

Ķēkavas marmelādes darbnīcā skolēni uzzināja, kādas profesijas pārstāvji iesaistīti augļu un dārzeņu pārstrādes procesā no ābeles līdz gatavai produkcijai, kādi speciālisti var mainīt saldumu garšas nianses. Skolēniem tiek piedāvāta iespēja iemācīties atšķirt garšas, noskaidrot, kas ir degustators, uzzināt, kāpēc ir jāpievērš uzmanība informācijai, norādītai uz produktu etiķetēm.





Ziepjū darbncā bērni tiek iepazīstināti ar ziepjū darināšanas vēsturi, tās attīstību un mūsdienū tehnoloģijām ziepjū ražošanā. Tiek parādītas ziepjū pamatnes un pastāstīts, no kā tiek gatavotas ziepes, kādas aromātiskās vielas un krāsvielas tiek pievienotas.