Program Żółty Talerz jest dla nas wielkim darem i nie wyobrażamy sobie życia świetlicy bez gotowania zdrowo. Dzieci w naszej świetlicy uwielbiają kucharzyć w szerokim znaczeniu tego słowa. Od sałatek owocowych poprzez smaczne zdrowe przekąski do konkretnych zdrowych dań. A oto kilka relacji z naszego zdrowego gotowania w roku 2019/2020.

Smaczne sałatki owocowe już w trakcie pierwszego dnia szkoły 2019. Towarzyszyły nam one przez cały rok, przynajmniej raz w miesiącu, zazwyczaj na koniec miesiąca kiedy to obchodzimy solenizantów urodzinowych danego miesiąca.

Smaczne zdrowe przekąski a raczej desery, choć początkowo dzieci z dystansem podchodziły do prażonej kaszy gryczanej okazała się ona smaczna i ją polubiły, podobnie było z jagodami Goji. Wiele produktów z żółtego talerza wchodzących w skład zdrowej żywności jest dla naszych podopiecznych obce i tym większa radość z możliwości ich skosztowania.

Dzięki dofinansowaniu z Programu Żółty talerz mogliśmy przyrządzić coś nieco bardziej ekskluzywnego dla naszych podopiecznych i to pod okiem znanego nam wszystkim Master Chefa Mateusza Krajenko. Przyrządził z naszymi dziećmi zupę tajska która skradła serca naszych pociech i tarte sernik. Radości i emocji było co nie miara i na pewno na długi czas wydarzenie to zapisze się w naszych sercach. Dzieci były w szoku kiedy dowiedziały się że wśród składników zupy jest cos takiego jak grzyby Moon lub sos sojowy czy rybny….. . Zupa w efekcie końcowym tak im smakowała ze nic nie zostało.

Nie obyło się w ty roku bez kolejnego konkursu na własny przepis. Dzieci był podzielone na trzy grupy i każda z nich miała wymyśleć przepis na zdrowe danie. Odbyła się godzinna burza mózgów i tak powstały przepisy których nie znajdziemy w żadnej książce kucharskiej. Dzieci jak zawsze nas zaskoczyły. Pojawił się owocowa Pizza, kieszonki z wołowiny i łososia z farszem warzywnym w sosie beszamel, oraz pancaces z owocami. Szkoda ze posiadamy tylko jedna kuchnie bo była bitwa kto pierwszy będzie mógł przyrządzić swoje danie. Radości co nie miara. Emocje brały górę.

Oczywiście wszystko było przyrządzane pod okiem dorosłego, naszej siostry która nam gotuje na co dzień. Już na ten rok również na koniec września znów planujemy Master Chefa

Kolejnym kucharskim doświadczeniem naszych dzieci jest pieczenie smacznych, zdrowych, słodkich przekąsek takich jak ciasta i ciastka np. z płatków górskich czy suszonych owoców, ze zdrowych mąk żytnich. Raz w miesiącu przychodzi do nas specjalnie na zajęcia z dzieciakami Pan Dominik Piotrowski który na co dzień jest piekarzem- cukiernikiem w naszej chodzieskiej piekarni. Wypieka świetne chleby maki żytniej, orkiszowej. Oprócz ciastek nasze dzieci piekły już z nim tort urodzinowy, pierniki, rogaliki i inne. Dzieci jak tylko słyszą że Pan Dominik przychodzi już nie mogą się doczekać i wypytują kiedy będzie.

Dzięki programowi Żółty talerz nasze dzieci i ich rodziny korzystały również z pomocy żywnościowej w trakcie pandemi Covid 19 i otrzymywały je z dostawa do domu, szczególnie w okresie zbliżających się świat wielkanocnych. Wraz z siostrą zapakowałyśmy cały samochód żywności i rozwoziłyśmy po domach. Dzieci były przeszczęśliwe a rodziny bardzo wdzięczne.

Niestety nie posiadamy więcej zdjęć z tej akcji gdyż były nagrywane na żywo i filmiki są zamieszczone na naszej stronie facebooka.

Żółty talerz zapewnia nam smaczne dania. Kanapki, sałatki warzywne, wszystko czym się żywimy. Dzieci uwielbiają fartuszki i chętnie je zakładają. Nie sposób wymienić wszystkiego z osobna co gotujemy i pieczemy bo jest tego naprawdę dużo.