Tygryski kiszą ogórki na zimę z babcią Tereską

W ramach realizacji projektu Erasmus+ i eTwinning *„Let's cook”* dzieci z grupy Tygryski dowiedziały się, z jakich warzyw możemy przygotować przetwory na zimę, jak będziemy je wykorzystywać oraz jak należy je przechowywać. Poznaliśmy składniki jakie potrzebne są, aby nasze ogórki zakisiły się: woda z solą, koper, liść laurowy, czosnek, chrzan, ziele angielskie. Po zebraniu tak ważnych wiadomości zabraliśmy się na kiszenie naszych ogórków.

Każdy samodzielnie włożył do słoika ogórki, przyprawy, później zalaliśmy wszystko wodą z solą i zostawiliśmy je do zakiśnięcia. Na każdy słoik przykleiliśmy etykietę. Codziennie obserwowaliśmy jak zmieniają się nasze ogórki. Kiedy już nasze przysmaki były gotowe do zjedzenia zabraliśmy je do domu i smakowaliśmy z naszymi rodzicami.

Opracowała: Anna Kamińska