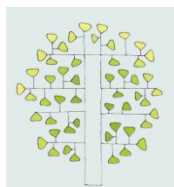
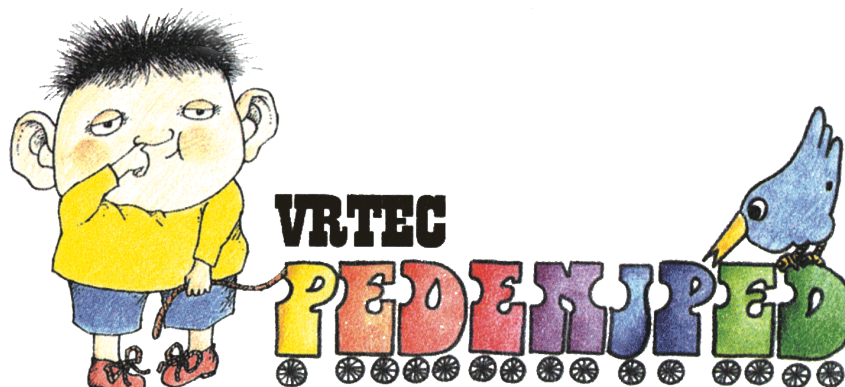


# PREDSTAVITEV IZVEDBE PROJEKTA

## TURIZEM IN VRTEC



### Z IGRO DO PRVIH TURISTIČNIH KORAKOV



Naslov projekta:  
MOJ KRAJ MOJ »CHEF«

VRTEC PEDENJPED

CERUTOVA ULICA 6

1000 LJUBLJANA

Trajanje projekta: od septembra 2020 do maja 2021

**SODELUJOČE ENOTE VRTCA PEDENJPED**

	Vrtec: PEDENJPED			
Enota	Skupina/oddelek	Starost otrok	Število otrok	Naslov podprojekta
ENOTA POTEPUH	SOVE	5 - 6 let	20	MOJ KRAJ MOJ »CHEF«
ENOTA POTEPUH	JEŽI	2 - 5 let	8	MOJ KRAJ MOJ »CHEF«

## Poročilo enote : Enota POTEPUH

**Naslov projekta:** MOJ KRAJ MOJ »CHEF«

**NAMEN PROJEKTA:** Namen našega projekta je spoznavanje in doživljanje kraja preko hrane. Otrokom smo želeli spoznavanje le-tega približati na zabaven in igriv način.

**CILJI PROJEKTA:** Glavni cilji projekta so bili, spoznavanje kraja na drugačen način, ter razvijanje čuta za pripadnost nekemu okolju ob poznavanju njegovih značilnosti in kulture.

### OPIS IZVEDBE PROJEKTA:

V projektu smo želeli preko priprave, poizkušanja hrane na igriv način predstaviti tudi nekatere lastnosti našega okolja. Za naš kraj (Janče) sta zagotovo značilni dve sestavini, ki se lahko uporabita v kulinariki na različne in izvirne načine. Na Jančah so namreč vsako leto kostanjeve in jagodne nedelje. Jeseni smo z otroki v gozdu nabirali kostanj, ki ga je bilo v letošnjem letu res veliko. Kostanj smo kuhali, pekli ter si pripravljali kostanjeve piknike na igrišču.



Z izvedbo projekta smo nadaljevali spomladi. Vedeli smo, da je v letošnji oddaji Masterchef Slovenija sodelovala tudi kandidatka, ki živi v našem kraju. Večina otrok je o tem večkrat poročala, saj so si oddajo ogledali doma. Želeli smo vzpostaviti kontakt z njo, kar pa zaradi situacije v letošnjem letu nismo izvedli. Kratke inserte Masterchefa smo si ogledali tudi v vrtcu. Nato pa smo se odločili Masterchef kuhinjo pripraviti tudi v vrtcu. Po ogledu Masterchefa, smo se pogovarjali o kulturi hranjenja, priprave hrane, dekoraciji jedi, mize... Zbrali smo recepte v katerih so glavne sestavine jagode, kostanj, vključili smo tudi borovnice, ter zelišča, ki rastejo na našem vrtu. Po pogovoru in s pomočjo zbranih receptov, smo izdelali knjižico »Recepti iz Janč«.



lotili priprave pogostitve. Borovničev in jagodni napitek, kostanjeva krema, ter zeliščni namazi. Otroci so sodelovali pri pripravi, dekoriranju, poizkušanju.





### **SODELOVALI SO:**

V projektu so sodelovali:

- Vzgojiteljici Lara Tabor in Maja Kozlovič.
- Pomočnice vzgojiteljice Nastja Šrenk, Hana Šrenk.
- Otroci skupine Sove, enota Potepuh.
- Otroci iz skupine Ježi, enota Potepuh.

### **IZJAVE IN MISLI OTROK:**

Deklica, 5 let: »A veš, mi smo delali sladek namaz iz skute in gor posuli posušeno meto«,

Vzgojiteljica: »Vem, sem bila zraven«,

Deklica, 5 let: »To je bilo tako dobro, slan namaz je bil pa še boljši«.

»Hvala, ker si nam to pripravila in se zdaj sladkamo«.

»Jaz sem že bila na kostanjevem pikniku na Jančah, dolgo nazaj in je bil najboljši«.

»Pravi kuharji smo.«

## **IZJAVE STARŠEV IN DRUGIH UDELEŽENCEV: /**

### **ZAKLJUČNE MISLI in kako/kje je bil projekt javno predstavljen:**

Pri izvedbi projekta, so otroci nadvse uživali in se zabavali, poleg tega pa pridobili nove izkušnje in znanje z vidika kulinarike in kraja v katerem živijo. Otroci so aktivno sodelovali, ter ob izvedbi sodelovali med seboj ter podajali lastne pobude.

**MENTORJI:** Lara Tabor, Maja Kozlovič, Natja Šrenk, Hana Šrenk