







Vrtec Pedenjped  
Cerutova ulica 6  
1000 Ljubljana  
Enota: VRTNAR

## TURIZEM IN VRTEC - OKUSNI ZAKLADI (lokalni kulinarčni spominki s trajnostnim pridihom) VRTEC 2023/2024

### POROČILO

Izvajali in zapisali: Andreja Engelman in Andrijana Marc  
Skupina: ŽELVICE, 3-4 let

#### CILJI PROJEKTA:

-  predstaviti otrokom vrt.
-  pridobivanje konkretnih izkušenj s sajenjem rastlin.
-  razvijanje ekološke zavesti preko pogovorov.
-  spoznavanje delovnega procesa od sajenja do pridelka.
-  otroci pridobivajo izkušnje, kako vplivati na naravo in kako dejavno prispevati k varovanju in ohranjanju rastlin.
-  pridobivanje kulinarčnih izkušenj.

Za prvo sodelovanje so nas prav otroci spodbudili, da se lotimo vrtička. Otroci so pokazali izredno zanimanje za tovrstne izkušnje. Zelo radi so zunaj v naravi, med rastlinami. Projekt smo začeli s sprehodom v gozdiček in na travnik. Tam so otroci spoznali nekaj užitnih rastlin (krompirjevka in kislica). Tako so bili navdušeni, da smo se odločili posaditi svoje rastline, ki smo jih potem tudi uporabili v praksi. Otroci so dobili izkušnjo kako si lahko sami pridelamo hrano, ki jo nato uporabimo v kuhinji.

## GOZDIČEK IN TRAVNIK

Otroci kar zaživijo, ko se lahko prosto gibajo v naravi. Tam pridobivajo pomembne izkušnje za življenje in so srečni. Tako smo izkusili naravne sadove. Poskusili smo kislico in krompirjevko.



## SAJENJE SADIK

Naslednji korak je bil nakup in sajenje sadik. Tu so sodelovali tudi starši, ki so skupaj z otroki kupili sadike. V vrtcu pa smo z otroki pripravili korita za sajenje. Vsak izmed otrok je posadil eno rastlino (melisa, sivka, jagoda). Otroci so z navdušenjem sadili in uživali pri stiku z zemljo.



## POBIRANJE PRIDELKA in UPORABA V GOSPODINJSTVU

Najslajše pa je bilo, ko smo pridelek začeli pobirati. Jagode so bile tako sladke, meliso pa smo uporabili za izdelavo sirupa.



## SEZONSKO SADJE IN ZELENJAVA – bučna juha in sok iz mandarin

Lotili smo se kuhanja bučne juhe iz buče domačih kmetij. Bučo smo izdoblili in narezali, semena smo shranili, da jih bomo posadili. Ker nam je ostalo veliko mandarin, ki jih nismo pojedli, smo si iztisnili sok. Lupine mandarin pa smo posušili. Otroci so zelo lepo sodelovali.

### BUČNA JUHA





**MANDARININ SOK**

