Poročilo projekta TURIZEM IN VRTEC – MOJ KRAJ MOJ »CHEF«

Naslov projekta: **OD ZRNA DO KRUHA**

Mentorici: Lina Rudolf in Lea Zega

Skupina: RISI (3 – 4 leta, 19 otrok)

Namen projekta:

Namen projekta je bil, da otroci spoznajo različne vrste kruha, katere sestavine potrebujemo za pripravo testa, kot tudi samo pripravo le tega.

Cilji projekta:

- otroci spoznajo osnovne sestavine in jih okusijo (pšenica, ajda, koruza),
- otroci spoznajo pšenično, ajdovo in koruzno moko,
- otroci spoznajo sestavine za pripravo kruha (kvas, sladkor, sol, moka, olje in voda),
- otroci spoznajo postopek priprave testa za kruh in so vanj aktivno vključeni,
- otroci smi oblikujejo kajzerice,
- otroci za zajtrk pojedo kruh, ki so ga pripravili sami.

Opis izvedbe projekta:

Odločili smo se, da bomo spoznali tri vrste kruha in sicer bel pšenični kruh, ajdov kruh z orehi in koruzni kruh. Samega spoznavanja smo se lotili nekoliko drugače; otroci so imeli zavezane oči (igro tovrstnega okušanja smo poimenovali »skrivnostno presenečenje«), v roke so dobili košček belega kruha, ki so ga potipali, povonjali in nazadnje še okusili. Takoj so ugotovili, da je to kruh.

Otroci so si ogledali pšenico in jo tipali. Skozi pogovor smo ugotovili, da jo je potrebno zmleti, da dobimo moko. Ob tem smo si ogledali in tipali gladko in ostro moko, kot tudi zdrob.

Pšenico smo skuhali v slani vodi in otroci so jo sprva z zadržkom poskusili nato pa ugotovili, da je zelo okusna in prišli po repete. Lonec je bil kmalu prazen. Na sprehodu smo si ogledali žitno polje in spoznali, kako rastejo žita.

Spoznavanje ajdovega kruha je potekalo na enak način, kot je opisano pri pšeničnem kruhu. Nekateri otroci so ugotovili, da je drugačen kot prejšnji, vendar vseeno zelo dober in so prosili za repete, čeprav smo se dejavnosti lotili takoj po zajtrku. Primerjali in tipali smo ajdovo in belo pšenično moko kot tudi ajdo in pšenico. Tudi ajdo smo skuhali v slani vodi in čeprav je njen okus nekoliko specifičen, je bila otrokom všeč in kmalu so pojedli vso.

Tudi koruzni kruh so otroci z veseljem okušali. Ena od deklic pa je takoj po okušanju povedala, da je to koruzni kruh, saj ga imajo tudi doma. Otroci so tipali koruzna zrna, za okušanje smo si privoščili kuhano koruzo iz pločevinke. Ogledali smo si koruzno moko in jo primerjali z belo in ajdovo. Ker pa je iz koruze narejena tudi pokovka, smo si spoznavanje malo popestrili in jo pripravili ter pojedli pri dopoldanski malici. Otroci so bili ob pokanju v loncu zelo navdušeni.

Prišel je dan, ko smo se lotili peke kruha. V pripravo testa so bili aktivno vključeni vsi otroci v skupini. Najprej smo pripravili kvasec in opazovali, kaj se z njim dogaja. Med vzhajanjem kvasca so otroci pridno polnili veliko posodo z moko. V posodo so dodali še preostale sestavine in pridno mešali.

Z malo pomoči je nastalo lepo testo, ki ga je bilo potrebno dobro zgnesti.

Vsak otrok je dobil kepo testa, ga še malo pregnetel in oblikoval kajzerico. Nato jo je odnesel na pekač, da so vzhajale. Po dobri uri smo jih odnesli v kuhinjo, kjer so nam jih spekli.

Naslednji dan smo kajzerice pojedli za zajtrk, da pa so bile še slajše smo jih namazali z maslom in medom in se na ta način poklonili tudi čebelam, saj je bil to njihov dan – svetovni dan čebel.

Sodelovali so: otroci in vzgojiteljici iz skupine Risi

Izjave in misli otrok:

Po okušanju ajdovega kruha so sledile izjave: »Mmmm, to je pa dobj.«, »Še bi.« in naenkrat se je okoli mene zbralo nekaj otrok, ki so želeli še ajdovega kruha in »Še bi, še bi, še bi,….« je odmeval po igralnici.

Izjave staršev:

Ko so otroci odhajali domov in sem staršem povedala, da so v vrtcu poskusili kuhano pšenico oziroma ajdo, je nekaj staršev odgovorilo: »Ja, super, ampak to je samo v vrtcu, doma noče.«

Zaključne misli in kako/kje je bil projekt javno predstavljen:

Projekt je bil javno predstavljen na spletni strani vrtca Vrhovci.