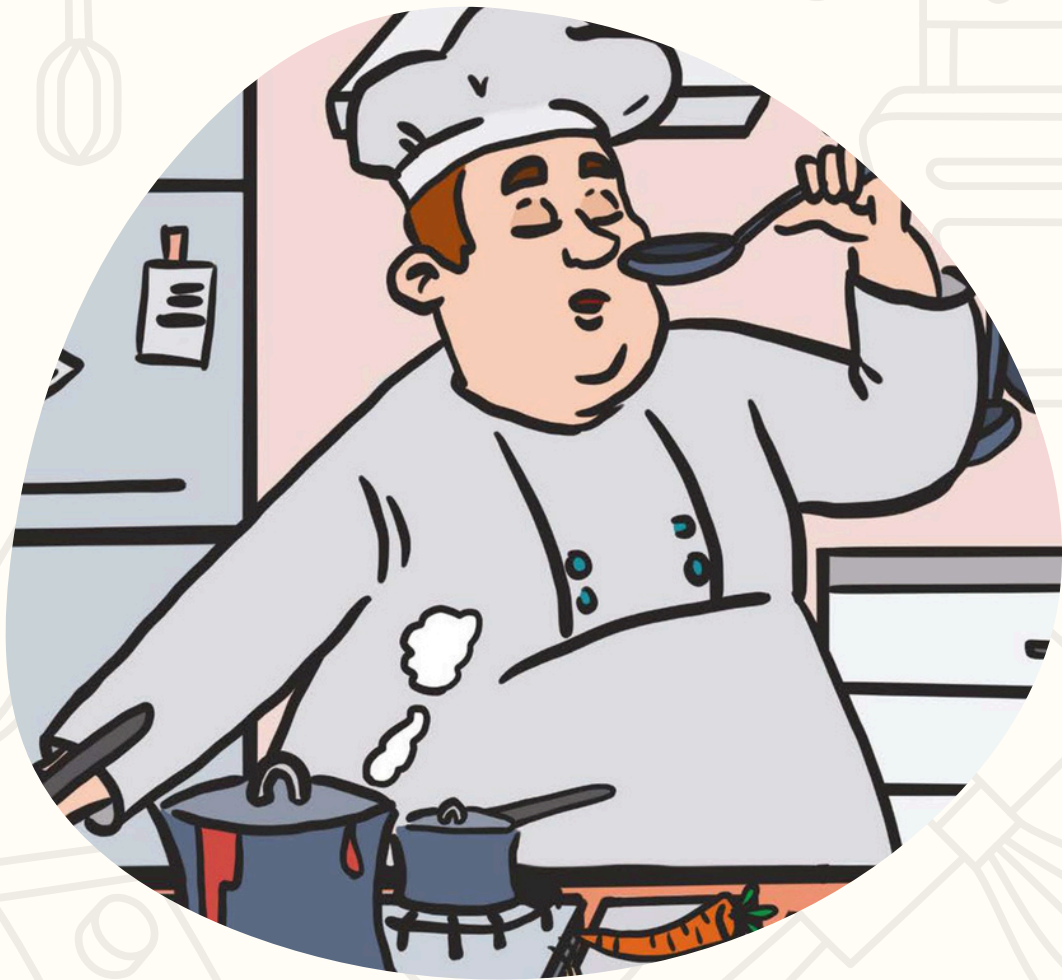


Kucharz



KUCHARZ - 20.10.

Wstęp (geneza)

Kucharz to dość popularny zawód, ale czasami mylnie bywa postrzegany jako bardzo prosty do wykonywania. Otóż, nic bardziej mylnego! Kucharz zajmuje się m.in. wymyślaniem (albo odtwarzaniem przepisów) potraw, ich przygotowywaniem, a także dobieraniem dodatków do nich. Musi przy tym ocenić jakość półproduktów, wykonać obróbkę ręczną (jak np. usunięcie niejadalnych części), mechaniczną (np. pokrojenie, zmielenie) i termiczną (smażenie, gotowanie itp.) surowców. Dobrze zatem, żeby kucharzem była osoba pomysłowa i z podzielnością uwagi.



Przed przystąpieniem do realizacji

1) Zorientuj się, czy ktoś z rodziców wykonuje zawód kucharza i mógłby przyjść, żeby opowiedzieć dzieciom coś więcej. A może zgodzą się Panie kucharki z przedszkola? :-)
Spotkanie może przybrać formę wywiadu, do którego trzeba się wcześniej przygotować lub można zadawać pytania na bieżąco – podczas opowiadania przez osobę zaproszoną.

2) Dobrze, aby jedzenie wykorzystane podczas zajęć nie uległo niepotrzebnemu zniszczeniu. Wykorzystane produkty możecie później zjeść lub oddać je np. do najbliższej jadłodzielni (to doskonała okazja, żeby uwrażliwiać dzieci na potrzeby innych osób).

3) Pamiętaj, że każda propozycja może być dowolnie przez ciebie modyfikowana. Dla dzieci młodszych dobrze byłoby wykorzystywać konkretne przedmioty, a nie ich ilustracje (symbole).

4) Staraj się jak najczęściej pełnić rolę towarzysza, a nie osoby stawiającej kolejne zadania przed dziećmi. Bądź dyskretnym obserwatorem.

5) Przedstawione propozycje możesz dowolnie przeplatać – pamiętaj, aby zajęcia statyczne/ dywanowe były rozdzielone zabawami ruchowymi integracyjnymi (zgodnie z możliwościami dzieci i ich zdolnością skupienia uwagi).



Propozycje działań związanych z tematem:

1) ZABAWY SENSORYCZNE

☆ „**Warkocze**” - doskonalenie motoryki małej oraz precyzji ruchów

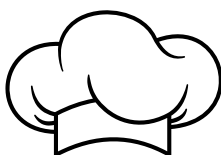
Potrzebne materiały: ugotowany makaron spaghetti (można wymieszać np. razowy i biały)

Każde dziecko otrzymuje trzy kawałki makaronu.. Ich zadaniem jest przeplatanie ich tak, aby powstał warkocz. Następnie mogą go zjeść :-)

☆ „**Podział produktów**” - doskonalenie motoryki małej oraz zdolności skupiania uwagi

Potrzebne materiały: trzy miski, fasola, ryż, makaron

Wsyp do jednej miski wszystkie produkty. Zadaniem dziecka jest oddzielić ich od siebie – każdy powinien znajdować się w innej misce (jeden może zostać w tej dotychczasowej). Jeśli misek i materiału sypkiego będzie więcej, możesz z tego zrobić zadanie w grupach i/lub na czas.



☆ „Co to jest?” - dostarczanie wrażeń dotykowych oraz zdolność łączenia wielu informacji

Potrzebne materiały: koszyk, przepaska na oczy, przedmioty do dotykowego rozpoznawania (akcesoria kuchenne, a także produkty spożywcze)

Zawiąż oczy wybranemu dziecku, a następnie daj możliwość wybrania jednego przedmiotu z koszyka. Dziecko może rozpoznać go od razu. Jeśli ma z tym kłopot, poproś o opisanie przedmiotu – czy jest ciężki, duży, czy pachnie itd. Opisywać może również wybrane dziecko z grupy.

☆ „Co to za smak” - dostarczanie wrażeń smakowych oraz zdolność łączenia wielu informacji

Potrzebne materiały: przepaska na oczy, produkty do rozpoznawania (np. sok z cytryny, wata cukrowa, gorzka czekolada itp.)

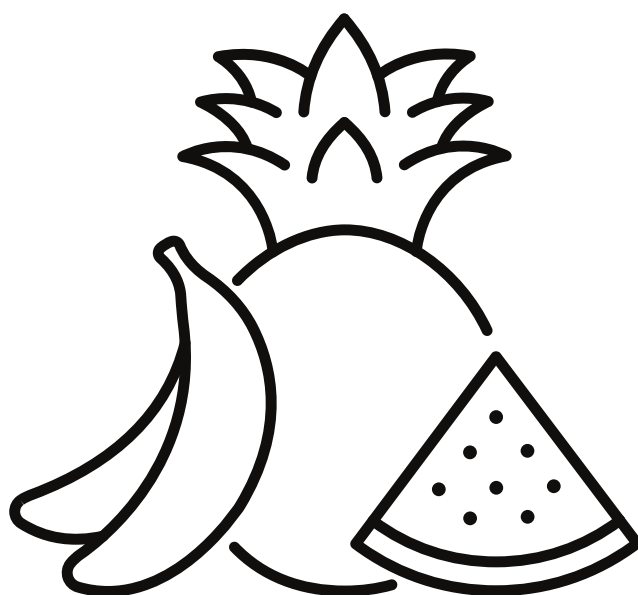
Zawiąż oczy wybranemu dziecku, a następnie poczęstuj jednym z produktów (wylosowanym lub wybranym przez Ciebie). Dziecko może najpierw określić smak, a następnie nazwać to, czego spróbowało.



☆ „Różne rodzaje owoców” – zachęcanie do próbowania nowych potraw oraz pobudzanie inwencji twórczej

Potrzebne materiały: owoce (np. jabłka/ gruszki) w różnych odmianach pokrojone na części (i w całości), talerzyki

Przed przystąpieniem do zabawy, przypomnijcie zasady związane z przygotowaniem potraw (np. mycie rąk przed posiłkiem). Następnie pokaż pierwszy gatunek owocu (w całości). Pozwól, żeby dzieci je powąchały i obejrzały. Później chętni dzieci mogą spróbować, jak to jabłko smakuje (częstki na talerzykach) i opisać swoje wrażenia. W przypadku pozostałych gatunków, czynności mogą być takie same. Kiedy wszystkie jabłka zostaną „omówione”, możecie wspólnie stworzyć ranking ulubionych gatunków :-)



☆ „Jadalne masy plastyczne” - rozwijanie wyobraźni smakowej oraz kształtowanie zdolności manualnych

Potrzebne przedmioty: produkty potrzebne do wykonania danej masy

Masa kisielowa

Składniki: 1 szklanka mąki, 0.5 szklanki soli, 5 łyżek oleju, woda, kisiel, opcjonalnie aromat, dwie miski.

Połącz ze sobą mąkę, sól i olej. Następnie dodaj wodę do momentu aż masa będzie miała konsystencję ciasta na pierogi. W drugim naczyniu połącz kisiel z niewielką ilością wody. Po tym mieszaj zawartość obu misek. Jeśli konsystencja jest za rzadka dodaj mąki do momentu aż masa będzie łatwa do formowania. Dodatkowo możesz dodać kilka kropel ulubionego aromatu.

Masa z mąki ziemniaczanej

Składniki: mąka ziemniaczana, olej, miska

Ta masa plastyczna nosi nazwę sztuczny śnieg. Wystarczy wymieszać oba składniki.

Masa galaretowa

Składniki: 0,5 kg mąki pszennej, $\frac{3}{4}$ szklanki soli, 2 galaretki, 7 łyżek oleju, niepełna szklanka gorącej wody, miska

Wszystkie składniki wsyp do miski i zalewaj gorącą wodą. Dokładnie mieszaj całą masę plastyczną. Ugniataj tak długo, aż masa się doskonale połączy. Jeśli za bardzo się klei delikatnie podsypuj mąką.



2) ZABAWY PLASTYCZNE/TWÓRCZE

☆ „Nasza książka kucharska” - rozwijanie umiejętności współpracy w grupie oraz argumentowania swojego zdania

Potrzebne materiały: produkty potrzebne do wykonania danej potrawy (lub kartki w małym i dużym formacie, kredki), aparat/ telefon, drukarka, kartki, klej, dziurkacz, wstążka lub zszywacz

Wybierzcie, jakie potrawy chcielibyście umieścić w waszej książce kucharskiej. Możecie wykonywać zdjęcia z poszczególnych etapów wykonywania lub wykonać ilustracje. Następnie wywołajcie zdjęcia lub narysowane obrazki wklejcie w odpowiednie miejsca na dużej kartce i opiszcie je. Zebrane przepisy możecie połączyć wstążką lub zszywaczem.

Możecie każdego dnia wykonywać inny przepis :-)



☆ „Owocowo-warzywne konstrukcje” - kształtowanie wyobraźni przestrzennej oraz zdolności konstrukcyjnych

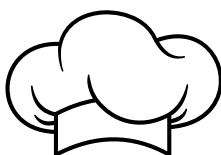
Potrzebne materiały: zgromadzone owoce/ warzywa, opcjonalnie: wykałaczki

Zadaniem dzieci jest stworzenie konstrukcji ze zgromadzonych materiałów – indywidualnie lub w grupach. Może to być np. owocowa wieża, warzywny garaż dla samochodów. Warto przy tym poruszyć temat, dlaczego nie powinno się niszczyć podczas tego typu zabaw jedzenia (jak choćby z szacunku dla osób głodujących).

☆ „Nasza waga” - doskonalenie zdolności konstruktorskich oraz wnioskowania z podjętych działań

Potrzebne produkty: dwie cienkie/ przezroczyste/ raczej małe siatki, patyk, sznurek

Na końcach patyka zawieście siatki, a pośrodku zawiążcie sznurek. Możecie tak powstałą wagę zawiesić np. na kłamce lub samodzielnie trzymać. Zastanówcie się – co możecie zważyć? Dlaczego sznurek musi być pośrodku?



☆ „Kulinarna orkiestra” - rozwijanie wyobraźni muzycznej oraz kształtowanie poczucia rytmu

Potrzebne przedmioty: np. drewniane łyżki, garnki

Poproś dzieci o odwrócenie do góry dnem garnków, a następnie pokaż, jak wystukać prosty rytm. Dzieci powtarzają rytm po Tobie. Następnie chętne dzieci mogą spróbować zaproponować własny rytm lub możecie stworzyć akompaniament do znanych melodii.



3) ZABAWY SŁOWNNE/SŁUCHOWE

☆ „Atrybuty kucharza” - rozbudowywanie słownictwa czynnego oraz rozwijanie wypowiedzi słownych

Potrzebne materiały: akcesoria kuchenne – np. ubijak, chochła, tłuczek, waza

Pokazuj kolejne przedmioty. Niech każde dziecko dokładnie je obejrzy i spróbuje zastanowić się, do czego może służyć? Następnie poproś o podanie nazwy albo ją podpowiedz. Na zakończenie zabawy, sprawdź czy dzieci zapamiętały wszystkie nazwy.

☆ „Co mogę z tego zrobić?” - rozbudzanie ciekawości poznawczej dzieci oraz zdolności argumentacji swojego zdania

Potrzebne materiały: zgromadzone owoce, warzywa, produkty spożywcze

Wyłóż wszystkie zgromadzone przedmioty. Zapytaj, co możesz wykonać z poszczególnych produktów – najpierw pojedynczo, a następnie parami/ trójkami. I tak np. z mleka można wykonać zupę mleczną, a z ziemniaków i papryki zapiekanke paprykową...



☆ „Co najbardziej lubię jeść i dlaczego?” - rozwijanie umiejętności budowania dłuższych wypowiedzi poprawnych pod względem gramatycznym

Potrzebne materiały: nic :-)

Zadaj pytanie, a następnie pozwól każdemu kolejno odpowiedzieć. Dzieci mogą stworzyć w ten sposób grupki.

☆ „Kreatywne pytania” - pobudzenie kreatywności oraz rozbudowywanie słownictwa

Potrzebne materiały: nic :-)

Zadaj pytania, które pobudzą wyobraźnię dzieci (np.): Jak nazywałaby się zupa ogórkowa, do której dodalibyśmy pomidory? Czy Królowa Śnieżka jadła rosół? Jak nazywa się potrawa, której głównym składnikiem jest pomidor? itp.

☆ „Szukam czegoś...” - doskonalenie analizy i syntezy słuchowej wyrazów

Potrzebne materiały: nic :-)

Wciel się (Ty lub wybrane dziecko) w kucharza, który szuka jakiegoś produktu. Zaczynj od słów: „Szukam czegoś na literę c...”. Prawidłową odpowiedzią, może być cebula.



☆ „Zagadki” - doskonalenie słuchu fonematycznego oraz zdolności skupiania uwagi

Potrzebne materiały: nic :-)

N. (lub wybrane dziecko) wypowiada nazwy akcesoriów kuchennych/ produktów spożywczych w wybrany sposób: szeptem, poprzez sylabizowanie (jak robot) czy naprzemiennie cicho-głośno. Przedmioty/ produkty mogą być losowane w formie obrazka lub konkretnego przedmiotu lub wymyślane przez daną osobę.

☆ „Prawda czy fałsz?” - kształtowania umiejętności odróżniania prawdy od fikcji

Potrzebne materiały: nic :-)

Zabawa może przybrać formę quizu. Zadawaj dzieciom pytania, które zweryfikują ich wiedzę dotyczącą kulinariów. Np. W kuchni mogą pracować tylko panie. / Kucharz ma zawsze przepis na kartce. / Jednym z narzędzi potrzebnych kucharzowi do pracy jest pilot. Itp.

Dzieci mogą odpowiadać za pomocą mimiki (uśmiech - prawda, smutna mina - fałsz) lub gestami (kciuk w górę - prawda, kciuk w dół - fałsz) albo w dowolny inny sposób.



☆ „Kulinarne obrazki” - kształtowania umiejętności kojarzenia oraz łączenia faktów

Potrzebne materiały: obrazki i kartki do przesłonięcia

N. zasłania wybrany obrazek i powoli go odsłania. Pierwsze dziecko, które skojarzy, co się na nim znajduje, podnosi rękę i podaje nazwę.

☆ „Kucharz” - przygotowanie do nauki czytania i pisania

Potrzebne materiały: napis „KUCCHARZ”, litery tworzące napis (K, U, C, H, A, R, Z), kartki dla dzieci i coś do pisania

Położ napis przed dzieci. Wyjaśnij, co jest napisane. Chętne dziecko układa wyraz z rozsypanych liter. Następnie wszystkie dzieci, po otrzymaniu kartki, przepisują wyraz. Dla ułatwienia wyraz KUCCHARZ może być również napisany literami drukowanymi, aby ułatwić dzieciom „przepisywanie”.



4) ZABAWY MATEMATYCZNE

☆ „Ile to ma cukru?” - kształtowanie umiejętności wnioskowania i porównywania

Potrzebne materiały: wybrane produkty spożywcze, cukier w kostkach, torebki strunowe

Jedna kostka to około jednej łyżeczki (5 g). Pokaż dzieciom, gdzie znajdują się informacje o zawartości węglowodanów, w tym cukrów, na etykiecie produktu. Następnie weźcie kolejno produkty i wrzućcie do torebki strunowej tyle kostek, ile jest w produkcie (dla przykładu: słodki napój znanej firmy – cukry: 4,9 g na 100 ml, więc w butelce 500 ml będzie to ok. 5 kostek cukru itd.). Dzieci mogą wykonywać obliczenia z Twoją pomocą lub samodzielnie – po wytłumaczeniu zasady. Na koniec warto porównać, w których produktach jest najwięcej cukru/ najmniej i jaki to ma wpływ na zdrowie.



☆ „Zdrowe/ niezdrowe” - rozwijanie zainteresowania zdrowym odżywianiem

Potrzebne materiały: produkty spożywcze (np. chipsy, paluszki, czekolada, jabłko, woda itp.)

Zastanówcie się wspólnie, po czym możecie poznać, że coś jest zdrowe, a coś raczej nie i jaki ma to na nas wpływ. Następnie podzielcie zgromadzone produkty na dwie grupy. Warto pamiętać, że można nie rezygnować zupełnie z produktów niezdrowych, ale warto zwrócić uwagę, żeby jeść je jak najrzadziej.

☆ „To pestka!” - doskonalenie umiejętności porównywania oraz opisywania własnych odczuć

Potrzebne materiały: pestki różnego rodzaju

Wyłóż przed dziećmi zgromadzone pestki. Porównajcie je najpierw wielkością – uporządkujcie od najmniejszej do największej. Następnie zastanówcie się, z jakich owoców pochodzą. Dla ułatwienia – możesz dzieciom podać kilka nazw i poprosić o dopasowanie do nich pestek.

Zastanówcie się czy pestka może się jeszcze do czegoś przydać? Ciekawostka: pestka awokado, po wysuszeniu i zmieleniu świetnie sprawdza się jako dodatek do koktajli, owsianek, sałatek, zup czy sosów.



☆ „Kulinarne memo/ pary” - doskonalenie pamięci wzrokowej oraz umiejętności dobierania w pary

Potrzebne materiały: obrazki związane z kulinariami – w dwóch egzemplarzach

Wyłóż obrazki (bez par) przed dzieci. Nazwijcie je, a następnie dołóż pary do już wyłożonych obrazków. Zadaniem dzieci (wskazanego dziecka) jest odnalezienie wskazanej pary lub dowolnie wybranej pary.

☆ „Kulinarne rytmy” - kształtowania umiejętności dostrzegania oraz kontynuowania rytmów

Potrzebne materiały: takie same obrazki/ przedmioty w kilku egzemplarzach

Wyłóż podany przed siebie rytm (np. łyżka – widelec – łyżka – widelec...., marchewka – marchewka – szklanka – marchewka – marchewka – szklanka – marchewka – marchewka – szklanka ...) i poproś dzieci, żeby „podpowiedziały” ci, co powinno pojawić się jako następne. Jeśli dzieci zrozumieją na czym polega zabawa, mogą same proponować następne rytmy do odtwarzania.



☆ „**Kulinarne porządki**” - klasyfikowanie ze względu na wybrane kryterium

Potrzebne materiały: zgromadzone przedmioty kojarzące się z pracą kucharza

Pokaż wszystkie zgromadzone przedmioty. Następnie poproś dziecko/ grupy, żeby uporządkowały je, np. jedna grupa – akcesoria/ narzędzia, druga – owoce, trzecia – warzywa itp. Można dzielić przedmioty także według kolorów.

☆ „**Przepis**” - doskonalenie umiejętności odczytywania i działania według instrukcji

Potrzebne materiały: produkty spożywcze i akcesoria potrzebne do wykonania przepisu, instrukcja zawierająca etapy wykonania pracy

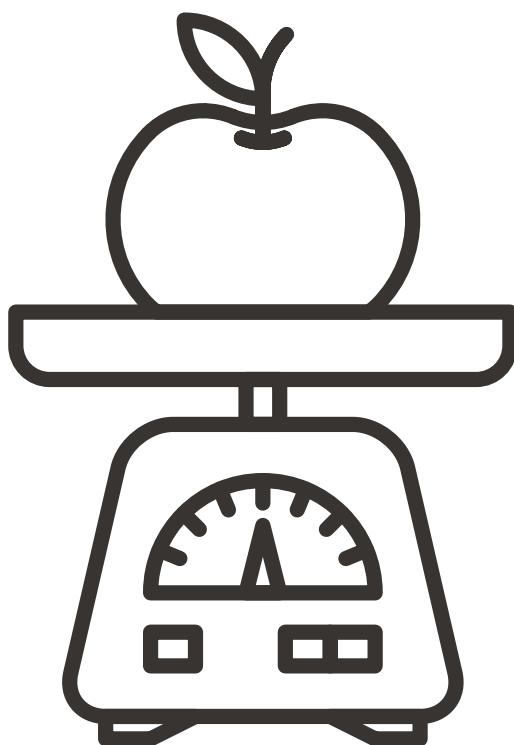
Dzieci otrzymują przepis. Zależnie od wieku i umiejętności instrukcje mogą być pisemne, słowne, słowno-obrazkowe, obrazkowe. Przepis może dotyczyć np. etapów wykonania szaszłyków owocowych lub soku. Ważne, aby dzieci wykonywały prace etapami – zgodnie z podanymi wytycznymi. Instrukcja może być dla całej grupy lub dla zespołów. Możecie korzystać z książek kucharskich lub najpierw przygotować przepis w grupie.



☆ „Ważenie produktów” - kształtowanie umiejętności ważenia oraz porównywania wagi produktów

Potrzebne materiały: np. torebka cukru, opakowanie makaronu, zważone wcześniej pomidory itp., waga

Daj dzieciom do porównania „na oko” dwóch produktów. Jak im się wydaje – co jest lżejsze/ cięższe? Następnie możecie sprawdzić, czy miały rację ważąc to na profesjonalnej wadze lub pokusić się o wykonanie własnej wagi :-)



5) PRZERYWNIKI RUCHOWE / ZABAWY INTEGRACYJNE

☆ „Przygotowanie do zabawy” - doskonalenie pamięci słownej oraz stwarzanie pozytywnego klimatu w grupie

Potrzebne przedmioty: nic :-)

Jeśli nie masz pomysłu, jak podzielić dzieci do zabaw w mniejszych grupach, proponuję w tym przypadku nadać im kolejno nazwy w zakresie do pięciu. Tym sposobem: jabłko to pierwsze dziecko, gruszka to drugie dziecko, marchewka to trzecie dziecko, kalafior to czwarte dziecko, rzodkiewka to piąte dziecko, a potem rytm się powtarza – tzn. szóste dziecko to jabłko, siódme – gruszka. Dzieci mogą kontynuować rozpoczęty przez Ciebie rytm lub możesz go wypowiadać sama.

☆ „Szybka rundka” - doskonalenie pamięci słownej oraz zdolności kojarzenia

Potrzebne przedmioty: nic :-)

Dzieci siedzą w kole. Ich zadaniem jest, żeby jak najszybciej podały coś związanego z pracą kucharza, co zaczyna się od pierwszej litery ich imienia (np. Monika – makaron, Piotrek – pomidor, Staś – sos itp.)



☆ „Zdrowe zakupy” - rozwijanie szybkiej reakcji na sygnał oraz zdolności skupiania uwagi

Potrzebne przedmioty: zdrowe/ niezdrowe produkty, nagranie muzyczne

Rozłóż produkty w sali – tak, aby były widoczne dla dzieci. Wyjaśnij, że kucharz prosił was o pomoc w przygotowaniu zdrowego posiłku. W czasie muzyki – dzieci chodzą po sali i rozglądają się, a w czasie przerwy podnoszą każdy tylko jeden produkt (mogą odkładać zgromadzone produkty np. na stolik). Po zakończeniu zabawy, jako formę podsumowania, sprawdźcie, czy wszystkie produkty, które zebraliście, są faktycznie zdrowe.

☆ „Przeterminowane jedzenie” - rozwijanie szybkiej reakcji na sygnał oraz zdolności skupiania uwagi

Potrzebne przedmioty: np. symbol zgniłego jabłka/ chleba z pleśnią

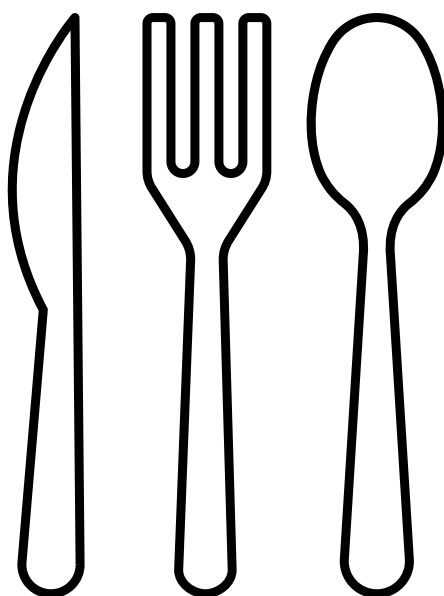
Warto poprzedzić to rozmową, dlaczego nie powinno się spożywać przeterminowanej żywności i co to w ogóle znaczy, że coś jest „przeterminowane”? Dzieci siedzą w kole i podają sobie symbol. Kiedy klaśniesz w dłonie (ty lub wybrane dziecko, odwrócone plecami do grupy), osoba, która ma jabłko, odpada z gry.



☆ „Kulinarne pary” - integrowanie grupy oraz doskonalenie spostrzegawczości

Potrzebne materiały: symbole par kulinarnych (np. łyżka i widelec, talerzyk w kratkę i kubek w kratkę itp.), dowolne nagranie muzyczne (lub wyklaskiwany rytm)

Dzieci otrzymują symbole (jeśli jest nieparzysta liczba osób, możesz dołączyć do zabawy jako uczestnik), a następnie poruszają się w rytm wyklaskiwanego rytmu/ słuchanej muzyki. Kiedy następuje cisza, zadaniem dzieci jest dobrać się w pary. Przy kolejnych próbach, może dochodzić do wymiany emblematów.



Po realizacji zajęć

1) Zapytaj dzieci, która część zajęć podobała im się najbardziej/ najmniej i dlaczego. Jest to okazja do wypowiedzania się na forum grupy. Podkreśl, że nie ma złych/ dobrych odpowiedzi, bo każdy ma prawo mieć swoje zdanie. Dla Ciebie może to być forma ewaluacji Twoich planów i działań.



Wskazówki do pracy z dziećmi ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi (zalecenia/ propozycje)

- dostosowanie proponowanych form do wiedzy, umiejętności i możliwości poszczególnych dzieci (ale również bieżących zainteresowań), czyli tzw. indywidualizacja,
- dyskretna kontrola nauczyciela nad wykonywanymi zadaniami (towarzyszenie, a nie nadzorowanie),
- chwalenie za włożony wysiłek, a nie efekt finalny (wówczas jest większa szansa, że dzieci będą podejmować różnorodne działania bez strachu),
- wdrażanie do samodzielności (podkreślanie mocnych stron, akceptacja popełnianych błędów),
- dzieci z niepełnosprawnością intelektualną: dostarczanie propozycji związanych z planowaniem własnych działań, doskonalących kreatywność i dających informację zwrotną na przyszłość, dostarczanie okazji do powiązania nowej wiedzy z tą już posiadaną (nadbudowywanie), wydłużenie czasu pracy,
- dzieci słabosłyszące/ niesłyszące: dążenie do rozwoju słownictwa biernego/ czynnego, dostarczanie instrukcji ruchowych/ obrazkowych/ symbolicznych,
- dzieci słabowidzące/ niewidzące: obrazki konturowe/ czarno-białe, z małą liczbą szczegółów, materiał dotykowy,

- dzieci z niepełnosprawnością ruchową: doskonalenie komunikacji niewerbalnej, zabawy ruchowe dostosowane do możliwości dziecka,
- dzieci z chorobami przewlekłymi: uwzględnienie możliwości szybszego męczenia się (wówczas pełnienie roli asystenta/ sędziego),
- dzieci z ADHD: możliwość rozładowania emocji, przerywniki ruchowe, krótkie instrukcje,
- dzieci ze spektrum autyzmu: uprzedzanie o planie dnia, kolejności działań (działania według instrukcji), możliwość łagodnego rozszerzania świata zainteresowań, budowanie relacji z dziećmi w grupie.

Propozycja literatury związanej z tematem dla nauczycieli/ rodziców

1) Anger Joanna, Piszczek Anna, „Gotuj z Alą i Antkiem. Książka kucharska dla dzieci.”, Wydawnictwo Alaantkoweblw, Komorniki 2020

W książce znajdują się ilustrowane przepisy na proste w wykonaniu dania, z prostymi i czytelnymi instrukcjami, które zrozumie nawet dziecko. Towarzyszy im mała ilość tekstu, za to widoczni są główni bohaterowie – Ala i Antek – którzy na pewno zachęcą milusińskich do spróbowania wykonania potraw. W książce znajduje się także komiks z zasadami gotowania dla całej rodziny!

2) Bisek-Szladowska Rozalia, Loth-Ignaicuk Agata, „Wszyscy jedzą naleśniki. Książka z przepisami”, Wydawnictwo Druga Noga, Warszawa 2019

Poza przepisami, w tej bogato ilustrowanej książce, znajdują się ciekawostki kulinarne dotyczące właśnie naleśników. Dzięki nim dowiecie się m.in. kiedy wysiać ziarna na mąkę, czy łatwo jest wydoić krowę oraz skąd się bierze masło. Poznacie przepisy na naleśniki z całego świata.



3) Górska Agnieszka, „Dzieci gotują. Wielka księga przepisów”, Wydawnictwo Demart, Warszawa 2021

Jest to książka kucharska z przepisami o różnym stopniu trudności, a także ilustracjami ułatwiającymi wykonanie potraw. Są też krótkie opowiadania związane z każdą potrawą, co może rozbudzić ogólne zainteresowanie kuchcikowaniem. Na końcu książki zamieszczone nawet propozycje dekoracji stołu na różne okazje, zasady savoir-vivre itp.

4) Krzyżanek Joanna, „Cecylia Knedelek czyli książka kucharska dla dzieci”, Wydawnictwo Jedność, Kielce 2007

Główna bohaterka książki, Cecylka, mieszka z przyjaciółmi w Knedelkowie i – jak łatwo się domyślić – bardzo lubi gotować. W książce, która ma 500 stron, znajduje się ponad 130 przepisów, a także około 100 krótkich opowiadań i ciekawostki dotyczące gotowania. Skarbnica wiedzy dla małych i dużych kucharzy!



5) **Modelski Łukasz**, „Mała historia kuchni. Dzieje się je.”, **Wydawnictwo Bajka, Warszawa 2020**

To nie jest typowa książka kucharska, ale coś, co zaciekawia, pogłębi wiedzę i po prostu zainteresuje kuchnią jako taką. Dowiedzie się z niej m.in. Jaki wpływ na kuchnię miały odkrycia geograficzne, czyli skąd przyłynęła wanilia i... guma do żucia? Kiedy powstała pierwsza książka kucharska? Jak zmieniały się gusty i kuchenne mody? Kiedy pojawiły się słodczyce? Dlaczego to firma oponiarska przyznaje gwiazdki najlepszym restauracjom?!

