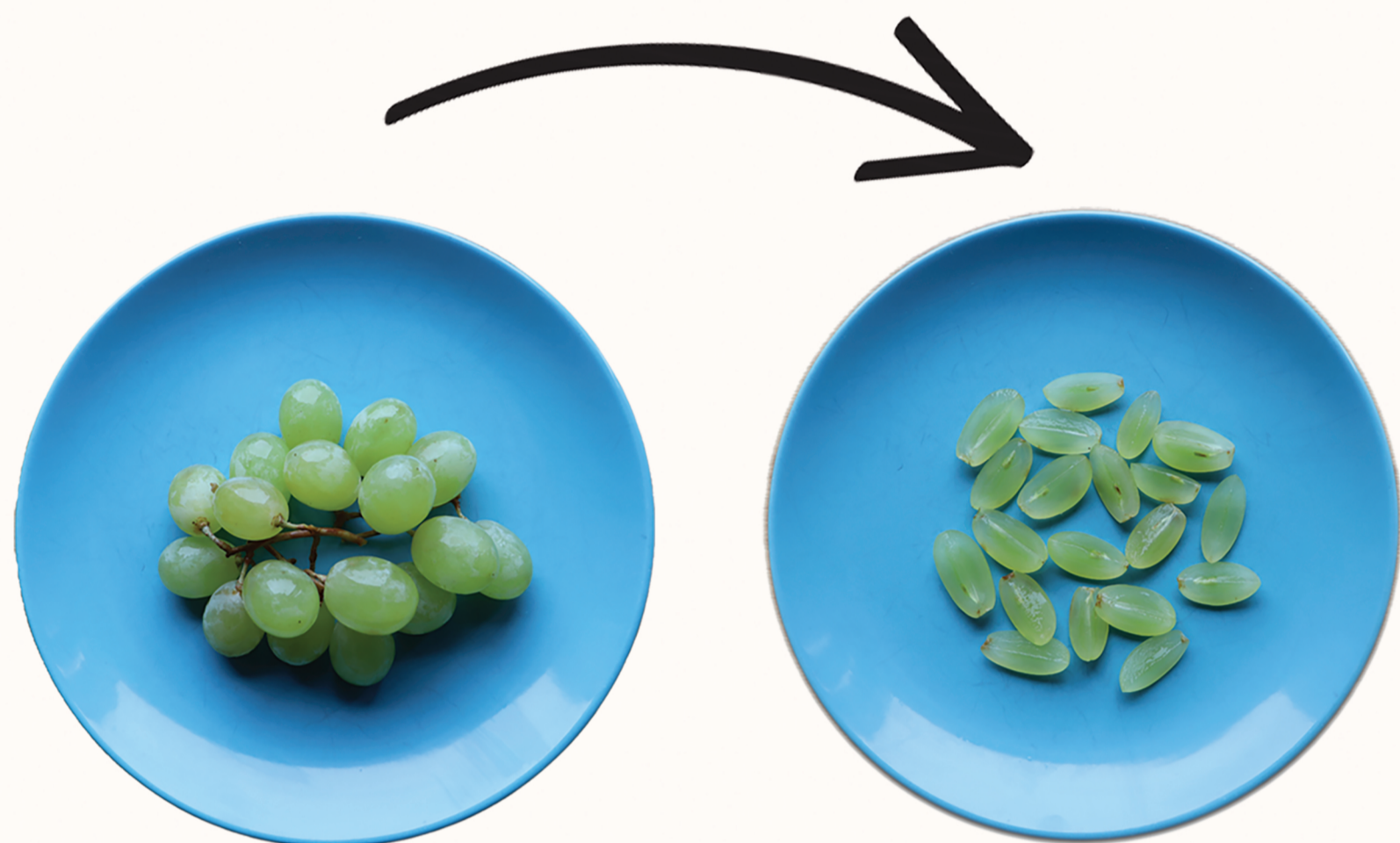


Bezpieczne kawałki

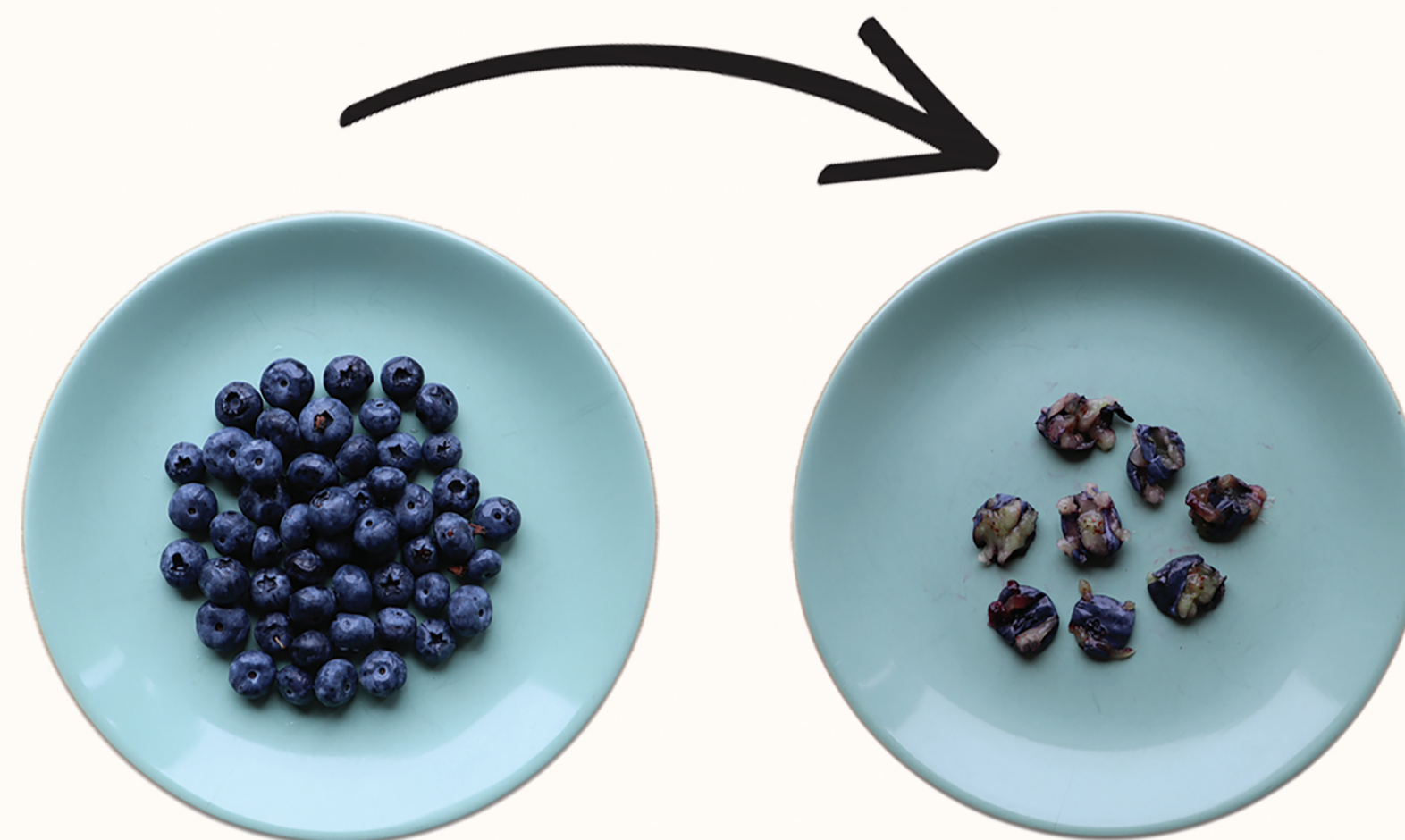
Zapobiegaj zadławieniom

PODAWAJ BEZPIECZNE KAWAŁKI JEDZENIA

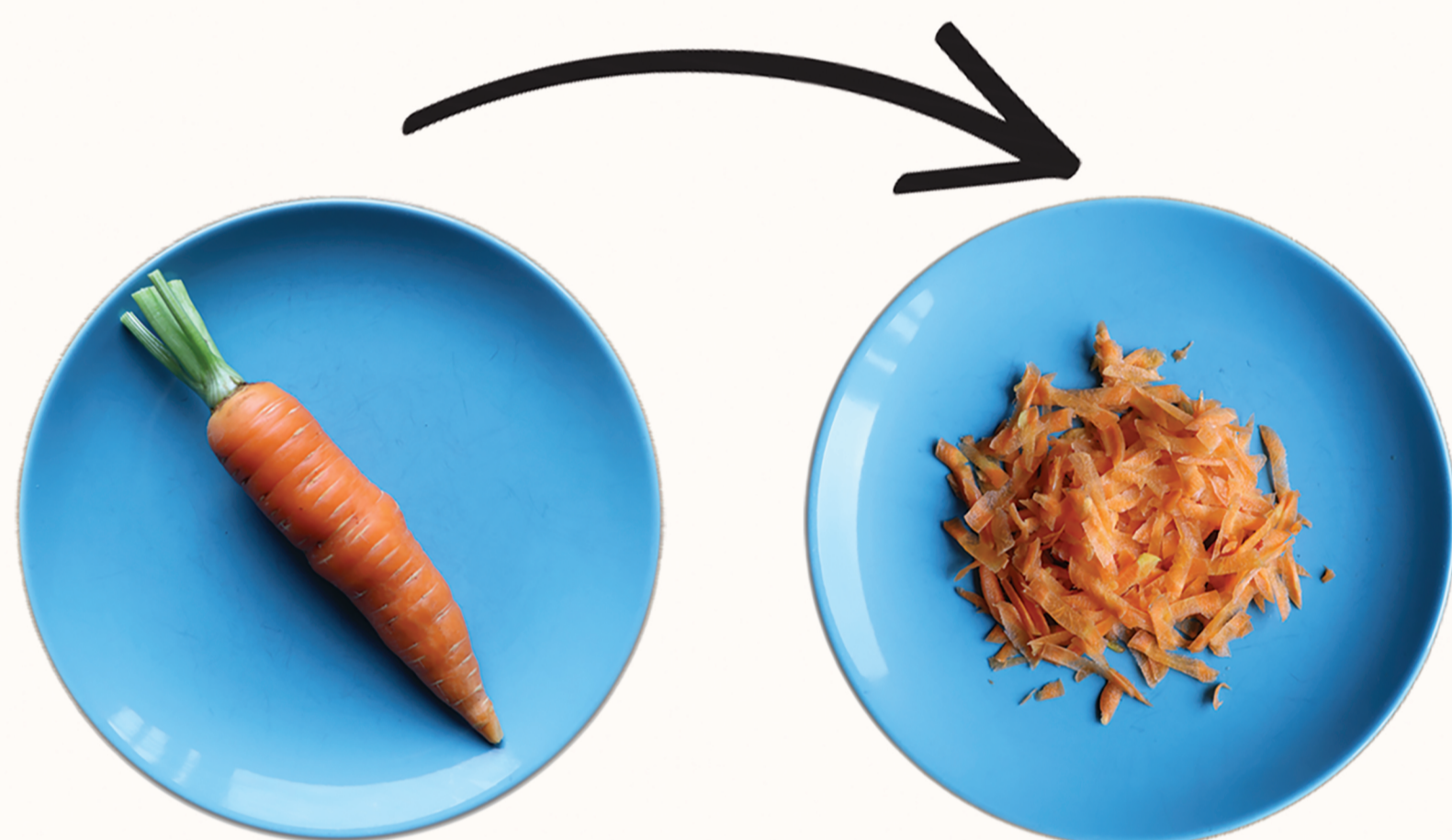
Podstawowe zasady stosuj przynajmniej do 4 urodzin dziecka.



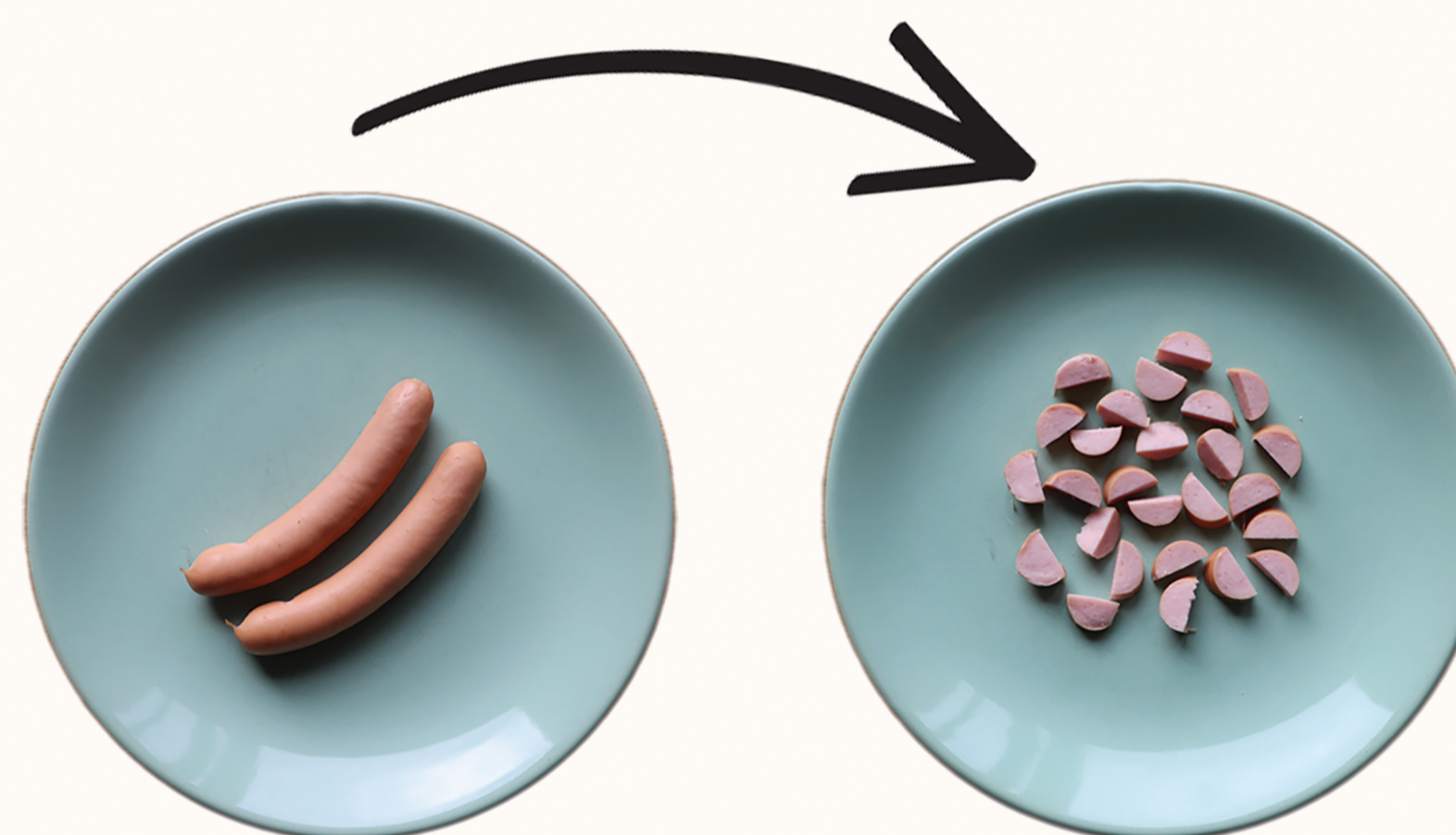
Koliste w przekroju produkty wielkości winogron czy pomidorków koktajlowych, pokrój wzdłuż w ćwiartki.



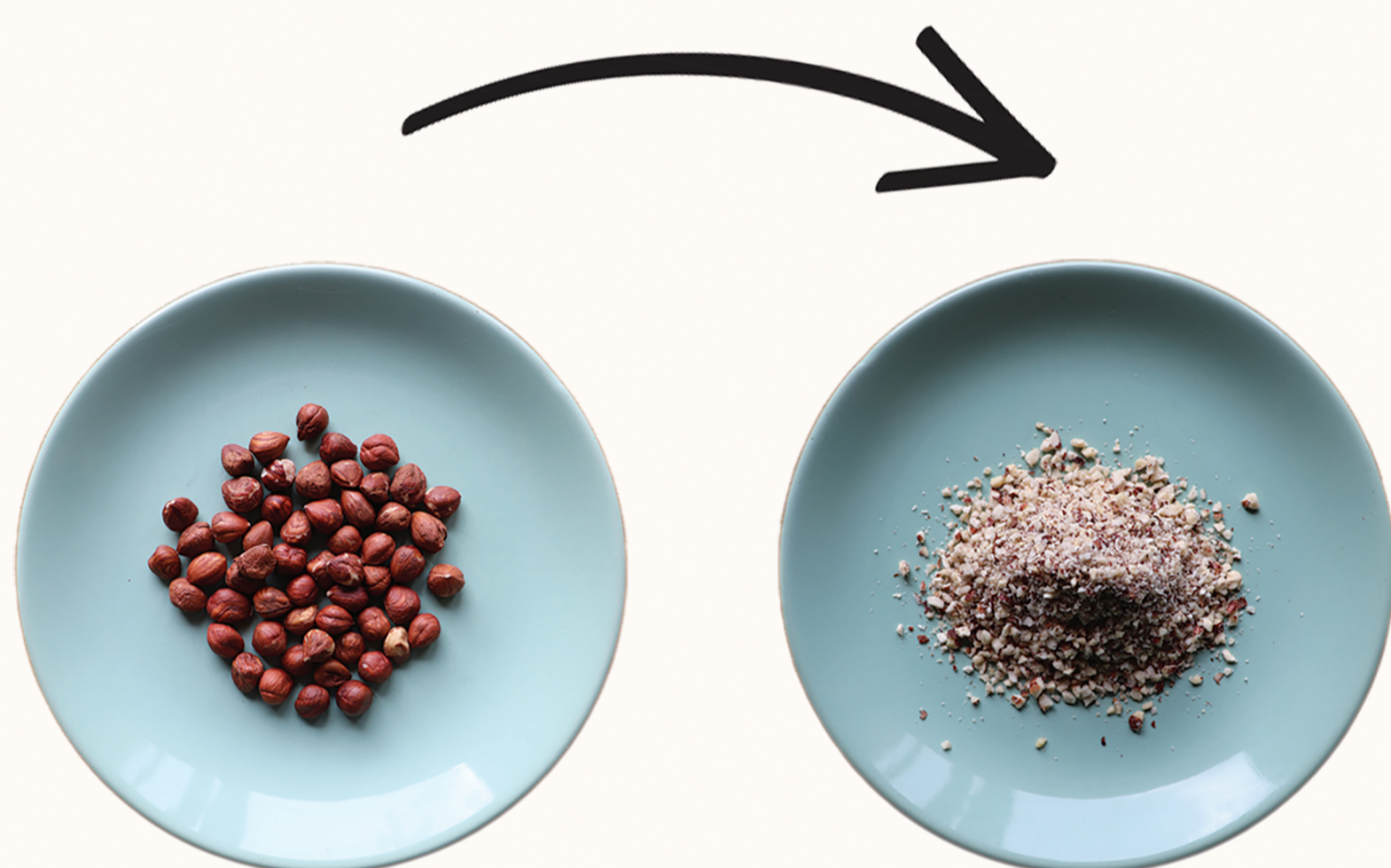
Mniejsze koliste w przekroju produkty, np. borówki, ugotowaną fasolę, rozgnieć lub pokrój w ćwiartki.



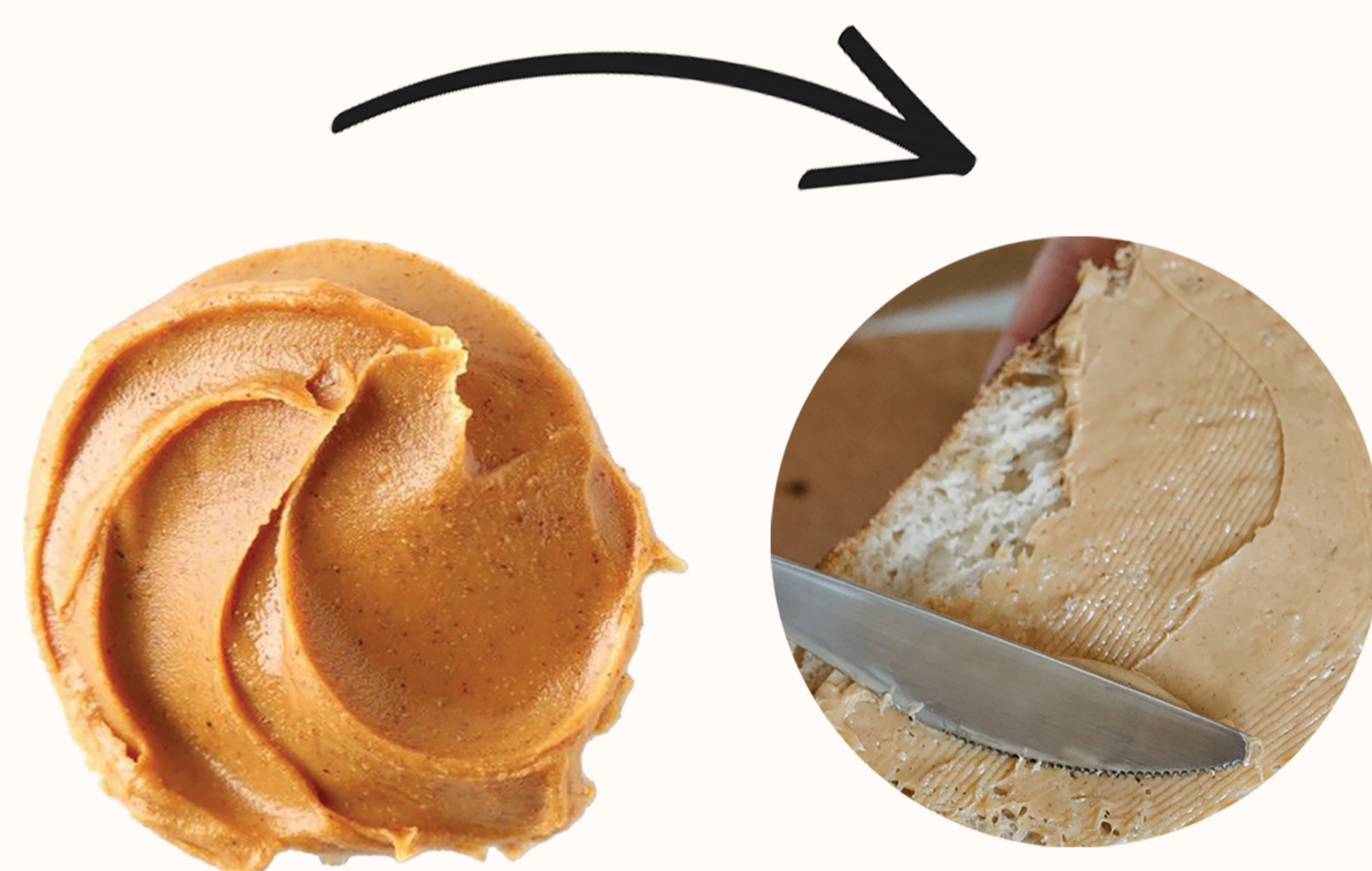
Surową marchewkę zetrzyj na tarce lub pokrój na cienkie kawałki wielkości zapatek.



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!

Organizatorzy:

@miki_obudz_sie
www.obudzsiemiki.pl

@oswajam.jedzenie
www.oswajamjedzenie.pl

#AkcjaBezpieczneKawałki

siemomaga.pl/obudzsiemiki