i Grażynę oraz syna Jana. Jubilatka doczekała 6 wnucząt i 7 prawnucząt.

Dokończenie na str. 9

Natalia gotowała

z Master Smerfami

Na fali popularności programu Master Chef Junior na Ponidziu, u setek dzieci obudził się kulinarny duch, co stało się za sprawą 11-letniej Natalii Paździor ze Zbludowic .Wszyscy chcą gotować tak wspaniale jak nasza lokalna gwiazda występująca w telewizji.

Nie przez przypadek w Niepublicznym przedszkolu „Smerfuś" oraz Pierwszej Niepublicznej Szkole Podstawowej w Busku-Zdroju, odbyły się ostatnio zmagania Master Smerfów. Utalentowana młoda kucharka swoje pierwsze kroki z gastronomią stawiała właśnie tu - w "Smerfusiu", jako podopieczna tej placówki. Po kilku latach wróciła do przedszkola, by już jako ekspert uczyć jak ciekawie łączyć smaki, przygotowywać proste posiłki i pomóc rodzicom w przygotowaniu świątecznego śniadania. Uczestniczka programu Master Chef Junior sprawdziła tez umiejętności swoich młodszych kolegów.

Dokończenie na str. 9

Natalia gotowała z Master Smerfami

Dokończenie ze str. 1

Tego dnia wszystko było prawie jak w telewizji. Dobrze zaopatrzona spiżarnia, fartuchy Master Smerf, szefowie kuchni, ale przede wszystkim wspaniała i jak się potem okazało pyszna zabawa.

Uczestnicy tej niecodziennej zabawy zgromadzili się w sali gimnastycznej. Tam rozstawione zostały stanowiska kuchenne, na których już wkrótce miały powstać przekąski. Dzieci podzielono na pięć grup, a każda z nich miała do wykonania inne zadanie. Nad każdą ekipą czuwał szef kuchni - nauczyciel, który koordynował pracę pretendujących do miana kucharzy dzieciaków.

Nie zabrakło też spikera. W tę rolę wcieliła się doskonale dyrektorka placówki. Anna Mazur krążyła pomiędzy stanowiskami, wypytywała o przygotowywane dania, składniki i recepturę. Dzięki temu wiadomo było, czego będzie można spodziewać się na koniec zmagań. Zanim w kuchni zawrzało, Smerfy z koszykami wybrały się na zakupy do pobliskiej sięciu minut, podczas których dzieci przygotowywały smakołyki było widać, że świetnie radziły sobie z organizacją pracy w kuchni oraz obsługą urządzeń i sprzętów.

W trakcie, gdy część dzieciaków zmagała się z przygotowaniem smakowitych przekąsek, pozostałe, w dużej mierze młodsze dzieci, pracowały w sali obok. Skupiając się na tematyce kuchennej, przedszkolaki i uczniowie szkoły, wykonywali rysunki owoców i warzyw oraz plakaty

jeszcze szerszy - wspomina pani Krystyna, technolog żywienia w przedszkolu

-Należała do grona tych dzieci, którym smakowało chyba wszystko co podawaliśmy, choć oczywiście miała swoje ulubione dania, np. spaghetti - dodaje. - *Do tej pory nie potrafię zrobić tak pysznego*- żartuje Natalia. Dziewczynka zapytana o to jak wspomina lata spędzone w przedszkolu, wypowiada się bardzo ciepło. *-Najmilej wspominam kącik kuchenny, taki do zabawy i zajęcia, podczas których robiliśmy pierniczki. Zdecydowanie już wtedy rodziło się moje zamiłowanie do gotowania, chociaż zaczynaliśmy od takich podstawowych rzeczy, jak krojenie owoców i warzyw*- opowiada dziewczynka.

Na zakończenie mile spędzonego popołudnia, dyrekcja podziękowała swoim gościom - Natalii i jej mamie. Dziewczynka oprócz dyplomu, otrzymała smerfnego „fartucha", a także gadżet, który przyda jej się w kuchni-

się na zakupy do pobliskiej spiżarni, wybierając potrzebne im produkty. Pierwsza grupa skupiła się na przygotowaniu deseru budyniowego z konfiturą, przekładanego kruszonymi herbatnikami i piernikami z dodatkiem mięty. Inni szefowie kuchni pracowali nad shake'ami owocowymi i warzywnymi. Przy kolejnym stole na wykałaczki nabijane były różnego rodzaju owoce, wcześniej umyte i krojone przez dzieci, a czwarty team szykował makaronową sałatkę

Przy głównym stanowisku powstawały typowo wielkanocne pyszności - jajka na kilka sposobów. Tam pierwsze skrzypce grała właśnie Natalia, która z niezwykłą gracja prezentowała swój kulinarny warsztat. Wraz ze swoją ekipą, dziewczynka przygotowała świąteczne jajka-myszki.

W trakcie kilkudziesięciu tematyce traktującej i popularyzującej zdrową żywność. W efekcie, oprócz wspaniałego poczęstunku, powstała mini galeria obrazów, które zaprezentowano w sali gimnastycznej.

Później wszyscy wcielili się w rolę jurorów, próbując przygotowanych pyszności. Natalia odwiedziła każde stanowisko próbując i oceniając wykonane smakołyki. Po wielkim gotowaniu znalazła też czas, aby opowiedzieć nam o swojej pasji i o tym jak wspomina początki swojej edukacji w "Smerfusiu".

-Pamiętam jak przychodziła do kuchni i prosiła o przepis na danie, które jej smakowało. Pytała jak się je przygotowuje, jakich przypraw używam, a potem wszystko notowała i na jej twarzy uśmiech stawał się

blender. Mamie przekazano świąteczny upominek i kwiaty.

Jak podkreśla dyrektorka placówki, to pierwsze, ale nie ostatnie spotkanie tego typu w "Smerfusiu". Okazało się, że zmagania w kuchni mają wielu zwolenników, dlatego wraz z Natalią odbywać się będą cykliczne spotkania Master Smerfów i to otwarte dla dzieci z innych placówek i okolicy. Gdy zapadną już konkretne decyzje w tej sprawie, z pewnością pospieszymy z informacją o nich.

Przypomnijmy, że 11-letnia Natalia dostała się do finałowej czternastki programu Master Chef Junior emitowanego przez stację TVN, gdzie już od kilku odcinków, w każdą niedzielę prezentuje swój kulinarny talent.

/KL/

głównie rozwijanie i prezentacja twórczości maluchów, wzięły udział dzieci ze wszystkich grup wraz z rodzicami.

Króliki, jajka, baranki, karteczki, kurki, owieczki, koszyczki czy ciastko upieczone w kształcie jajeczka – te i wiele wiele innych plastycznych prac wykonanych dowolną techniką oceniało jury w składzie: Barbara Marzec, Agnieszka Dudek, Katarzyna Komasara, Beata Mazanka oraz Angelika Wójcik oraz Anna Mazur – dyrektor placówki.

Zdaniem komisji, prace były bardzo trudne do oceny. Jak twierdziły pa-