

Kiszenie kapusty — ubijanie kapusty w drewnianej beczce



kolorowanki.pl powered by 

Darmowe kolorowanki dla Twojego dziecka · K-17247



kolorowankioli.pl

K-17247 · Wiek 7-10 lat

Kiszenie kapusty — ubijanie kapusty w drewnianej beczce

Kiszenie kapusty to dawny polski sposób konserwowania warzyw na zimę. Poszatkowaną kapustę ubija się w drewnianej beczce, aby puściła sok.

Ciekawostka

Kiszona kapusta powstaje dzięki naturalnej fermentacji, bez użycia octu, i była w Polsce ważnym źródłem witamin zimą.

Sugerowane kolory

Kapusta w jasnej zieleni, beczka w brązie, drewniany tłuczek w jaśniejszym drewnie.

Wskazówka dla rodzica

Wytłumacz dziecku, że kiszenie to naturalny proces, dzięki któremu warzywa dłużej zachowują świeżość.



<https://animatolka.pl>

ŚLĄSK: Eventy firmowe i miejskie · Szkolne ·
Przedszkolne · Wesela · Komunie