

Akademia Małego Kuchcika

Jesień 2025

Akademia Małego Kuchcika

mobilne warsztaty kulinarne i plastyczne dla dzieci i młodzieży

Akademia Małego Kuchcika to firma założona w 2018 roku, specjalizująca się w organizowaniu mobilnych warsztatów dla dzieci i młodzieży.

Nasze zajęcia łączą edukację z zabawą, rozwijając kreatywność, zdolności manualne oraz wiedzę na temat zdrowego odżywiania. Uczestnicy poznają zarówno tradycyjne techniki gotowania, jak i nowoczesne metody, w tym elementy kuchni molekularnej oraz eksperymenty z ciekłym azotem i suchym lodem.

Warsztaty prowadzi szef kuchni Paweł Olkowski oraz doświadczeni instruktorzy, którzy krok po kroku pomagają dzieciom przygotowywać własne potrawy i desery, rozwijać pasję kulinarną oraz zdobywać nowe umiejętności w przyjaznej i inspirującej atmosferze.

Oprócz warsztatów kulinarnych oferujemy także zajęcia plastyczne, w tym okazjonalne, np. świąteczne, które rozwijają wyobraźnię i zdolności manualne, pozwalając dzieciom tworzyć piękne i praktyczne upominki.

Zapewniamy:

Wszystkie niezbędne produkty i składniki

Sprzęt potrzebny do przeprowadzenia warsztatów

Fartuszki dla każdego uczestnika

Opakowania na wynos dla prac z części plastycznej

Dojazd do minimum 3 grup/klas, a także możliwość prowadzenia zajęć na imprezach i eventach

Warsztaty uczą współpracy, cierpliwości i kreatywnego myślenia, wprowadzając najmłodszych w fascynujący świat kulinariów i sztuki, łącząc naukę z niezapomnianą zabawą

Kuchnia Molekularna

Warsztaty kulinarno-chemiczne dla dzieci i młodzieży

Kuchnia molekularna to nauka o gotowaniu, która wykorzystuje zasady chemii i fizyki do zmiany smaku, tekstury i wyglądu potraw.

W programie podstawowych zajęć (50 minut):

*uczestnicy biorą czynny udział w doświadczeniach

1) Eksperymenty na bazie suchego lodu i ciekłego azotu
(właściwości)

2) Wytwarzanie mgły, gejzer i zabawa „suchą” pianą (suchy lód)

wykorzystamy właściwości suchego lodu do tworzenia zaskakujących wizualnie efektów, takich jak gęsta mgła. Na podstawie eksperymentów uczestnicy dowiedzą się czym jest sublimacja.

3) Doświadczenia z butelką i balonem (suchy lód)

4) Dymiące soczki (suchy lód)

5) Tańczące kropelki ciekłego azotu- czy uda nam się zamrozić podłogę?

6) Kurczące się balony (ciekły azot)- zobaczymy jak balony zmniejszają swoją objętość pod wpływem ekstremalnego zima, a po wyjęciu wrócą do pierwotnego kształtu.

7) Smocze chrupki- podczas ich jedzenia leci gaz z buzi i z nosa (ciekły azot),

ciekły azot schładzając chrupki do bardzo niskiej temperatury, powoduje że woda w nich zawarta zamarza. Po zjedzeniu, chrupki ogrzewają się w ustach i wydzielają parę wodną, tworząc efekt „smoczego oddechu”

8) Zamrażanie róż (ciekły azot)- kwiaty zanurzone w ciekłym azocie stają się kruche i mogą być rozbite na kawałki

9) Owocowe sorbety farbujące języki 😊 - na mazie malin, jagód i truskawek

10) Test wiedzy

Koszt: 30 zł/ uczestnik

Rozszerzenia do podstawy:

1) Popcorn z bitej śmietany (ciekły azot) (+2 zł) + 5 minut

Wpuszczenie bitej śmietany do ciekłego azotu powoduje jej natychmiastowe zamrożenie, tworząc smaczne, chrupiące lodowe kuleczki.

2) Mini czekoladki (ciekły azot) (+2 zł) +5 minut

3) Tabliczki czekoladowe w kształcie serc/ gwiazdek (ciekły azot) (+15 zł)

Tabliczki na bazie belgijskiej czekolady Callebaut, uczestnicy dekorują je posypkami, bakaliami i owocami liofilizowanymi. Następnie chłodzimy je w ciekłym azocie, pakujemy w ozdobne celofany.

4) Desery lodowe (zamiast sorbetów) (+8 zł) + 10 minut

Desery składające się z dwóch smaków lodów, owoców i bitej śmietany

5) Bubble Tea/ Kawior sferyczny (+15 zł) +15 minut

Technika kulinarna przekształcająca płyny w małe kulki, naśladujące wygląd i teksturę kawioru, komponowanie Bubble Tea

6) Chipsy z mięty (+2 zł)

Listki mięty zamrożone ciekłym azotem stają się niezwykle kruche i intensywnie miętowe zapewniając orzeźwiające doznanie

7) Fabryka eliksirów (+ 10 zł) (+10 minut)

każdy komponuje swój własny koktajl na bazie soków,
dodatków owocowych oraz suchego lodu

12) Żelki na bazie agaru (6 na dziecko) (+20 zł) (+15 minut)

Morska Przygoda

Część kulinarna – do wyboru

Morskie deserki

Warstwowe galaretki w odcieniach błękitu, udekorowane żelkowymi rybkami, cukrowym „piaskiem” i kolorowymi perełkami. Dzieci tworzą własne mini akwaria, które wyglądają jak prawdziwe głębiny oceanu.

Gofry w kształcie rybek

Dzieci przygotowują ciasto od podstaw, a następnie upieczone gofry dekorują bitą śmietaną, polewami, świeżymi owocami i posypkami w morskim stylu.

Desery lodowe

Lody zamrażane ciekłym azotem, udekorowane bitą śmietaną i owocami. Kucharz przygotowuje lody z pomocą dzieci, które wybierają kolory, owoce i dodatki, tworząc efekt „dymiącego morza”.

Część plastyczna – do wyboru

Akwarium w szkle

Dzieci tworzą własne świece żelowe w szklanych naczyniach o pojemności 180 ml, używając przezroczystego żelu parafinowego, piasków kwarcowych i naturalnych muszelek. Mogą dodawać suszone kwiaty, drobne dekoracje w kształcie rybek lub gwiazdek, tworząc miniaturowe, magiczne akwarium. Zajęcia rozwijają zdolności manualne, uczą cierpliwości i dają ogromną satysfakcję z tworzenia czegoś pięknego, co można zabrać do domu.

Morski slime

Elastyczna, miękka masa w odcieniach błękitu, turkusu i zieleni, przypominająca wodę oceanów. Dzieci mieszają kolory, dodają muszelki, brokat, drobne kuleczki imitujące piasek oraz suszone kwiaty. Zabawa rozwija zdolności manualne, kreatywność i sensorykę, a każda kompozycja jest unikatowa i dzieci zabierają ją do domu jako własne „morskie чудо”.

Morskie mydelka

Dzieci tworzą własne mydelka w kształcie rozgwiazd, syrenek, rybek i muszelek, dodając suszone kwiaty i drobne dekoracje. Mogą mieszać kolory i układać własne kompozycje, co rozwija wyobraźnię, zdolności manualne i poczucie estetyki. Każde dziecko zabiera swoje mydelko do domu, które staje się nie tylko piękną ozdobą, ale też praktycznym upominkiem.

Babeczkowe kule do kąpieli

Dzieci tworzą kolorowe kule kąpielowe w kształcie babeczek na bazie sody, kwasku cytrynowego, olejków zapachowych, soli do kąpieli oraz bezpiecznych barwników. Mogą dobierać kolory, ozdoby i suszone kwiaty, tworząc własne, unikatowe kompozycje. Zajęcia rozwijają kreatywność i zdolności manualne, a gotowe kule dzieci zabierają do domu jako pachnący, dekoracyjny upominek do kąpieli.

Cennik

2 aktywności (1 kulinarna + 1 plastyczna) – 40 zł / uczestnik (czas trwania: 50 minut)

3 aktywności (1 kulinarna + 2 plastyczne) – 45 zł / uczestnik (czas trwania: 60 minut)

Zapewniamy opakowania na wynos – pudeleczka i torby na prace plastyczne

Kosmiczny Kuchcik

Aktywność 1 – do wyboru

Donuty kosmiczne

Dzieci przygotowują ciasto od podstaw (pracują w zespołach 6- 8 osobowych) a przed upieczeniem przekładają je do specjalnych foremek. Po upieczeniu dekorują pączki błyszczącą polewą, posypkami „gwiazdnymi” i kolorowymi dodatkami.

Gofry w kształcie rakiet

Uczestnicy przygotowują ciasto od a następnie wypiekamy gofry w specjalnej gofrownicy., kucharz piecze je w specjalnej gofrownicy w kształcie rakiety, następnie dzieci dorabiają elementy rakiety z owoców, tworząc własne, kolorowe kompozycje.

Krucze ciasteczka

Przywozimy gotowe ciasto z którego uczestnicy przygotowują ciasteczka (zapewniamy wałeczki, wykrawaczki w kształcie rakiet, planet, kosmonautów. Po upieczeniu dekorują je lukrem oraz posypkami.

Czekolady w kształcie gwiazdek

Dzieci przygotowują tabliczki czekoladowe w kształcie gwiazdek i ozdabiają je owocami liofilizowanymi, bakaliami oraz kolorowymi posypkami. Gotowe czekolady pakujemy na wynos.

Kosmiczne świece żelowe

Uczestnicy tworzą świece, które wyglądają jak „galaktyki” w szkle

Kosmiczny slime

elastyczna, miękka masa w odcieniach niebieskiego, turkusu i fioletu, przypominająca kosmiczną mgławicę; można dodawać drobne dekoracje i brokat.

Aktywność 2 – do wyboru

Szaszłyki owocowe w kształcie rakiet

dzieci komponują owocowe „rakiety” na patyczkach, tworząc zdrową i kolorową przekąskę.

Galaktyczne lody zamrażane ciekłym azotem

dzieci łączą składniki, a lody są natychmiast zamrażane ciekłym azotem, powstają efektowne, „dymiące” deserki.

Kosmiczny cake pops

kulki ciasta zanurzone w polewie, dekorowane posypkami i barwnikami w kosmiczne wzory

Mini pokaz z suchym lodem

wytwarzanie mgły i dymiącego „soczku astronauty” jako efektowny pokaz naukowo-kulinary.

Cennik:

40 zł – 1 Aktywność 1 + 1 Aktywność 2

45 zł – 1 Aktywność

1 + 2 Aktywności 2

Jesienny Kuchcik

Aktywność kulinarna- do wyboru

Jesienne tiramisu

Podczas zajęć dzieci tworzą własne, warstwowe desery w przezroczystych kubeczkach. Biszkopcy nasączone są sokiem jabłkowym, a następnie przekładane kremem na bazie serka mascarpone i bitej śmietany. Całość wzbogacona jest musem dyniowym z cynamonem i miodem, który nadaje deserowi wyjątkowego jesiennego smaku. Na zakończenie każdy uczestnik dekoruje tiramisu według własnego pomysłu – startą czekoladą, pokruszonymi ciasteczkami korzennymi czy kolorowymi posypkami w kształcie listków.

Jesienne muffinki dyniowe lub marchewkowe

Podczas warsztatów każdy uczestnik otrzymuje upieczoną muffinkę – bazę do własnej, kreatywnej dekoracji. Z pomocą rękawa cukierniczego dzieci ozdabiają babeczki puszystym kremem maślanym w jesiennych kolorach: pomarańczowym, żółtym, brązowym czy zielonym. Do wykończenia używane są jadalne dekoracje tematyczne: cukrowe listki, małe dynie, żółędzie z masy cukrowej czy posypki w odcieniach jesieni. Każda muffinka zamienia się w małe dzieło sztuki cukierniczej, które można z dumą zaprezentować, a następnie ze smakiem zjeść.

Ciasteczka w kształcie liści

Wałkowanie ciasta kruchego (w jesiennych kolorach), wykrawanie liści, a po upieczeniu ozdabianie kolorowym lukrem i posypkami

Mieszanka do gorącej czekolady

uczestnicy przygotowują własne mieszanki do gorącej czekolady (kakao, cynamon, wanilia, pianki), które mogą zapakować i zabrać do domu.

Marchewkowo-dyniowe gofry

uczestnicy łączą składniki i tworzą masę na gofry z dodatkiem marchewki i dyni. Kucharz wypieka je w gofrownicy, a gotowe gofry ozdabiane są jogurtem, owocami sezonowymi i kolorowymi dodatkami.

Mini szarlotki w papilotkach

Każdy uczestnik otrzymuje porcję gotowego ciasta kruchego oraz aromatycznego jabłkowego nadzienia z dodatkiem cynamonu. Z tych składników powstają własnoręcznie formowane mini szarlotki w papilotkach – dzięki temu każda zachowuje swój kształt i wygląda elegancko niczym mała babeczka. Można je udekorować kruszonką, paskami ciasta ułożonymi w kratkę albo posypką z cukru pudru. Podczas pracy unosi się zapach pieczonych jabłek, który wprowadza ciepły, jesienny klimat. Gotowe mini szarlotki po lekkim przestudzeniu można od razu zjeść podczas warsztatów albo zabrać ze sobą do domu w przygotowanym pudełeczku.

Trufelki z suszonych owoców i bakalii

miksowanie daktyli, rodzynek i orzechów, formowanie kulek i obtaczanie w kakao, wiórkach kokosowych lub sezamie.

Aktywność plastyczna- do wyboru

Jesienne lampiony

Jesienne lampiony ze słoików

Uczestnicy tworzą nastrojowe lampiony, które pięknie rozświetlą długie, jesienne wieczory. Zwykle szklane słoiki zamieniają się w klimatyczne dekoracje – oklejone suszonymi liśćmi, kolorową bibułą lub serwetkami, sznurkiem jutowym, wstążkami i drobnymi jesiennymi dodatkami. W środku umieszczana jest świeczka typu tealight, która po zapaleniu daje ciepłe, migoczące światło. Każdy lampion jest niepowtarzalny i może stać się wyjątkową ozdobą domu lub prezentem dla bliskiej osoby.

Jesienne wianki

Podczas warsztatów uczestnicy własnoręcznie tworzą niepowtarzalne wianki, które staną się wyjątkową ozdobą drzwi lub ściany w jesiennym klimacie. Do pracy wykorzystywane są naturalne materiały – gałązki, mech, suszone trawy, kolorowe liście, szyszki, żołędzie, orzechy czy małe dynie dekoracyjne. Każdy ma możliwość doboru kolorów i elementów według własnego pomysłu, co sprawia, że każdy wianek jest inny i w pełni odzwierciedla charakter twórcy.

Ozdabianie kubeczków ceramicznych

Podczas warsztatów każdy uczestnik otrzymuje biały kubeczek ceramiczny, który ozdabia przy pomocy specjalnych markerów do ceramiki. Do wyboru są wzory inspirowane jesienią – liście, dynie, żołędzie, sowy czy jesienne gałązki – ale nic nie stoi na przeszkodzie, by stworzyć własny, autorski projekt. Instruktor podpowiada, jak łączyć kolory i jak krok po kroku rysować motywy, aby efekt był trwały i estetyczny.

Jesienne świece żelowe

Tworzenie aromatycznych świec w żelu z dodatkiem cynamonu, żołądź, szyszek i suszonej pomarańczy. Każdy komponuje własną świecę, dobierając elementy dekoracyjne. Po zastygnięciu świeca staje się gotową ozdobą, którą można zabrać do domu.

Cennik:

40 zł/ uczestnik- 1 Aktywność 1+ 1 Aktywność 2

Warsztaty pizzowe

Uczestnicy samodzielnie wałkują ciasto, układają sos, ser i dodatki według własnego pomysłu. Każda pizza jest indywidualnie dekorowana – można tworzyć różne kształty i kompozycje, a następnie pizza trafia do pieca. Po upieczeniu można od razu spróbować swoich dzieł.

30 zł/ uczestnik

+ przygotowanie Tiramisu 40 zł/ uczestnik

Bajkowy Kuchcik

Ciasteczka bajkowe

Dzieci otrzymują gotowe ciasto do wałkowania i wykrawania ciasteczek w kształcie ulubionych postaci z bajek, takich jak Świnka Peppa, Bluey, Psi Patrol, Minecraft czy Kraina Lodu. Po upieczeniu każdy może samodzielnie ozdobić swoje ciasteczka kolorowym lukrem, posypkami i drobnymi dekoracjami cukrowymi, tworząc неповtarzalne słodkie dzieła, które można od razu spróbować lub zabrać do domu.

Czekolady z bajkowymi motywami

Uczestnicy przygotowują tabliczki czekoladowe w kształcie Myszki Mickey lub Kubusia Puchatka. Czekolady dekorowane są kolorowymi posypkami, owocami liofilizowanymi i bakaliami. Dzięki specjalnym papierowym foremkom można je zapakować na wynos, a później ponownie wykonać czekolady w domu razem z rodzicami, co daje dodatkową zabawę i możliwość dzielenia się słodkościami z bliskimi.

Owocowe różdżki

kolorowe i zdrowe szaszłyki w bajkowym stylu. Dzieci samodzielnie komponują elementy owocowe, tworząc własne, magiczne „różdżki”. Każda różdżka jest неповtarzalna i może być od razu zjedzona lub zabrana do domu jako smaczna i efektowna przekąska.

Całe zajęcia łączą w sobie elementy kreatywności, zabawy i smacznych doznań kulinarnych, pozwalając dzieciom aktywnie uczestniczyć w tworzeniu słodkości inspirowanych światem bajek.

Cennik:

45 zł/ uczestnik (bez szaszłyków 40 zł)

Japoński Kuchcik

(60 minut)

Klasy 1-8

Warsztaty wprowadzają dzieci w fascynujący świat japońskiej kuchni. Mini sushi, kolorowe wagashi i efektowne napoje pozwalają łączyć zabawę z nauką form, kolorów i smaków, a gotowe produkty można od razu spróbować lub zabrać do domu.

Mini sushi

Dzieci formują małe rolki sushi z ryżu, nori i kolorowych dodatków (warzywa, owoce, jajko). Każdy komponuje własne, atrakcyjne wizualnie porcje, które można od razu spróbować.

Wagashi – japońskie słodczyce

Dzieci tworzą tradycyjne japońskie słodkie ciasteczka i kulki z masy ryżowej lub marcepanowej. Formują różnorodne kształty i dekorują pastami owocowymi, czekoladą czy posypkami. Gotowe wagashi można zabrać do domu lub od razu spróbować.

Kolorowe napoje z matchą lub kolorowe Bubble Tea

Dzieci przygotowują efektowne, kolorowe napoje z dodatkami, które można mieszać i maczać (pianki, galaretki, owoce). To zabawa z konsystencjami i kolorami, a napoje można od razu degustować.

Cena: 45 zł/ uczestnik

Francuski Kuchcik

Mini croissanty

Dzieci formują małe rogaliki z gotowego ciasta francuskiego, nadziewając je czekoladą, dżemem lub serem. Podczas formowania ćwiczą precyzję i kreatywność, a gotowe croissanty można od razu spróbować.

Tartelette – małe tartaletki owocowe

Dzieci napełniają mini formy kruchego ciasta kremem waniliowym lub budyniowym, a następnie dekorują świeżymi owocami i drobnymi dekoracjami cukierniczymi. Gotowe tartaletki można zabrać do domu lub od razu spróbować.

Francuskie pralinki

Dzieci przygotowują tabliczki i pralinki czekoladowe z różnymi dodatkami: orzechami, suszonymi owocami i posypkami. Uczą się dekorowania i komponowania smaków, a swoje czekoladki pakują do specjalnych opakowań, by zabrać je do domu.

Koszt: 45 zł/ uczestnik

Czekoladowy kuchcik

Warsztaty przeniosą uczestników w magiczny świat czekolady – od ziarna kakaowca aż po własnoręcznie wykonaną tabliczkę. To spotkanie pełne smaków, zapachów i kreatywności.

Jak powstaje czekolada?

Oglądanie owocu kakaowca i prażonych ziaren, możliwość ich spróbowania.

Test smaków

Degustacja różnych rodzajów czekolady marki Callebaut: białej, różowej (ruby), mlecznej, deserowej i gorzkiej.

Własne tabliczki czekoladowe

Tworzenie tabliczek z dodatkami: owocami liofilizowanymi, posypkami, bakaliami czy jadalnym brokatem. Każdy pakuje swoje czekolady i zabiera je do domu.

Czekoladowa fontanna

Wspólna degustacja – świeże owoce i chrupki zanurzane w płynnej czekoladzie.

Koszt: 45 zł/ uczestnik

Mini warsztaty (28 zł/ uczestnik) 30-40 minut

Gofry (na patyku lub rybki)

Czekolady w kształcie serc

Zapiekanki 30 minut

Donuty + ozdabianie pudełek

Zdrowe żelki na bazie agaru

Desery lodowe (lody zamrażane ciekłym azotem)

Maślane ciasteczka

Czekoladowe babeczki

Tartaletki z owocami

Amerykańskie ciasteczka czekoladowe

Tiramisu

Sushi

Wypieki z ciasta francuskiego (na słodko i wytrawnie)

Tortille

Cake popsy

Morskie/ jesienne świece żelowe

Świece plastyczne

Zapachowe zawieszki z wosku sojowego

Tworzenie własnych puzzli

Mydelka z suszonymi kwiatami

Musujące babeczki do kąpieli

Kolorowanie bawełnianych torebek

Ozdabianie kubeczków ceramicznych

Pokaz z suchym lodem