



# CURSUL „CHIMIE ÎN BUCĂTĂRIE”

- 5 întâlniri -



Acest curs se adresează copiilor cu vârste cuprinse între 7 și 12 ani, pasionați de experimente și curioși să afle despre substanțele din jurul lor. Dorința celor mici de a gusta din substanțele cu care experimentează este întotdeauna prezentă, astfel încât am conceput acest curs în cadrul căruia copiii să poată descoperi pe îndelete substanțele cu care lucrează.

## Întâlnirea 1: Nebunia clătitorilor

În prima întâlnire, cei mici vor experimenta două feluri de clătite: pufoase și normale. Vedeta va fi praful de copt, ingredientul magic care ne ajută să facem clătitele să crească. Cei mici vor descoperi rolul acestui ingredient, iar la final vom avea degustarea.

Subiectul social ales pentru această întâlnire este „Siguranța în bucătărie în timpul gătitului”. Cei mici vor descoperi utilitatea șorțului și a mănușii în bucătărie, de ce este important să avem părul strâns când gătim, care sunt recipientele potrivite pentru a încălzi mâncarea folosind focul și cum ne pregătim ingredientele pe care urmează să le folosim în rețetă.

## Întâlnirea 2: Brioșe năvășe

În cea de-a doua întâlnire, copiii vor experimenta 2 rețete de brioșă: cu făină integrală și cu făină albă. Scopul experimentului culinar este ca cei mici să observe de ce o brioșă crește mai mult deși am cântărit aceeași cantitate de făină pentru amândouă. Vor descoperi diferența dintre făina integrală și făina albă, vizual și tactil.

Vom aborda împreună „Sortarea responsabilă a deșeurilor menajere” și importanța ei pentru mediul înconjurător.

## Întâlnirea 3: Batoane energetice

În cadrul celei de-a treia întâlniri, cei mici vor descoperi alternativele sănătoase atunci când vor o gustare dulce. Vor prepara batoane cu semințe și nuci pe care le vor modela manual.

Subiectul social ales este „Reguli de etichetă și bune maniere la masă”, cu accent pe aranjarea mesei. Copiilor li se va prezenta un set de veselă cu explicații pentru întrebuințarea fiecărei piese din acesta. Tema pentru acasă va fi să aranjeze ei masa pentru următoarea cină în familie! ☺

## Întâlnirea 4: Ciocolată de casă

În a 4-a întâlnire, cei mici vor avea ocazia să descopere cum pot pregăti desertul pe care cei mai mulți dintre noi îl iubim atât de mult. Vom vorbi despre alternativele mai sănătoase ale ciocolatei și despre cantitățile de zahăr care se găsesc în produsele alimentare.

Vom discuta despre „Reciclarea substanțelor și a recipientelor din bucătărie” și ce aspecte benefice are reciclarea asupra mediului înconjurător.



## Întâlnirea 5: Salată veselă de fructe

Cea de-a cincea întâlnire aduce în atenția copiilor fructele. Vor învăța cum combine corect fructele atunci când vor să le consume pentru ca acestea să se digere optim în stomac.

Vom discuta împreună cu cei mici despre „Conservarea în mod corespunzător a alimentelor” pentru a învăța cum să ne bucurăm cât mai mult timp de prospețimea și savoarea lor.



- **Cursul „Chimie în bucătărie”** va responsabiliza copiii privind impactul acțiunilor din bucătărie asupra mediului înconjurător.
- Împreună vrem să promovăm **reguli de comportament în bucătărie** și importanța respectării acestora.

Vă așteptăm la curs!