

PROJEKT TURIZEM IN VRTEC 2023/2024

Naslov projekta: **OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarični spominki s trajnostnim pridihom**

Poročilo enote: ŠLIK ŠLAK

Kdo je sodeloval v projektu: V projektu smo sodelovale vzgojiteljice in otroci iz skupine Baloni (5-6 let), Mucki (4-5let) in Kapljice (3 do 4 leta).

Naslov podprojekta: **Kulinarično doživetje mojega kraja**

Namen projekta: Spoznati domači kraj prek kulinaričnega doživetja

Cilji projekta:

- Predstaviti lokalno kulinarično ponudbo kraja.
- Spoznavanje izvora hrane, od semena preko pridelka do proizvoda s trgovskih polic.
- Spoznavanje različnih kultur skozi njihovo kuhinjo.
- Skozi pripravo hrane otroci pridobivajo različne veščine, kot so razvoj motoričnih spretnosti, zdrave prehrabene navade, krepijo sodelovanje, urijo domišljijo in kreativnost.

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

- Sodelovanje z lokalnim okoljem: obisk Srednje šole za gastronomijo in turizem Ljubljana. Izpeljali smo kulinarično delavnico in pogostitev pod mentorstvom profesorjev in dijakov. Skupina najstarejših predšolskih otrok se je urila v pripravi obloženih kruhkov in mafinov in bila deležna pogostitve s strani dijakov.
- Obisk kmetije Bobnar v okolici – ogled rastlinjakov in sadovnjaka skozi letne čase (krompir, solata, fižol, kumare, paradižnik,..) in obisk »petkove« tržnice na omenjeni kmetiji.
- Otroci in starši sodelujejo pri pripravi tradicionalnih jedi, značilnih za njihovo kulturo. Jedi in recepte smo predstavili na kulinaričnem dogodku, ki smo ga organizirali v vrtcu, pod naslovom »Odprta kuhna«.
- Zbirka raznolikih receptov, predstavljenih na »Odprti kuhni« je na voljo staršem in otrokom v vezani in spletni izdaji.
- Lokalna gostilna Jurman je ponudila nekaj svojih jedi otrokom (3-4 in 4-5 letnikom), ki so prespali v vrtcu in jim tako omogočila posebno kulinarično izkušnjo.

Kaj so pridobili otroci s sodelovanjem v projektu

Fužine so stičišče mestnega in podeželskega življenja. To nam je omogočilo vključevanje kulinaričnih doživetij ter raziskovanje sveta hrane in lokalnega okolja. Otrokom smo na eni strani poskušali privzgojiti pomen lokalno pridelane hrane, po drugi strani pa smo pozdravili raznolikost kulinaričnih doživetij kraja, v katerem sobivajo različne kulture. Preplet različnih kultur je bilo izhodišče za spoznavanje raznolikih okusov, ki jih le-te prinašajo. Uspeli smo prepoznati tradicionalne kulinarične prakse in recepte, ki izhajajo iz kulturne pestrosti

družinskega okolja naših otrok. Preko dejavnosti v sklopu projekta smo uspeli okrepiti vezi z družinami in sodelovanje z lokalno skupnostjo.

S kom smo sodelovali in na kakšen način (društva, posamezniki, podjetja, mediji, vrtci ...):
Sodelovali smo s Srednjo šolo za gastronomijo in turizem Ljubljana, kmetijo Bobnar, gostilno Jurman in družinami naših otrok.

Opis poteka zaključne prireditve/javne predstavitve projekta:

Celoten projekt smo zaključili z objavo kuharskih receptov naših družin in objavo ostalih dogodkov v sklopu projekta na spletni strani našega vrtca.



DOGODEK »ODPRTA KUHNA«, KI SMO GA ORGANIZIRALI V VRTCU





*OBISK LOKALNE KMETIJE, OGLED
RASTLJINJAKOV, PETKOVE TRŽNICE*



*OBISK SREDNJE ŠOLE ZA GASTRONOMIJO IN TURIZEM
LJUBLJANA*

Recepte smo zbrali v zbirki, do katerih lahko dostopate prek naslednje QR kode:



QR KODA – DOSTOP DO
KUHARSKE KNJIGE

ZAPISALE: HANA NOSAN, ANJA MLAKAR IN URŠKA ROBLEK