“PróbuJEMY”- innowacja pedagogiczna

w grupie “Brylantów” i “Złotek”

I semestr 2023/2024

Trening jedzenia to długotrwały i złożony proces. Nie wszystkie dzieci sobie z tym radzą, niektóre mają trudności już z samym patrzeniem lub dotykaniem nielubianych potraw. Przeszkadza im zapach, konsystencja lub to, że jakiś produkt styka się z innym.

Wychodząc naprzeciw potrzebom naszych “Brylantów” i “Złotek” organizujemy im “dorosłe zajęcia z gotowania”, które pozwalają oswoić niektóre lęki, związane z jedzeniem.

Podczas zajęć poznajemy produkty wielozmysłowo poprzez oglądanie, dotykanie, wąchanie i smakowanie.

To także dobry sposób na:

kształtowanie małej motoryki poprzez ugniatanie, cięcie nożem, obieranie ze skórki, mieszanie składników;

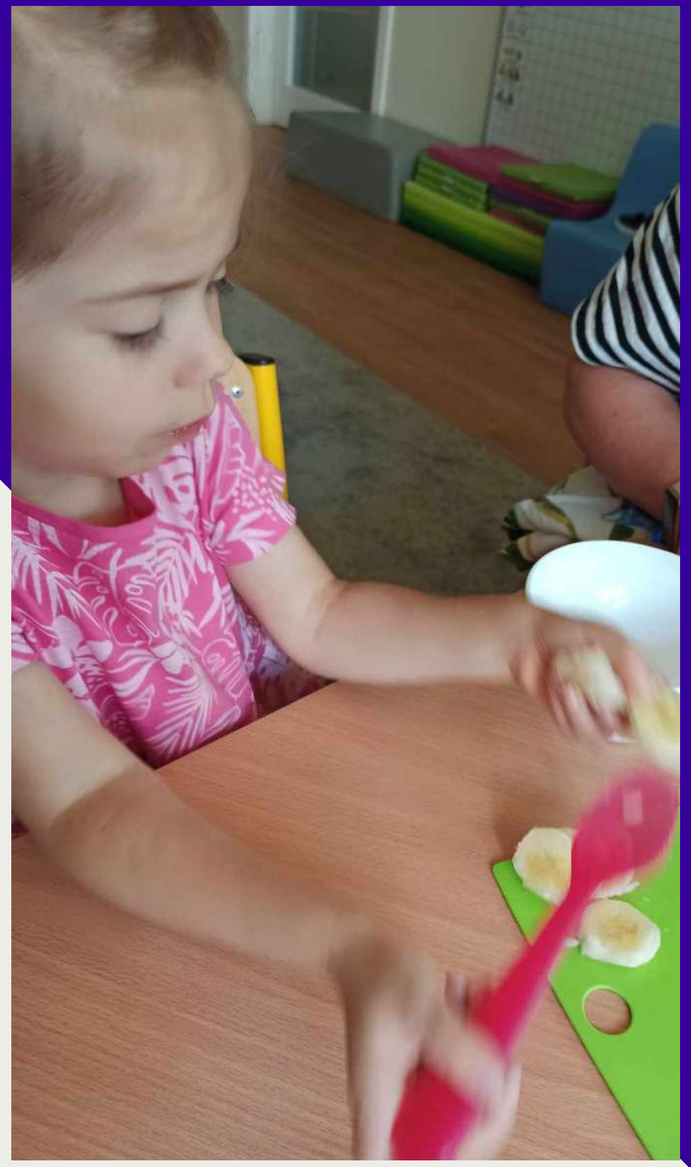
rozwijanie małych grup mięśniowych potrzebnych do późniejszej nauki pisania;

doskonalenie kompetencji matematycznych poprzez porównywanie ilości, przeliczanie, odmierzanie wg określonej skali (gramy, ml);

rozbudzanie ciekawości poznawczej poprzez wspólne obsługiwanie urządzeń elektrycznych takich jak: mikser, sokowirówka, gofrownica, blender.

Zaczęliśmy niewinnie, ot tak... żeby rozgrzać nadgarstki.

Zrobiliśmy sałatkę bananową. Samodzielnie obieraliśmy, kroiliśmy, dodawaliśmy, mieszaliśmy, a potem...



...niektórzy nawet spróbowali :)

Podczas zabawy oswajamy dzieci z jedzeniem o różnej fakturze, konsystencji, kolorze.

Okazało się, że jabłko może być w postaci owocu, musu, a nawet soku...

... i nadal jest dobre! Choć zdjęcia chyba tego nie oddają :)

Takie zabawy ze smarowaniem wafli, to dobry wstęp do rozwoju mięśni odpowiedzialnych za pisanie.

Co dynia w sobie ukrywa?

Zajęcia służą rozbudzaniu ciekawości poznawczej i wyobraźni.

Rozwijamy też kompetencje matematyczne - badamy ciężar i wielkość, czasem coś odmierzamy i przeliczamy.

A potem spojrzeliśmy w jej wnętrze…

I niczym Kopciuszki oddzielaliśmy ziarna…

Zachęceni swoimi sukcesami, rozwinęliśmy skrzydła!

W końcu mamy swoje lata
i z niejednego pieca chleb jedliśmy

Przed rozpoczęciem prac, specjaliści dokonali przeglądu stosownych materiałów...

i sprzętu...

...a następnie zabrali się do pracy.

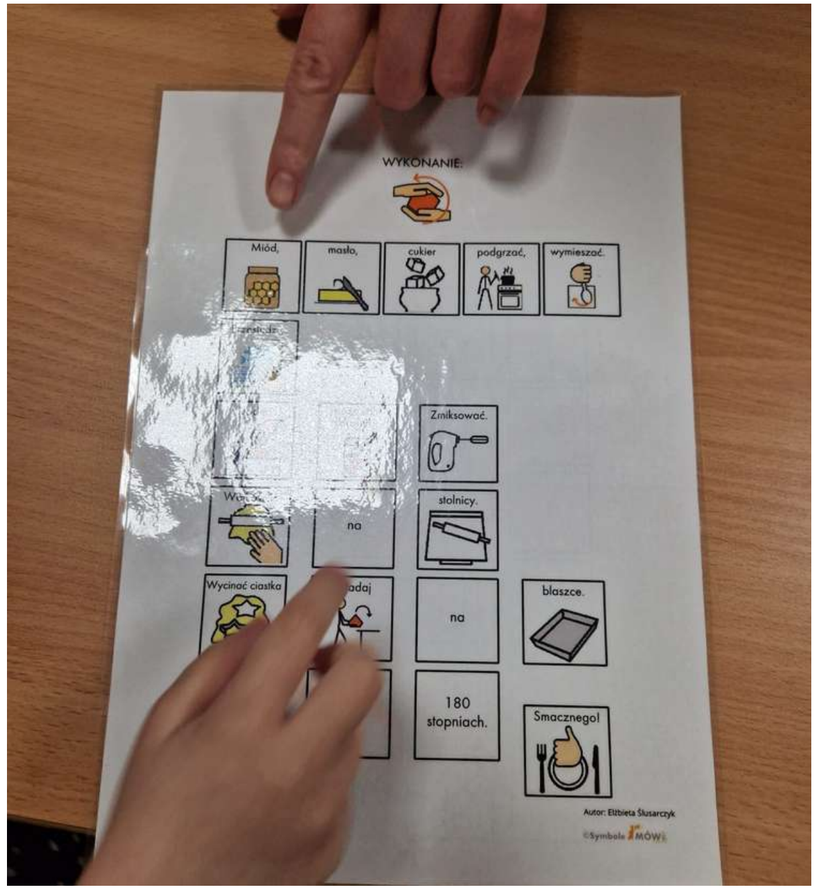
a wszystko zgodnie z instrukcją i pod surową kontrolą jakości

Uff... upiekło się nam!

Nie będziemy ukrywać, że nawet sześciolatki nam zazdrościły :)

Święta, święta - czas pierników

Bazujemy na naszym sporym już doświadczeniu kulinarnym i wiemy, że trzeba zacząć od przeczytania instrukcji. Potem już samo się robi :)

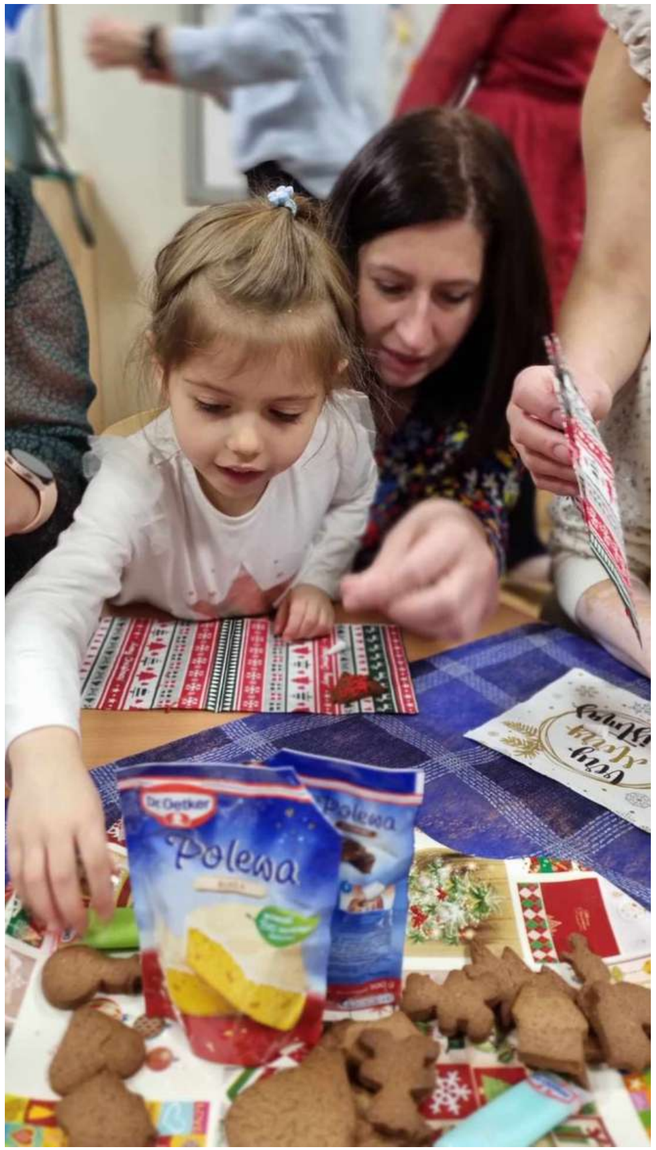


Wrzucasz, mieszasz, zagniatasz...

Lekko nie było...

Efekty podziwialiśmy z rodzicami...

Dr.Oetker
Polewa


Dr.Oetker
Polewa

… ale delektowaliśmy się sami.

Pieczenie muffinek to kolejna możliwość oswajania się z różną fakturą, konsystencją i kolorem...

... a przy okazji doskonały sposób, by ćwiczyć koncentrację uwagi.

Ciężko pracujemy,
a potem próbuJEMY :)