

KAKO SE ZABAVITI U KUHINJI



Aktivnost pripremila
odgojiteljica Jasna Daris Poropat

Djeca vole pomagati u kuhinji, mijesiti tijesto, gledati kroz prozor pećnice kako se kolači peku i rastu. Uživat će u dekoriranju i smišljanju naziva za kolačiće, gdje posebno do izražaja može doći njihova kreativnost.

😊 Osim što ćete se odlično zabaviti i zasladiti kolačićima koje ste zajednički pripremili, pečenje kolača kod djece ima i edukativnu svrhu.

Dijete će pripremanjem kolača na zabavan način razvijati razne vještine.

Mjerenjem i vaganjem sastojaka te brojanjem i rezanjem kolačića, dijete se upoznaje sa osnovama matematike. Malo veće dijete može iščitavati recepte i na taj način učiti razumijevati pročitano, širiti svoj vokabular i stjecati nova znanja.

Pozorno prateći upute recepta i iščekujući konačan rezultat, dijete vježba svoje strpljenje.

😊 Kroz podjelu zadataka i odgovornosti, uči kako funkcionira zajednički rad. Pečenje kolača će kod djece izazvati znatiželju, zanimat će ih kako se tijesto može dignuti, a kolač tijekom pečenja narasti.

😊 Upotrebom nožića, cijedenjem voća, korištenjem kuhinjskih uređaja, miješanjem sastojaka, dijete vježba finu motoriku, razvija osjećaj samostalnosti, kompetentnosti i samopouzdanja. Važno je potaknuti, njegovati i dalje razvijati djetetov interes za pripremu hrane. Djeca prate roditelje u kuhinji koji su im važan model u stvaranju **zdravih navika u prehrani**.

Evo recepta i uputa za pripremu zdravog i ukusnog kolačića kojeg ćete vrlo brzo pripremiti sa vašim mališanima! 😊

SASTOJCI:

- *180G MLJEVENIH
BADEMA
- *100G MLJEVENIH
LJEŠNJAKA
- *300G DATULJA BEZ
KOŠTICA
- *30G KOKOSOVOG
BRAŠNA
- *SOK I NARANČE
- *SOK I LIMUNA

POSTUPAK:

1. SAMLJETI SVE
SASTOJKE
2. SJEDINITI SASTOJKE
SA SOKOM LIMUNA I
NARANČE
2. OBLIKOVATI KUGLICE
3. UVALJATI KUGLICE U
KOKOSOVO BRAŠNO





