

Sprawozdanie z „Dnia Dyni”.

Dnia 26 października 2019r. na terenie Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego im. Św. Franciszka z Asyżu w Nowym Mieście nad Pilicą odbyły się weekendowe zajęcia poświęcone dyni. Zajęcia były skierowane do wychowanków pozostających na terenie placówki na czas weekendu. Zajęcia przeprowadziła mgr Monika Marcińczak. W zajęciach wzięli udział następujący wychowankowie: Karol Klimiuk, Jola Klimiuk, Bartek Stawiński, Kacper Sargalski, Iza Dziurzyńska, Weronika Bielecka, Anita Rylska oraz Magda Serafin-Nowak.

Zajęcia przeprowadzono na świetlicy. W pierwszej fazie podzielono uczestników zabawy na cztery grupy. Skorzystano z losowego doboru członków grup. Z czarnego materiałowego worka uczestnicy losowali po jednej karteczce, na których były zapisane odpowiednio po dwa razy nazwy drużyn: kawa, herbata, mleko oraz woda. Wychowankowie zostali dobrani w wyniku losowania w następujący sposób:

1. Drużyna kawy: Magda Serafin-Nowak oraz Bartek Stawiński.
2. Drużyna herbaty: Anita Rylska i Jola Klimiuk.
3. Drużyna wody: Karol Klimiuk oraz Weronika Bielecka.
4. Drużyna mleka: Kacper Sargalski i Iza Dziurzyńska.

Przeprowadzono trzy etapy konkursy. Podczas pierwszego etapu konkursu wychowawca przeczytał fragment tekstu, do którego następnie czytał pytania zamknięte, na które można było udzielić odpowiedzi tak lub nie. Podczas drugiej części ponownie przeczytano fragment tekstu, do którego zadawano pytania zamknięte. Każde pytanie zamknięte posiadało trzy warianty odpowiedzi. W trakcie ostatniego etapu zabawy po przeczytaniu tekstu zadawano pytania otwarte, na które wychowankowie musieli sformułować odpowiedzi w sposób samodzielny. Największą umiejętnością słuchania tekstu czytanego przez wychowawcę wykazał się wychowanek Karol Klimiuk.

Pierwsze miejsce zajęła drużyna Karola i Weroniki z wynikiem 11 punktów. Drugie miejsce przypadło Magdzie oraz Bartkowi z sumą 9 punktów. Z sumą 8 punktów trzecie miejsce zajęły drużyny Izy i Kacpra oraz Anity i Joli. Po ogłoszeniu wyników wręczono dzieciom nagrody pod postacią słodkich upominków.

W drugiej części zajęć poproszono o przygotowanie odpowiedniego miejsca do pracy, w celu przeprowadzenia dyniowych warsztatów. Karola Klimiuka wywiązywał się z powierzonych zadań w sposób wzorowy i godny naśladowania. Przy pomocy wychowawcy wychowankowie wykonali w dyniach otwory przez, które następnie – przy użyciu łyżek do zupy – wydrążyli gniazda nasienne oraz miąższ. Kolejnym krokiem było wycinanie w dyniach strasznych min lub innych wzorów wybranych przez wychowanków. Efekty pracy uwieczniono na zdjęciach.

Gdy zakończono „dyniowe warsztaty” wszyscy uczestnicy zabawy udali się na stołówkę celem wzięcia udziału w degustacji frytek z dyni odmiany Hokkaido.

Słów kilka o dyni Hokkaido: dynie typu Hokkaido są prawdziwą kopalnią wartości odżywczych. Ich miąższ zawiera bardzo dużo witamin z grupy B i prowitaminy A. Niektóre z odmian wyróżniają się bardzo dużą zawartością karotenu i witaminy C – im bardziej pomarańczowe zabarwienie miąższu, tym wyższa zawartość tych składników.

Co więcej, można znaleźć w niej duże ilości potasu, żelaza, wapnia i fosforu. Nic, tylko jeść na zdrowie. I z niezwykłą przyjemnością, gdyż wszystkie jadalne odmiany dyni typu Hokkaido są bardzo smaczne. Ich niewielki rozmiar i kulisty kształt sprawiają, że jest to świetny surowiec do zapiekania i faszerowania. Jej miąższ może być wykorzystany do przygotowania słodkiej zupy krem z dyni, smacznych ciast i jako farsz do różnego rodzaju pierożków.

Frytki z dyni przyrządza się z nieobranej dyni, pozbawionej gniazd nasiennych, pociętej w paseczki na głębokim oleju. Frytki zostały podane z solą i sosem czosnkowym, w którego skład wchodziły takie oto produkty: majonez, jogurt naturalny typu greckiego, cukier, estragon, oregano oraz suszony czosnek.

Następnie rozmawiano z wychowankami o ich wrażeniach z degustacji. Dla wszystkich uczestników było to zdecydowanie nowe doświadczenie o charakterze kulinarnym. Jedni wychowankowie twierdzili, iż danie nie przypadło im do gustu, inni z kolei zajadali się ze smakiem.

Po zapadnięciu zmroku „dyniowe arcydzieła” ustawiono na dziedzińcu placówki. Do każdej dyni włożono małą świeczkę, którą następnie podpalono. Przez długą chwilę wszyscy uczestnicy zabawy podziwiali powstałe lampiony i rozplywali się nad ich niesamowitym urokiem.



