



# МАЛЕНЬКІ КУЛІНАРИ

**А**врічний малюк сам готує десерт? А п'ятирічний замішує і розкачує тісто, нарізає салати, експериментує зі стравами? Усе це — звичні речі у львівському дитсадку № 129. У домашній атмосфері під час спільної кулінарної діяльності вихованці набувають безцінний життєвий досвід і утверджуються в самостійності.

Доброю традицією тут стали кулінарні дні. Наприклад, усі разом запікають яблука в тісті. Наймолодші вихованці старанно загортають шматочки в тісто, а от діти середньої групи вже самі розкачують його, розрізають на квадрати фігурним ножем, формують конвертики і стежать за процесом випікання. А смакують власноруч приготованими ласощами всі з однаковим задоволенням!

## Група раннього віку



Яблучка шматочок  
Загорнемо в тісто.  
Добре хай спечеться,  
Буде смачно їсти!

## Молодша група



## Середня група



Що в нас буде на десерт?  
Знаємо простий рецепт:  
В яблучку зробити дірку,  
І додати цукру дрібку,  
У духовці запекти —  
Ось рецептик смачоти!

Кухарство нам до душі:  
Хтось намащує коржі,  
Хтось салатик наріза,  
Запікає гарбуза.  
Інший накрива на стіл —  
Справа знайдеться усім!

Надія Гала Оксана Дума, директор, ЗДО № 129, м. Львів



- ✓ 1 кг гарбуза почистити і порізати кубиками.
- ✓ 1 апельсин почистити і поділити на дольки.
- ✓ Додати 200 г цукру і 10 г лимонної кислоти.
- ✓ Все вимішати і залишити на ніч, щоб плоди пустили сік.
- ✓ На наступний день довести до кипіння, варити 5–10 хв. Почекати, поки вистигне — і можна насолоджуватися смачним гарбузовим варенням!

## Рецепт

