



NACIONALNI PROJEKT OD PŠENIČKE DO POTIČKE

Vrtec Jelka, Ljubljana, v sodelovanju z Osnovno šolo
Frana Metelka, Škocjan

Sporočilo organizatorjev projekta, osnovne šole Frana Metelka, Škocjan:

»S projektom Od pšeničke do potičke želimo otroke učiti živeti z naravo, spoznati pomen naravne in kulturne dediščine, jih učiti, da bi znali delati ter živeti v medgeneracijskem sožitju.

Učencem želimo približati pomembnost skrbi za okolje in naš skupni dom, planet Zemlja, delovati lokalno in globalno, predvsem pa da bi se v tem svetu sodobnih tehnologij in dobrin za trenutek ustavili, pogledali okoli sebe ter začutili lepoto svojega doma in pestrosti dobrin, ki nam jih nudi narava.

Projekt, ki poteka skozi celo šolsko leto, se izvaja v vrtcu ter prvih petih razredih osnovne šole«.

»OD ZRNA DO KRUHA«

Smo vrtec, ki se zaveda pomena zdravega načina življenja in ohranjanja slovenske tradicije. Z otroki smo spregovorili o tem, zakaj je pomembno, da jemo lokalno pridelano hrano, kako hrana pride na police trgovin in kaj lahko sami storimo, da jemo zdravo (kupujemo pri kmetih, hrano pripravljamo sami).

V nekaterih mlajših in starejših skupinah smo se poglobljeje spoznali s pripravo kruha. Cilj pri otrocih mlajših skupin je bil, da se seznanijo s sestavinami, ki so potrebne za pripravo kruha (jih potipajo, okusijo) in s celotnim postopkom priprave (od moke do kruha). Otroci so bili skozi celoten proces aktivno vključeni. Sodelovali so pri spoznavanju sestavin (tipali, okušali), odmerjanju sestavin (nalaganju na tehtnico), presipanju moke, zlivanju kvasa k moki, mešanju, gnetenju, oblikovanju in pokušanju. Z otroki smo skupaj ugotovili, da je za pripravo kruha potrebno vložiti veliko truda in posledično so otroci pri zajtrku in malici s kruhom začeli bolj skrbno ravnati (niso ga več drobili, potrudili so se, da pojedjo vsega ali pa ga ne vzamejo, če ga ne nameravajo jesti).

Na slikah je prikaz peke bučnih kruhkov pri skupini otrok starih 2-3 leta.



Poleg cilja, h kateremu smo stremeli pri mlajših otrocih, je bil cilj v starejših skupinah še ta, da se otroci seznanijo s tem, kako so do kruha kmetje sploh prišli in kako so ga gospodinje pripravljale in pekle včasih.



V skupine smo ta namen vpovabili ga. Tanjo Gobec, ki je otrokom to na zanimiv način tudi predstavila. Otroci so spoznali, kako sploh pridobivamo moko (kmet poseje zrna, požanje, nato znje v mlinu zmeljemo in dobimo moko). Aktivno so sodelovali v vseh fazah priprave moke in kruha. Najbolj zanimivi pa so se jim je zdeli leseni mlin in kamna, na katerih so mleli pirina zrna.



Otroci so bili ponosni na svoje delo in kruh, ki so ga spekli in ga z veseljem pojedli. »To je najboljši kruh, kar sem ga kdaj jedel!« so bili njihovi komentarji. Zakaj? Ker so ga spekli sami z veliko truda in ljubezni.

Zapisala: Alenka Bregant Pirc, vzgojiteljica predšolskih otrok in koordinatorka eko projektov vrtca Jelka, Ljubljana

Junij 2017