To już kolejne spotkanie ze zdrowym żywieniem dla uczniów Ib. Tym razem poznawali smaki różnych kasz : jęczmiennej , gryczanej, jaglanej a nawet kuskus. Nie wszystkim smakowało ale wszyscy wiedzą, że kasze są bardzo zdrowe. W „Przepiśniku" programu Zdrowe nietrudne rodzice znajdą wiele alternatywnych i zdrowych dań dla dzieci. Aby udowodnić, że te przepisy wcale nie są trudne dzieci samodzielnie wykonały kanapki – rybki. Zrozumiały również co to znaczy „ Jeść oczami" – starały się aby ich dania były estetycznie i pięknie podane.

W ramach realizacji programu Zdrowe nietrudne postanowiliśmy również poznać zasady dobrego zachowania przy stole – savoir vivre. A gdzie można nauczyć się tego najlepiej? Oczywiście w restauracji pod okiem specjalistów . My pojechaliśmy do Opatowa do hotelu „Miodowy Młyn". Tam w przepięknym otoczeniu uczyliśmy się układać zastawę stołową, poznaliśmy „mowę sztućców", składaliśmy zamówienie u kelnera. Najsmaczniejszą częścią były warsztaty kulinarne pod okiem szefa kuchni. To były naprawdę ciekawe i pouczające zajęcia.

Uczniowie i wychowawca kl. I b

Foto. E.Brożyna




MIODOWY
MŁYN
MIODOWY
MŁYN






KUPIEC
zdrowe
nietrudne



Galeria zdjęć >>