

WARSZTATY

PIECZEMY PIZZE I CZYSTA WYŻERKA

CAŁOROCZNIE

Na początku dzieci uczestniczą w krótkiej prelekcji na temat składników używanych do przygotowania pizzy, takich jak drożdże, mąka i cukier, poznając ich historię. Następnie każde dziecko otrzymuje produkty potrzebne do przygotowania ciasta, które wspólnie z animatorkami wyrabiają. Kolejnym krokiem jest dekorowanie pizzy według własnych preferencji – sosem pomidorowym, serem, kukurydzą, ananase, szynką lub salami. Gotowe pizze są potem wypiekane w piecu.

- Warsztaty z robienia pizzy
- Przejazd ciuchcią
- Odwiedziny w mini zoo i karmienie zwierząt
- Strzelanie z łuków
- Posiłek (pizza własnoręcznie przygotowana przez dzieci plus ciepła herbatka)

Koszt warsztatów – 70 zł od dziecka, opiekunowie nie płacą, kawka gratis dla kadry.
Warsztaty trwają do 3 godzin.

