

Spis treści

Wprowadzenie	7
Rozdział I	
Jedzenie w arteterapii	9
Rozdział II	
Rodzinne spotkania	17
II.1. Chleb z pieca chlebowego	18
II.2. Domowy chleb na drożdżach	22
II.3. Kromka chleba i na dwór	25
II.4. Grzanki z ogniska	27
II.5. Podpłomyki chlebowe	29
II.6. Podpłomykowa rurka pieczona na ognisku	31
II.7. Domowa bagietka	33
II.8. Ziemniaki z ogniska	35
II.9. Pieczone jabłka	37
II.10. Przysmak z kociołka	39
Rozdział III	
Realizacje studentów studiów podyplomowych Arteterapia w Akademii Humanistyczno-Ekonomicznej w Łodzi i Warszawie	41
III.1. Słodki smak szczęścia	42
III.2. Czerpanie z jabłek	44
III.3. Owocowe serduszka	47
III.4. Sztuka zmysłów	49
III.5. Emocje w Owocolandii	52
III.6. Sałatka owocowa	55
III.7. Marzenia potrafią być słodkie	57
III.8. Elikzir mocy	59
III.9. Warsztaty piernikowe	61

III.10. Uśmiechnięte babeczki	63
III.11. Placek włoski – oddała troski	65
III.12. Dopóki jest ciasto, jest nadzieja. A ciasto jest zawsze	67
III.13. Nasze świąteczne kanapki	69
III.14. Pierogi mocy	71
III.15. Razem smakuje lepiej	73
III.16. Tworzenie z herbaty przy herbatce	76
III.17. Ziarno	80

Rozdział IV

Realizacje studentów Wydziału Pedagogiki Przedszkolnej i Wczesnoszkolnej Akademii Humanistyczno-Ekonomicznej w Łodzi	83
IV.1. Witaminki, witaminki dla chłopczyka i dziewczynki	84
IV.2. Warsztaty dekorowania i kreatywnego ozdabiania czekolady	88
IV.3. Smacznie – zdrowo – kolorowo	91
IV.4. Kolorowe smaki	93
IV.5. Owoce jako źródło inspiracji	95
IV.6. Smaczne i wartościowe sałatki owocowe	98
IV.7. Zdrowe pełnowartościowe kanapeczki śniadaniowe	100
IV.8. Rozwijanie ekspresji sensorycznej u dzieci w wieku przedszkolnym	102
IV.9. Kompozycje inspirowane naturą	104
IV.10. Pieczenie chińskich ciasteczek z życzeniami	106
IV.11. Drugie śniadanie – po treningu ważna rzecz!	108