



## SPRAWOZDANIE

z przebiegu zajęć w ramach realizacji zadania

pn: „**SAMODZIELNOŚĆ -MARZENIEM I OCZEKIWANIEM**”  
współfinansowane ze środków PFRON

**Nazwa zajęć:** TERAPIA ZAJĘCIOWA KULINARNO - CUKIERNICZA

**Miesiąc:** MARZEC 2022

**Prowadzący:** Monika Marzuchowska

LP.	Data	Nazwisko i imię uczestnika	Przebieg zajęć
<b>MARZEC</b>			
1.	14.03.2022	1. Nawrot Sebastian 2. Rusiak Wojciech 3. Sobecki Sebastian 4. Strawczyńska Nikola 5. Śledź Paulina	<b>GR.I</b>  FRYTKI, NUGGETSY Z KURCZAKA, SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁKA GOFRY Z BITĄ ŚMIETANĄ I DŻEMEM TRUSKAWKOWYM  Podczas dzisiejszych zajęć, sporządzaliśmy nuggetsy z frytkami i surówką. Po przygotowaniu potrzebnych składników i umyciu rąk, każdy założył odzież ochronną i przystąpiliśmy do pracy. Filet z kurczaka pokroiliśmy w kawałki, a następnie marynowaliśmy go w jogurcie naturalnym z przyprawami. Ziemniaki zostały obrane a następnie pokrojone w słupki, tak aby później można było usmażyć frytki. Część uczestników sporządziła także surówkę z marchewki i jabłka. Kawałki mięsa, panierowaliśmy w cieście na bazie jajek, mąki i wody a następnie obtaczaliśmy w pokruszonych płatkach kukurydzianych. Tak przygotowane mięso, poddaliśmy procesowi pieczenia. Jako deser, uczestnicy przygotowali dziś gofry, sporządzając samodzielnie ciasto, według podanego przepisu. Usmażone gofry, podaliśmy z bitą śmietaną oraz dżemem truskawkowym. Po zakończonych zajęciach uczestnicy uporządkowali pracownię kulinarną oraz swoje stanowiska pracy. Brudne naczynia przygotowano do mycia i wyparzenia w zmywarce.

2.	15.03.2022	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mazurek Kuba</li> <li>2. Sobólski Sebastian</li> <li>3. Skórski Wojciech</li> <li>4. Szewc Michał</li> <li>5. Nawrot Karolina</li> </ol>	<p><b>GR.II</b></p> <p style="text-align: center;">FRYTKI, MIĘSO DROBIOWE A'LA KEBAB, SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ MUFFINKI Z KAWAŁKAMI CZEKOLADY</p> <p>Podczas dzisiejszych zajęć, sporządzaliśmy domowy kebab drobiowy z frytkami i surówką. Po przygotowaniu potrzebnych składników i umyciu rąk, każdy założył odzież ochronną i przystąpiliśmy do pracy. Filet z kurczaka pokroiliśmy i usmażyliśmy na oleju z dodatkiem przyprawy kebab-gyros. Ziemniaki zostały obrane a następnie pokrojone w słupki, tak aby później można było usmażyć frytki. Część uczestników sporządziła także surówkę z kapusty pekińskiej, ogórka, pomidora. Cała potrawa została podana z dodatkiem sosu czosnkowego sporządzonego na bazie majonezu, śmietany i czosnku. Jako deser, w dniu dzisiejszym, uczestnicy przygotowali muffinki na bazie ciasta ucieranego, pieczone z kawałkami czekolady.</p> <p>Po zakończonych zajęciach uczestnicy uporządkowali pracownię kulinarną oraz swoje stanowiska pracy.</p>
3.	16.03.2022	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soboń Szymon</li> <li>2. Soboń Wiktoria</li> <li>3. Charymska Martyna</li> <li>4. Jaworski Kacper</li> <li>5. Partyka Justyna</li> </ol>	<p><b>GR.III</b></p> <p style="text-align: center;">ZUPA OGÓRKOWA, RACUCHY Z JABŁKAMI</p> <p>W dniu dzisiejszym, podczas zajęć, uczestnicy przygotowali zupę oraz placuszki kefirowe z jabłkami. Po przygotowaniu potrzebnych składników i umyciu rąk, każdy założył odzież ochronną i zaczęliśmy wykonywać zadanie. Najpierw, uczestnicy obrali i przygotowali warzywa i owoce do dalszej obróbki. Nastawiliśmy do gotowania wywar mięsno- warzywny, aby potem powstała z niego zupa ogórkowa. Sporządziliśmy także ciasto na bazie kefiru, mąki oraz jajek, dodaliśmy do niego obrane i pokrojone jabłka, a później poddaliśmy procesowi smażenia, aby powstały nasze racuchy. Każdy z uczestników zajęć włożył dużo zaangażowania w proces przygotowania potraw.</p> <p>Po zakończeniu pracy, posprzątaaliśmy nasze stanowiska oraz przygotowaliśmy do mycia i wyparzenia brudne naczynia.</p>

4.	17.03.2022	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nawrot Sebastian</li> <li>2. Rusiak Wojciech</li> <li>3. Sobecki Sebastian</li> <li>4. Strawczyńska Nikola</li> <li>5. Śledź Paulina</li> </ol>	<p><b>GR.I</b></p> <p>KOTLECICKI DROBIOWE SIEKANE, ZIEMNIAKI, OGÓREK ZE ŚMIETANĄ</p> <p>W dniu dzisiejszym, naszym zadaniem było sporządzenie kotlecików siekanych z piersi kurczaka, papryki, sera żółtego i majonezu. Do naszych kotletów podaliśmy gotowane ziemniaki oraz surówkę z ogórków świeżych ze śmietaną. Po przygotowaniu stanowisk pracy oraz dokonaniu czynności higienicznych, uczestnicy przystąpili do pracy. Warzywa zostały poddane obróbce wstępnej i przygotowane do gotowania. Z ogórków, cebuli i śmietany, sporządziliśmy surówkę. Pierś kurczaka pokroiliśmy na kawałki. Z mąki, jajek i majonezu sporządziliśmy ciasto, dodaliśmy pokrojone mięso i warzywa. Następnie, przygotowaliśmy ciasto na kotlety, poddaliśmy procesowi smażenia. Ziemniaki ugotowaliśmy w osolonej wodzie, a następnie ubiliśmy z dodatkiem masła. Dzięki współpracy i zaangażowaniu wszystkich, przygotowaliśmy pełnowartościowe, smaczne danie obiadowe.</p>
5.	18.03.2022	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mazurek Kuba</li> <li>2. Sobólski Sebastian</li> <li>3. Skórski Wojciech</li> <li>4. Szewc Michał</li> <li>5. Nawrot Karolina</li> </ol>	<p><b>GR.II</b></p> <p>ZAPIEKANKI Z PIECZARKAMI BUDYŃ CZEKOLADOWY</p> <p>W czasie dzisiejszych zajęć, przygotowaliśmy domowe zapiekanki z pieczarkami, kukurydzą i serem żółtym. Po przygotowaniu stanowisk pracy i założeniu odzieży ochronnej zaczęliśmy prace. Uczestnicy obrali, umyli i pokroili pieczarki i cebulę. Tak przygotowane pieczarki poddaliśmy obróbce cieplnej – duszeniu. Gotowe grzyby rozsmarowaliśmy na bagietkach, posypaliśmy kukurydzą i żółtym serem. Całość zapiekaliśmy w piekarniku. Zapiekanki zostały podane z ketchupem, sosem czosnkowym i szczypiorkiem.</p> <p>Deserem w dniu dzisiejszym, był budyń czekoladowy, sporządzony na mleku z dodatkiem zawiesiny z mąki i czekolady deserowej.</p> <p>Po zakończeniu pracy, uczestnicy posprząkali swoje stanowiska pracy, oraz przygotowali naczynia do umycia i wyparzenia w zmywarce.</p>