

III. mednarodna strokovna konferenca zaposlenih v vzgoji in izobraževanju
„Z lokalno pridelano hrano in gibanjem do zdravega življenjskega sloga“

8. – 10. junij 2020

OD BUČ DO IZDELKOV IZ BUČNIH SEMEN

ANDREJA FEKONJA,

JVIZ OŠ GORIŠNICA, VRTEC GORIŠNICA

DIPL. VZG. PREDŠOLSKIH OTROK





PREDNOSTI PODEŽELJSKEGA OKOLJA V KATERM ŽIVIMO

- Okolje v katerem živimo nam nudi veliko naravoslovnih možnosti za izvajanje dejavnosti.
- Bližina narave (gozd, polje, travnik, vinograd, kmetija ...)
- Dobro sodelovanje z lokalno skupnostjo (okoliške kmetije in lokalni proizvajalci in predelovalci med katerimi bi izpostavila Oljarno Korošec).



PROJEKTNO DELO SMO RAZDELILI NA TRI DELE

- **1.** V prvem delu smo spoznavali rast buč in pripravo bučnih semen za nadaljnjo uporabo.
- **2.** V drugem delu smo si ogledali predelavo bučnih semen v bučno olje.
- **3.** V tretjem delu smo spoznavali, kako lahko buče in bučna semena uporabimo v prehrani.

MISELNA IN IDEJNA ZASNOVA PROJEKTA

Iz česa zrastejo buče? Kako dolgo rastejo? Kako vemo, kdaj so zrele?

Kako jih pripravimo za nadaljnjo uporabo?

Kaj vse lahko naredimo iz bučnih semen?

BUČE!
ZAKAJ JIH
UPORABLJAMO?

Otroci
5–6 let

Ali lahko buče in bučna semena uporabimo v kulinariki?

Kje lahko vidimo predelavo bučnih semen?



1. PRVI DEL PROJEKTA: Spoznavanje rasti buč in priprava bučnih semen za nadaljnjo uporabo

- S pomočjo različne literature smo začeli raziskovati buče. Spoznali smo, kako jih kmetje posejejo ter z gnojenjem in zalivanjem skrbijo, da zrastejo in dozori.
- Prebrali smo veliko pravljic na dano temo.
- Odpravili smo se na polje, kjer smo si ogledali, kako rastejo buče.
- Buče smo prinesli v vrtec, jih »iztrebili«, jih oprali in jih položili na mrežo za sušenje.
- Posušena semena smo shranili v papirnato vrečo.

Listanje knjig



Trebljenje bučnih semen



Pranje in sušenje bučnih semen



2. DRUGI DEL PROJEKTA: Predelava bučnih semen v bučno olje

- Odpravili smo se v Oljarno Korošec
- Ogleдали smo si potek predelave bučnih semen v bučno olje



1. Semena grobo zmeljejo, z dodatkom vode in soli pa nato zgneteje v gosto kašo.



2. Sledi praženje kaše pri temperaturi do 60 °C

4. Nato maso naložijo v stiskalnico, kjer dosežejo pritisk 300 do 350 barov.



5. Stiskanje bučnega olja



6. Tako smo dobili naravno nerafinirano bučno olje, ki je zeleno-rdeče barve in je zelo aromatično.





3. DEL PROJEKTA: Kaj vse lahko naredimo iz bučnih semen?

- Nadaljevali smo naše raziskovanje.
- Iz knjižnice smo prinesli knjige z recepti.
- Otroci so si knjige ogledali, nato pa smo skupaj prebrali nekaj receptov.
- Odločili smo se, da spečemo Bučne piškote, za katere smo našli recept na spletni strani.

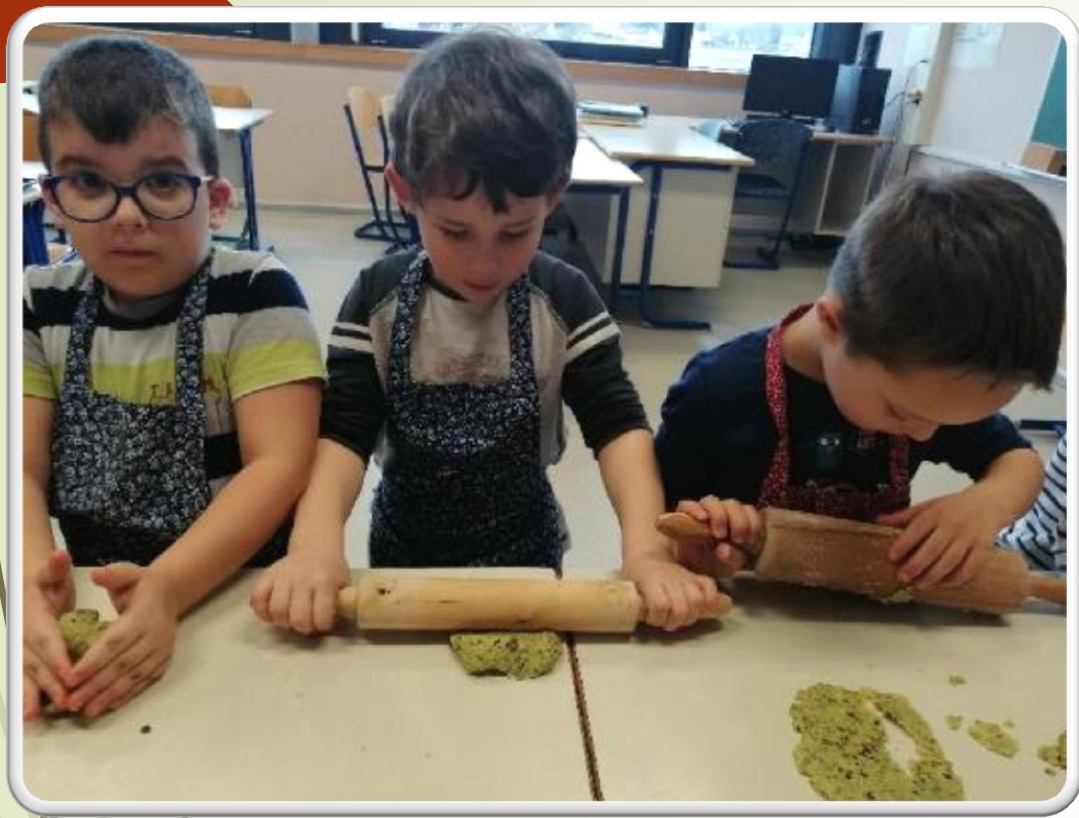
V knjigah smo poiskali recept za piškote



V posodi smo zmešali sestavine in naredili maso za piškote



Otroci so valjali in z modelčki izdelovali piškote




Na koncu smo segreli belo čokolado in piškote pomočili vanjo





REZULTATI

- ▶ Kot smo predvidevali na začetku, smo ob koncu našega raziskovanja ugotovili, da so otroci zelo malo vedeli o uporabnosti buč in bučnih semen v prehrani ljudi.
 - ▶ Otroci so bili aktivno vključeni v vse segmente projekta: v snovanje, realizirajo ter na koncu tudi v evalvacijo.
 - ▶ Z uporabo različnih tehnik učenja smo otrokom omogočili, da so ob podpori odraslih prihajali do ustreznih rešitev. Prav tako so otroci spoznavali knjigo in internet kot vir informacij.
- 

ZAKLJUČEK

- Vzgojitelji smo vsakodnevno postavljeni pred izziv, kako na čim boljši način otrokom približati nove vsebine in jih motivirati za raziskovanje.
- Želimo si, da bi bil vzgojno-izobraževalni proces kar se da zanimiv in učinkovit.
- Ugotavljamo, da aktivno vključevanje otrok vse od samega načrtovanja do realizacije ciljev, ter veliko sodelovalnega dela, vpliva na otroke pozitivno saj so bolj motivirani za delo in posledično lažje in hitreje pridobivajo nova znanja.



**Hvala za vašo pozornost in lep dan
še naprej!**