



In What Sense? – educație senzorial-gastronomică pentru copii

Scop și obiective

Educarea copiilor cu privire la alimentația corectă, naturală, responsabilă, cu grijă față de natură, prin intermediul cunoașterii și înțelegerii simțurilor.

- Antrenarea a 5 grupuri de câte maxim 20 de copii în înțelegerea simțurilor și a stimulilor externi
- Educarea celor 5 grupuri de copii pentru recunoașterea fructelor, legumelor și a plantelor aromatice
- Îndrumarea celor 5 grupuri de copii către conștientizarea hranei din punct de vedere gastronomic și cultural.

Pe termen lung, urmărim ca participanții să devină capabili să se **orienteze în alegerile** lor cu înțelegere sporită. Ne dorim ca ei să ajungă să-și folosească simțurile antrenate pentru a evalua **consecințele** alegerilor culinare asupra propriului viitor. Vizăm să îi **responsabilizăm** în **confruntarea problemelor** și **găsirea de soluții** concrete pentru mediu și pentru un stil de viață și de alimentație sustenabile.

Activități

- 5 ateliere gastronomice și de educație a simțurilor pentru copii (câte unul în fiecare lună – motiv pentru care durează 5 luni implementarea), fiecare atelier concentrat pe un singur simț (văz, auz, miros, simț tactil, gust).
- 2 vizite la producători locali (un producător de legume/fructe și un apicultor) pentru ca cei mici să înțeleagă funcționarea naturii și sursele naturale ale ingredientelor pe care le regăsesc în farfurie.

Ingredientele, fructele și legumele produse local, joacă un rol major în această călătorie a simțurilor, deoarece calitatea lor reflectă cultura și tradițiile care le-au produs, precum și legăturile cu un ecosistem echilibrat.

Categorie de buget	Cost total
Închiriere autocar + șofer pentru vizita la producător legume/fructe	500
Închiriere autocar + șofer pentru vizita la apicultor	500
Consumabile - șervețele, farfurii, pahare, furculite, boluri, carafe, borcane, cutii, lavete, creioane, post-it, foi evaluare, produse de curățat	650
Ingrediente locale (fructe, legume, aromatice, pâine)	750
Ingrediente ne-locale (cacao, lămâi, condimente, etc)	1000
Protocol (transport + masa 2 șoferi autocar, 2 trainerii ateliere)	600
Total	4000