

# DOMOWY KOMPOCIK Z JABŁEK



## POTRZEBNE WAM BĘDĄ:

- 🍏 litrowe słoiki wraz z zakrętkami,
- 🍏 cukier (po 3 łyżki na każdy litrowy słoik),
- 🍏 goździki (po 3 na litrowy słoik) lub cynamon w lasce (po jednej na słoik),
- 🍏 jabłka w zależności od potrzeb, tak by każde dziecko miało przynajmniej jedno,
- 🍏 nożyki i tacki do pracy dla każdego dziecka,
- 🍏 tkanina oraz sznurek konopny do ozdoby zakrętek,
- 🍏 „czyste” naklejki na słoiki, aby je opisać,
- 🍏 książka *Wierszyki domowe* lub *Sam wierszyk Słoiki*

## DZIAŁANIA:



Zacznijcie od lektury wiersza *Słoiki*. Przypomina on o tradycji tworzenia domowych przetworów na zimę. Borowiki, pieczarki marynowane, éwiktka z chrzanem... Błeee!!! Nie wszystkie te przysmaki mogą przypaść do gustu przedszkolakom. Co innego jednak domowy kompotik jak u babci! Nasze babcie i prababcie właśnie dzięki tworzeniu kompotów, dżemów i konfitur mogą w środku zimy raczyć swoich ulubionych gości pachnącymi latem owocami: truskawkami, borówkami, malinami, agrestem i gruszkami. Mniam!

Wam proponujemy wyprodukowanie wspólnie domowego kompotu z jabłek (są najbardziej dostępne, a przy tym w miarę tanie). Ale jeśli realizacja tego zadania przypadnie u Was na sezon truskawkowy, to spróbujcie koniecznie wersji z truskawkami! No i oczywiście zachęćcie uczniów do rozmowy w swoich domach o tradycji robienia domowych przetworów. Może nawet uda się Wam namówić dzieci, by przyniosły coś do spróbowania?



## ALE DO RZECZY:

Każde dziecko dostaje jabłka do (w zależności od wieku dzieci i ich umiejętności manualnych) obrania, wykrojenia gniazd nasiennych i pokrojenia. Tę ostatnią czynność są w stanie (z lepszym lub gorszym efektem, co jednak nie wpłynie na smak kompotu) zrobić nawet trzylatki! A nóż nie musi być wcale bardzo ostry, jeśli wybierzeć mniej twarde jabłka.

Tak przygotowane owoce układamy w litrowych słoikach do 3/4 wysokości słoika. Do każdego słoika wrzucamy do smaku 3 goździki albo laskę cynamonu (lub jedną i drugą przyprawę). Następnie dosypujemy po

3 łyżki cukru na słoik. W kolejnym etapie jabłka są zalewane przez dorosłego gorącą, przegotowaną wodą. Słoiki zakręcamy, obracamy do góry dnem i odstawiamy do ostygnięcia. W czasie gdy słoiki stygną, dzieci przygotowują etykiety, które po wystygnięciu będzie można nakleić. Dodatkowo, wycinają z serwetki lub kawałka materiału okrąg o średnicy trochę większej niż zakrętka, by przyozdobić nią wieczko słoika.

Kompot nadaje się do wypicia już po kilku godzinach, można go jednak również przechowywać dłużej!

