

# Uczta na łące i w kuchni

**„Uczta na łące i w kuchni” to kolejne warsztaty kulinarno - artystyczne przygotowane dla uczniów Szkoły Przysposabiającej do Pracy, które odbyły się 29.05.2025 r.**

---

Wiosna to wspaniały czas, aby przypomnieć sobie o roślinach, skarbach natury, które występują na łąkach i w lasach. Zebrane zioła, takie jak mniszek lekarski, babka lancetowata, pokrzywa, bez czarny i wiele innych to niektóre z wielu darów jakie oferuje przyroda.

W pierwszej części Pani Gabriela w przystępny i prosty sposób przedstawiła zioła i ich zdrowotne właściwości podkreślając przy tym, że należy je zbierać z dala od dróg, najlepiej poza miastem.

W drugiej części spotkania pani Beata opowiedziała o ziołowych przyprawach wykorzystywanych w kuchni tj. czosnek, tymianek, lubczyk. Z nich uczniowie przygotowali aromatyczne oleje. Włożyli do buteleczek i zalali olejem, mikstura musi się przez kolejne dni macerować, aby nabrały aromatu i smaku. Gotowe oleje zostaną wykorzystane podczas zajęć w szkolnych pracowniach kulinarnych.

Podsumowaniem zajęć było wykonanie wspólnie z panią Renatą kolorowych etykiet, z nazwami ziół i naklejenie ich na butelki.

Takie zajęcia nie tylko rozwijają praktyczne umiejętności uczniów, ale również podwyższają świadomość na temat zdrowego odżywiania i korzystania z naturalnych dóbr natury.