

MOZAIK DOMAČIH DOBROT

USTANOVA:

VVE PRI OŠ SVETI JURIJ, ROGAŠOVCI

PRIPRAVILA:

LILIJANA NEMEC BERKE



KDO SMO MI

VVE PRI OŠ SVETI JURIJ

USTANOVITELJ VRTCA: OBČINA ROGAŠOVCI

Ravnatelj: Aleksander MENCIGAR, mag. manag., prof.

Pomočnica ravnatelja in svetovalna delavka: Anita FARTEK, univ. dipl. psih.

Vrtec pri OŠ Sveti Jurij deluje v sedmih oddelkih na treh lokacijah, in sicer:

VVE ROGAŠOVCI, 2 oddelka 1. starostnega obdobja;

VVE pri matični šoli SVETI JURIJ, 3 oddelki 2. starostnega obdobja;

VVE pri podružnični šoli PERTOČA,

1 oddelek 2. starostnega obdobja in

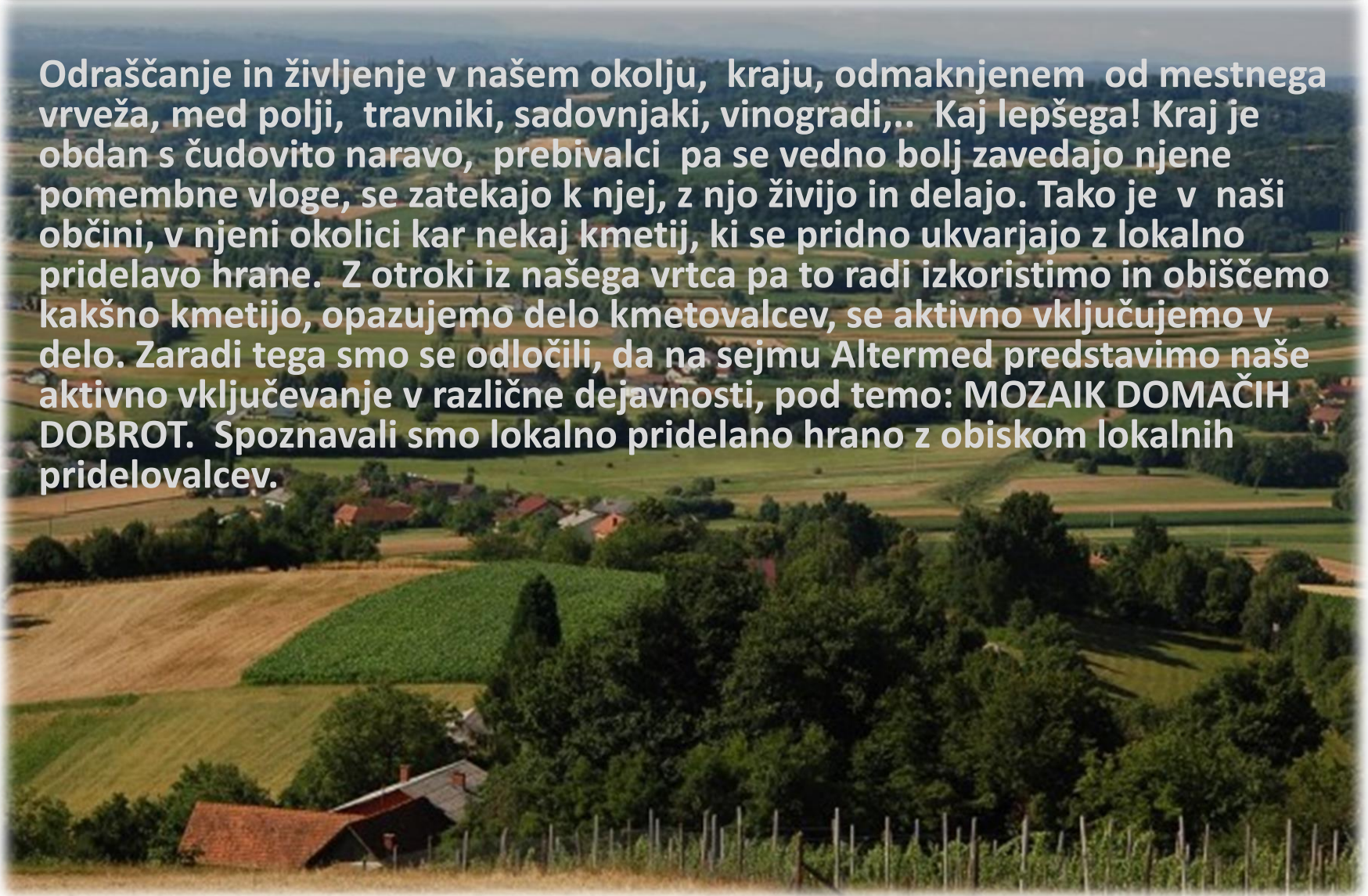
1 polovičen oddelek 1. starostnega obdobja.

Projekt Eko vrtec izvajamo 10 leto.



O NAŠEM KRAJU

Odraščanje in življenje v našem okolju, kraju, odmaknjenem od mestnega vrveža, med polji, travniki, sadovnjaki, vinogradi,.. Kaj lepšega! Kraj je obdan s čudovito naravo, prebivalci pa se vedno bolj zavedajo njene pomembne vloge, se zatekajo k njej, z njo živijo in delajo. Tako je v naši občini, v njeni okolici kar nekaj kmetij, ki se pridno ukvarjajo z lokalno pridelavo hrane. Z otroki iz našega vrtca pa to radi izkoristimo in obiščemo kakšno kmetijo, opazujemo delo kmetovalcev, se aktivno vključujemo v delo. Zaradi tega smo se odločili, da na sejmu Altermed predstavimo naše aktivno vključevanje v različne dejavnosti, pod temo: **MOZAIK DOMAČIH DOBROT**. Spoznavali smo lokalno pridelano hrano z obiskom lokalnih pridelovalcev.



NAMEN IN CILJI PROJEKTA

NAMEN

Otrokom čim bolj približati različno zdravo hrano. Opažamo, da otroci z vstopom v vrtec pogosto zavračajo hrano, ki je ne poznajo, imajo pomanjkljivo prehranjevalno navado, kar je vidno predvsem pri sami zelenjavi. V ta namen smo se odločili, da prikažemo otrokom sam postopek pridelave različnih živil, aktivno sodelovanje v samem procesu priprave hrane in na koncu samo okušanje, uživanje hrane.

CILJI:

- Z aktivnim vključevanjem otrok spoznavanje, spodbujanje zdravega načina prehranjevanja.
- Otrok spoznava, da uživanje zdrave hrane in gibanje pomagajo ohranjati zdravje.
- Spoznavanje lokalnih pridelovalcev.
- Spoznavanje različnih pridelkov iz lokalnega okolja.

PEPA, REPNJAČA...

V naši bližini leži kmetija Turman. Turmanovi se ukvarjajo z lokalno pridelavo repe, zelje, korenja...Po dogovoru z njimi, smo naše druženja pričeli na njivi , kjer so imeli posejano repo. Predstavili so nam sam postopek pridelave repe, od semena do ploda. Sledilo je puljenje. Iskali smo repo velikanko, jo našli in s skupnimi močmi izpulili. Kot po vsakem opravilu, je sledila malica. In kaj smo jedli? Med drugim tudi repo. Ogledali smo si njivo z zeljem, korenjem, ter pomagali pri spravilu. Nekaj repe smo odnesli v vrtec in iz nje naredili repnjačo. V vrtcu nas je obiskala mamica enega otroka in skupaj z njo smo spoznali proces kisanja repe.





PULJENJE REPE



KISLO ZELJE, SVEŽE ZELJE...

Naslednji dan smo obiskali domačijo Turman in sodelovali pri pripravi kislega zelja. Zelje smo čistili, opazovali rezanje in aktivno sodelovali pri tlačanju v posode. Obuli smo si škornje, čez potegnili vreče in plesali v posodah z zeljem. Zelje smo tudi pokušali. Tako sveže kot kisano. Sledil je ogled trgovine.

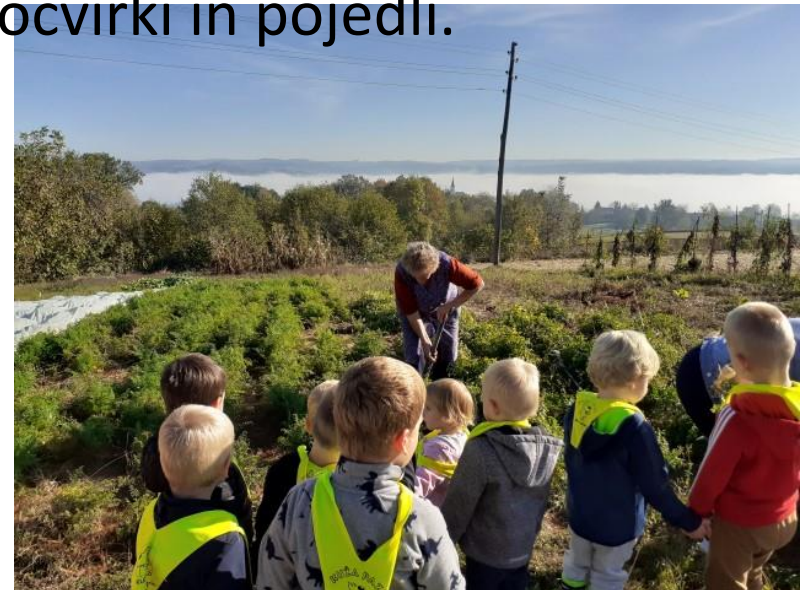




**OGLED NJIVE, SPRAVILO IN
KISANJE ZELJA, OGLED TRGOVINE**

KORENJE, PETRŠILJ, KROMPIR, HREN...

Trgovino z zelenjavo, sadjem, marmeladami... polnijo tudi druge bližnje kmetije, med njimi je tudi kmetija Haužar, katero smo obiskali. Prijazno nas je sprejela gospodarica, nam predstavila njihovo pridelovanje sadja in zelenjave, med njimi korenje, petršilj, papriko, paradižnik, por, lubenico... Gospodarica nam je podarila korenje, por in krompir. V vrtcu smo si pripravili solato in različne namaze. Krompir smo dali v pečico, ga spekli, pečenega posuli z ocvirki in pojedli.





**OBISK KMETIJ,
SPOZNAVANJE VRTNIN**



MARMELADA, SOKOVI, SUHO SADJE...

Starejša skupina se je odpravila do kmetije Ficko, ki se ukvarjajo s sadjarstvom. Gojijo različno sadje. Proizvajajo marmelado iz kutine, grozdja (jurke), jabolk starega sadovnjaka, sliv, breskev, jagod, hruške viljamovke. Ukvarjajo se še s proizvodnjo sokov in žganja. Seznanili smo se s postopkom pridelave marmelade, žganjekuho, ogledali trgovino, degustirali marmelade, suho sadje, sokove.





**SPOZNAVANJE PROCESA
KUHANJE MARMELADE,
ŽGANJEKUHA, DEGUSTACIJA**

JABOLKO, JABOČNI ZAVITEK...

V bližini našega vrtca leži sadovnjak, poln jablan starih sort. V jeseni so veje jablan krasila sočna, mikavna jabolka. Samih jabolk ni nihče obiral, zato smo se odpravili do gospodarja in ga prosili, če jih lahko pobereмо. Po dovoljenju smo v vrtec prinesli vedra, košare in se odpravili do sadovnjaka. Jabolka smo pobrali, odnesli v vrtec in iz njih naredili kompot, jabolčni zavitek, jabolčne krehlje...



**POBIRANJE JABOLK, KRHLJI, KOMPOT, JABOLČNI
ZAVITEK, ČIŠČENJE OREHOV...**



GROZDJE, MARMELADA...

Obenem nam je lastnik sadovnjaka ponudil tudi grozdje (jurko). Z velikim veseljem smo se lotili obiranja. Spet so se naša vedra šibila od sočnega grozdja, naša srca pa od veselja. Grozdje smo prinesli v vrtec, ga jedli, obrali jagode, dodali sladkor, mešali... in tako pripravili sladko marmelado in sok iz grozdja (jurke).





**OBIRANJE GROZDJA,
PRIPRAVA SOKA IN
MARMELADE**



KAJ SMO ŠE POČELI...

- V vrtec smo povabili babice, mamice... in skupaj z njimi pripravljali različne domače jedi, ki so tipične za naše okolje. Tako smo pekli kruh, ocvirkove pogače, ajdovo zlevanko, krompir, repnjačo, jabolčni zavitek, pripravili solato iz ajde.
- Z našega vrta smo pobrali zelišča in si pripravili različne čaja.
- Opravljali smo še različna opravila, kot npr. pobiranje orehov, čiščenje buč, luščenje koruze...



PEKA KRUHA



AJDA, AJDOVA ZLEVANKA, SOLATA IZ AJDE...



OCVIRKOVE POGAČE



POBIRANJE OREHOV



PEČEN KROMPIR Z OCVIRKI



ZELIŠČNI ČAJ



KORELACIJA Z DRUGIMI PODROČJI

- Hkrati smo se seznanjali z ljudskimi plesi, pesmijo....
- Brali smo stvarna besedila o jabolku, kruhu, zgodbe Velika repa, Rdeča kokoška, zgodbe dramatizirali, poustvarjali...
- Izvajali smo različne naravne oblike gibanaja, vadbene ure, gibalne minutke, gibalne zgodbe...
- Preštevali, prirejali, razvrščali...
- Likovno ustvarjali (risali, slikali, lepili, izrezovali...).

ZAKLJUČEK

- Otroci so z različnimi aktivnostmi spoznavali pomen sodelovanja, medsebojne pomoči.
- Spoznavali smo lokalno pridelane pridelke in lokalne jedi.
- Spodbujali smo razvoj zdravih prehranjevalnih navad in spoznavali zdravo hrano.
- Spoznali smo različne lokalne pridelovalce.
- Razvijali smo družabnost povezano s prehranjevanjem.

Pomebno je, da so otroci z aktivnim sodelovanjem pri različnih opravilih tudi samo hrano vzljubili, jo pokušali, posegali po več.

