



Flinke pøsemakkarar i Dønhaug gardsbarnehage

Veit du korleis pølser blir til? Mange veit nok ikkje det. Dei fleste av oss ser ikkje prosessen før maten ligg kutta og vakuumpakka i butikken.



Jammen blir det pølser! Spennande!!!

I går fekk barna i Dønhaug gardsbarnehage vera med på prosessen der me har laga pølse frå grunnen av. Me kutta, kverna, krydra, stappa og steikte. Det vart mange opplevingar for sansapparata våre. Noko lukta, smaka og såg godt ut, medan andre ting såg, lukta og smaka ekkelt. Tarmane som pølsa skulle stappast inn i, var ikkje blant favorittane, og scora lågt hos dei fleste. Kryddera som blei brukte fekk varierende mottaking. Då var det godt at me steikte oss ein smaksprøve i steikepanna, og den blei heldigvis godkjent og vel så det.

Det blei mange gode, interessante samtalar og spørsmål undervegs i prosessen som skulle svarast på, og finnast ut av. Barna var delte inn i grupper og jobba godt. Alle fekk vera med på alt, og heile dagen gjekk med. Pølsa skal me ha til betasuppe no i desember, samt nyttårsfesten i januar, der barn og vaksne kler seg i finstasen og et pølser med tilbehør.



Så flotte pølser vart resultatet.

Tekst: Hilde Tunesvik Myklebust

Foto: Maylinn Ekeland

Nett: Thor Inge Døssland