

Kiszenie kapusty w grupie IV

W czasie zajęć ciocia Ula zapoznała przedszkolaki z walorami smakowymi i zdrowotnymi popularnego w Polsce warzywa, jakim jest kapusta. Dzieci dowiedziały się, iż kiszona kapusta i sok z niej zawierają dużo witamin i minerałów, które są niezbędne, by nasz organizm dobrze funkcjonował. Starszaki miały okazję poznać kapustę niemal wszystkimi zmysłami: wzrokiem, smakiem, węchem i dotykiem. Dowiedziały się również, jak dawniej przygotowywano zapasy na zimę i poznały bardzo przydatne narzędzie - szatkownicę.

W dalszej części zajęć dzieci zapoznały się z instrukcją obrazkową kiszenia kapusty zamieszczoną w "Książce do czytania" oraz zgromadziły potrzebne produkty i narzędzia. Nie zapomniały też o zasadach higieny i bezpieczeństwa podczas wykonywania kolejnych czynności. Ciocie czuwały nad ostrożnością szczególnie podczas tarcia warzyw. Przedszkolaki pracowały chętnie i postępowały zgodnie z instrukcją z książki. Poszatkowaną kapustę i startą marchew wrzucały do przygotowanego w tym celu wielkiego słoika, każdą warstwę posypując solą. Należy wspomnieć, że dzieciaki przykładały się zwłaszcza do dokładnego ugniatania warzyw w słoiku tak, aż kapusta puściła sok. Wreszcie słoć został zakręcony.

Dzieci na bieżąco obserwują proces fermentacji. Minęły już 2 tygodnie i wkrótce spróbujemy, jak smakuje nasza kiszona kapusta.