

PREDSTAVITEV IZVEDBE PROJEKTA

TURIZEM IN VRTEC

MOJ KRAJ MOJ »CHEF«

Naziv vrtca: Vrtec Postojna, enota ZMAJČEK

Naslov: Gregorčičev drevored 8

Poštna št.: 6230 **Kraj:** Postojna

Naslov projekta: Z igro do prvih turističnih korakov – MOJ KRAJ MOJ »CHEF«

Trajanje projekta: od decembra 2020 do junija 2021

Nosilke projekta:

- Sandra Smiljanić,
- Tjaša Abram,
- Vesna Grahovič,
- Rudi Doles,
- Barbara Požar,
- Mojca Rebec,
- Tanja Mejak,
- Vida Pavlin,
- Tjaša Terbižan,
- Klara Žnidaršič,
- Sara Puntar,
- Snežana Jelič,
- Arabela Arambašič,
- Mateja Bajc Trček,
- Špela Šorli,
- Dejana Malić.

	Vrtec: Vrtec Postojna			
Enota	Skupina/oddelek	Starost otrok	Število otrok	Naslov podprojekta
Zmajček	ŽELVICE	4-5	23	Jakobove palačinke
	ZMAJČKI	4-5	24	Zelišča
	SONČNICE	4-5	22	Praznične sladice
Pastirček	LISIČKE	4-5	23	Od semena do rastline
	ROŽICE	4-5	22	Zdrava in nezdrava prehrana
	MRAVLJICE	4-5	23	Jedi iz korenčka
Pudgurček	STORŽKI	1-6	23	Iz narave na krožnik

Poročilo enote Zmajček

Naslov podprojekta: **Zelišča, Praznične sladice, Jakobove palačinke**

Namen projekta:

Strokovni delavci strokovno starostnega aktiva 4-5 let smo se odločili, da otroci preko aktivnega sodelovanja, raziskovanja, spoznajo tipične in tudi praznične jedi, pijačo in tudi zeliščarsko tradicijo kraja oz. kulinarčni ali gastronomski spominek svojega kraja. Povezali smo se s Smrekarjevo domačijo, za katero je znano, da samostojno pridelajo vse lokalne sestavine (zelenjava, zelišča, žito, meso) za pripravo okusnih lokalnih jedi.

Naše vodilo pri izvajanju projekta je bilo: kaj vse bo otrok ob tem novega pridobil, spoznal, doživel.

Otroci so se seznanili tudi z najbolj poznano zgodbo našega okoliša „Jakob in postojnski zmaj“, po vsebini le-te pa smo oblikovali in posneli Pomladni koncert za starše „Jakobova mineštra“.

Cilji projekta:

- Omogočiti otrokom aktivno učenje na podlagi izkušenj in pridobivati uporabna, praktična znanja.
- Spodbujanje otrok za raziskovanje, odkrivanje in doživljanje kraja v katerem deluje naš vrtec, ter širšega okolja.
- Otrok spoznava zelišča z vsemi čutili; spoznava pomen zelišč v prehrani.
- Otrok spoznava tradicijo povezano z različnimi prazniki in običaji ter jedmi povezanimi z leti.
- Otrok spoznava različne postopke priprave jedi.
- Otrok spoznava kulinariko, degustacijo hrane ter bonton.
- Otrok spoznava domači kraj in njegove posebnosti; seznaneni se s tem, kako so v njegovem lokalnem okolju ljudje živeli in delovali v prejšnjih časih.
- Otrok spoznava način, kako kvalitetno preživeti prosti čas.
- Otrok pridobiva čut za urejeno, čisto in gostoljubno okolje v katerem bivamo.
- Vzgoja za zdrav način življenja v zdravem okolju, navajanje na ekološko pridelano hrano.

Opis izvedbe projekta:

skupina Zmajčki: **Zelišča**

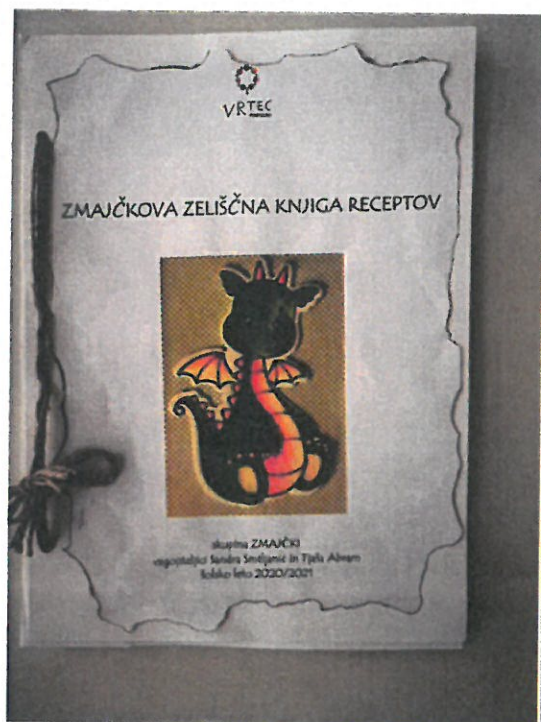
- Motivacija z lutko čaravnice in zeliščarke Lenčke in izhodišče prek slikanice Zelišča male čaravnice (Polonca Kovač).
- Spoznavanje svežih in posušenih zelišč z vsemi čutili (opazovanje, vonjanje, okušanje, tipanje) ter ustvarjanje knjižice »Spoznavamo zmajčkova zelišča« s slikanjem zelišč z barvnimi tuši.
- Sajenje zelišč v svoje lončke, spremljanje pri rasti.
- Priprava zeliščnega (kamiličnega) čaja - čajanka v skupini.
- Aktivno sodelovanje s starši, starimi starši – soustvarjanje zbirke »Zmajčkova zeliščna knjiga receptov«.
- Nabiranje regrata ter priprava regratove solate.
- Aktivno sodelovanje s kuhinjskim kadrom pri pripravi zeliščnega namaza iz drobnjaka ter izdelavi žajbljevih lizik.
- Obisk in ogled zeliščnega vrta spomladi v okolici Škratek – *čutno užitni vrt* (sodelovanje z zeliščarko, ga. Andrejo Premrl)
- Različne dejavnosti po vsebini zgodbe Čarovnica Mica in severna zvezda (likovne dejavnosti; plesno-gibalne dejavnosti; glasbene dejavnosti).
- Igra »zeliščarski spomin«.
- Oblikovanje »Lenčkinega zeliščnega kotička« (sveža zelišča, posušena zelišča, različna literatura na temo »zelišč«).
- Seznanitev z legendo o pastirčku Jakobu ter ogled Jakobove učne poti na Soviču.
- Zaključek s pomladnim koncertom »Jakobova mineštra« - izbor pesmi, deklamacij, plesa na temo legende našega kraja.



Lutka LENČKA in Lenčkin kotiček z zelišči in različno literaturo



Knjižica »Spoznavamo zmajčkova zelišča« in knjiga receptov »Zmajčkova zeliščna knjiga receptov«



Zmajčkova zeliščna knjiga receptov in slikanje zelišč z barvnimi tuši v knjižice »Spoznavamo zmajčkova zelišča«



Sajenje vrtno kreše



Kuhanje kamiličnega čaja



Nabiranje regrata in priprava regratove solate



Okušanje regratove solate



Pomoč kuharja pri pripravi zeliščnega namaza iz drobnjaka ter skute



Izdelava žajbljevih lizik



Ogled Čutno užitnega vrta spomladi



Zeliščni kotiček

Ogledali smo si Jakobovo učno pot na Soviču in spoznali, kako so se otroci nekoč igrali v naravi z naravnimi materiali.



S pesmico in plesom (čarovnica Mica:Urša KrempI) smo sodelovali na snemanju Pomladnega koncerta z naslovom Jakobova mineštra. Jakobu smo tudi skuhali zeliščni čaj, ki mu je pomagal pri hudih bolečinah v trebuhu po obilni pogostitvi z mineštro in žganci.

skupina Želvice: Jakobove palačinke

- virtualno srečanje preko programa ZOOM s knjižničarjem Nenadom Arizanovičem s potujoče knjižnice BIBLIOBUS, pripovedovanje pravljice Jakec peče (Lars Klinting), pogovor o vsebini pravljice in zbiranje predlogov za peko (kolač, torta iz palačink z vulkanom, Jakobove palačinke).



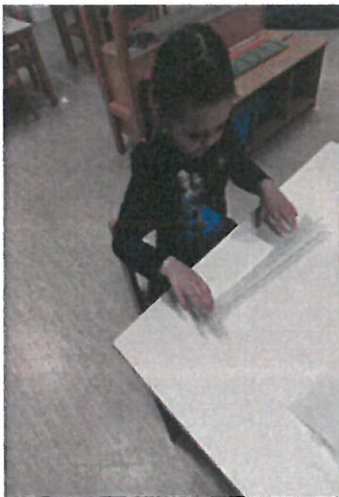
- Prepoznavanje zdrave hrane in napitkov, njihov pomen za zdravje in navajanje na zdrav način življenja.



- Simbolna igra kuhanja v gospodinjstvem kotičku in izdelava kuharskih kap.



- Ustvarjanje zdravega krožnika, izrezovanje sličic iz reklamnih letakov in lepljenje na papirnat krožnik.





- Spoznavanje pomena lokalno pridelane hrane ob pravljici Jakob in postojnski zmaj, ljudska zgodba s sodobnimi ilustracijami, zgodba o pogumnem pastirčku Jakobu, ki je ukanil zmaja, zbiranje idej otrok o tem, kaj so včasih pastirji jedli in pili. Povezali smo se z Melito s Smrekarjeve domačije, ki nam je predstavila domačijo, kjer se ukvarjajo z ekološkim kmetovanjem, s pridelovanjem žit, poljščin, sadja in vzgajajo domače živali. Sami pridelajo hrano in pijačo, ki jo ponujajo turistom in lokalnim prebivalcem. Pomagala nam je sestaviti recept za Jakobove palačinke. Virtualno smo se z njo srečali preko programa Zoom.



Dogovorili smo se, da obišče otroke v vrtcu na igrišču zaradi ukrepov za preprečevanje okužb. Pogostila jih je z domačimi izdelki in prinesla za palačinke ekološko-lokalno moko.



Melito smo prosili, da pride po palačinke, ko jih bomo pripravili in nam sporoči, če bi jih mogoče ponudili na njihovi domačiji. Odzvala se je in jih zelo pohvalila. Naslednje leto, če bomo lahko, jih bomo na kmetiji tudi obiskali.

- Peka Jakobovih palačink z domačo moko, mlekom in jajci ter nadev z medom, z mletimi orehi, smetano in malinovim prelivom, ki sem ga sama pripravila. Palačinke so bile slastne in otroci so ob njih in domačem jabolčnem soku zelo uživali. Nismo pozabili na knjižničarja Nenada in tudi njemu ponudili palačinke ter strokovnim sodelavkam v naši enoti.



Na koncu smo sodelovali pri snemanju Pomladnega koncerta.



skupina Sončnice: Praznične sladice

- Motivacija otrokom je bila Velika slovenska kuharica.
- Zamislila sem si medgeneracijsko sodelovanje in vključitev različnih generacij (stari starši, starši in otroci); katero od jedi bi pripravili v sodelovanju s starimi starši po starih lokalnih receptih v vrtcu ter jo degustirali, zaradi ukrepov to ni bilo izvedljivo.
- Peko prazničnih jedi so zaradi epidemije in s tem povezanih ukrepov izvedli doma, poslale fotografije postopka in jedi smo si ogledali v vrtcu, otroci so predstavili izbrano jed.
- Sodelovali so pri različnih postopkih in korakih priprave sladic.
- Izdelali smo svojo Knjigo receptov.
- Otroci so spoznali poklic kuharja, peka in slaščičarja.
- Različne jedi so spoznavali tudi preko literature, interneta in avdio-video virov.
- Utrjevali smo bonton ter spoznavali različne načine okrasitve miz.
- Spoznali so postopek peke palačink preko plesa po glasbi Palačinke R. Kranjčan in pomagali pri izvedbi peke le-teh.
- Sodelovali so na zaključni prireditvi- Pomladnem koncertu v tem duhu.
- Ogledali so si Jakobovo pot.



Miklavževi parklji



Božični šarkelj



Novoletni masleni piškoti



Čokoladna torta



Jogurtove miške



Pustni krofi



Flancati



Velikonočna pinca



Orehova prepletanka in potica



Jabolčna pita naših babic

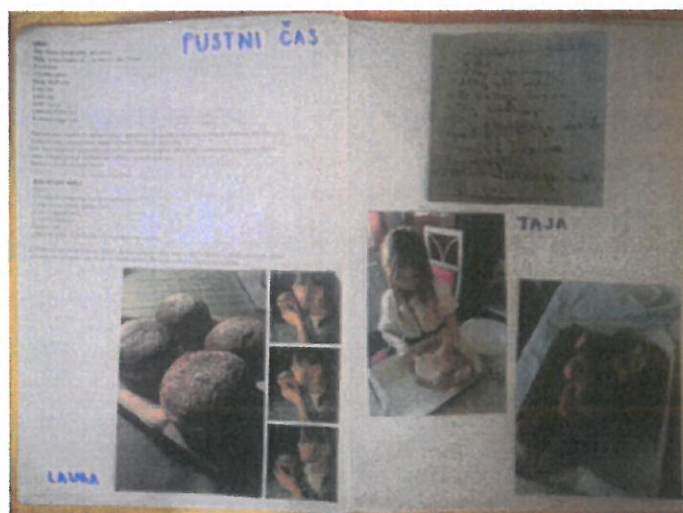


Palačinke





Postopek priprave jedi



Knjiga receptov

Poleg omenjenih so nastale še te sladice: vafli, Grška velikonočna gnezda, Čupavci, Sladki in Čemažev kruh, Bakala, Šarene projice.



Sestavine in pripomočki za izdelavo testa za palačinke



Mali peki palačink



Ogled Jakobove poti

Kaj so pridobili otroci s sodelovanjem v projektu

Neposreden stik z okoljem in bogastvo, ki ga ponuja narava, omogoča otroku razvijati občutek za spoštovanje in željo po ohranjanju nečesa lepega – nečesa, kar ni delo človeških rok.

Otroci so pridobili veliko izkušenj, na osnovi katerih so usvojili nova znanja. Pri samem raziskovanju smo uporabljali različne vire (knjige, narava, leksikoni, revije, računalnik). Spoznali so, da si lahko pogosto tudi sami (s pomočjo staršev, starih staršev) z domačimi zdravilnimi pripravki pomagajo pri lajšanju blažjih zdravstvenih tegob, da farmacevtska industrija ni vedno edina pot do našega zdravja. Veseli smo, da pri svojem delu nismo ostali sami, saj smo v raziskovanje aktivno vključili tudi starše, ki so nam pomagali pri spoznavanju veliko različnih receptov iz našega kraja. Ugotovili smo, kako zelo pomembno je, da ljudje ne izgubimo pristnega stika z naravo, ki nam (vsaj za zdaj) ponuja veliko dobrin.

Vtisi in izjave otrok ter drugih sodelujočih:

Vtisi in izjave otrok:



Po prebiranju pravljice Zelišča male čaravnice (Polonca Kovač) so otroci na vprašanje: «Kaj ti je/ni bilo všeč?» odgovarjali:

»Meni je všeč Lenčkin dom.«

»Meni pa niso všeč čaravnice.«

»A so vse čaravnice zeliščarke?«

»Mene pa večkrat boli trebušček, pa mi mamica skuha kamilice, tako kot Lenčka.«

»Jaz bi imela tudi toliko zelišč kot Lenčka.«

Izjave otrok pred in po snemanju Pomladnega koncerta »Jakobova mineštra«:

Izjave otrok pred snemanjem:

»A bo Jakob prišel k nam v naš vrtec?«

»Kdo nas bo pa snemal?«

Izjave otrok po snemanju:

»Uf, kolikokrat smo morali ponovit.«

»Kaj Jakob je zdaj umrl?«

»Tako kamero, ku so meli snemalci pa še nisem vidu.«

»Kaj nas bo Jakob še kaj obiskal?«

S kom smo sodelovali in na kakšen način:

- Stari starši in starši otrok (delo na daljavo)
- Snemalna ekipa VIDEO2GO (Nejc Konjevič, snemalec Luka Volk)
- Smrekarjeva domačija (Melita Stegel)
- Potujoča knjižnica BIBLIOBUS (Nenad Arizanović)

Zaključne misli:

V našem vrtcu je vzgoja za zdravje pomemben sestavni del življenja in dela v vrtcu, zato smo načrtovali različne dejavnosti na temo hrana nekoč, zelišča... Ob projektu smo spoznali veliko različnih receptov iz našega kraja, ki so nam jih zaupali naši stari starši in starši. Nekatere recepte domačini poznajo, nekatere pa smo odkrili na novo. Postojna ima dokaj pestro lokalno kulinariko in škoda bi bilo, da se je ne predstavlja danes in v prihodnosti.

Opis poteka zaključne prireditve/javne predstavitve projekta:

Za zaključek projekta smo se zaradi trenutne covid situacije odločili, da Pomladni koncert izpeljemo kar prek spleta. S pomočjo snemalcev lokalne televizije smo posneli glasbeno – gledališko – plesno predstavo z naslovom »Jakobova mineštra«. Otroke je legenda o pogumnem pastirčku Jakobu, ki je premagal strašnega zmaja zelo pritegnila. Skupaj smo prišli do ideje o nadaljevanju zgodbe. V scenariju je bila zajeta tematika o pastirčku Jakobu, ki po napornem boju z zmajem postane lačen. Mama bi mu z veseljem skuhala mineštro, a ji žal primanjkujejo določene sestavine. Na pomoč priskočijo otroci, ki Jakobu ponudijo različne sestavine (zelje, korenje, grah, začimbe, žganci) za pripravo mineštre. Na koncu je dobil še sladico, palačinke. Vsaka skupina se Jakobu predstavi s pesmijo, plesom ali deklamacijo. Na koncu Jakobu mama le skuha mineštro, strokovna žirija s Smrekarjeve domačije pa poda svojo oceno o okusu same mineštre.



Pastirček Jakob



Člani strokovne žirije s Smrekarjeve domačije



skupina Zmajčki

skupina Želvice





Skupina Sončnice



Jakobova mama pridno kuha mineštro (snemanje)



pastirček Jakob okuša mineštro, ki mu jo je skuhala mama (snemanje)

Zaključno prireditev smo staršem predstavili prek spletne povezave.

Javne predstavitve vrtca in dejavnosti povezanih s projektom v medijih:

Pomladni koncert »JAKOBOVA MINEŠTRA«, 10.6.2021:

KRAJ: prek spletne povezave

SODELUJOČI/NASTOPAJOČI: vse skupine vključene v projekt

CILJNA SKUPINA: otroci, starši in ostali sorodniki in prijatelji, župan, ravnateljica Vrtca

Postojna

Poročilo enote Pastirček

Naslov podprojekta: Zdrava in nezdrava prehrana/ Jedi iz korenčka/ Od semena do rastline

Namen projekta:

Namen letošnjega projekta je, da strokovni delavci strokovno starostnega aktiva 4-5 let, otrokom približamo pomen zdrave prehrane, samooskrbe, uživanja različnih živil, ter da so iz nekaterih živil tudi sami pripravimo jedi. Preko aktivne vključenosti otrok (nekatero aktivnosti so potekale tudi na daljavo, v času zaprtja vrtca), preko raziskovanja (pogovori s starimi starši, starši, ogled različnih knjig, video prispevkov) otroci spoznajo tipične in tudi praznične jedi, pijačo in tudi zeliščarsko tradicijo kraja oz. kulinarčni ali gastronomski spominek svojega kraja. V sklopu celotnega aktiva 4-5 je potekalo tudi več skupnih dejavnosti – vsi otroci so v sklopu odkrivanja svojega kraja, spoznali tudi njegovo najbolj znano pripovedko »Jakob in postojnski zmaj« oz. »Zmaj v Postojnski jami«. Nastala je tudi zgodba o nadaljevanju Jakobove poti po tem, ko je premagal zmaja in odšel s svojimi živalmi proti domu – postal je namreč lačen... In od tu naprej so imeli otroci našega starostnega tima zelo pomembno nalogo – Jakobu so namreč pomagali pridobiti različne sestavine za mineštro, ki mu jo bo skuhal mama (grah, zelje, korenje in še kaj...). Tako smo po tej vsebini posneli »Pomladni koncert za starše, z naslovom »Jakobova mineštra«. Pri tem smo se povezali tudi s Smrekarjevo domačijo, poznano po lastni da pridelavi velikega nabora živil (zelenjava, zelišča, žito, meso), iz katerih pripravlja okusne lokalne jedi. Naše vodilo pri izvajanju projekta je bilo: kaj vse bo otrok ob tem novega pridobil, se naučil spoznal, doživel, izkusil.

Cilji projekta:

- Omogočiti otrokom aktivno učenje na podlagi izkušenj in pridobivati uporabna, praktična znanja.
- Spodbujanje otrok za raziskovanje, odkrivanje in doživljanje kraja, v katerem deluje naš vrtec, ter širšega okolja.
- Otrok spozna zdravo in nezdravo prehrano, ter prehransko piramido.
- Otrok spoznava zelišča z vsemi čutili; spoznava pomen zelišč v prehrani.

- Otrok spoznava tradicijo povezano z različnimi prazniki in običaji ter jedmi povezanimi z le-temi.
- Otrok spozna različne postopke priprave jedi.
- Otrok spoznava kulinariko, degustacijo hrane ter bonton.
- Otrok pridobiva čut za urejeno, čisto in gostoljubno okolje v katerem bivamo.
- Vzgoja za zdrav način življenja v zdravem okolju, navajanje na ekološko pridelano hrano.

Opis izvedbe projekta:

Skupina »Rožice«

- Motivacija nam je bila knjiga »Jakob in postojnski zmaj«.
- Otroci so najprej spoznali mesto Postojna, si ga ogledali, narisali kje živijo, ter njihove risbe umestili v bližnjo in daljno okolico vrtca, katerega so tudi narisali.
- Ogledali smo si tudi obliko Soviča, saj v knjigi piše, da je v obliki zmaja.
- Učenje pesmi Pastirček Jakob ter deklamacije »Grah« za Pomladni koncert "Jakobova mineštra".
- Pogovor o zdravi in nezdravi prehrani, prehranska piramida.
- Ogledali smo si zeliščni gredici pred F oddelkom, otroci so podali ideje, kaj bi zasadili v tretjo gredico.
- Izdelali smo namaz iz drobnjaka.
- Sprehodili smo se do travnika, kjer smo nabrali regrat in skupaj pripravili regratov sirup.
- Posejali smo grah, korenje, redkvico in solato v prazno gredico, ter skrbeli zanjo.
- Aktivno smo sodelovali s starši, starimi starši – z njimi soustvarjali zbirko »Knjiga receptov« (Preroštan krompir, Krompir v zevnici, palačinke, ješprenj,...
- Ogledali smo si Jakobovo učno pot na Soviču.



Nabiranje regratovih cvetov na travniku



Priprava in kuhanje regratovega sirupa





Ureditev gredic pred F oddelkom, kjer so zelišča, ter priprava gredice za setev



Otroške risbe njihovih prebivališč v bližnji ter daljni okolici vrtca



Pogovor o zdravi/nezdravi prehrani, izdelava prehranske piramide



Sejanje graha, korenja, redkvice, solate, ter skrb za gredice



Sprehod na Sovič, Pot pastirčka Jakoba

Fotografije iz naše »Knjige receptov«



Priprava »preroštanega« krompirja



Priprava namaza iz drobnjaka, ki so ga otroci nabrali v zeliščni gredici



Priprava muffinov in ješprenja



Priprava solate s čebulo



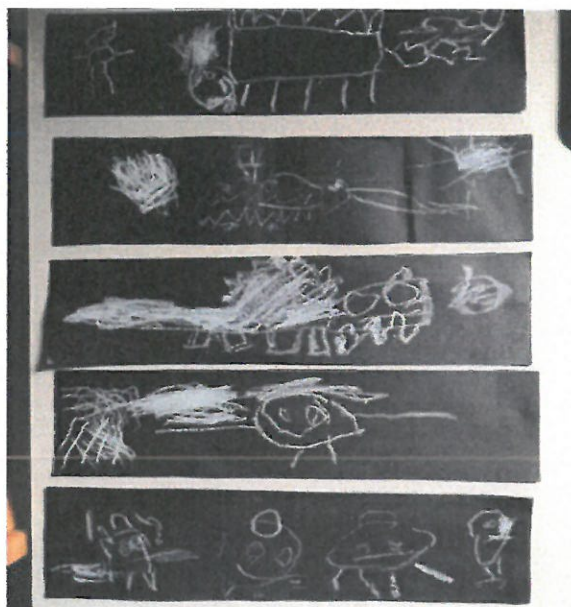
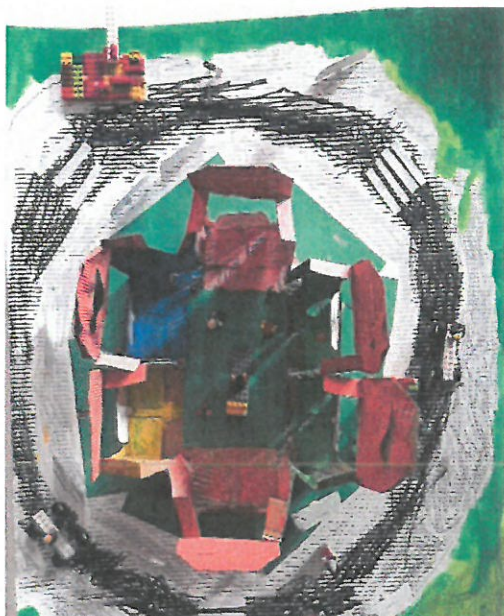
Priprava krompirja v zevnici

Skupina »Mravljice«

- V času nujnega varstva zaradi epidemije, so nekatere dejavnosti potekale na daljavo, v sodelovanju s starši in otroki (priprava čajanke v krogu družine, peka piškotov po palčkovem receptu, peka kruha).



- V skupini smo se po vrnitvi v vrtec veliko pogovarjali o našem kraju, o pomembnih stavbah v mestu, naredili smo maketo našega vrtca z okolico. Od tega smo prešli na znano pripovedko našega kraja »Zmaj v Postojnski jami«. Otroci so jo večkrat poslušali, ter zgodbo tudi zaigrali s prstnimi lutkami, pa tudi likovno upodobili.



- Predstavile smo jim nadaljevanje zgodbe, ki smo ga napisale strokovne delavke. V tej zgodbi otroci pomagajo pastirčku Jakobu tako, da mu dajo sestavino za njegovo mineštro (Jakobova mineštra). Naša skupina mu je dala korenček. Naučili smo se pesem o pastirčku Jakobu ter pesem Bel zajček (ki ima rad korenček).



- O korenčku, kot zelenjavi, smo se veliko pogovarjali, ugotavljali, zakaj je zdrav, kje raste, kako zraste. V Enciklopediji vrtnarjenja smo si ogledali postopek setve korenčka.
- Korenje so otroci okusili na različne načine: kot korenčkovo juho (ki smo jo imeli za kosilo), kot solato (okisan kuhan korenček), poskusili so ga surovega – nato pa smo ga tudi naribali in iz njega pripravili dve vrsti namaza: enega s skuto, drugega z maslom.





Skupina »Lisičke«

- Otroci so v vrtec prinesli keramične lončke in jih poslikali z akrilnimi barvami.
- Spoznali so rast rastline (postopek sajenja zemlja – seme – zemlja - voda).
- Posejali so peteršilj na igrišču vrtca.
- Aktivno smo sodelovali tudi s starši v času epidemije. Otroci so domov odnesli svoje posejan peteršilj in skrbeli za njegovo uspešno rast.
- Otroci so svoje lončke s peteršiljem po ponovnem odprtju vrtca prinesli nazaj, primerjali napredek v njegovi rasti s svojimi vrstniki vrtca, nadaljevali pa so s vsakodnevno skrbjo za uspešno rast rastline.
- Rastlino so narisali tudi z voščenkami – likovne izdelke smo razstavili na našem hodniku..
- Seznanili so se s pravljico in pesmico o pastirčku Jakobu.
- Obiskali smo Jakobovo pot.
- Projekt smo zaključili s Pomladnim koncertom, kjer so otroci plesali in Jakobu dali zelje za njegovo mineštro.



Sejanje peteršilja



**Vsakodnevno opazovanje rasti v lončkih, skrb za ustrezne pogoje za rast
(svetloba, voda, toplota)**



Naše rastline uspešno napredujejo



Obisk poti pastirčka Jakoba

Za zaključek projekta smo se zaradi trenutne Covid situacije odločili, da Pomladni koncert izpeljemo kar prek spleta. S pomočjo snemalcev lokalne televizije smo posneli glasbeno – gledališko – plesno predstavo z naslovom »Jakobova mineštra«. Otroke je legenda o pogumnem pastirčku Jakobu, ki je premagal strašnega zmaja zelo pritegnila. Skupaj smo prišli do ideje o nadaljevanju zgodbe. V scenariju je bila zajeta tematika o pastirčku Jakobu, ki po napornem boju z zmajem postane lačen. Mama bi mu z veseljem skuhala mineštro, a ji žal primanjkujejo določene sestavine. Na pomoč priskočijo otroci, ki Jakobu ponudijo različne sestavine (zelje, korenje, grah, začimbe, žganci) za pripravo mineštre. Na koncu dobi še sladico - palačinke. Vsaka skupina se Jakobu predstavi s pesmijo, plesom ali deklamacijo. Na koncu mama Jakobu skuha mineštro, strokovna žirija s Smrekarjeve domačije pa poda svojo končno oceno o okusu same mineštre.



Pastirček Jakob



Člani strokovne žirije s Smrekarjeve domačije

S prireditvijo smo strokovne delavke (mentorice projekta) našim otrokom še bolj približale kulturo in legendo našega okolja, ki nam ponuja res veliko.

Kaj so pridobili otroci s sodelovanjem v projektu

Neposreden stik z okoljem in bogastvo, ki ga ponuja narava, omogoča otroku razvijati občutek za spoštovanje in željo po ohranjanju nečesa lepega – nečesa, kar ni delo človeških rok.

Otroci so pridobili veliko izkušenj, na osnovi katerih so usvojili nova znanja. Pri samem raziskovanju smo uporabljali različne vire (knjige, narava, leksikoni, revije, računalnik). Spoznali so, da si lahko pogosto tudi sami (s pomočjo staršev, starih staršev) z domačimi zdravilnimi pripravki pomagajo pri lajšanju blažjih zdravstvenih tegob, da farmacevtska industrija ni vedno edina pot do našega zdravja. Veseli smo, da pri svojem delu nismo ostali sami, saj smo v raziskovanje aktivno vključili tudi starše. Ugotovili smo, kako zelo pomembno je, da ljudje ne izgubimo pristnega stika z naravo, ki nam (vsaj za zdaj) ponuja veliko dobrin.

Vtisi in izjave otrok ter drugih sodelujočih:

Izjave otrok pred snemanjem Pomladnega koncerta »Jakobova mineštra«:

Izjave otrok pred snemanjem:

»A bo Jakob prišel k nam v naš vrtec?«

»Kaj boš tudi ti z nami na snemanju?«

»Kdaj pa bo že snemanje?«

»A to bo čisto pravi Jakob iz knjige, a je on še živ?«

»Kaj danes se gremo tudi snemat?«

Izjave otrok po večkrat prebrani zgodbi Jakob in postojnski zmaj:

»Je bil močen ta zmaj, da so se ga bali?«

»Kje pa so zdaj jajčeca od zmaja? V morju?«

»A je res Sovič v obliki zmaja?«

»Jaz sem že bil v Postojnski jami in je tam grmelo, to je bil zmaj.«

»Poglej moje mišice, jaz bi zmaja kar prijel in ga vrgel daleč stran.«

Izjave med pogovorom o zdravi/nezdravi prehrani:

»Je rekla mama, da jaz ne smem jesti več "sladkiša", me bolijo zobki.«

»Vedno, ko jemo liziko moramo umiti zobe.«

»Vitamine rabimo, da smo zdravi.«

Izjave otrok, ko so opazovali rastline v lončkih:

»Uuu, poglej L., kakšne velike liste ima moj peteršilj, od tvojega so pa malo manjši.«

»Tanja, v mojem lončku je vse suho, moram hitro zaliti, da ne bo peteršilj umrl.«

»Moja mama da peteršilj v juho, meni je ful dober.«

Izjave otrok ob okušanju korenčka in namazov:

»Mmm, kako diši, meni je sladek.«

»Korenček naredi, da boljše vidiš.«

»To zgleda slastno, jaz bom kar vse pojedla.«

»To bom jaz tudi mami rekel, da bova doma naredila.«

S kom smo sodelovali in na kakšen način:

- Stari starši in starši otrok (delo na daljavo, prinašanje materiala, fotografije)
- Občina Postojna
- Radio 94 (poročanje o dogodku)
- Lokalna televizija Studio Proteus (snemanje dogodka »Pomladni koncert«, poročanje o dogodku)
- Smrekarjeva domačija (ocenjevanje naše mineštre)

Zaključne misli:

V našem vrtcu je vzgoja za zdravje pomemben sestavni del življenja in dela v vrtcu, zato smo načrtovali različne dejavnosti na temo hrana nekoč, zelišča... Ob projektu smo spoznali veliko različnih receptov iz našega kraja, ki so nam jih zaupali naši stari starši in starši. Nekatere recepte domačini poznajo, nekatere pa smo odkrili na novo. Postojna ima dokaj pestro lokalno kulinariko in škoda bi bilo, da se je ne predstavlja danes in v prihodnosti.

Opis poteka zaključne prireditve/javne predstavitve projekta:

Zaključno prireditev smo staršem predstavili prek spletne povezave.

Javne predstavitve vrtca in dejavnosti povezanih s projektom v medijih:

Pomladni koncert »JAKOBOVA MINEŠTRA«, 10.6.2021:

KRAJ: prek spleta

SODELUJOČI/NASTOPAJOČI: vse skupine vključene v projekt

CILJNA SKUPINA: otroci, starši in ostali sorodniki in prijatelji, župan, ravnateljica
Vrtca Postojna

POROČANJE V MEDIJIH:

Lokalna TV Studio Proteus

Radio 94

Poročilo enote Studeno – PUDGURČEKI

Naslov podprojekta: Iz narave na krožnik

Namen projekta

Strokovni delavci strokovno starostnega aktiva 4-5 let smo se odločili, da otroci preko aktivnega sodelovanja, raziskovanja, spoznajo tipične in tudi praznične jedi, pijačo in tudi zeliščarsko tradicijo kraja oz. kulinarčni ali gastronomski spominek svojega kraja. Povezali smo se s Smrekarjevo domačijo, za katero je znano, da samostojno pridelajo vse lokalne sestavine (zelenjava, zelišča, žito, meso) za pripravo okusnih lokalnih jedi.

Naše vodilo pri izvajanju projekta je bilo: kaj vse bo otrok ob tem novega pridobil, spoznal, doživel.

Otroci so se seznanili tudi z najbolj poznano zgodbo našega okoliša „Jakob in postojnski zmaj“, po vsebini le-te pa smo oblikovali in posneli Pomladni koncert za starše „Jakobova mineštra“.

Cilji projekta

- Omogočiti otrokom aktivno učenje na podlagi izkušenj in pridobivati uporabna, praktična znanja.
- Spodbujanje otrok za raziskovanje, odkrivanje in doživljanje kraja v katerem deluje naš vrtec, ter širšega okolja.
- Otrok spozna tradicijo povezano z različnimi prazniki in običaji ter jedmi povezanimi z le-temi.
- Otrok spozna različne postopke priprave jedi.
- Otrok spozna kulinariko, degustacijo hrane ter bonton.
- Otrok spozna domači kraj in njegove posebnosti; seznaneni se s tem, kako so v njegovem lokalnem okolju ljudje živeli in delovali v prejšnjih časih.
- Otrok spozna način, kako kvalitetno preživeti prosti čas.
- Otrok pridobiva čut za urejeno, čisto in gostoljubno okolje v katerem bivamo.
- Vzgoja za zdrav način življenja v zdravem okolju, navajanje na ekološko pridelano hrano.

Opis izvedbe projekta

Naša enota je locirana na vasi, kjer predvsem starejši domačini še vedno veliko hrane pridelajo na njivah in vrtovih. Tudi travniki in gozd ponujajo številne zdravilne rastline in zelišča, ki jih uporabljajo pri pripravi jedi in napitkov.

Jeseni so otroci spoznavali življenjski cikel rastlin. Spoznali so, da se življenjski cikel ne konča z zrelim plodom. Iz jesenskih plodov, ki so jih otroci prinesli v vrtec in ki so zrasli na vrtovih in njivah njihovih staršev in starih staršev, so odstranili semena in jih ponovno posejali.

Rastline so redno zalivali, njihovo rast pa spremljali tudi v času, ko smo ostali doma. Bučo je hišnik v mesecu juniju odpeljal v enoto, kjer se bomo poleti združevali in tako še naprej skrbeli za njeno rast.

Spoznali smo koruzo, iz katere pripravljajo koruzne žgance. Ogledali so si fotografije ličkanja koruze ter se tudi sami preizkusili v tem. Strinjali so se, da se je prijetno družiti ob ličkanju koruze.



Med starši in starimi starši smo izvedli anketo o jedeh, brezalkoholnih pijačah in zeliščih, ki so najbolj značilne za naše kraje in jih doma največkrat pripravljajo. Med jedmi so bili največkrat izpostavljeni krompirjevi žganci z ocvirki, jota, krompir v zevnici in friško zelje.

Sami pripravljajo tudi napitke in sirupe, pri tem jim velikokrat pomagajo tudi otroci. Največkrat pripravljajo bezgov, metin ali rmanov sirup, malinovec, stiskajo jabolčni sok...

Med zelišči pa se v loncu največkrat znajde peteršilj ali majaron, v čaju žajbelj in materina dušica.

Otroci so naštevali jedi, ki jih jedo doma oziroma pri starih starši. Ugotovili smo, da stari starši kuhajo predvsem jedi na žlico, starši pa jedi, ki so všeč otrokom.

V igralnici smo uredili kuhinjski kotiček, v katerem so se otroci vsakodnevno igrali. V igri vlog in simbolni igri so sodelovali tudi v gozdni igralnici.





Otroci so pripovedovali o jedeh, ki jih imajo najraje. Pogovarjali smo se o zdravih jedeh, ki pa otrokom niso vedno najboljše. S čopiči in barvami so naslikali svojo najljubšo jed – na teh »krožnikih« se je največkrat znašel krompir, različna zelenjava in jedi na žlico.



V mesecu maju je zacvetel regrat. Domačini izkoristijo vse, kar jim narava ponudi in tudi mi smo med nabiranjem regrata srečali domačine, ki so nabirali zelišča za čaj ter smrekove vršičke. V igralnici smo cvetove natrgali, namočili in skuhalih regratov sirup.



Regrat, ki nam je ostal, smo uporabili za ustvarjanje.



V naslednjih dneh bomo nabrali še bezeg in iz njega pripravili bezgov sirup.

Projekt smo zaključili s Pomladnim koncertom in pesmijo Na planincih lušno biti, pastirček Jakob pa je pri nas dobil krompirjeve žgance, ki jih je pojedel zraven mineštre.



Kaj so pridobili otroci s sodelovanjem v projektu

Vas Studeno se nahaja v neposredni bližini gozda – narave. V času trajanja projekta smo veliko časa preživel na prostem in bili tako aktivni raziskovalci, kar jim je omogočalo razvoj na različnih področjih učenja.

Ugotovili smo, kako zelo pomembno je, da ljudje ne izgubimo pristnega stika z naravo, ki nam (vsaj za zdaj) ponuja veliko dobrin.

Vtisi in izjave otrok ter drugih sodelujočih:

- Meni je bilo všeč, ko smo delali regratov sirup.
- Všeč mi je bilo, ko smo šli nabirat regrat.
- Vse mi je bilo všeč.
- Jaz pa sem uživala pri ličkanju koruze.

S kom smo sodelovali in na kakšen način:

- Stari starši in starši otrok
- VIDEO2GO (Nejc Konjevič, snemalec Luka Volk)
- Smrekarjeva domačija (Melita Stegel)

Zaključne misli:

Projekt je bil zanimiv, poučen. Otroci so ob pomoči domačinov ter starih staršev, ki še vedno veliko hrane pridelajo na njivah in vrtovih, spoznali kaj vse nam ponuja narava v okolici našega kraja. Nekatere recepte domačini poznajo, nekatere pa smo odkrili na novo. Postojna ima dokaj pestro lokalno kulinariko in škoda bi bilo, da se je ne predstavlja danes in v prihodnosti.

Opis poteka zaključne prireditve/javne predstavitve projekta:

Za zaključek projekta smo se zaradi trenutne covid situacije odločili, da Pomladni koncert izpeljemo kar prek spleta. S pomočjo snemalcev lokalne televizije smo posneli glasbeno – gledališko – plesno predstavo z naslovom »Jakobova mineštra«. Otroke je legenda o pogumnem pastirčku Jakobu, ki je premagal strašnega zmaja zelo pritegnila. Skupaj smo prišli do ideje o nadaljevanju zgodbe. V scenariju je bila zajeta tematika o pastirčku Jakobu, ki po napornem boju z zmajem postane lačen. Mama bi mu z veseljem skuhala mineštro, a ji žal primanjkujejo določene sestavine. Na pomoč priskočijo otroci, ki Jakobu ponudijo različne sestavine (zelje, korenje, grah, začimbe, žganci) za pripravo mineštre. Na koncu je dobil še sladico, palačinke. Vsaka skupina se Jakobu predstavi s pesmijo, plesom ali deklamacijo. Na koncu Jakobu mama le skuha mineštro, strokovna žirija s Smrekarjeve domačije pa poda svojo oceno o okusu same mineštre.

Zaključno prireditev smo staršem predstavili prek spletne povezave.

Javne predstavitve vrtca in dejavnosti povezanih s projektom v medijih:

Pomladni koncert »JAKOBOVA MINEŠTRA«, 10.6.2021:

KRAJ: prek spletne povezave

SODELUJOČI/NASTOPAJOČI: vse skupine vključene v projekt

CILJNA SKUPINA: otroci, starši in ostali sorodniki in prijatelji, župan, ravnateljica Vrtca

Postojna

Poimenski seznam sodelujočih mentorjev za izdajo potrdil:

- Sandra Smiljanić,
- Tjaša Abram,
- Vesna Grahovič,
- Rudi Doles,
- Barbara Požar,
- Mojca Rebec,
- Tanja Mejak,
- Vida Pavlin,
- Tjaša Terbižan,
- Klara Žnidaršič,
- Sara Puntar,
- Snežana Jelič,
- Arabela Arambašič,
- Mateja Bajc Trček,
- Špela Šorli,
- Dejana Malić.
- TANJA GERŽINA

Datum: POSTOJNA
14. 6. 2021



Podpis ravnateljice: E. Geržina

