

Kiszenie kapusty u Poziomek

Poziomki realizując temat „Kolorowe warzywa” kisiły kapustę według receptury babci Stasi. Dzieci poznały walory zdrowotne kiszonej kapusty, dowiedziały się, że stanowi ochronę przed przeziębieniami, ponieważ zawiera cenne witaminy.



Początkowo dzieci obserwowały szatkowanie kapusty. Prawie wszystkie Poziomeczki nie omieszkały posmakować świeżo szatkowanej kapusty.



W końcu nadszedł czas na najważniejsze – ubijanie, ugniatanie kapusty w kamiennej beczie, aż kapusta puści sok. Wszystkie dzieci wyteżyły swoje siły i udało się!!!



Teraz już będziemy czekać, aż nasza kapusta ukisi się i będziemy mogli ją podjadać, aby być zdrowymi przedszkolakami.

Opracowały: Agnieszka Ciołek i Ewa Mięgoć