



RESTAURACJA SĄSIADA

SCENARIUSZ ZABAWY

URZĄDZENIE

Kuchnia Eu-Geniusza (Kuchnia Błotna)



CEL ZABAWY

Rozwijanie umiejętności społecznych, kreatywności i podstaw ekonomii poprzez zabawę w rolę w mini-restauracji, z wykorzystaniem Kuchni Błotnej Eu-Geniusza.

GRUPA WIEKOWA

4-7 lat

CZAS TRWANIA

45–60 min

MIEJSCE

kuchnia, ogród lub sala zabaw z łatwym dostępem do stołów/błatu

WPROWADZENIE

NARRACJA DLA DZIECI

Dzisiaj otwieramy własną restaurację! Każde dziecko będzie miało swoją rolę: szef kuchni, kelner, kasjer, gość lub krytyk kulinarny. Będziemy gotować, serwować i oceniać potrawy z użyciem resztek i kreatywnych składników. Kto zostanie najlepszym restauratorem?

PRZYGOTOWANIE STANOWISKA

- ☐ wyjmij stalowe komory kuchni Eu-Geniusza
- ☐ przygotuj przesuwne półki z akcesoriami: talerze, miseczki, łyżki, kubeczki, sztucze zabawkowe
- ☐ przygotuj „menu” – karty z obrazkami, listkami lub liczbami przedstawiającymi potrawy
- ☐ przygotuj miejsca dla gości i „kasę” (może być pudełko lub tacę)



AKTYWNOŚCI I EKSPERYMENTY

1

EKSPERYMENT ·

PRZYDZIAŁ RÓL I DRUK MENU



5-10 min



SKŁADNIKI / MATERIAŁY

- ☐ menu w formie kart z obrazkami lub liczbami
- ☐ etykiety ról dla dzieci (szef kuchni, kelner, kasjer, gość, krytyk kulinarny)
- ☐ fartuszki i nakrycia dla szefa kuchni



INSTRUKCJA

1. rozdaj dzieciom role i fartuszki
2. pokaż menu – każda karta to potrawa, którą można „przygotować” w kuchni Eu-Geniusza
3. wyjaśnij zadania każdej roli:

Szef kuchni – gotuje z dostępnych materiałów.

Kelner – podaje potrawy gościom.

Kasjer – liczy punkty lub pieniądze (symulacja).

Gość – wybiera potrawy z menu i zjada (eksperymentalnie, np. błotne ciastka, makaron, purée).

Krytyk kulinarny – ocenia smak, kolor i wygląd potraw.



CEL EDUKACYJNY

Poznanie podstawowej hierarchii w zespole i podziału ról.

2

EKSPERYMENT ·

GOTOWANIE I SERWOWANIE POTRAW



30 min



SKŁADNIKI / MATERIAŁY

- ☐ resztki kuchenne (makaron, purée ziemniaczane, warzywa, liście)
- ☐ barwniki spożywcze
- ☐ miseczki, talerzyki, kubeczki, sztucze
- ☐ stalowe komory kuchni Eu-Geniusza



INSTRUKCJA

1. szef kuchni przygotowuje potrawy według menu – np. tworzy kolorowe obrazki z makaronu, masy sensoryczne z purée, dekoruje liśćmi
2. kelnerzy podają przygotowane „dania” gościom
3. goście „zamawiają” dania, wybierając z menu
4. krytyk kulinarny ocenia potrawy, przyznając punkty za wygląd, kolor i pomysłowość
5. kasjer notuje wyniki lub punkty za każdą potrawę.



CEL EDUKACYJNY

Nauka kolejkovania, planowania, współpracy i prostych zasad ekonomii.

3

EKSPERYMENT ·

OCENA I RECENZJA



5-10 min



SKŁADNIKI / MATERIAŁY

- ☐ przygotowane wcześniej „potrawy” w stalowych komorach kuchni Eu-Geniusza (makaron kolorowy, masa sensoryczna, błotne ciastka, dekoracje z liści itp.)
- ☐ talery, miseczki, sztucze zabawkowe do prezentacji potraw
- ☐ karty oceny lub notatnik do punktowania / przyznawania gwiazdek
- ☐ fartuszki dla krytyków kulinarnych (opcjonalnie)



INSTRUKCJA

1. krytyk kulinarny ocenia przygotowane potrawy – wygląd, kolor, pomysłowość, konsystencję
2. goście dzielą się swoimi wrażeniami i wybierają ulubione dania.
3. kasjer zapisuje punkty lub przyznaje „gwiazdki”
4. można przyznać nagrody w kategoriach: „Najbardziej kreatywne”, „Najładniejsze”, „Najbardziej kolorowe”
5. dzieci dyskutują, co mogłyby poprawić w swoich potrawach



CEL EDUKACYJNY

Rozwój komunikacji, oceny, argumentowania własnych opinii oraz kreatywnego myślenia.

4

EKSPERYMENT ·

KOLOROWY BUFET



10 min



SKŁADNIKI / MATERIAŁY

- ☐ Komory kuchni Eu-Geniusza
- ☐ Kolorowy makaron, barwniki, liście, kwiaty (bezpieczne)
- ☐ Miseczki, talerzyki



INSTRUKCJA

1. Dzieci układają potrawy według kolorów w komorach.
2. Goście „zamawiają” dania wybierając tylko określony kolor (np. tylko zielone lub czerwone).
3. Każde danie jest oceniane pod względem pomysłowości i kolorystyki.



CEL EDUKACYJNY

Nauka klasyfikowania, rozwój wyobraźni i koordynacji wzrokowo-ruchowej.

5

EKSPERYMENT

MENU FANTASTYCZNE

10 min

SKŁADNIKI / MATERIAŁY

- ☐ komory kuchni Eu-Geniusza
- ☐ resztki jedzenia i materiały sensoryczne
- ☐ barwniki, piasek, liście, foremki

INSTRUKCJA

1. dzieci wymyślają „fantastyczne” dania – np. błotny tort kosmiczny, magiczną zupę kolorów
2. przygotowują dania w komorach kuchni Eu-Geniusza
3. prezentują potrawy pozostałym dzieciom, tłumacząc, co to jest i jakie „składniki magiczne” zawiera

CEL EDUKACYJNY

Rozwój wyobraźni, kreatywności i umiejętności narracyjnych.

PODSUMOWANIE I REFLEKSJA

PYTANIA DLA DZIECI

- Która rola była dla ciebie najciekawsza i dlaczego?
- Co było najtrudniejsze podczas gotowania lub podawania potraw?
- Jak czuliście się jako goście i krytycy kulinarni?
- Czy współpraca w zespole była łatwa czy trudna?
- Co nowego nauczyliście się o planowaniu i podziale ról?

PODKREŚLENIE WARTOŚCI

✦ ciekawość

🛡️ kreatywność i wyobraźnia

👤 rozwój

🗣️ rozwój umiejętności komunikacji

♥️ umiejętność współpracy w grupie

✦ poznanie hierarchii ról

🛡️ organizacja

👤 zrozumienie znaczenia planowania

AKCESORIA I DODATKI

👉 fartuszki i rękawiczki

📦 miseczki, talerzyki, kubeczki, sztuczne zabawkowe

🔧 stalowe komory kuchni Eu-Geniusza

🖨️ menu w formie kart z obrazkami lub liczbami

👉 barwniki spożywcze

👉 resztki kuchenne: makaron, purée ziemniaczane, warzywa, liście

📖 notatnik lub tablica do punktowania i oceny

• ścierki i ręczniki papierowe do sprzątania