

PREDSTAVITEV IZVEDBE PROJEKTA TURIZEM IN VRTEC NA TEMO, Z IGRO DO PRVIH TURISTIČNIH KORAKOV



Naziv vrtca: **VRTEC MEDVODE**

Naslov: **Ostroviharjeva ulica 2**

Poštna št.: **1215 MEDVODE**

Naslov projekta: **MOJ KRAJ MOJ CHEF**

Trajanje projekta: **od oktobra 2020 do maja 2021**

Nosilka projekta: **LUCIJA JAMNIK**



	VRTEC MEDVODE			
Enota:	Skupina/oddelek:	Starost otrok:	Število otrok:	Naslov podprojekta:
Ostržek	Zmaji	4-5	24	Moj kraj moj chef
	Žabice	5-6	24	Moj kraj moj chef
	Miške	5-6	24	Moj kraj moj chef
	Veverice	4-5	24	Moj kraj moj chef
	Zajci	4-6	21	Moj kraj moj chef
Preska	Medvedi	5-6	24	Moj kraj moj chef
	Zajci	4-6	24	Moj kraj moj chef
Pirniče	Ostržek	5-6	24	Moj kraj moj chef

Poročilo enote **OSTRŽEK**

Naslov podprojekta **Moj kraj moj chef**

Namen projekta

- Namen projekta je, da otroci na zanimiv in aktiven način spoznavajo tradicionalne jedi, ki so značilne za našo pokrajino. Otroci sodelujejo in raziskujejo, kaj lahko pripravijo z različnimi sestavinami.

Cilji projekta

- Otrok aktivno sodeluje pri projektu.
- Otrok oblikuje dobre, a ne toge prehranjevalne navade ter razvije družabnost, povezano s prehranjevanjem.
- Otrok se seznani s sledenjem priprave jedi po receptu.

Opis izvedbe projekta (opišite vsebine, ki ste jih izvajali z otroki in sodelujočimi, naštejite aktivnosti)

- Pogovor o tradicionalnih jedeh.
- Pogovor o receptih, ki so jih posredovali starši in predstavitev receptov.
- Izdelava plakatov z otroki.
- Igra vlog v kotičku kuhinja.
- Risanje kuhinjskih pripomočkov in izdelovanje kuharskih kap/pogrinjkov.
- Pogovor o kulturi hranjenja.
- Listanje kuharskih knjig in receptov.
- Priprava različnih jedi skupaj s starši.



Kuhinjski pripomočki:



Izdelovanje kuharskih kap in igra vlog:



Razstava plakatov v garderobi:



Pregledovanje receptov na plakatu:



PRIPRAVA JEDI SKUPAJ S STARŠI

KARAMELIZIRANE HRUŠKE S SKUTO IN MEDOM

SESTAVINE:

- hruške,
- sladkor,
- maslo,
- malo domačega žganja,
- listnato testo,
- 1 jajce,
- skuta,
- med,
- lističi mandljev.

PRIPRAVA:

Hruške očistimo in narežemo na kroge, popražimo jih na maslu in sladkorju ter jih flambiramo z domačim žganjem. Listnato testo razvaljamo in razrežemo na kvadrate. Nanj v krogu naložimo karamelizirane hruške. Robove testa stisnemo, premažemo z jajcem in pečemo 10 – 15 minut. Na pečene hruške dodamo kroglice skute, vse skupaj prelijemo z medom in posujemo s praženimi lističi mandljev.



MEDLA

SESTAVINE:

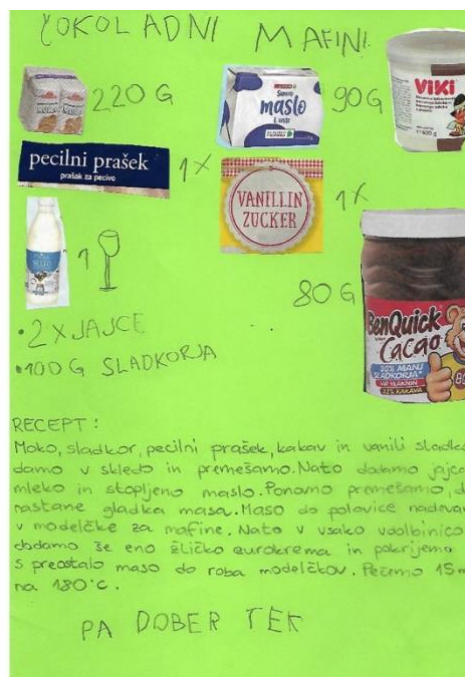
- lonček vode,
- ščepec soli,
- 3 žlice prosene kaše,
- 3 žlice ajdove moke,
- ocvirki za zabelo.

PRIPRAVA:

Proseno kašo damo na cedilo in jo operemo. Vodo zavremo v kozici, jo osolimo in dodamo proseno kašo. Nekaj časa pustimo, da se kuha, nato dodamo še ajdovo moko in mešamo z metlico. Kuhamo še toliko časa, da je prosena kaša kuhana. Nadevamo v skodelice ali na krožnike in zabelimo z ocvirki.



ČOKOLADNI MAFINI



PROSENI MAFINI Z JABOLKI

SESTAVINE:

- prosena kaša, 100-150 g – kuhana,
- dve žlici mleka,
- dve žlici sladke smetane,
- dva jajca,
- sladkor po želji,
- 4 naribana jabolka,
- malo cimeta.



PRIPRAVA:

Prosenka kaša se je predhodno skuhala. Gloria je ta čas naribala jabolka, Nikita pa je v proseno kašo primešala jajčka, mleko, smetano in malo cimeta. Dodali sta še jabolka. Masa mora biti delno tekoča, da se lepo nalaga v modelčke, ne do vrha.

Peče se v pečici, poljubno. Nekateri imajo radi bolj mehke, drugi zapečene. Sladica je odlična alternativa modernim sladkarijam.

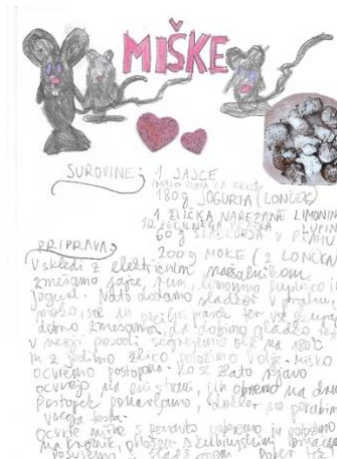
POHANE ŠNITE

SESTAVINE:

- 6 rezin belega kruha,
- 2 dcl mleka,
- 2 jajci,
- 50 g masla.

PRIPRAVA:

Kruh narežemo na rezine, jajce žvrkljamo. Najprej rezino kruha pomočimo v mleko, potem v jajce. Košček masla stopimo v ponvi in nanj položimo rezino kruha, pečemo počasi na manjši temperaturi. Ko kruh dobi lepo zlato skorjico, je pečeno. Pohano šnito potresemo s sladkorjem v prahu.



ŠTRUDELJ

SESTAVINE:

Za VLEČENO TESTO potrebujemo naslednje sestavine:

- 250 g moke,
- 2 žlici olja,
- 1,5 dl mlačne vode,
- ½ žličke soli.



REGRATOVA SOLATA Z DOMAČIMI OCVRKI ALI POPEČENO SLANINO



Naberemo regrat.



Očistimo.



Operemo.



Olupimo in narežemo krompir ter ga damo kuhat.



Regratovi solati lahko dodamo domače ocvirke ali popečeno slanino.

Pa dober tek!

Nekaj izdelkov bo razstavljenih tudi v TIC Medvode.

Kaj so pridobili otroci s sodelovanjem v projektu (spoznali pripravo jedi, okusili nove vrtnine, naučili nove pesmice ...)

- Otroci so spoznali nekaj tradicionalnih slovenskih jedi.
- Samostojno so pripravili jedi v domači kuhinji.
- Spoznali so poklic kuharja in kuharske pripomočke.
- Spoznali so recepte in kako so sestavljeni.
- Spoznali so, kako se pripravi miza in pribor.

Vtisi in izjave otrok ter drugih sodelujočih

Letošnji podnaslov je bil zelo dobro izbran, a zaradi virusa Covid-19 nismo imeli možnosti priprave jedi v igralnicah, kar bi otroke še bolj pritegnilo in bi lahko spoznali še dodatne jedi, ki jih doma ne poznajo oz. ne pripravljajo.

Otrok 1: »Jaz sem sama naredila umešana jajčka.«

Otrok 2: »To je moja najljubša sladica.«

Otrok 3: »Obožujem med.«

Otrok 4: »Vse to je naredila mami, meni ni bilo zelo dobro.«

Otrok 5: »Spekli smo mafine, samo jih ni bilo dovolj še zate, vse smo pojedli.«

Otrok 6: »Najraje jem pasulj, ki ga pripravi dedek.«

S kom ste sodelovali in na kakšen način (društva, posamezniki, podjetja, mediji, vrtci ...)

- Sodelovali smo na ravni enote in z drugimi enotami, v TIC Medvode bomo imeli v sklopu projekta razstavo, razstava plakatov v enoti, sodelovanje s starši.

Zaključne misli

Otroci so bili za sodelovanje pri kuhanju v domači kuhinji kuharsko razpoloženi, večina je bila navdušena nad sodelovanjem. Veseli so bili, ko so lahko predstavili svoje recepte ostalim otrokom v skupinah. Projekt smo prilagodili glede na epidemiološko situacijo. Pokazalo se je, da veliko staršev ni bilo pripravljenih pri projektu, zato smo iz dane situacije potegnili najboljše. Sam projekt smo izpeljali kot del družabnega življenja in se skupaj z otroki zabavali na svoj način.

Opis poteka zaključne prireditve/javne predstavitve projekta

Pripravili smo razstavo plakatov v garderobi in na ravni celega vrtca v TIC Medvode. Otroci iz skupine Žabice pa so skupaj s strokovnima delavkami izdali knjižico receptov.

Javne predstavitve vrtca in dejavnosti povezanih s projektom v medijih

V lokalno revijo Sotočje bomo poslali članek o projektu v našem vrtcu.

Namen projekta

- Naš namen projekta je bil, da otroke bolj ozavešimo o samem izvoru in pomembnosti hrane, o njenem raznolikem načinu priprave in o tradicionalnih jedeh, ki so jih pripravljali naši stari starši.

Cilji projekta

- Otroku predstaviti tradicionalne jedi na njemu zanimiv način, da bo v bodoče bolj cenil hrano ter bil samostojen pri sami pripravi raznolikih hranil.

Opis izvedbe projekta (opišite vsebine, ki ste jih izvajali z otroki in sodelujočimi, naštejte aktivnosti)

- Projekt smo pričeli s pogovorom o hrani (izvor), njeni pomembnosti za naše zdravje in dobro počutje. Ogledali smo si tudi video posnetke o prehrani (infodrom in firbcologi – youtube kanal). Pogovarjali smo se o tem kako bi lahko prispevali k zmanjšanju odpadkov hrane ter skupaj iskali rešitve.
- Pogovarjali smo se tudi, kako je bilo v starih časih, ko ni bilo tako veliko raznolike hrane in živilskih trgovin na vsakem koraku (kaj so pripravljali, kje so našli sestavine, kaj so ljudje uporabljali pri kuhanju, zakaj je bila hrana takrat bolj skromna, a zato bolj zdrava – škodljivi pesticidi in onesnaženje).
- Nato smo otroke povprašali o njihovih izkušnjah s hrano in kuhanjem. Vsak otrok je imel priložnost povedati svoje mnenje in opisati svoje najljubše jedi ter občutke ob uživanju hrane. Slednje pogovore smo zabeležili in ob koncu tudi sestavili kuharsko knjižico.
- Otroci so v sklopu projekta, v domačem okolju, kuhali tudi tradicionalne jedi svojega kraja katere pa so po večini izvedeli od svojih staršev ali prastaršev. Svoje izkušnje ob kuhanju so zabeležili pisno in s fotografijami.
- Z otroki smo se pogovarjali tudi o hrani, ki ne raste na domačem vrtu (travniška zelišča, užitne rastline) ter v sklopu slednjega v pomladnih mesecih nabirali različne travniške rastline za namen sestave čajne mešanice (ozkolistni trpotec, trobentice, smrekovi vršički, idp.) in pa koprive iz katere smo pripravili špinačo.

Kaj so pridobili otroci s sodelovanjem v projektu

- Otroci so skupaj s svojimi starši in starimi starši pripravljali najrazličnejše jedi. Ob tem so spoznavali, kako slediti receptu, kako pripraviti tudi nekatere že skoraj pozabljene jedi.
- Otroci so se seznanili o razvoju hrane skozi zgodovino ter o pomembnosti dobre hrane za naše telo in dobro počutje ...

Vtisi in izjave otrok ter drugih sodelujočih

Deček: »Ko sem kuhal z mami, mi je bilo zelo všeč. Mami mi bo zdej večkrat dovolila pomagat pri kuhanju.«

Deklica: »Všeč mi je bilo, ko smo se pogovarjali o hrani in kaj nam je najbolj všeč. Rada bi tudi kuhala s prijatelji.«

Deklica: »Škoda, ker je korona virus, da ne moramo tudi kuhati v vrtcu, kot smo prej.«

Deček: »Ko bo konec virusa, bi se lahko šli tekmovanje v kuhanju – Master chef.«

S kom ste sodelovali in na kakšen način (društva, posamezniki, podjetja, mediji, vrtci ...)

- Sodelovali smo pretežno s starši otrok ter babicami in dedki, ki so pomagali pri tradicionalnih receptih.
- Sodelovali smo s TIC Medvode, kjer bodo razstavljeni naši končni izdelki.

Zaključne misli

- Sama zasnova projekta, je bila zelo zanimiva, žal pa večinskega dela nismo uspeli realizirati zaradi samega zaprtja vrtca, kot tudi prepovedi prinašanja hrane za pripravo samih jedi. Otroci so spoznali, da obstajajo tudi stari recepti babic in dedkov, predvsem pa so uživali ob pripovedovanju lastne priprave svojih najljubših tradicionalnih lokalnih jedi.

Opis poteka zaključne prireditve/javne predstavitve projekta

- Javna predstavitev bo potekala v Turističnem informacijskem centru Medvode, kjer bodo razstavljeni končni izdelki vseh oddelkov in enot. Drugih prireditev žal ne bo, zaradi ukrepov ob razglašeni epidemiji.

Poročilo enote **PRESKA**

Naslov podprojekta **Moj kraj moj chef**

Namen projekta

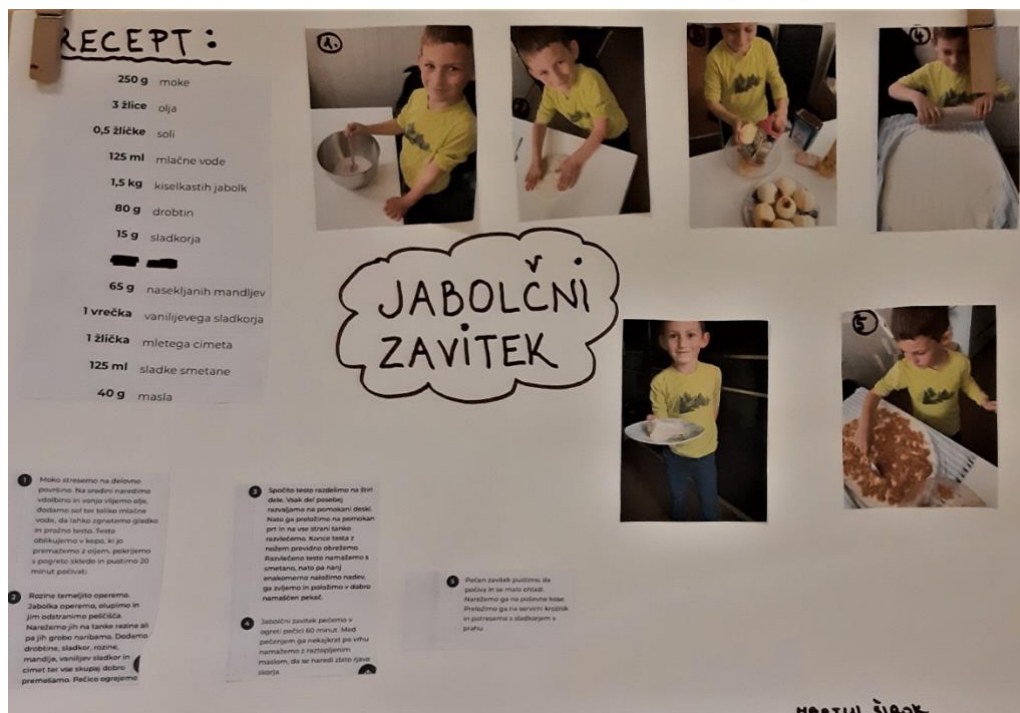
- Namen projekta je, da otroci na zanimiv in prijeten način spoznavajo tradicionalne jedi. Otroci se preizkušajo v vlogi kuharja.

Cilji projekta

- Otrok ima možnost seznanjanja z različnimi kulturami in tradicijami.
- Otrok spoznava različno prehrano in pridobiva navade zdravega in raznolikega prehranjevanja.
- Otroku na zanimiv in izkustven način približati različne tradicionalne jedi.
- Otrok se naučijo pripraviti preprosto jed po receptu.

Opis izvedbe projekta (vsebine, ki smo jih izvajali z otroki in sodelujočimi)

- Pogovor o slovenskih tradicionalnih jedeh (potica, pirhi ...)
- Priprava jedi po receptu skupaj s starši.
- Izdelava plakata.



JABOLČNA CELZANA

SESTAVINE

- 4 JABOLKA
- 1 L VODE
- 5 KLINČKOV
- ŠEČER CIMEŤA
- SLACKER



- ## POSTOPEK
1. JABOLKA OPERENO, OČISTIŠO, NAREJAMO NA ŠKRTINE IN JIH OSTRANIMO PEŠKE, REČELI IN KULJE
 2. VSAKO ŠKRTINO NAREJAMO SE NA TRAJDELE
 3. JABOLKA DAMO V POSODO, ZALIJAMO JIH VODO IN DOBIMO KLINČKE
 4. KUHAMO DO VREJJA, KOTI NA ZMERNI TEMPERATURI ŠE 10 MINUT KUHAMO
 5. V POSODO OSTRANIMO KLINČKE
 6. DOBIMO ŠEČER CIMEŤA
 7. JABOLKA ODČIŠAMO 1/3 VODE, KI JO SHRAMO NA ODČIŠEN NAPILEK
 8. MEŠANICO PO OKUŠU SLADKAMO IN JO PREDLAČIMO/OPRANIMO
 9. POSREJEMO



VELIKONOČNA GNEZDA

- ## POTREBUJEMO:
- 1 kg moške moka
 - 1 kosček kvasa
 - 1 čajna žlička sladkorja
 - 2 čajni žlički soli
 - 500ml toplega mleka
 - 100g stopljenega masla
 - 1 stopeno jajce

POSTOPEK: Iz sestavin pripravimo testo in ga damo razhajati. Vzhajano testo se enakost pregrajemo in razdelimo na manjše kosčke. Oblikujemo majhne. Iz teh majhnih spletemo kito in jo na robu združimo v obroč. Na kratko pustimo se enakost vzhajati. Gnezdimo s stopnim jajcem in pečemo na 180°C 30-35 minut.

PA DOBER TEK!



MEDENJAKI

1. PRIPRAVIMO SESTAVINE



- 500 g moka
- 150 g masla
- 100 g sladkorja v prahu
- 150 g medu
- 2 jajci
- 1 žlica začimb za medenjake
- 1 žlica soda bikarbona

6. POSKUSIMO



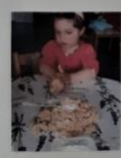
2. VSE SESTAVINE DAMO V SKLEDO IN JIH ZMEŠAMO



3. ZGNETIMO TESTO



4. OBLIKUJEMO MANJŠE KROGLICE



5. PRČEMO 12 MINUT NA 160° CELZIJJA



REGRATOVA SOLATA



NAJPREJ NABEREMO REGRAT, TROBENTICE IN GREMO PO JAJCA



PRIPRAVIMO SI SESTAVINE: REGRAT, TROBENTICE, SOL, ČESEN, TRDOKUHANO JAJCE, KUHAN KROMPIR, BUČNO OLJE IN KIS



NAREŽEMO ČESEN, KROMPIR IN JAJCE, TER VSE SESTAVINE ZMEŠAMO



PALAČINKE po OSKARJEVO



Recept za palačinke

9 žlic moka prelijemo na roke,
dodamo pest sladkorja in nekaj kapljic olja
in še malo mleka, jajčca in soli.
Vse to premešajmo, da se zgosti.



- Predstavitev plakatov o pripravi jedi v vrtcu.



- Razstava vseh plakatov v enoti.





- Razstava nekaterih izdelkov v TIC Medvode.
- Evalvacija (kako so otroci doživljali projekt).

Kaj so pridobili otroci s sodelovanjem v projektu (spoznali pripravo jedi, okusili nove vrtnine, naučili nove pesmice ...)

- Otroci so spoznali pomen zdrave prehrane.
- Otroci so spoznali nekatere tradicionalne jedi.
- Otroci so se naučili pripraviti preprosto jed ob pomoči odrasle osebe.
- Otroci so spoznali nekatere nove sestavine za jedi.

Vtisi in izjave otrok ter drugih sodelujočih

- Otrokom je bil projekt všeč, ob delu so aktivno sodelovali in nam to z navdušenjem predstavili.

Nekatere izjave otrok:

Deklica: »Ko sem kuhala sem uživala. Mami me je snemala in vmes je kaj povedala. Mami bi mogla na koncu dodati še cimet, pa sva pozabile.«

Deček 1: »Sem naredil tak ful dober kruhek. Smo naredil še potičko.«

Deček 2: »Jaz sem rezal jabolka, potem sem zmesil testo in sem spekel pito.«

Deček 3: »Sem si ogledal plakate. Najbolj mi je bil všeč moj.«

Deček 4: »Jaz sem, ko sem delal šmorn, še rozine not dal.«

Deček 5: »Jaz sem naredil palačinke. Sem se spomnil, da bom še pico naredil.«

Deček 6: »Najbolj mi je bilo všeč, ko sem rezal hrenovke.«

Deček 7: »Jest se pa sponem k sm jajčka razdru, to mi je blo ful dobr. Res sm se imel super.«

Deček 8: »Najbolj mi je bilo všeč, ko sem jedel potico. Takrat sem se počutil veselo.«

S kom ste sodelovali in na kakšen način (društva, posamezniki, podjetja, mediji, vrtci ...)

- Sodelovali smo z drugimi enotami vrtca, ki so sodelovale v projektu, s starši in s TIC Medvode.

Zaključne misli

Kljub zapiranjem vrtca zaradi pandemije COVID-19, smo projekt v tem šolskem letu uspešno izpeljali. Prilagodili smo se razmeram. V našem vrtcu kuhanje in priprava jedi ni bila mogoča, sicer bi se bolj osredotočili na lokalne jedi. Projekt smo izpeljali s sodelovanjem staršev. Pokazali so velik interes. Vsi otroci so sodelovali. Tudi odziv na razstavo je bil odličen.

Naše turistično raziskovanje je prineslo nova znanja o kulturi prehrane, povezane z našo tradicijo. S spoznavanjem nekaterih jedi, smo se dotaknili pomena ohranjanja slovenskih praznikov in pridobivali navade zdravega načina življenja. Ob izvajanju projekta smo bili aktivni, ves čas uživali, veliko ustvarjali in se veliko naučili.

Opis poteka zaključne prireditve/javne predstavitve projekta

- Pripravili smo razstavo plakatov za starše v enoti.
- Na ravni celega vrtca smo iz zbranih fotografij, plakatov otrok in receptov pripravili razstavo v TIC Medvode pri železniški postaji.

Javne predstavitve vrtca in dejavnosti povezanih s projektom v medijih

V lokalno revijo Sotočje bomo poslali članek o projektu v našem vrtcu.

Poimenski seznam sodelujočih mentorjev za izdajo potrdil:

LUCIJA JAMNIK

TANJA KOSMAČ ZALAŠČEK

SIMONA JENKO

DAŠA TELBAN STOILJKOVIČ

KATJA MAGUŠAR

ROMANA DOLINAR

SNJEŽANA TOT

KATARINA STRAŠEK

DARJA TERDIČ

MATEJA OBADIČ

LJUBICA POTOČNIK

KATJA BOŠNAK

MATIJA TOMINŠEK

PETRA FLISAR MIS

KATJA FRELIH

JOLANDA GARTNAR

ZORICA MITOV

Datum: 10. 6. 2021

Žig:

ROMANA EPIH,
ravnateljica