

DJEČJI VRTIĆ ŠIGET, ZAGREB



„URBANI VRTOVI“ / „URBAN GARDENS“

Međunarodna konferencija / 31. 5. 2025 / Slovenija

Pripremile: Sandra Helbet Kocijan, odgojiteljica savjetnik i Jasna Arko, odgojiteljica savjetnik

Kako je počeo projekt ?

- živimo u Novom Zagrebu, strogo urbanoj sredini, nemamo nikakvih mogućnosti baviti se zemljom, niti saditi osim u tegle
- zaključili smo da smo zakinuti za uzgoj prirodnog zdravog, nešpricanog povrća
- Razgovarali smo o tome što je biljci potrebno za rast (zemlja, sunce i voda). To su uvjeti koje možemo zadovoljiti u stanu.
- **We live in Novi Zagreb, a strictly urban area, we have no opportunity to work with the soil, or to plant except in pots**
- **We concluded that we are deprived of growing natural, healthy, unsprayed vegetables**
- **We talked about what a plant needs to grow (soil, sun and water). These are conditions that we can also have in an apartment.**





1. SOBNI KOMPOSTER (INDOOR COMPOSTER)



- Za biljke je potrebna kvalitetna zemlja. Iako smo za naše biljke koristili kupovnu zemlju zanimalo nas je kako nastaje zemlja i možemo li ju sami napraviti. U sobni komposter stavili smo malo organske tvari (kora od banane, lišće i list salate) na veliku količinu zemlje iz razloga da se smanji vrijeme postupka kompostiranja.
- **Plants need good quality soil. Although we used store-bought soil for our plants, we were curious about how soil is made and whether we could make it ourselves. In our indoor composter, we added a little organic matter (banana peels, leaves, and lettuce) to a large amount of soil to reduce the composting process time.**

U prvi odjeljak stavili smo koru od banane i zalili.

We put banana peel in the first part and watered it.



U drugi odjeljak stavili smo lišće i zalili. **We put leaves in the second part and watered it.**

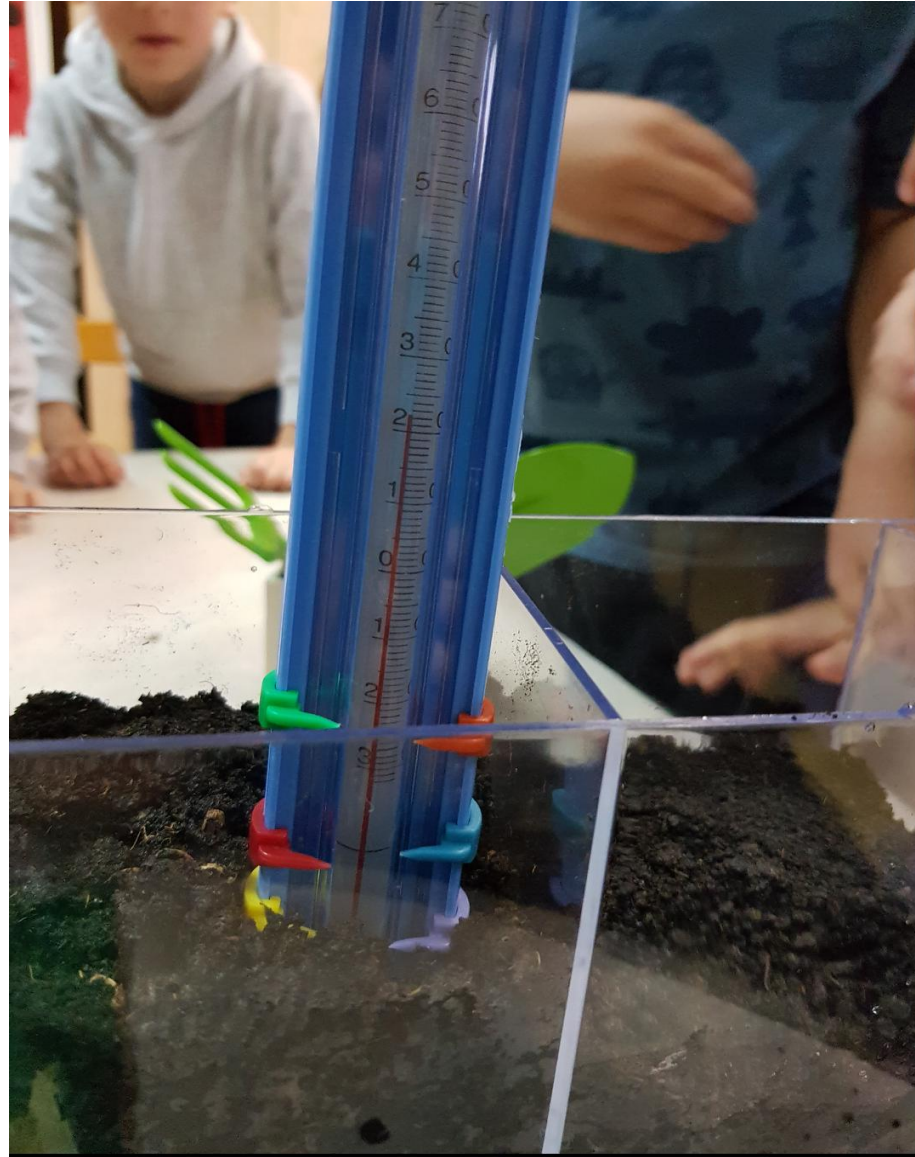


- U treći odjeljak stavili smo list salate i zalili. **We put a lettuce leaf in the third part and watered it.**



- Izmjerali smo početnu temperaturu zemlje jer kada mikroorganizmi napadnu kompostnu masu, oslobađa se velika količina topline koja uništava uzročnike bolesti.

- We measured the initial temperature of the soil because when microorganisms attack the compost mass, a large amount of heat is released, which destroys disease-causing organisms.



- Promatrali smo promjene u komposteru, ali nismo primijetili ništa drugo osim da se kompostna masa smanjuje i postepeno nestaje te se pretvara u zemlju.
- We observed changes in the composter, but we didn't notice anything other than the compost mass was decreasing and gradually disappearing, turning into soil.







-
- Nakon dva mjeseca kompostna masa je u potpunosti nestala i ostala je samo zemlja.
 - After two months, the compost mass had completely disappeared and only soil remained.

- Dobivenu zemlju iskoristili smo za dohranu vanjskog bilja.
- We used the resulting soil to fertilize outdoor plants.







2. RALIČITE
VRSTE TLA

2. DIFFERENT
TYPES OF SOIL



- Različite biljke uspijevaju na različitoj vrsti tla. Da bismo to dokazali izabrali smo tri biljke iz vrlo različitih podneblja koje trebaju potpuno različite uvjete tla za rast.
- Different plants thrive in different types of soil. To prove it, we chose three plants from very different climates that need completely different soil conditions for growth.



KAVA ARABICA

- potječe iz Etiopije
- treba vlažnu i dobro dreniranu zemlju
- duboku posudu zbog dugačkog korijena

ARABICA COFFEE

- originates from Ethiopia
- needs moist and well-drained soil
- deep container due to long roots



SRETNI BAMBUS

- nije bambus nego vrsta dracene
- potječe iz Azije
- uzgaja se u staklenoj posudi s korijenom u vodi

LUCKY BAMBOO

- is not bamboo but a type of dracaena
- originates from Asia
- is grown in a glass container with its roots in water

KAKTUS

- sukulentna biljka
- potječe iz sušnih dijelova Srednje i Južne Amerike
- uzgaja se u mješavini vrtnog tla i pijeska u jednakim omjerima

CACTUS

- a succulent plant
- originating from the arid parts of Central and South America
- is grown in a mixture of garden soil and sand in equal proportions





3. ZAČINSKO BILJE - HERBS

Odlučili smo početi sa začinskim biljem zato što je vrlo jednostavno za uzgoj. Začinsko bilje okusom je djeci sigurno poznato samo je to trebalo osvijestiti i određeni začini točno imenovati. Uzgoj začinskog bilja omogućio je djeci da svim osjetilima dožive biljku. Djeca su biljke mogla promatrati, dodirivati, mirisati. Okus su djeca mogla doživjeti u jelima u vrtiću ili kod kuće pa smo razgovarali o tome i razmjenjivali iskustvo.

We decided to start with herbs because they are very easy to grow. The taste of herbs is certainly familiar to children, they just needed to be made aware of it and correctly name a particular spice. Growing herbs allowed the children to experience the plant with all their senses. The children could observe, touch, and smell the plants. The children could experience the taste in dishes in kindergarten or at home, so we talked about it and shared our experiences.

ZAČINSKO BILJE / HERBS

PERŠIN
PARSLEY

MENTA
MINT

VLASAC
SHALLOT

KADULJA
SAGE

KORIJANDER
CORIANDER

RUŽMARIN
ROSEMARY





Moja pradžina je SARDINIA.
Danas rastem na svim kontinentima.
Sam jedino mogu rasti na području
MEDITERANA!



Dvogodišnja sam zeljasta
biljka. Kada imam idealne
uvjete rastem i više godina.

Mogu narasti do 30 cm.
Imam KORIJEN, PERNASTE
LISTOVE I CVJETOVE.

Ako vidiš da su moji listovi
žuti, podreži ih kako mogu
neometano rasti ☺

VOLIM TEMPERATURU OD 20°C.
AKO JOŠ IMA DOVOLJNO VLAŽE U
TLU I ZRAKU, JA ĆU LIJEPO RASTI.

Ne volim baš nisku ili visoku
temperaturu! To može sprejčiti
klijanje moj sjemena ili moj rast.



BOK! JA SAM *Petroselinum
crispum*; ALI TI ME MOŽEŠ
ZVATI

PERSHIN



Jakooo volim SUNCE!

Tada ja stvaram eterična ulja.
Volim biti na mjestu koje ima
4-6 sati dnevne sunčeve svjetlosti.
Iako volim SUNCE, kada je vruće
ljeti, molim te pomakni me u
polusjenovito mjesto, ipak nisam
kaktus ☺

PROVJERI MOJU ZEMlju! Volim
da je vlažna i volim da mi
je zemlja drenirana.

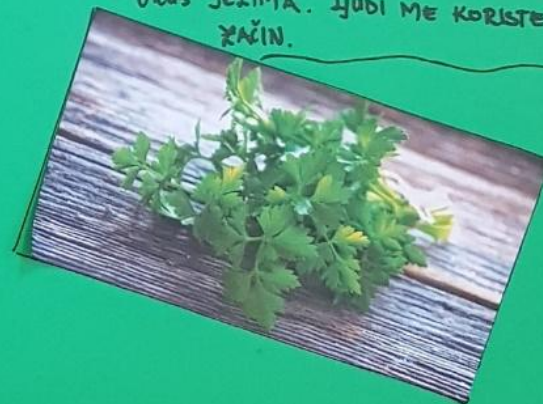
AKO ME PRAVILNO NEGUJEŠ,
JA ĆU BITI ZDRAV I FLODAN!
ZEMlja U KOJOJ JE MOJ KORIJEN
TREBA BITI BOGATA HRANJIVIM
TVARIMA.

NE ŽELIM DIELITI SVOJU TEGlicu
ILI VRT S METVICOM ILI ZELENOG
SALATOM. ZBOG NJIH NE MOGU DOBE
RASTI ☹

Ja imam nekoliko načina da se razmnožim. Iz
sjemena, vegetativno iz reznice ili podjelom korijena

IMAM TAKO MNOGO LEKOVITIH SVOJSTVA!!!
MOJI LISTOVI SU BOGATI VITAMINIMA A₁C.
TAKODER IMAM I VITAMIN K! KORIJEN I LISTOVI SU
IZVOR FOLNE KISELINE, A I VITAMINA B!
IMAM DOSTA ETERIČNIH ULJA. AKO TE PIKNE KOMARAC
ILI NEKA DRUGA BUBA, SLOBODNO ISKORISTI MOJ SOK.
OD MOG ETERIČNOG ULJA, Tvoja KOŽA ĆE DA BLISTA.
DOBAR SAM I ZA PROBAVU. MOJ ČAJ NIE MOŽDA NAJBOLJE
OKUSA ALI JE JEDAN OD NAJZDRAVIJIH.

U KUHINJI SAM ČEST GOST. DAJEM TINI
OKUS JELIMA. LJUDI ME KORISTE KAD
ŽAČIN.





Djeca su mirisom doživljavala aromu peršina, intenzivniji miris bio je kada smo peršin otkinuli i usitnili.

The children experienced the aroma of parsley through smell, the smell was more intense when we plucked and chopped the parsley.



- Djeca su opisivala doživljaj mirisa peršina.

Peršin miriše po:

- „travi”
- „lišću”
- „livadi”
- „juhi”
- „prirodi”
- „šumi”

The children described the experience of smelling parsley.

Parsley smells like:

"grass"

"leaves"

"meadow"

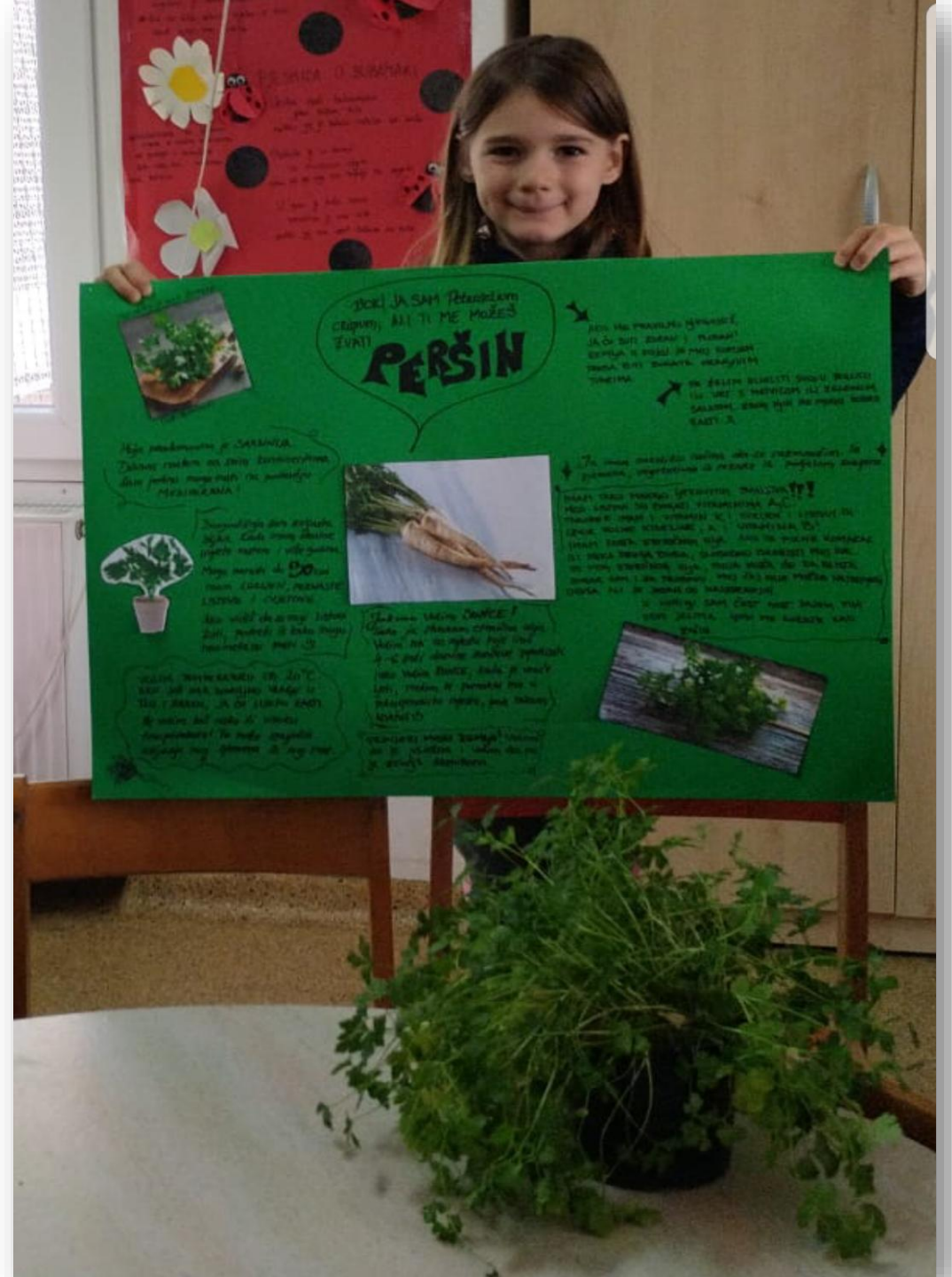
"soup"

"nature"

"forest"

Prezentacija Plakata

Poster presentation





PRODICA
LAMIACEAE
oko 30 raznih trajnica

MENTA

ili

(lat. MENTHA PIPERITA)

METVICA je aromatična biljka.

Karakterizira je ugodan miris mentola i jedna je od najvažnijih biljaka za proizvodnju eteričnog ulja, lijekova i čajeva, te u izradi kozmetike. Djeluje osušavajuće, umirujuće i ublažava smetnje pri disanju. Kao lijek upotrebljava se list i stabljika s listovima i cvjetovima.

Danas se uglavnom proizvode crna, bijela i zelena metvica.



RAZMNOŽAVANJE - na gornjem dijelu
kojena izbijaju bočne podzemne
razgranate vriježe duge do 50 cm.
Razmnožavanje se vrši pomoću
vriježe.

TEMPERATURA - kod temperature
od 2-5°C niču prvi izboji, a kada
je više od 10°C počinje
intenzivniji rast.

Na području Hrvatske
raširen je oblik
metvice rubescens.

PORIJEKLO - datira još
iz 17. st. u Dalekom
istoku

SVIJETLOST - biljne vrste iz porodice
usnače su fotofolne, pa se menta
užgoja na površinama okrenutim
prema jugu i bez zasjence

Čaj od zelene mente smiruje živce,
migrenu, utječe na izlučivanje urina,
želučanih sokova i žuči, te je
odlično sredstvo protiv povraćanja.

VLAŽNOST - za rast mente
potrebna je umjerena klima
s poprilično mnogo padalina
za vrijeme vegetacije

MAJA



- Djeca su mirisom doživljavala aromu mente, intenzivniji miris bio je kada smo mentu otkinuli i usitnili.
- The children experienced the aroma of mint through smell, the smell was more intense when we plucked the mint and chopped it up.



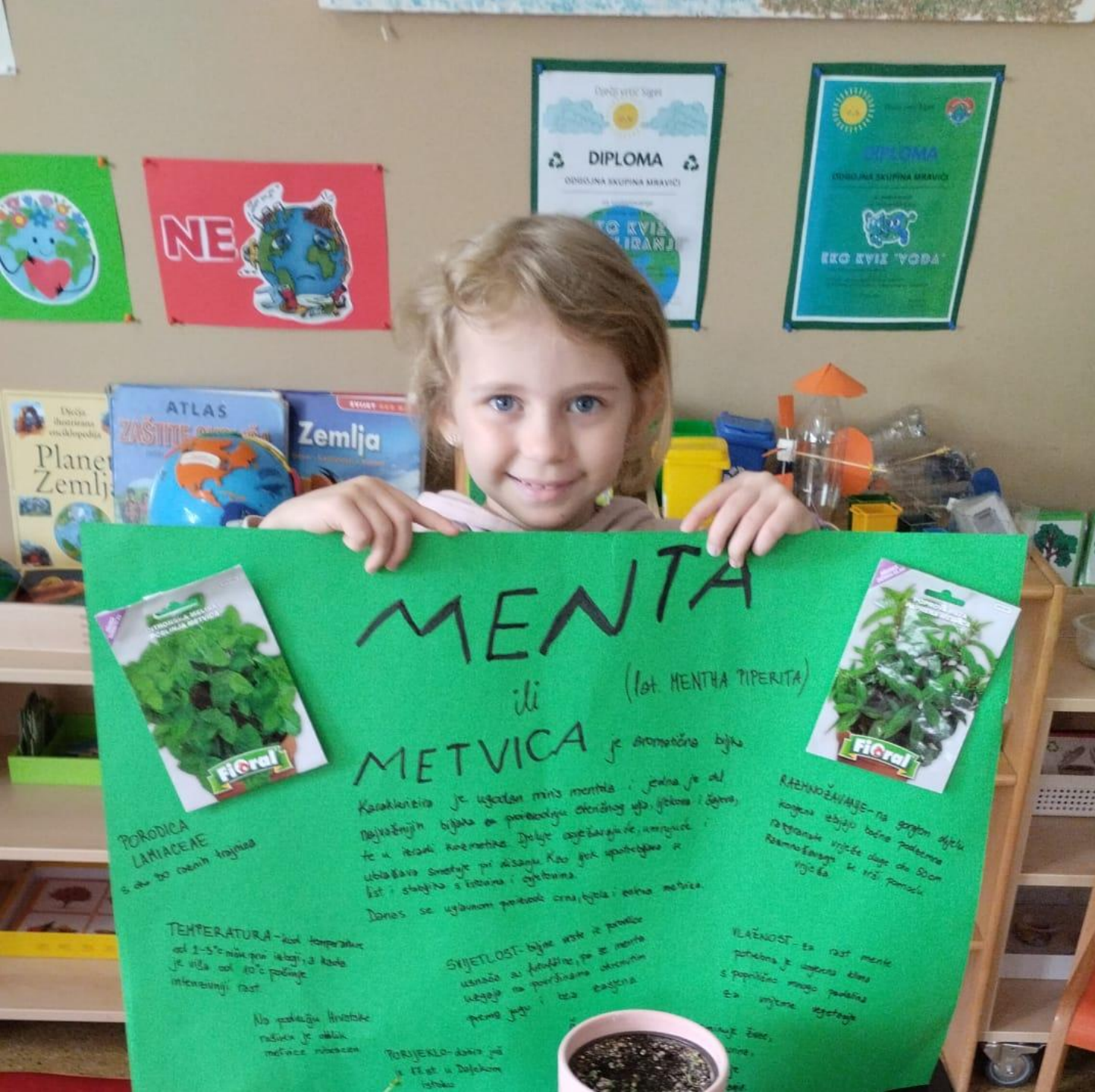
Djeca su opisivala doživljaj mirisa mente.

Menta miriše po:

- „žvaki”
- „čaju”
- „bombonu”
- „kremi”
- „nećem ljutom”
- „koktelu”

Children described the experience of smelling mint.

- Mint smells like:
- "chews"
- "tea"
- "candy"
- "creams"
- "I will not be angry"
- "cocktail"



Prezentacija
plakata

Poster
presentation



MENTA ili METVICA

(lat. MENTHA PIPERITA)

PORODICA
LAMIACEAE
s oko 30 ročnih trajnica

TEMPERATURA - kod temperature
od 2-3°C nišu gni i stoji, a kada
je viša od 10°C počinje
intenzivniji rast.

Karakteristika je ugodan miris mentola
najvažnijih bijela se proizvode eteričnog
te u izradi kozmetike. Djeluje osvežavajuće, umirujuće
ublažava smetnje pri disanju. Kao lijek upotrebljava se
list i stabljika s listovima i cvjetovima.
Danas se uglavnom proizvode crna, bijela i zelena metvica.

SVJETLOST - biljne vrste iz porodice
usnače su fotofilne, pa se menta
većegje na površinama okrenutim
prema jugu i bez zasjene

VLAŽNOST - biljne vrste iz porodice
potrebna je umjerena
s poprilično mnogo vode
za vrijeme vegetacije

Čaj od zelene mente smanjuje živce,
migrenu, utječe na izlučivanje urina,
želučanih sokova i žuči, te je
odlično sredstvo protiv povraćanja.

MAJA

VLASAC

PORODICA: LJILJANOVKE, LUKOVICE
PORIJEKLO: SREDNJA AZIJA

RAST: 15-20 cm

NJEGA: REDOVITO PRIHRANJIVANJE,
NAVODNJAVANJE I POMLAĐIVANJE

TEMPERATURA: 10°C - 18°C
OTPORAN NA NISKE TEMPERATURE

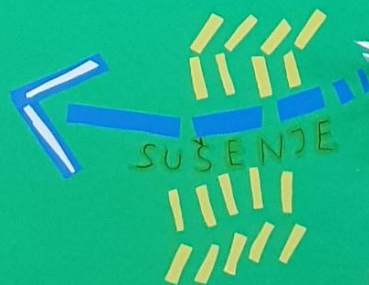
SUNCE-SJENA: NIJE ZAHTEVNA BILJKA, SUNČANO ALI I SJENOVITO MJEŠTO

MNOŽAVANJE: SJEMENOM ILI DIJELENJEM BILJKE

ZAŠTO GA UZGAJAMO: DODATAK
JE JUHAMA I SALATAMA
UKRASNA BILJKA.



LEON BOŠNJAK





Djeca su mirisom doživljavala aromu vlasca, intenzivniji miris bio je kada smo vlasac otkinuli i usitnili.

The children experienced the aroma of chives through smell, the smell was more intense when we plucked and chopped the chives.



Djeca su opisivala doživljaj mirisa vlasca.

Vlasac miriše po:

- „luku”
- „malo ljuto”
- „blago kiselo”
- „salati”
- „ljutoj travi”
- „namazu”

Children described the experience of smelling chives.

Chives smell like:

"onion"

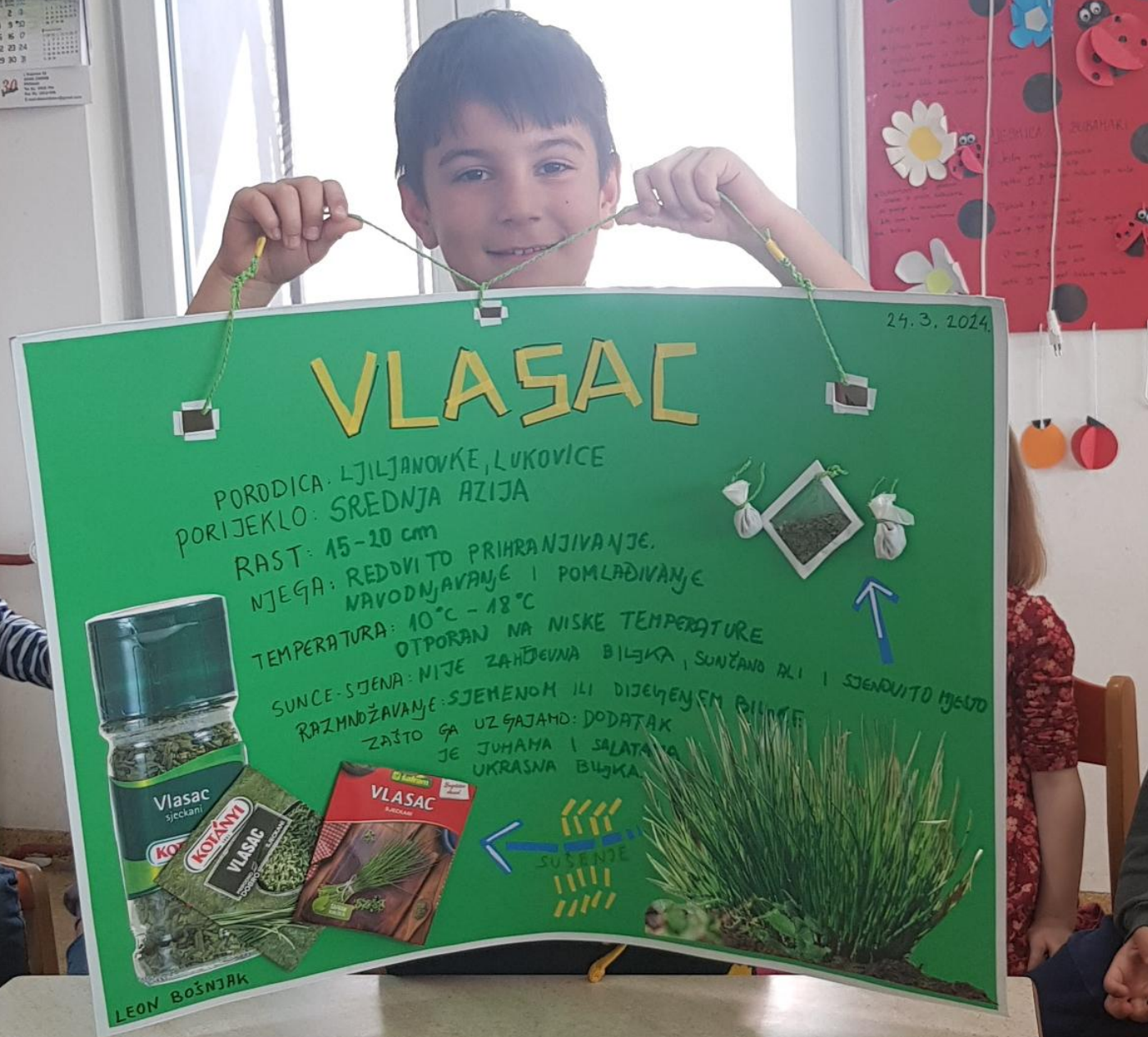
"slightly spicy"

"slightly sour"

"salad"

"hot herb"

"spread"



Prezentacija
plakata

Poster
presentation



KADU LJJA

PRA DOMOVINA

BALKANSKI
POLUOTOK

DANAS

DIJELA EUROPA

DIJELO SJEVERNE
AMERIKE

SIDE SEU
JESENILI
RANO PROJELE
ZBOG VELIKE
KOLIČINE VLAGE

RASTI NEGA

15° - 25°
SUHO I

PJEZKOVITO
TLO

VELIKA
KOLIČINA
SUNČEVOG
SVIJETLA

CVJETA OD
SVIBNJA
DO
SRPNJA

- NA VRHU
STABLIKE
RAZVLAJU
SE
LJUBIČASTI
CVJETOVI

BERE SE:
U SVIBNJU ZA
ČAJ

OD SRPNJA
PO SUŠEN
SUNČANOM
VREMENU

U NAJTOPLIJI DIO
DANA JER TADA U
BIJELI IMA NAJVIŠE
ETERIČNOG UHA

SALVIA
OFFICINALIS
=
LJEKOVITA
KADU LJJA

UZ GLO
ZBOG
LJEKOVITOSTI
ETERIČNOG
UHA
(U LISTOVIMA)





Djeca su mirisom
doživljavala aromu
kadulje, intenzivniji
miris bio je kada smo
kadulju otkinuli i usitnili.

The children
experienced the aroma
of sage through smell,
the smell was more
intense when we
plucked the sage and
chopped it up.



Djeca su opisivala doživljaj mirisa kadulje.

Kadulja miriše po:

- „lijeku”
- „čaju”
- „sapunu”
- „pizzi”
- „pasti za zube”
- „sirupu”

Children described the experience of smelling sage.

- Sage smells like:
- "medicine"
- "tea"
- "soap"
- "pizza"
- "toothpaste"
- "syrup"



Prezentacija
plakata

Poster
presentation



KORIJANDER

PORODICA

ŠTITARKE

PORIJEKLO

AZIJA



SJEME SE POSIJE
POVRŠINSKI I LAGANO
UTISNE PRSTIMA.
USPJEVA U SUNČANIM
ILI POLUSJENOVITIM
MJESTIMA.

KARASTE DO 60 CM I
IMA LISTOVE HALIK
PERŠINA.

KORISTI SE KAO ZAČIN
I VRLO JE ZDRAV.
UPOTREBLJAVA SE I U
PROIZVODNJI PARFEMA.

LIST JE AROMATIČAN,
CITRUSAN I OSVEŽAVAJUĆ.
SJELENKE SU ORAŠASTE,
PIKANTNE I TOPLE.
POBUĐUJE APETIT, POTIČE
PROBAVU I UBLAŽAVA GRČEVE.

TREBA MU UMJERENO
TOPLA KLIMA I
UMJERENO ZALIJEVANJE.
JEDNOSTAVAN JE ZA
UZGOJ U VRTU ILI
POSUDI.





Djeca su mirisom
doživljavala aromu
korijandera,
intenzivniji miris bio
je kada smo
korijander otkinuli i
usitnili.

The children
experienced the
aroma of coriander
through smell, the
smell was more
intense when we
picked and chopped
the coriander.

Djeca su opisivala doživljaj mirisa korijandera.

Korijander miriše po:

- „bilju”
- „smrdi”
- „kolaču”
- „morskoj travi”
- „sapunu”
- „keksima”

Children described the experience of smelling coriander.

Coriander smells like:

"herbs"

"stinks"

"cake"

"seaweed"

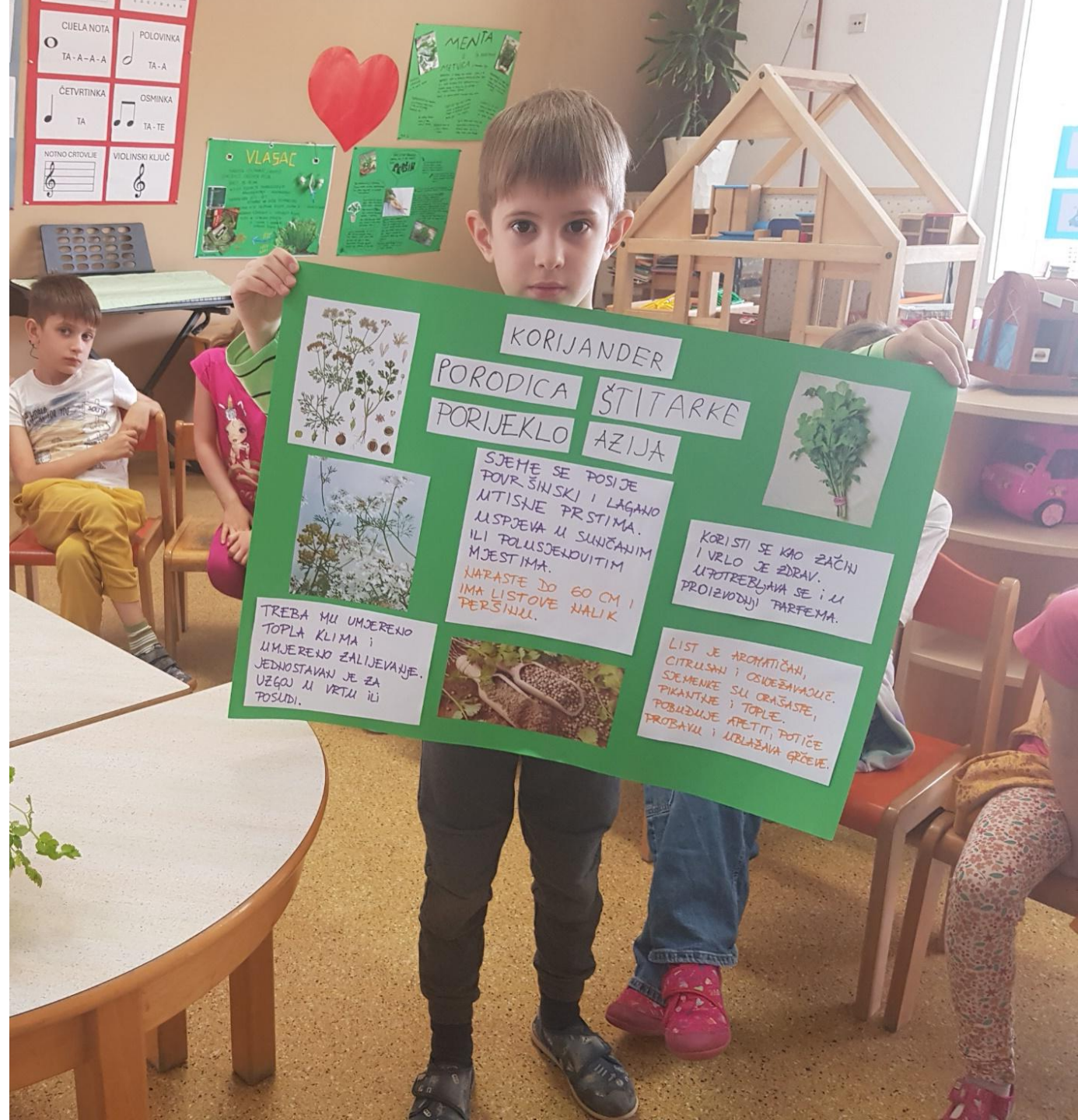
"soap"

"biscuits"

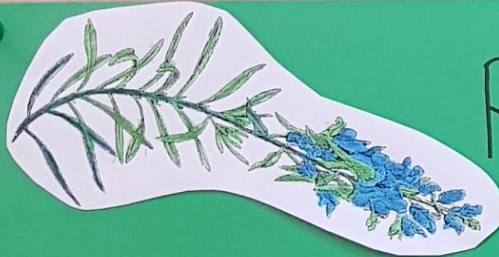


Prezentacija plakata

Poster presentation







RUŽMARIN



DRUGO IME MU JE "MORSKA ROSA" JER MU JE ZA RAST POTREBAN POVJETARAC S MORA KOJI DONOSI VLAGU.

POTJEČE IZ MEDITERANSKIH KRAJEVA, IMAMO GA NA HRVATSKIM OBALAMA I OTOCIMA.



TREBA MU PUNO SUNCA I ZAŠTITA OD HLADNIH VJETROVA. TREBA MU PUNO VLAŽE, PA VOLI LAGANI VJETAR.



RUŽMARIN JE ZELENI GRM SA IGLIČASTIM LISTOVIMA I SVJETLOPLAVIM CVJETOVIMA. MOŽE BITI VELIK OD 1 DO 3 METRA. CVJETA OD OŽUJKA DO SVIBNJA, A NEKAD I U RUJNU.

MIRIS CVJETOVA I VRHOVA GRANČICA JE JAK, A OKUS LJUT I MALO GORAK.

U CVJETOVIMA, LISTOVIMA I GRANČICAMA NALAZI SE ETERIČNO ULJE.



KORISTI SE KAO DODATAK MESNIM JELIMA, KRUMPIRU, MASLACU I KRUHU.

POMAŽE KOSI DA BRŽE RASTE I BUDE TAČA.

KORISTI SE U PROIZVODNJI PARFEMA. POTIČE CIRKULACIJU. POMAŽE KOD BOLESTI SRCA, JETRE, BUBREGA I REUME.

RUŽMARIN JE SIMBOL LJUBAVI I MUDROSTI. OSNAŽUJE PAMĆENJE, POBOLJŠAVA KONCENTRACIJU I LIJEČI GLAVOBOLJU.

OBIČAJ JE DA SE NA SVADBI GOSTI KITE GRANČICOM RUŽMARINA KAO SIMBOLOM VJERNOSTI I BRAČNE SREĆE.





Djeca su mirisom doživljavala aromu ružmarina, intenzivniji miris bio je kada smo ružmarin otkinuli i usitnili.

The children experienced the aroma of rosemary through smell, the smell was more intense when we plucked and chopped the rosemary.



Djeca su opisivala doživljaj mirisa ružmarina.

Ružmarin miriše po:

- „parfemu”
- „žvaki”
- „vjetru”
- „hrani”
- „moru”
- „mesu”

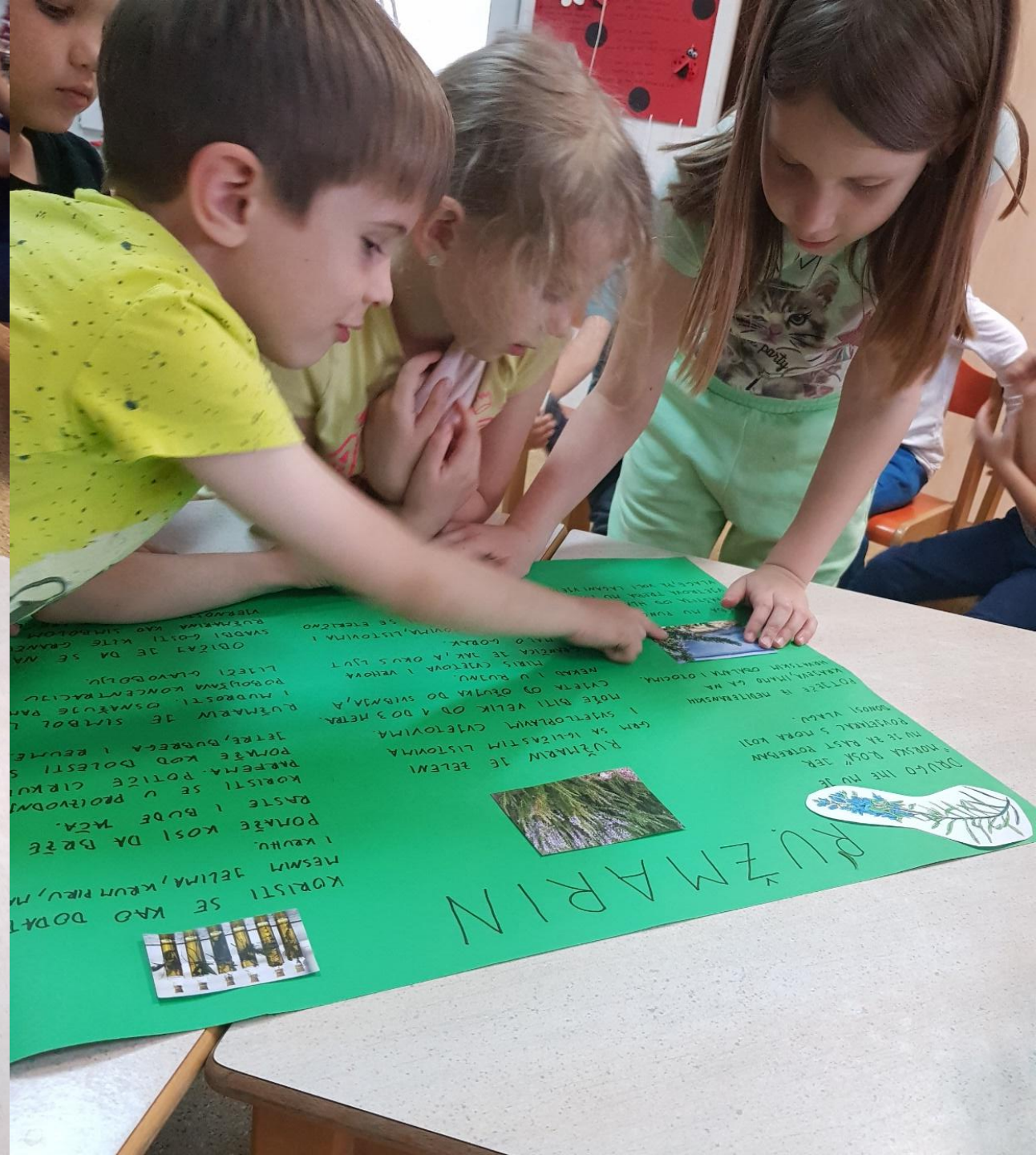
Children described the experience of smelling rosemary.

- Rosemary smells like:
- "perfume"
- "chewing gum"
- "wind"
- "food"
- "sea"
- "meat"



Prezentacija
plakata

Poster
presentation



Svakodnevno smo brinuli o našem začinskom bilju. Zalijevali smo ga, špricali i trgali suhe listiće.

We took care of our herbs every day. We watered it, sprayed it and tore off dry leaves.





4. POVRTNO BILJE / VEGETABLES

SADILI SMO

WE PLANTED

KELJ / KALE

PATLIDŽAN / EGGPLANT

SALATU HRASTOV LIST / OAK LEAF LETTUCE

ZELENU SALATU / LETTUCE

BROKULU / BROCCOLI

RAJČICA / TOMATO



ZELENA SALATA

LETTUCE



SALATA
HRASTOV LIST

OAK LEAF
LETTUCE



KELJ

KALE



BROKULA

BROCCOLI



PATLIDŽAN

EGGPLANT



Salata i rajčica bile su poznate svoj djeci, međutim neke kulture poput patlidžana, brokule i kelja baš i nisu. Djeca su za njih čula i znaju da ih jedu, ali ih ne prepoznaju niti po slici ploda, niti po lišću sadnice. Zato smo izradili memori kartice pomoću kojih su djeca kroz igru i imenovanje upoznavala posađene povrtnje kulture.



Lettuce and tomatoes were familiar to all the children, but some crops like eggplant, broccoli and kale were not. The children had heard of them and knew that they ate them, but they did not recognize them either by the picture of the fruit or by the leaves of the seedling. That is why we created memory cards that helped the children learn about the planted vegetable crops through play and naming.



- Svakodnevno smo brinuli o našem povrtnjaku zalijevali ga, špricali ga i orezivali suhe listove.
- We took care of our vegetable garden every day, watering it, spraying it, and pruning dry leaves.

Kroz projekt djeca su usvojila nove pojmove: sjeme, korijen, klijanje

- Upoznali začinsko bilje i njegovu upotrebu
- Upoznali povrtnu kulturu
- Spoznali da je za rast biljke potrebna svjetlost, toplina, zemlja i voda
- Naučila koje su radnje potrebne da bi u konačnici mogli uživati u plodovima
- Spoznala ljubav prema biljkama

Through the project, children acquired new words: seed, root, germination

- Learned about herbs and their uses
- Learned about vegetable crops
- Learned that plants need light, warmth, soil and water to grow
- Learned what actions are needed to ultimately enjoy the fruits
- Learned about the love of plants

ZAKLJUČAK / CONCLUSION

- Može li biti nešto ljepše i ukusnije od svježih začina koji se mogu upotrijebiti u kuhinji i kasnije uživati u okusima hrane koju smo sami uzgojili okruženi mirisima prirode u svom životnom prostoru (vrtiću ili stanu). Kroz vlastiti uzgoj hrane stvara se određena veza s našom hranom.
- Uzgoj začinskog bilja i povrtnih kultura u zatvorenom prostoru zahtjeva svakodnevnu i intenzivnu njegu zbog suhog zraka i topline biljke imaju pojačanu potrebu za zalijevanjem i špricanjem kako ne bi došlo do stvaranja suhih listova i klonulosti biljke.
- Could there be anything more beautiful and delicious than fresh spices that can be used in the kitchen and later enjoy the flavors of food that we have grown ourselves surrounded by the scents of nature in our living space (kindergarten or apartment). Through our own food cultivation, a certain connection with our food is created.
- Growing herbs and vegetables indoors requires daily and intensive care because of the dry air and heat, the plants have an increased need for watering and spraying to prevent the formation of dry leaves and the plant from wilting.

„Kada se čovjek pokuša boriti protiv prirode, on neizbježno izgubi. Priroda neizbježno pobijedi. Samo kad je čovjek dovoljno mudar da živi sa prirodom on može stići igdje.”

"When man tries to fight nature, he inevitably loses. Nature inevitably wins. Only when man is wise enough to live with nature can he get anywhere."

Elmer T. Peterson





Hvala na
pažnji!

