PREDSTAVITEV IZVEDBE PROJEKTA

TURIZEM IN VRTEC

Z IGRO DO PRVIH TURISTIČNIH KORAKOV

Naslov projekta:
MOJ KRAJ MOJ »CHEF«

VRTEC PEDENJPED

CERUTOVA ULICA 6

1000 LJUBLJANA

Trajanje projekta: od septembra 2020 do maja 2021

SODELUJOČE ENOTE VRTCA PEDENJPED

	Vrtec: PEDENJPED			
Enota	Skupina/oddelek	Starost otrok	Število otrok	Naslov podprojekta
Pedenjškrat	Miškolinovi	3-5 let	18	
	Jagode	5-6 let	10	

Poročilo enote : Pedenjškrat
Naslov projekta: Moj kraj moj »chef«

NAMEN PROJEKTA:

- Otroci spoznavajo hrano iz lokalnega okolja.

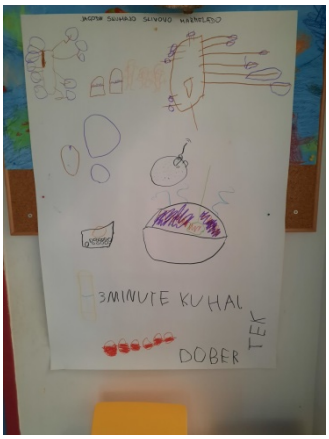
CILJI PROJEKTA:

- Otrokom predstaviti kaj je to hrana iz lokalnega okolja in jih poučiti o pomembnosti takšne hrane za naše zdravje.
- Otroci spoznavajo, da jim uživanje različne zdrave hrane pomaga ohranjati zdravje.

OPIS IZVEDBE PROJEKTA:

1. KUHANJE PEDENJŠKRATOVE SLIVOVE MARMELADE

Z otroki smo obiskali bližnjo kmetijo, kjer nam je lastnica razkazala vsa sadna drevesa, nam povedala kako za njih skrbi in nas o vsakem sadnem drevju kaj novega naučila. Ker je bilo to ravno v obdobju, ko je najbolj obrodila sliva, smo zavihali rokave in pomagali pri nabiranju le-teh. Nabrali smo polne košare tega sladkega sadja in nekaj košar smo lahko odnesli s seboj v vrtec. Z otroki smo nato sklenili, da si bomo skuhali slivovo marmelado. Naslednji dan smo v vrtcu zavihali rokave in sledili receptu, ki smo ga pred tem skupaj narisali. Marmelada nam je odlično uspela in nam dala zagon za vse nadaljnje kuharske podvige.



2. PRIPRAVA SADNEGA DROBLJENECA IZ ODVEČNEGA SADJA

Ker pri pripravili slivove marmelade nismo uporabili vseh sliv, smo so odločili da jih skupaj še z drugim sadjem uporabimo na drugačen način. Iz sliv in odvečnega sadja, ki je ostajalo od malic, smo sklenili, da bi pripravili sadni drobljenec. Najprej smo si skupaj prebrali recept in nato sadje narezali na majhne koščke. Nato pa smo iz moke, masla, cimeta, mandljev in medu od lokalnega čebelarja iz »Čebelarne novak« pripravili drobljenec in ga posuli po sadju. Sladica se je odlično prilegla po petkovem kosilu in nas tako popeljala v lep jesenski vikend.

3. PEČENA JABOLKA Z OREHI

V tednu otroka smo si z otroki zaželeli zdravega posladka in zato smo se odločili, da si bomo pripravili jabolka z orehi. Jabolkom, ki smo jih dobili iz sosednje kmetije, smo najprej odrezali pokrove in jih previdno izdolbli z žlico. Nato smo jih napolnili z nadevom iz orehov, cimeta in medu od lokalnega čebelarja iz »Čebelarne novak«. Nato smo jabolka pokrili z odrezanim klobučkom, jih zavili v alufolijo, dali na pekač in jih nato odnesli v kuhinjo v pečico. Ko so bila jabolka pečena, smo si ta izjemno zdrav posladek, privoščili po kosilu in vsem je zelo teknil.

4. PRIPRAVA PEČENE BUČNE JUHE

Ker je bila sezona buč, smo se odločili, da si slastno pečeno bučno juho pripravimo tudi sami. Na spletu smo si pogledali videoposnetek katere sestavine potrebujemo in kako jo pripravimo. Naredili smo načrt kje bomo dobili sestavine in katere kuhinjske pripomočke potrebujemo. Dogovorili smo se, da bodo otroci buče prinesli od doma, ostale sestavine in pripomočke pa bomo naročili pri kuharici v vrtcu. Ko smo zbrali vse sestavine, smo se lotili priprave juhe. Očiščene in oprane buče, jabolka in česen so otroci narezali na manjše koščke, dodali ostale sestavine, nato pa smo posodo z narezanimi sestavinami odnesli v kuhinjo, kjer nam jih je kuharica spekla. Ko so bile sestavine pečene, so jih otroci zalili s smetano, nato pa pod budnim nadzorom odraslih te sestavine s pomočjo paličnega mešalnika spasirali. Nastalo zmes smo skupaj še ustrezno začinili ter razredčili in nastala je odlična pečena bučna juha z jabolki. Potem smo si pripravili še mizo s pogrinjki ter odšli na kosilo, kjer je bila tisti dan glavna zvezda slastna pečena bučna juha z jabolki.

5. OKUŠANJE ČEBELJIH PRIDELKOV

V mesecu aprilu smo spoznavali kako pomembno vlogo imajo čebele v naravi in zakaj velja rek »priden kot čebela.« Spoznavali in okušali smo pridelke teh pridnih delavk, ki nam jih je pripravil lokalni čebelar iz »Čebelarne Novak«. Seznanili smo se z različnimi vrstami medu (lipov, gozdni, cvetlični), primerjali njihovo teksturo (tekoči med, kristalizirani med), barvo, vonj in okus. Nato smo se seznanili še s cvetnim prahom, ki so ga otroci tudi tipali, okušali in opazovali njegovo teksturo. Nato smo vonjali še propolis, ki je otrokom zelo lepo dišal. Na koncu pa smo se okrepili in posladkali še s posebnimi izdelki, ki jih pripravljajo v »Čebelarni Novak«, in sicer z Apikremom (med, cvetni prah, propolis in matični mleček vse v eni žlički), z namazom iz medu in lešnikov ter z namazi z medom in različnim sadjem. Vse nam je šlo v slast in veliko novega smo se naučili.

6. PEKA MEDENJAKOV IZ RAZLIČNIH VRST MEDU

Iz »Čebelarne Novak« so nam vse slastne čebelje pridelke pustili v vrtcu, zato smo se odločili, da si bomo spekli medenjake iz različnih vrst medu (lipov, cvetlični, gozdni). V posodi smo zmešali moko, margarino, sladkor v prahu, jajca, cimet in sodo bikarbono. Nato pa smo zmes razdelili v tri posode in k svaki zmesi dodali

različno vrsto medu. Otroci so nato na treh postajah oblikovali kroglice iz zmesi in jih dali na pekač. Pekač smo nato odnesli v kuhinjo in ko so bili medenjaki pečeni, smo okušali kateri so najboljšega okusa. S petimi glasovi so zmagali medenjaki iz cvetličnega medu, s tremi glasovi so sledili medenjaki iz gozdnega medu in nato z dvema glasovoma še medenjaki iz lipovega medu.

SODELOVALI SO: Otroci in vzgojiteljice iz skupine Miškolinovi in Jagode

IZJAVE IN MISLI OTROK:

Nekaj izjav otrok:

- »Zakaj bi vrgli stran sadje, če pa ga lahko porabimo za tako dobro sladico.«
- »Čebelice so pa res pridne, da nam dajo toliko dobre hrane.«
- »Te medenjaki so tako dobri, da bi se lahko prijavili na oddajo MasterChef.«

IZJAVE STARŠEV IN DRUGIH UDELEŽENCEV:

Nekaj izjav staršev:

- Super, da otroke toliko spodbujate h kuhanju«
- Smo morali čez vikend doma peči sadni drobljenec.«
- Doma je cel dan razlagal o tem kako dobri so bili medenjaki v vrtcu.«

ZAKLJUČNE MISLI in kako/kje je bil projekt javno predstavljen:

Projekt je bil javno predstavljen na spletni strani vrtca Pedenjped.

MENTORJI: Mihelca Mojškerc, Eva Kos Kolar, Helena Sotlar