

22 maja młodsza grupa wzięła udział w warsztatach robienia pizzy, w Pizzerii „Kaktus”. Dzieci miały okazję dowiedzieć się skąd wywodzi się pizza, jak ją prawidłowo przygotowywać. Po pokazie dzieci przystąpiły do samodzielnego wykonania pizzy ze swoimi ulubionymi składnikami – rozciągały ciasto, smarowały sosem pomidorowym, układały ulubione produkty. Jak przystało na prawdziwych szefów kuchni z przygotowaniem pizzy dzieci poradziły sobie znakomicie. Zajęcia kulinarne to dla dzieci fascynująca podróż do świata smaków, zapachów i kolorów. Dzięki zabawie w gotowanie połączonej z elementami terapii sensorycznej w prosty i przyjemny sposób możemy wspierać dzieci w poznawaniu zmysłowym i rozumieniu przez nie otaczającego ich świata. Mają one nauczyć dzieci czerpania radości ze wspólnego przygotowywania potraw. Ponadto rozwijają swoją kreatywność, samodzielność, sprawność manualną, zapoznają się z zasadami savoir- vivre przy stole. A wspólne przyrządzanie posiłków jest okazją do wzmocnienia współdziałania i przyjaźni między dziećmi. Serdecznie dziękujemy Właścicielom i Pracownikom Pizzerii "Kaktus" za miłe przyjęcie i smaczne warsztaty. Tego dnia dzieci miały również okazję bawić się na placu zabaw w Parku Górników.

[Zdjęcia - warsztaty kulinarne w robieniu pizzy](#)