

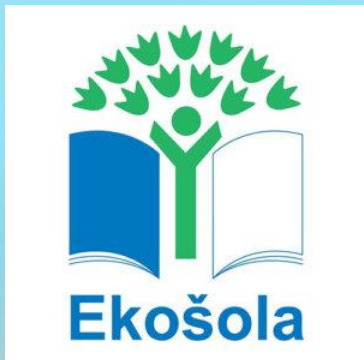
LOKALNO, TRAJNOSTNO IN BREZ ODPADKOV: "RAZISKOVALCI OKUSOV"

Sabina Bajc, dipl. vzgojiteljica
Osnovna šola Leskovec pri Krškem



Mednarodna konferenca:

GRADIMO TRAJNOSTNO DRUŽBO – VLOGA MENTORJEV V PROGRAMU EKOŠOLA



Kostanjevica na Krki, 31. 5. 2025

UVOD

- Namen dejavnosti: otroke spodbuditi k okušanju različnih vrst hrane in odgovornega ravnanja z njo.
- Otroci pogosto zavračajo hrano zaradi nepoznavanja živila.
- Glavni izziv: približati otrokom zdravo in trajnostno prehranjevanje na prijazen način.
- Aktivno vključevanje otrok v pripravo hrane.
- Razvijanje spoštljivega odnosa do hrane.
- Ustvarjalna uporaba ostankov hrane podpira cilje trajnostnega razvoja.

CILJA TRAJNOSTNEGA RAZVOJA:

- Poskrbeti za zdravo življenje in spodbujati splošno dobro počutje.
- Zagotoviti trajnostne načine porabe hrane.

Cilji dejavnosti:

- Ozaveščanje otrok o pomenu trajnostnega razvoja (odgovornega odnosa do hrane in zmanjševanje količine zavržene hrane),
- spodbujanje zdravega prehranjevanja,
- razvijanje senzoričnega raziskovanja hrane in pozitivnega odnosa do različnih okusov,
- prepoznavanje različnih okusov in teksture živil,
- vključevanje otrok v praktične dejavnosti (kuharske postopke), ki jih spodbujajo k samostojnosti in ustvarjalnosti pri pripravi obrokov,
- otroci spoznajo pomen ponovne uporabe hrane in zmanjševanja odpadkov,
- otroci razumejo povezavo med hrano, okoljem in skrbjo za živali.

Metode dela pri aktivnostih:

- metoda pogovora
- metoda demonstracije
- metoda opazovanja
- metoda lastne aktivnosti (izkustveno učenje)
- metoda pridobivanja lastnih spoznanj
- senzorična metoda (učenje z vsemi čutili)

Načrtovanje in izvedba kulinarčnih delavnic

Izhajali smo iz ciljev in področij, opredeljenih v Kurikulumu za vrtce:

- otroci so razvijali fino motoriko (gibanje),
- bogatili besedni zaklad in sposobnost opisovanja (jezik),
- spodbujali ustvarjalnost (umetnost),
- krepili socialne veščine in odgovornost (družba),
- spoznavali naravne procese in pomen varovanja narave (narava),
- preko merjenja in štetja razvijali osnovne matematične predstave (matematika).

Aktivnosti smo izvajali v skupini 21 otrok, starih od 3 do 6 let.

PRIPRAVA BUČNE JUHE







PRIPRAVA SKUTE





KAKIJEVA KREMA





KAKIJEV PUDING



SADNA SOLATA



SUŠENJE JABOLČNIH KRHLJEV





JABOLČNI KOMPOT



BANANIN FRAPE





POMARANČNI SOK





SADNE TORTE





JABOLČNI DROBLJENEC





SKRB ZA ŽIVALI







ZAKLJUČEK

- Otroci so se učili spoštovanja hrane in zmanjševanja odpadkov.
- Aktivno sodelovanje je spodbujalo njihov celostni razvoj.
- Praktični in vizualni pristopi so se izkazali za zelo učinkovite.
- Izziv je bil omejen čas in prostor za pripravo hrane.
- V prihodnje želimo okrepiti sodelovanje s starši in lokalno skupnostjo.
- Projekt ima dolgoročen vpliv na oblikovanje trajnostnih navad.

HVALA ZA VAŠO POZORNOST

