

**PREDSTAVITEV IZVEDBE PROJEKTA  
TURIZEM IN VRTEC  
NA TEMO Z IGRO DO PRVIH TURISTIČNIH KORAKOV**

Naziv vrtca: VRTEC PEDENJPED

Naslov: CERUTOVA ULICA 6

Poštna št.: 1000 LJUBLJANA

Naslov projekta: **OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarični spominki s trajnostnim pridihom**

Trajanje projekta: od 1. 9. 2023 do 15. 6. 2024

Nosilka projekta: MOJCA LAZNIK

	<b>Vrtec:</b>			
<b>Enota</b>	<b>Skupina/oddelek</b>	<b>Starost otrok</b>	<b>Število otrok</b>	<b>Naslov podprojekta</b>
Potepuh	Kostanjčki	1-3	13	Kostanjevo kulinarično doživetje
	Želodi	3-4	17	Kostanjevo kulinarično doživetje
	Storži	4-6	19	Kostanjevo kulinarično doživetje

## POROČILO ENOTE POTEPUH

### Naslov podprojekta : Kostanjevo kulinarično doživetje

#### Namen projekta:

Namen našega projekta je bil spoznavanje lokalne hrane, ki je del kulture kraja. Želeli smo otrokom predstaviti kostanj, kot živilo, ki je jeseni na Jančah nepogrešljiva sestavina v kuhinji pri domačinih.

Spodbujali smo zavedanje o lokalnih živilih. Predstavitev lokalne hrane omogoča otrokom spoznavanje raznolikosti hrane, ki je pridelana v njihovi okolici. Tako smo otrokom približale pomen lokalne kulinarike.

#### Cilji projekta:

- 🍄 Spoznavanje raznolikosti hrane, ki raste v gozdu in predstavitev kako hrana potuje "z gozda" na mizo
- 🍄 Spoznavanje različnih načinov uporabe kostanja v prehrani
- 🍄 Predstavitev lokalne hrane omogoča otrokom spoznavanje lokalnega okolja in povezovanje z le tem
- 🍄 Spodbujanje trajnostnega razmišljanja pridelave hrane in njenega vpliva na okolje in družbo kar spodbuja k odgovornem in trajnostnem razmišljanju že v otroštvu

#### Opis izvedbe projekta:

Projekt TURIZEM IN VRTEC - OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarični spominki s trajnostnim pridihom smo podnaslovili z naslovom Kostanjevo kulinarično doživetje. Naš kraj je znan po kostanju in kostanjevih dobrotah, s katerimi se domačini radi pohvalijo in jih ponujajo tudi na kostanjevih nedeljah. Kostanj je tako vpet v tradicijo kraja, da imamo poleg Kostanjevih nedelj v oktobru tudi označeno Kostanjevo pot za pohodnike, ki poteka iz Sostra do Malega vrha. <https://sadmacesta.si/kostanjeva-pot/> .

Odločili smo se, da podobno kot domačini organizirajo Kostanjeve nedelje tudi mi pripravimo jesensko prireditev s kostanjevo tematiko. Poimenovali smo jo Kostanjevo kulinarično doživetje. Z otroki smo se pogovarjali kaj za prireditev potrebujemo in kaj moramo narediti in tako je nastalo veliko idej in predvsem dela. V gozdu smo nabrali kostanj in naravni material za ustvarjalno delavnico.



Dogovorili smo se, da bomo v vrtcu spekli kostanjeve maffine in kostanjeve piškote ter postregli z napitkom iz mete in melise. Imamo zeliščni vrt na katerem imamo kar nekaj rastlin in zelišč na katere smo še posebej ponosni, tako smo lahko ponudili naš domač vrtčev napitek. Vzgojiteljice smo prosile za pomoč pri kostanjevih receptih in dobrotah družino Černe – Obolnar. Roman in Alenka sta z nami delila nekaj kostanjevih receptov in nam za prireditev spekla Kostanjeve trufleje in Kostanjeve kocke. Z otroki smo izdelali napise, recepte, označevalce hrane in pijače.



Kostanj smo v vrtcu skuhati in olupili, nato pa smo ga uporabili kot sestavino v mafinih in piškotih. Ugotovili smo, da za lupljenje kostanja potrebujemo kar nekaj časa in da imamo kar nekaj odpadkov, ki smo jih odnesli na kompost. Lotili smo se peke. Skrbno smo tehtali sestavine, mešali in oblikovali piškote in maffine.







Ob vseh pripravah nam je čas res hitro mineval, čakale so nas samo še zadnje priprave za našo prireditve. Postavitev miz, stojnice, dekoracije,...





### Opis prireditve Kostanjevo kulinarično doživetje in predstavitev projekta:

Prireditev smo izvedli 18.10.2023, z začetkom ob 16.30 uri. Zbrali smo se na igrišču, kjer smo pripravili stojnico in mize s kostanjevimi dobrotami, metin in melisin napitek. Vabil nas je tudi vonj pečenega kostanja. Za uvod nas je pozdravila vodja enote Potepuh Vesna Košir Pevec in nam na kratko predstavila naš projekt in delo, ki smo si ga zadali z otroki. Povabila nas je k prijetnemu druženju, ustvarjanju in seveda okušanju kostanja, ki je kulinarična posebnost kraja.



Za peko kostanja sta poskrbela Jurij Kamšek in Tomaž Birk. Pripeljala sta svoje peči in nam spekla kostanj, ki so ga prinesli starši in otroci.





Na prireditvi smo imeli tudi ustvarjalno delavnico z naravnih materialov, kjer so otroci in starši ustvarjali po nekaj predlogih, ki smo jih pripravili.



#### Kaj so pridobili otroci s sodelovanjem v projektu:




- 🍄 Otroci so spoznali, da hrano najdemo tudi v naravi.
- 🍄 Spoznali so, da kostanj lahko uporabljamo kot sestavino v prehrani na različne načine.
- 🍄 Soočili so se z organizacijo prireditve in ugotovili, da je potrebno veliko priprav in dela.



### **Vtisi in izjave otrok ter drugih sodelujočih:**

- »Všeč so mi bile dobrote.« NOEMI
- »Všeč mi je bilo, ko smo se igrali. Jaz sem naredila ježka.« EMA O.
- »Ustvarjala sem iz kostanjevih listov.« EMA P.
- »K smo kostanj pekli mi je bilo všeč.« LINA
- »Všeč mi je bilo, ko smo ustvarjali. In ko smo jedli mafine.« ERAZEM P.
- »V gozdu smo nabirali kostanj.« SARA
- »Všeč mi je bilo, ko smo pekli kostanjeve piškote in potem smo zunaj dali gor še smetano in mrvico.« FELICIJA
- »Všeč mi je bilo, ko smo pekl kostanj.« ZALA Š.
- »Všeč so mi bili piškoti.« LORI O.
- »Všeč mi je bilo, ko smo mafine delal.« SOFIJA
- »Všeč mi je bilo, ker so z mano prišli še sestra, mami in ati.« GAJA VIKTORIJA

### **Sodelovanja:**

-  Družina Černe-Obolnar – kostanjevi recepti in peka kostanjevih dobrot.
-  Tomaž Birk in Jurij Kamšek – peka kostanja.
-  Družine otrok – nabiranje in rezanje kostanja za peko in naravni material za ustvarjanje.

### **Zaključne misli:**

Projekt smo uspešno zaključili. Šport in turizem sta za nas in naše okolje pomembna, prav tako je pomembna tudi lokalna kulinarika, katero smo spoznavali. Otrokom je bilo zelo všeč, da so lahko sodelovali pri organizaciji prireditve, izdelavi napisov, peki slaščic in seveda pokušanju dobrot. Uživanje lokalne hrane omogoča priložnost za pogovor in dejavnosti z otroki o pomenu hrane, njenih vplivih na zdravje, okolje in skupnost. Pomembno se nam zdi, da otroci spoznajo kje in kako hrana raste ter kako jo pripravimo. S spodbujanjem otrok k lokalni hrani želimo vzgojiti zavedne, odgovorne in zdrave potrošnike. Še naprej se bomo trudili, da bomo ohranjali lokalno kulinariko in tradicijo kraja.

### **Javne predstavitve vrtca in dejavnosti povezanih s projektom v medijih:**

Spletna stran vrtca Pedenjped

Zbrala in zapisala: Tjaša Cerar