotowanie domowych przetworów.



Zobaczcie nasze propozycje na wykorzystanie zrobionych wcześniej – przez nasze mamusie i babcie - konfitur owocowych.

Podczas październikowych zajęć dzieci z grupy III D poznawały jesienne owoce za pomocą zmysłu dotyku, wzroku i smaku, a przyniesione przez dzieci dżemy, konfitury, marmolady i powidła posłużyły jako smaczny dodatek do gofrów, które tego dnia robiliśmy w przedszkolu.





Niewielki dodatek konfitur sprawia, że dzieci bardzo chętnie jedzą takie dania jakie chcielibyśmy im podać np. twarogi, jogurty i serki naturalne, kasze, chleb pełnoziarnisty.

Jest chyba 1000 i 1 sposobów na wykorzystanie konfitur, dżemów i marmolad, a przedszkolaki z III D postanowiły wykorzystać te smakowite przetwory do gofrów właśnie, a samodzielne ich przygotowanie dało dzieciom wiele satysfakcji i radości.

Gofry tak im smakowały, że każdy otrzymał solidną dokładkę, a zapach unoszący się tego dnia po całym przedszkolu, zwabił do naszej grupy wielu łakomczuchów i mamy nadzieję, że zainspirował ich do korzystania z dobrodziejstw jesieni i smacznego jej skarbów.



Opracowanie – Małgorzata Sroka