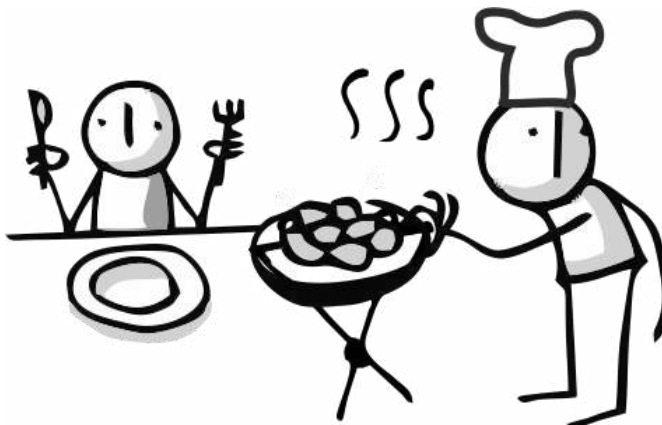


Półkolonia:
BLOK MASTER CHEF



FIT COOK:

kuchnia od zaplecza – zajęcia z szefem kuchni, poznajemy słodkie tajemnice kuchni; uczy się przyrządzać dania zdrowe i kolorowe.

FOOD STREET:

jedzenie ulicy, czyli to co kochamy wszyscy, jednak, czy może to być zdrowa kuchnia? Konkurs kulinarny o tytuł i nagrodę TEMARCHEFA.

JAK JEŚĆ ZDROWO BY NIE BRAKOWAŁO NAM SIĘ:

poznasz piramidę żywienia, nasz trener personalny podzieli się z Tobą ogromną wiedzą na ten temat.

ZŁAP PIEROGI ZA ROGI:

lubisz polskie pierogi? Czas nauczyć się je lepić, to nic trudnego.

AVE PIZZA:

skąd pochodzi pizza? Przygotujesz własną pizzę pod okiem szefa kuchni.

MATEMATYKA W KUCHNI:

przeliczanie jednostek wagi i objętości.

SMOOTHIE:

poznasz proste i zaskakujące przepisy na smaczne, a przede wszystkim zdrowe koktajle warzywno-owocowe.

PRZYPRAWY ŚWIATA:

skąd się biorą przyprawy? Które pochodzą z Indii i czym się charakteryzują? Czy w Polsce mamy dobre przyprawy? Pod okiem szefa kuchni poznacie wiele przypraw, dotkniecie, powąchacie, wymieszacie, spróbujecie. Z całą pewnością zapamiętasz tę lekcję na długo 😊

BUSZUJEMY W ZBOŻU:

jakie skarby kryje zboże? Czy zboża mają coś wspólnego z kuchnią? Co możemy przygotować ze zbóż?

UWAGA! Powyższy rozkład zajęć jest naszą propozycją, program może ulec modyfikacji ze względu na potrzeby organizatora, opiekunów – nauczycieli, umiejętności i osobiste predyspozycje grupy dzieci i młodzieży, warunki pogodowe oraz inne czynniki losowe, których nie dało się wcześniej przewidzieć.