



TOWARZYSTWO PRZYJACIÓŁ DZIECI

ŻÓŁTY TALERZ:

- ▶ program realizowany przez TPD w województwach: łódzkim, małopolskim, mazowieckim, wielkopolskim, zachodniopomorskim
- ▶ w 50 środowiskowych ogniskach wychowawczych i świetlicach (z czego 15 na wsiach i w miasteczkach do 5000 mieszkańców)
- ▶ uczestniczy w nim średnio miesięcznie 1580 dzieci
- ▶ w ciągu miesiąca przygotowywane jest około 30 000 posiłków dla dzieci
- ▶ w każdej z 50 placówek raz w miesiącu odbywają się warsztaty edukacyjne dla dzieci
- ▶ raz na dwa miesiące we wszystkich placówkach realizowane są warsztaty dla rodziców





TOWARZYSTWO PRZYJACIÓŁ DZIECI

Warsztaty edukacyjne dla dzieci (mają na celu promowanie zdrowego odżywiania i zdrowego stylu życia)

- ▶ Warsztaty dotyczyły najczęściej ważności spożywania owoców i warzyw, wartości odżywczych zup, umiejętności przyrządzania łakoci z minimalną zawartością cukru, rozszyfrowywania etykiet na produktach spożywczych.
- ▶ Dzięki realizowanym warsztatom dzieci poznały nowe produkty spożywcze, sprzęty do przygotowywania potraw, dowiedziały się, że istnieją różne egzotyczne owoce, zaczęły jeść ser biały, szpinak, cukinię, kapustę kwaszoną, płatki owsiane oraz pić napoje mniej słodzone.
- ▶ Wychowawcy mają możliwość lepszego poznania dzieci ich potrzeb, deficytów, ponieważ podczas wspólnych warsztatów i posiłków dzieci ujawniają swoje emocje.





TOWARZYSTWO PRZYJACIÓŁ DZIECI

Warsztaty dla rodziców (mają na celu poszerzenie wiedzy na temat przygotowywania zdrowych posiłków dla całej rodziny, ekonomicznego gospodarowania produktami, planowania zakupów)

- ▶ Rodzice uczą młodzież przygotowywać tradycyjne potrawy, na które przepisy w domach funkcjonują od pokoleń.
- ▶ Dla wielu rodziców wspólne gotowanie z dziećmi jest nowym bardzo ciekawym doświadczeniem.
- ▶ Zawsze brakowało w ogniskach i świetlicach spotkań z rodzicami, dzięki warsztatom wychowawcy mają możliwość lepszego poznania rodziców naszych podopiecznych.





TOWARZYSTWO PRZYJACIÓŁ DZIECI

Efekty realizowanego projektu (odnoszące się zarówno do dzieci jak i ich rodziców):

- ▶ ponad 1500 dzieci codziennie może zjeść zdrowy posiłek,
- ▶ ważna jest jakość spożywanego jedzenia
- ▶ trening ekonomiczny i umiejętność planowania,
- ▶ umiejętność współpracy, komunikacji, nazywania i wyrażania emocji,
- ▶ wzmacnianie ekspresyjności i kreatywności,
- ▶ orientacja zawodowa przez odwiedzanie miejsc związanych profesjonalnie z przygotowaniem potraw (kuchni w restauracjach, szkół gastronomicznych)
- ▶ edukacja kulturowa – poznanie tradycji kulinarnych państw i regionów
- ▶ międzypokoleniowa transmisja wiedzy
- ▶ umiejętności zdobyte w trakcie realizowanego projektu takie jak kreatywność, komunikacja, współpraca, przełożą się na inne dzieciny życia.

