

## Terapia zajęciowa kulinarno – cukiernicza | Etap II

Zajęcia z zakresu terapii zajęciowej kulinarno – cukierniczej #1 / Etap II

Miesiąc kwiecień – to rozpoczęcie kolejnego etapu naszego projektu. Nasi uczestnicy przystąpili więc do zajęć, przypominając sobie wszystkie zasady BHP oraz regulamin pracy. W trakcie zajęć, powstawały potrawy ulubione przez naszych młodych kucharzy, jak również słodkie desery, które niezmiennie cieszą się dużym zainteresowaniem. W trakcie trwania II etapu projektu, będziemy rozwijać nasze zdolności kulinarne i cukiernicze, przygotowując nowe, ciekawe dania, poznamy nieznanne jeszcze smaki i uroki wspólnego przygotowywania potraw.

Zajęcia z zakresu terapii zajęciowej kulinarno – cukierniczej #2 / Etap II

Miesiąc Maj, upłynął nam na ćwiczeniach i degustacji nowych potraw i deserów. Nasi młodzi uczestnicy sami wymyślają dania, które chętnie mogliby zrobić i zjeść. Były więc zupy z młodych warzyw, dania obiadowe, a także tosty, które każdy przygotowywał wedle własnych upodobań smakowych. Desery, to nadal ulubiona część pracy naszych uczestników. Galaretka z owocami i bitą śmietaną, ciastka maślane, racuchy z jabłkami, andruty, to słodkie przyjemności, które w maju powstały w czasie zajęć. Gotując i sporządzając słodkości, uczymy się wzajemnej współpracy, ćwiczymy nasze zdolności manualne, uczymy się dokładności i precyzji w wykonywaniu potraw.

Zajęcia z zakresu terapii zajęciowej kulinarno – cukierniczej #3 / Etap II

Miesiąc czerwiec, to zaledwie dwa dni zajęć, spędzone jednak na przygotowywaniu potraw, które nasi młodzi kucharze bardzo lubią. Były więc pieczone udka drobiowe, domowe hamburgery, ciasteczka bezglutenowe i deser owocowy. Wspólna praca i wzajemna współpraca zawsze sprawiają nam wiele przyjemności, a przygotowane samodzielnie potrawy i desery, smakują wyśmienicie.

Zajęcia z zakresu terapii zajęciowej kulinarno – cukierniczej #4 / Etap II

Mamy okres wakacyjny. To idealna okazja na podróże kulinarne, podczas których uczestnicy poznają kuchnie regionalne z różnych zakątków Polski oraz świata. Poprzez podróże pełne smaków odkrywają ciekawe potrawy charakterystyczne dla Śląska, Meksyku czy też Chin. Dzięki temu nasi

podopieczni mogą dostrzec różnorodność barw, smaków i zapachów wybranych przypraw, produktów oraz kształtują w sobie ciekawość i otwartość na nowe, nieznane rzeczy. Okazuje się, że wymiana międzykulturowa może być równie smaczna.

Kulinarne zabawy oraz wspólne doświadczanie smaków sprawia naszym podopiecznym dużo przyjemności radości. A aktywne uczestnictwo we wspólnym gotowaniu niewątpliwie stanowi drogę do samodzielności i niezależności. Zobaczcie sami...

Zajęcia z zakresu terapii zajęciowej kulinarno – cukierniczej #5 / Etap II

Gotowanie dla naszych podopiecznych to wielka przyjemność. W trakcie różnego rodzaju zajęć kulinarnych rozwijają zdolności i zainteresowania do gotowania, stymulują aktywność poznawczą i twórczą oraz pobudzają zmysły. Nasi beneficjenci uczą się samoobsługi oraz samodzielności w zaspokajaniu podstawowych potrzeb życiowych. Uczestnictwo w zajęciach pozytywnie wpływa na samopoczucie, dostarcza wiary we własne możliwości. Wspólne gotowanie kształtuje współpracę i komunikację, pomaga nauczyć, w jaki sposób rola każdej osoby jest ważna do osiągnięcia wspólnego celu. Nasze zajęcia to idealna forma terapii, która kształtuje pracę w grupie, oraz umiejętność nawiązywania i podtrzymywania relacji, koncentracji, odpowiedzialności i niezależności. Uczestnicy poprzez gotowanie szybko widzą efekt swojej pracy, którą mogą się pochwalić, co daje im dużo satysfakcji.