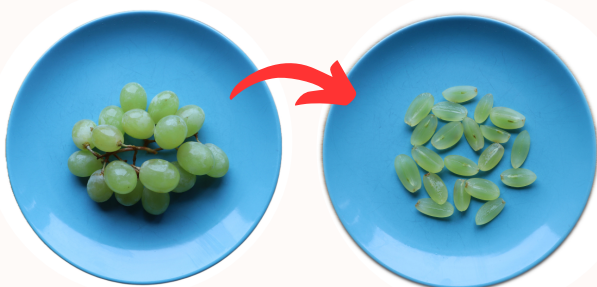


Bezpieczne Kawałki

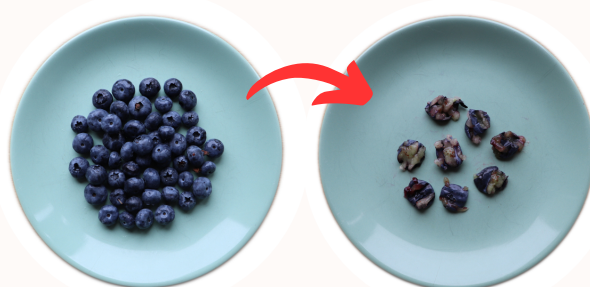
Zapobiegaj zadławieniom

PODAWAJ BEZPIECZNE KAWAŁKI JEDZENIA

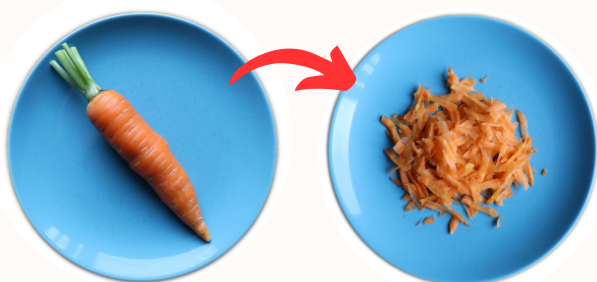
Podstawowe zasady stosuj przynajmniej do 4. urodzin dziecka.



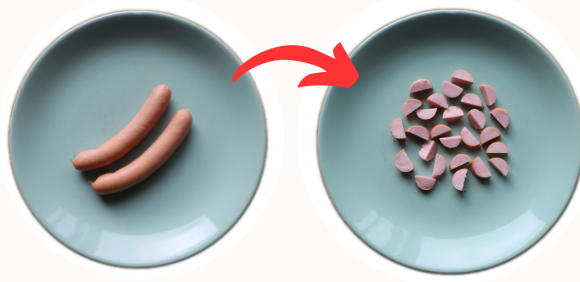
Koliste w przekroju produkty wielkości winogron czy pomidorków koktajlowych, pokrój wzdłuż w ćwiartki.



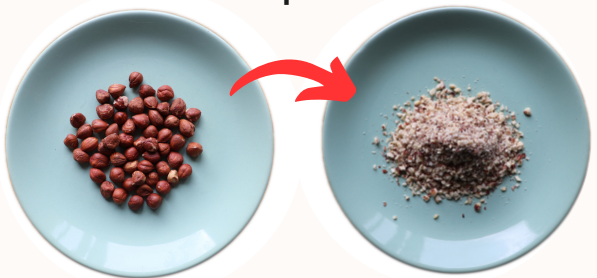
Mniejsze koliste w przekroju produkty, np. borówki, ugotowaną fasolę, rozgnieć lub pokrój w ćwiartki.



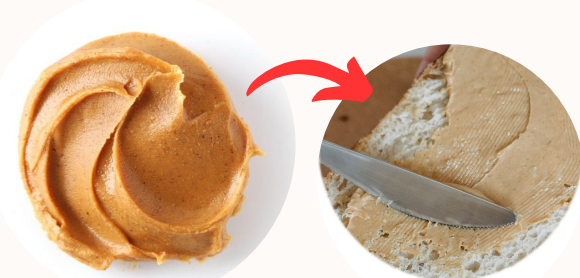
Surową marchewkę zetrzyj na tarce lub pokrój na cienkie kawałki wielkości zapalek.



Kiełbaski lub parówki pokrój wzdłuż na ćwiartki.



Orzechy i pestki zmiel lub drobno posiekaj.



Gęste pasty orzechowe rozsmaruj cienko na pieczywie.

UWAGA!

Największe zagrożenie stanowią produkty owalne w przekroju, śliskie i/lub kruche. Nie podawaj dziecku twardych cukierków, popcornu, gumy do żucia, gumy rozpuszczalnej, pianek, żelków, kostek lodu!

Organizator:



@oswajam.jedzenie
oswajamjedzenie.pl

Wesprzyj Mikołaja:



aga.pl/obudzsiemiki
@miki_obudz_sie

Patronat:



Wyższa Szkoła
Ekonomiczno-Humanistyczna

