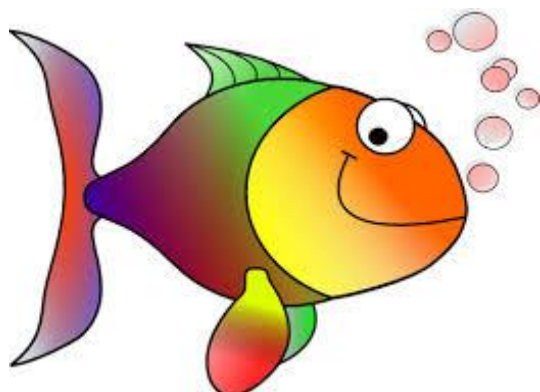


Święto ryby



Śledź, pstrąg, makrela, szprotka czy łosoś? W oleju, wędzona, w pomidorach, a może w sosie własnym? Na kanapce, w sałatce czy w zapiekance?

Podczas zajęć kulinarnych: „Mali Kucharze” uczniowie mogli wielozmysłowo poznać każdą z w/w ryb. Odczytać składniki odżywcze, poczuć zapach, dostrzec różnice w wyglądzie, kształcie i konsystencji. Poznać sposoby przyrządzania i przechowywania ryb, a przede wszystkim spróbować każdej z tych popularnych w polskiej kuchni produktów.

Poznali przepisy i sposoby przyrządzenia prostych sposobów na zdrową, pyszną i szybką kolację.

Natomiast podczas zajęć plastyczno-technicznych smakosze, a także zwolennicy prac manualnych mogli z masy solnej wykonać modele ryb - małych mieszkańców oceanicznych głębin.

Zapraszamy do obejrzenia zdjęć w naszej [galerii](#).