

Dnia 4 listopada w oddziałach przedszkolnych naszej szkoły odbyły się warsztaty kuchni molekularnej, podczas których dzieci miały niecodzienną okazję uczestniczyć w eksperymentach z zakresu chemii.

W czasie spotkania przedszkolaki dowiedziały się czym jest suchy lód i ciekły azot, jak zamrozić nim różę i balon dwutlenkiem węgla. Mogły również spróbować nietypowych potraw, w których przygotowaniu aktywnie uczestniczyły: dymiące soczki, chrupki, z których podczas chrupania wydobywała się smużka dymu oraz truskawkowe lody chłodzone ciekłym azotem. Przekąski smakowały wybornie i zrobiły duże wrażenie na przedszkolakach. Forma warsztatów pozwoliła dzieciom aktywnie uczestniczyć w ciekawych doświadczeniach i eksperymentach. Tego dnia, dzięki nauce przez zabawę, każde dziecko mogło przez chwilę poczuć się kucharzem i chemikiem jednocześnie. Spotkanie dostarczyło przedszkolakom wielu niecodziennych wrażeń, radości i nowych smaków. Z takimi zdolnościami na pewno chętniej będą pomagać rodzicom w kuchni.

[Krótki film z wydarzenia](#)

{gallery}13kuchnia22{/gallery}