

Z pewnością wszyscy znają słodki smak krówki opatowskiej. Żeby zobaczyć jak one powstają wybraliśmy się na wycieczkę do Opatowa. Po przyjeździe na miejsce udaliśmy się na warsztaty do Krówkarenki, gdzie odbyła się projekcja filmu, a następnie warsztaty, podczas których dzieci wspólnie z rodzicami samodzielnie pakowały krówki w etykiety. Nie było to łatwe zadanie, ale wszyscy dali radę. Podczas pakowania wszyscy kosztowali krówki - ciągutki prosto z linii produkcyjnej. Kiedy krówki były już w papierkach otrzymaliśmy kolorowe kuferki, do których trafiły nasze cukierki. Potem przyszedł czas na jeszcze jedną niespodziankę - naleśniki z masą krówkową. Udaliśmy się też do hotelu Miodowy Młyn na warsztaty z savoir-vivre oraz gotowania. Na zajęcia składały się zasady savoir-vivre obejmujące część teoretyczną dotyczącą ogólnych reguł zachowania się przy stole. Część praktyczna związana była z prawidłowym nakrywaniem stołu, rodzajami sztuczków, naczyń do serwowania, mową sztuczków. Każdy indywidualnie przygotowywał nakrycie stołu według wybranej konfiguracji obiadowej. Podczas zajęć dzieci poznały w teorii i praktyce podstawowe zasady związane z pobytem w hotelu. Następnie uczniowie wcielili się w gości restauracyjnych od momentu wejścia do budynku poprzez komponowanie zamówienia, porozumiewanie się z kelnerem, pracą z kartą menu. Największym zainteresowaniem i radością cieszyły się zajęcia praktyczne z Mistrzem Kuchni i samodzielne wykonanie posiłku - pizzy. Na koniec wszyscy degustowali upieczoną pizzę.

Autor: Nina Madyńska-Poniewierka





































[Więcej zdjęć >>](#)