



Meine Veranstaltungsangebote 2020

Für Projektwochen: „Bildungshappen“

- „Das Essen wächst im Supermarkt! - Oder doch nicht?“
- „Riechen. Schmecken. Hören. Fühlen. Staunen. – entdecke die bunte Welt der Lebensmittel!“

Es geht rund um das Thema gesunde Ernährung unter Einbindung praxiserprobter Bausteine aus der Ernährungs- und Verbraucherbildung.

Für Aktionstage: „Aktionshappen“

- „Mix it, shake it!“ – Fitfood. Gesunder Power pur! Den eigenen Smoothie mixen und lernen, was gesund und fit hält.
- „Kräutersalz selbst herstellen.“ - wir schnuppern und schmecken, wir mörsern und mischen unser eigenes Kräutersalz.
- „Sinnesparcour Sehen, Hören, Fühlen, Schmecken.“ – Deine Sinne gehen auf kulinarische Entdeckungsreise.

Für pädagogische Tage: „Pädagogische Happen“

- „Ich esse. Du isst. Wir essen.“ – Entspannt essen mit Kindern. Pädagogische Gestaltung der Essensituation, Ernährungsempfehlungen, Tipps für die Umsetzung.
- „Das kann ich schon! - Pädagogisches Kochen in der Kita.“ Wie lernen Kinder schmecken und essen? Was kann ein Kind wann? Einführung in kindgerechte Schneidetechniken. Umsetzbare, kindgerechte und gesunde Ideen für den Kitaalltag.
- „So schmeckt Werbung. – und so schmeckt's besser! – Gesunde Alternativen zu Kinderlebensmitteln, selbst gemacht.“

Eltern-Kind-Kochen | Kinderkochen | Pädagogisches Kochen.

„Kochen macht stolz, glücklich und selbstbestimmt.“ In meinen Kochkursen steht das Kind in seinem Tun im Mittelpunkt und der Weg ist das Ziel. Die Kinder haben Freude am Kochen und Spaß an frischen Lebensmitteln. Dabei achte ich auf kindgerechte Schneide- und Küchentechniken.

Ihnen ist die Gesundheit Ihrer Mitarbeiter wichtig?

Sprechen Sie mich an zu BGM – Maßnahmen wie „Gesund und fit am Arbeitsplatz“.

Gerne erstelle ich Ihnen individuelle Angebote. Kontaktieren Sie mich noch heute!

Herzlich, Ihre

Katrin Przybilla