

Obserwując zapał towarzyszący dzieciom w okresie wielkanocnym zorganizowano w klasie II a, oprócz warsztatów plastycznych również warsztaty kulinarne.

Te zajęcia to fascynująca podróż do świata smaków, zapachów i kolorów. Dzięki zabawie kulinarnej połączonej z elementami „terapii sensorycznej” w prosty i przyjemny sposób można wspierać dzieci w ich poznawaniu zmysłowym i rozumieniu przez nie otaczającego je świata. Zajęcia te miały na celu nauczyć dzieci czerpania radości ze wspólnego przygotowywania potraw oraz pokazując, że to, co jest zdrowe, bo własnoręcznie zrobione, bez zbytecznej chemii, może też ładnie wyglądać i wyśmienicie smakować.

Dzięki warsztatom kulinarnym dzieci rozwijają nawyki racjonalnego odżywiania, nabywają umiejętność planowania i organizowania swoich działań, rozwijają swoją kreatywność, samodzielność, sprawność manualną, zapoznają się z zasadami savoir- vivre przy stole. Wspólne przyrządzanie posiłków było również okazją do wzmocnienia współdziałania i przyjaźni między dziećmi.

W tym celu uczniowie klasy II a, wybrali się na warsztaty kulinarne do lubelskiego Atelier, gdzie swoją pasję zarażają swoich uczestników zapaleńcy, światowi mistrzowie. Pan Wiesław, założyciel - jeszcze w szkole zawodowej zaczął jeździć na krajowe i międzynarodowe konkursy piekarskie. Przez wiele lat zdobywał wiedzę, umiejętności i doświadczenie w produkcji piekarskiej, tworząc eksponaty artystyczne. Od kilku lat zajmuje się dekoracjami cukierniczymi. Śledzi najnowsze trendy w dekorowaniu tortów i produkcji pralin. W rodzinnym mieście Lublinie stworzył profesjonalne studio szkoleniowe, gdzie realizuje swoje pomysły i pasję, a my mogliśmy poczuć jej namiastkę... poprzez entuzjazm, smak, dotyk, zapach ...

{joomplucat:367 limit=2/catlink=1/ordering=random}

A. Poznańska