

**PREDSTAVITEV IZVEDBE PROJEKTA
TURIZEM IN VRTEC
NA TEMO Z IGRO DO PRVIH TURISTIČNIH KORAKOV**

Navodila za oddajo in izpolnjevanje poročila:

Vrtec odda skupno poročilo z vsemi sodelujočimi enotami vrtca. V primeru, da vrtec sodeluje z več enotami, vsaka enota izpolni svoje poročilo, vsa poročila pa se oddajo skupaj vezana v špiralo. V poročilo vključite tudi slikovni material. Neobvezno lahko priložite tudi CD s posnetki ali foto utrinki.

V poročilu izpolnite vse spodaj navedene rubrike.

Stran 1. in 2. izpolni vrtec enotno za vse sodelujoče enote.

Poročilo oddajte vezano v špiralo in pošljite po pošti.

Rok oddaje je 14. junij 2024.

Naziv vrtca: VRTEC PRI OSNOVNI ŠOLI OREHEK KRANJ

Naslov: Zasavska cesta 53/a

Poštna št.: 4000 Kraj: Kranj

Naslov projekta: OKUSNI ZAKLADI

Trajanje projekta: od oktobra 2023 do julij 2024

Nosilka projekta: Breda Bogataj

Izpolni vrtec

	Vrtec:			
Enota	Skupina/oddelek	Starost otrok	Število otrok	Naslov podprojekta
Orehek	Sončki	4 – 6 let		V NAŠEM VRTCU DOBRO KUHAMO: Priprava bučkine juhe
	Cofki	4 – 6 let		V NAŠEM VRTCU DOBRO KUHAMO: Okusni zakladi
	Palčki	4 – 6 let		V NAŠEM VRTCU DOBRO KUHAMO: Dobrote izpod malih rok
	Mehurčki	2 – 4 leta		V NAŠEM VRTCU DOBRO KUHAMO: Okusimo bezeg
Mavčiče	Sovice	4 – 5 let		V NAŠEM VRTCU DOBRO KUHAMO: Priprava bezga

Po potrebi dodajte vrstice

Poročilo enote VRTEC OREHEK

SKUPINA SONČKI, 4 – 6 let, šol. l. 2023/24

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

Priprava bučkine juhe

Aktivnosti

- Sprehod do polja, ogled poljskih, vrtnih pridelkov, zelenjave
- Razvrščanje, poimenovanje poljskih pridelkov - plakat
- Iskanje recepta za pripravo bučkine juhe, sodelovanje s kuhinjo
- Priprava pripomočkov, sestavin, začimb za kuhanje
- Rezanje, mešanje, kuhanje, dodajanje začimb, pogostitev

Kaj so pridobili otroci s sodelovanjem v projektu (spoznali pripravo jedi, okusili nove vrtnine, naučili nove pesmi

- Otroci so spoznavali poljske pridelke, spoznali so pripravo nove jedi, sestavine, postopek, napisali in narisali so recept za starše, okušali so nove okuse.

Vtisi in izjave otrok ter drugih sodelujočih

Otroci so bili aktivni pri pripravi juhe. Aktivno so sodelovali v vseh fazah priprave.

S kom ste sodelovali in na kakšen način (društva, posamezniki, podjetja, mediji, vrtci ...)

Sodelovali smo s kuhinjo v vrtcu in skupino v vrtcu

Zaključne misli

Zdravo je pestro prehranjevanje in okušanje jedi, ki jih še ne poznamo.

Otroci, ki sodelujejo pri pripravi hrane so bolj pogumni za okušanje novih jedi in sprejemanje le teh v svojo prehrano.



PRIPRAVA BUČKINE JUHE

Pripravili smo zdravo bučkino juho in se posladkali z njo.





Skupina Cofki 4-6 leta, šol. l. 2023/24

Naslov podprojekta **Okusni zakladi**

Namen projekta

Namen projekta je bil, da otroci spoznajo različne vrste hrane, sodelujejo pri pripravi in nato pripravljeno tudi okušajo

Cilji projekta

- Spoznavanje različnih vrst živil
- Spoznavanje zdrave hrane za rast in razvoj otrok
- Otroci samostojno pripravijo obrok
- Otroci ob uživanju hrane doživljajo ugodne občutke

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

Letos smo v skupini Cofki namenili veliko časa spoznavanju zdravega načina življenja. Veliko smo se gibal v igralnici in telovadnici, hodili na sprehode, ter spoznavali različna živila in se lotili tudi priprave jedi. Skuhali smo zelenjavno juho. Otroci so spoznali droži in pripravo kruha z drožmi. Kruh smo spekli tudi s kvasom. Pomarančni sok so si iztisnili kar sami in tako pridobili potrebne vitamine.

Za dedka Mraza smo spekli piškote, ki jih je z veseljem pojedel.

ZELENJAVNA JUHA

Za zelenjavno juho smo izbrali korenje, brokoli, krompir, zeleno.



Zelenjavo smo oprali in narezali.



Vse skupaj se je kuhalo v velikem loncu, dodali smo sol in začimbe.



Okusna juha je bila pripravljena.



PEKA KRUHA Z DROŽMI IN KVASOM

V tednu od 13.11. do 17.11.2023 smo spoznavali peko kruha.

Najprej smo spoznavali droži in jih opazovali kako so rasle, ko smo jih nahranili s vodo in moko.



Iz droži, kvasa in vode smo pripravili testo.



Testo je vzhajalo čez noč, naslednje jutro pa smo spekli lep hlebček.



Zamesili smo še kruh s kvasom.



Otroci so naredili vsak svojo žemljico



Žemljice so otroci pojedli pri Tradicionalnem slovenskem zajtrku.



POMARANČNI SOK

Za dopoldansko sadno malico pozimi večkrat dobimo pomaranče, vendar jih otroci ne pojedjo veliko, jih pa zelo radi stisnejo v pomarančni sok in popijejo.



PEKA PIŠKOTOV

V decembru smo se lotili peke piškotkov, ki smo jih ponudili staršem na prednovoletnem srečanju, zelo vesel pa jih je bil tudi dedek Mraz.



ZAKLJUČNA PRIREDITEV STARŠI 10.6.2024

Letošnja zaključna prireditev s starši je potekala na temo tradicionalnih slovenskih jedi. Vzgojiteljice smo otrokom in staršem pripravile 8 nalog, ki so jih samostojno reševali. Ko so otroci rešili naloge na vseh postajah so si prislužili sladoled.

OBISK DEDKOV IN BABIC V VRTCU

V sredo, 19.6.2024, so nas v vrtcu obiskali dedki in babice.

Otroci so jim na kratko pokazali kako preživljajo dopoldneve v vrtcu. Predstavili smo naš jutranji krog, zapeli dve pesmici in jim pokazali masažno igro Peka pice.

Nato pa smo jih povabili v naš hladni gozdiček, kjer smo jih pogostili s picami, ki nam jih je pripravljala očka deklice iz sosednje skupine, David Benedičič.



Kaj so pridobili otroci s sodelovanjem v projektu (spoznali pripravo jedi, okusili nove vrtnine, naučili nove pesmice...)

Otroci so s sodelovanjem v projektu pridobivali predvsem nove izkušnje. Spoznavali so raznovrstno hrano, spoznavali postopke in načine priprave hrane. Vse pripravljene jedi so okušali, pojedli, včasih vsaj poskusili.

Vtisi in izjave otrok ter drugih sodelujočih

- M tale kruh zelo diši
- Juha je zelo dobra, ali jo lahko dobim še
- Prežanje krompirja je naporno, ker je trd
- Piškotke pečeva skupaj z mamo
- Danes pride v vrtec moja babi – komaj čakam

S kom ste sodelovali in na kakšen način (društva, posamezniki, podjetja, mediji, vrtci ...)

V projektu smo sodelovali skupaj z vsemi skupinami vrtca Orehek, ter z eno skupino v enoti Mavčiče. Na zaključno prireditev smo povabili starše, za konec pa smo v vrtec povabili tudi dedke in babice. Pice nam je prijazno pekel David Benedičič – Picerija Šmonca.

Zaključne misli

V se te dejavnosti s hrano so otrokom zelo všeč. Zelo radi režejo, lupijo, gnetejo, mesijo,- Pri tem sodelujejo tudi otroci, ki morda kakšne jedi ne marajo, vendar ko dela sam, potem tudi poskusi, to se je izkazalo predvsem pri pripravi zelenjavne juhe. Zelena je zmenjava, ki jo otroci ne poznajo, vendar so jo potem vseeno poskusili.

Najbolj všeč pa je bilo otrokom, ko so nas obiskali dedki in babice. To je zelo čustven dogodek za vse udeležence, saj tudi stari starši zelo radi vidijo vnučke, ki se v vrtcu zelo dobro počutijo.

Skupina Palčki, 4- 6- let, šol. l. 2023/24

Naslov podprojekta DOBROTE IZPOD MALIH ROK

Namen projekta

Namen projekta je bil, da otroci spoznajo različne vrste hrane, sodelujejo pri pripravi in nato pripravljeno tudi okušajo.

Cilji projekta

- Spoznavanje različnih vrst živil
- Spoznavanje zdrave hrane za rast in razvoj otrok
- Otroci samostojno pripravijo obrok
- Otroci ob uživanju hrane doživljajo ugodne občutke

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

V naši skupini smo dobri jedci, zato nam ni bilo težko spoznavati in okušati jedi. Nekajkrat kuharicam ni bilo treba kuhati za naše otroke, saj so si kosilo kar sami pripravili.

Na igrišču imamo eko vrtiček, za katerega radi skrbimo. Že poleti smo pobrali krompir in pripravili krompirjev piknik. Krompir smo olupili, ga malo pokuhali, nato pa spekli v prenosni ponvi. Jedli so ga vsi otroci, ki so bili takrat v vrtcu.

Na gredi nam je zraslo kar nekaj paradižnika in paprike, ki smo ga kar sproti zobali.

Jeseni – **oktobra** - smo težko pričakovali, da bo dozorela buča velikanka. Iz te velikanke in nekaj manjših cukini bučk smo skuhali okusno bučno juho. Najprej smo jo narezali na manjše koščke, nato pa dali kuhati v lonec z vodo. Dodali smo začimbe. Ko so se bučke skuhale, smo jih zmiksali s paličnim mešalnikom. Juho smo pojedli za kosilo.

V **novembru** smo se odpravili v Praše na domačijo Pr' Gregorc, kjer sta nas pričakala prijazna peka Greta in Jože Zlate. Pokazala sta nam, kako zamesita kruh, sestavine, ki jih dasta v testo, kako testo vzhaja, kako Greta testo stehta in iz njega naredi hlebčke, ki jih da v peharje, da zopet vzhajajo.





Med čakanjem na hlebčke smo si najprej ogledali, kako gori v krušni peči in izvedeli, na koliko stopinj se mora ogreti krušna peč, da se kruh lepo speče (od 260 - 280 stopinj). Pek Joža nam je pokazal pripomočke, s katerimi si pomaga pri peči.



Medtem, ko je testo v peharjih vzhajalo, smo si ogledali še pujske, kokoši in kuža, velikega bernardinca Bučka, ki ima zelo rad otroke. Na domačiji imajo še mladega bernardinca Karota, pa so ga raje odmaknili od nas, ker se nas je bal.



Vrnili smo se v pekarno, kjer je pek Joža pometel krušno peč, odstranil žerjavico in pepel, da je Greta lahko s pomočjo loparja v peč naložila hlebce kruha. Vsak hlebec je 4x zarezala.



V peči smo našeli 30 hlebcev. Ta kruh bomo jutri jedli za Tradicionalni slovenski zajtrk.

V **decembru** smo k nam povabili Valovo babico Slavko, da nam je pomagala pri peki medenjakov in izrezovanju linških piškotov.

V kuharski knjigi smo poiskali recepte za izdelavo rahlih piškotov. Najbolj všeč nam je bil recept za Linške piškote. Našim kuharicam smo naročili sestavine. Sestavine smo si ogledali, jih poimenovali in tudi okusili. Nato smo se opremili, okoli pasu predpasnik. Delali smo v dveh skupinah, da so bili otroci pri delu čim bolj samostojni.





Iz sestavin za piškote smo spekli linške piškote.



Valjanje testa.



Izrezovanje z modelčki.

Iz testa za medenjake smo oblikovali kroglice, ki so se v pečici lepo razširile in nastali so medenjaki.





Na koncu smo še odigrali igro A je kruh pečen?

Čez nekaj dni smo spoznali sestavine za jabolčni zavitek. Zopet smo bili slaščičarji. Jabolka smo oprali, jih olupili, naribali in tako pripravili nadev, ki ga je naša Tanja nadevala na vlečeno testo.







Po naše dobrote so prišli tudi Koledniki. Da bi bila tudi naslednje leto dobra letina, smo jim nasuli poln koš dobrot.



Pred zaključnim srečanjem pa smo na naši zeliščni gredici nabrali meliso.





Kuharice so nam priskrbele sladkor, limone, pomaranče in citronsko kislino ter velik lonec za kuhanje.

Za melisin sirup s pomarančo smo uporabili:

- 10 l vode
- 6 limon
- 4 pomaranče
- 60g citronske kisline
- 5 kg sladkorja
- 140 g melise

Sestavine za izdelavo melisinega sirupa smo zložili na pladenj in si jih ogledali.



Meliso smo očistili, listke obtrgali in zložili na pladenjčke.



Limone in pomaranče smo temeljito oprali in jih narezali na rezine.

V lonec smo nalili vodo, jo dali na štedilnik, da je zavrela. Vanjo smo nasuli sladkor, da se je raztopil. V mlačno sladkorno tekočino smo dodali še meliso, limonine in pomarančne rezine in citronsko kislino. Lonec smo pokrili in ga za 48 ur postavili v hladno klet.

Po 48 urah smo namočene sestavine precedili skozi gazo in sirup nalili v steklenice.

Izdelali smo kulinarčni spominek – v manjše stekleničke smo nalili melisin sirup in ga dali staršem in starim staršem v spomin na kuharske dogodivščine tega šolskega leta.



Kaj so pridobili otroci s sodelovanjem v projektu (spoznali pripravo jedi, okusili nove vrtnine, naučili nove pesmice...)

Otroci so spoznali vrtnine, sestavine za kruh, piškote, medenjake, jabolčni zavitek, spoznali so, da hrano lahko sami pridelamo in iz nje kaj dobrega skuhamo ali spečemo. Pridobili so veselje do samostojne priprave hrane, lahkih prigrizkov.

Vtisi in izjave otrok ter drugih sodelujočih

Črt: »Jaz sem najraje rezal bučke. Tudi doma pomagam.«

Nikolai: »Men je blo pa najbolj všeč v pekarni.«

Vane: »Rad sem gledal, kako se dela testo za kruh. Pa jedu sem ga tudi rad.«

Iryna: »Jest sem pa ribala jabolka, pa nč se nisem uribala.«

Val: »Moja babi rada peče piškote. Doma jih tud.«

Maja: »Meni je bla najbolj dobra bučna juha.«

Ota: »Jaz sem imela na glavi kuharsko kapo, da moji lasje niso padli v hrano.«

Jerca M. M.: »Všeč mi je bilo, ko smo čez zimo pekli piškote, ribali jabolka. Pa všeč mi je bilo, ko so prišli popoldan nazaj starši in smo lahko skupaj jedli piškote.«

Iryna: »Moj ati pa moja mami sta nam spekla pice. Pa res dober sok smo pili zraven. Sami smo ga naredili.«

Jerca T.: »Všeč mi je bila igra A je kruh pečen.«

Stari starši so bili presrečni, ker smo jih povabili v vrtec in pogostili. Imeli smo se zelo lepo, so vsi rekli.

S kom ste sodelovali in na kakšen način (društva, posamezniki, podjetja, mediji, vrtci ...)

Sodelovali smo z Greto in Jožetom Zlate iz pekarnе Gregorc.

Babi Slavko Fajfar.

Skupinami iz vrtca Orehek in skupino Sovice iz vrtca Mavčiče.

Davidom in Alvino Benedičič - Šmonca (izdelava in razvoz pic).

Kuharicami naše šole.

Naslov podprojekta **OKUSIMO BEZEG**

Namen projekta

Namen dejavnosti znotraj projekta je bil, da otroci spoznajo različne tradicionalne jedi in napitke, ki jih lahko pripravimo iz bezgovih cvetov. Bezgov sirup smo predstavili kot kulinarčni spominek s trajnostnim pridihom.

Cilji projekta

- Spoznavanje tradicionalnih jedi in postopkov izdelave.
- Spoznavanje različnih vrst rastlin, ki rastejo v lokalnem okolju in njihova uporaba v kulinariki.
- Trajnostni razvoj - uporabili smo sestavine in reciklirano embalažo iz Slovenije.
- Povezovanje pridobljenega znanja z vsemi področji kurikula.

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

V mesecu maju cveti črni bezeg, za katerega velja, da je tako zdravilen, da se je pred njim potrebno prikloniti. Iz njegovih cvetov so že naše babice pripravljale zdravilni čaj iz njegovih črnih jagod pa terjak kot zdravilo za bolezni dihal. Pripravljale so osvežilno pijačo šabeso, izdelovale bezgov sirup in ocvrle bezgove cvetov, ki so bili prava poslastica v časih, ko ni bilo vsega na pretek.

V skupini Mehurčki smo se odločili, da obudimo znanje naših babic in sami izdelamo bezgov sirup, ocvremo bezgove cvetove in spečemo jogurtovo pecivo s cvetovi bezga.

IZDELAVA BEZGOVEGA SIRUPA

Pričeli smo z bezgovim sirupom. Nabrali smo bezgove cvetove in jih za 48 ur namočili v sladko prekuhano vodo, ki smo jih dodali narezane limone. Po 48 urah smo vse skupaj precedili, dodali citronsko kislino in prelili v stekleničke ter ponudili kot spominek našim staršem in zaposlenim v šoli. Seveda smo se s preostankom sirupa tudi odžejali.





OCVRTI BEZGOVI CVETOVI

Okusno tradicionalno sladico smo pripravili kar na električni ponvi. Najprej smo zamesili malo bolj gosto maso za palačinke, v katero smo nato pomočili bezgove cvetove ter jih na vročem olju popekli iz obeh strani. Po igralnici se je širil omamen vonj, tako da smo komaj čakali, da poskusimo. Še tople smo posuli z malo sladkorja v prahu in ponudili. Bili so slastni, pojedli smo čisto vse.



JOGURTOVO PECIVO S CVETOMI BEZGA

Nekaj bezgovih cvetov smo zamrznili in prihranili za osvežilno jogurtovo sladico, ki smo jo pripravili ob koncu šolskega leta. Iz pripravljenih sestavin smo z ročnim mešalnikom zmešali testo in vanj vmešali bezgove cvetove. Maso smo dali v ogreto pečico in počakali, da se speče. Slastno pecivo je bila odlična dopoldanska malica.



Kaj so pridobili otroci s sodelovanjem v projektu (spoznali pripravo jedi, okusili nove vrtnine, naučili nove pesmice...)

Otroci so s sodelovanjem pri izdelavi jedi in napitkov:

- spoznali postopke pridelave in izdelave različnih jedi,
- spoznali različne kuhinjske pripomočke in njihovo uporabo,
- z okušanjem, tipanjem, vonjanjem sestavin in pripravljenih jedi razvijali vse čute.

Vtisi in izjave otrok ter drugih sodelujočih

»Mmmm, zelo je dobro.«

»Tudi moja babi dela bezgov sirup.«

Na sprehodu po tem, ko smo že izdelali bezgov sirup, otroci zagledajo cvetoč bezgov grm in eden reče: »Alenka, poglej, bezgov sirup.«

»Sijajni ste, da z otroki pripravljate te stvari.« (starši)

»Presenetilo me je, da je otrokom okus bezga všeč in da je večina z užitkom pojedla pripravljeni jedi in popila sirup, preostali pa so vsaj poskusili.« (vzgojiteljica)

S kom ste sodelovali in na kakšen način (društva, posamezniki, podjetja, mediji, vrtci ...)

Kuharice v vrtcu

Skupine otrok našega vrtca

Starši otrok

Stari starši otrok

Zaključne misli

Pri iskanju ideje za izvedbo dejavnosti v okviru projekta dolgo nisem našla prave rešitve.

Potem pa mi je spomladi na sprehodu mimo bezgovega grma prišel spomin na moje otroštvo in na jedi, ki smo jih pripravljali iz dišečih bezgovih cvetov. Porodila se mi je zamisel, da bi to znanje prenesla tudi na otroke v moji skupini.

Otroci so, tako kot vedno, kadar kaj kuhamo, režemo, mešamo,..., takoj želeli sodelovati.

Okus bezga je bil večini otrok všeč, sama izkušnja priprave jedi pa zanimiva.

Zamisel, da bi sirup razdelili kot kulinarčni spominek je bila enostavna in poceni rešitev, kako svoje znanje in izdelek deliti s širšim krogom ljudi. Vsi so našega sirupa zelo razveselili.

Opis poteka zaključne prireditve/javne predstavitve projekta

Objava fotografij na spletni strani vrtca.

Kulinarčni spominek podarimo staršem, zaposlenim v upravi vrtca, knjižničarki in kuharicam.

Predstavitveni plakat v garderobi skupine Mehurčki.





Javne predstavitve vrtca in dejavnosti povezanih s projektom v medijih

Objava fotografij na spletni strani vrtca.

Poročilo enote **Vrtec Mavčiče- skupina Sovice**, 4 – 5 let, šol. l. 2023/24

Naslov podprojekta **OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarični spominki s trajnostnim pridihom!**

Namen projekta

Namen projekta je, da otrok opazuje, raziskuje, pripravlja in s tem nekaj novega doživi, spozna ter okuša.

Cilji projekta

- Otrok se uči kulturnega obnašanja do narave.
- Otrok se uči kulturnega obnašanja pri jedi.
- Otrok pridobiva izkušnje in uživa pri nabiranju in pripravi.
- Otrok se seznaja z novim okusom.
- Otroci se seznajajo z lokalno tradicijo.

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

Skupaj z otroki smo po kuharskih knjigah raziskovali, kaj bi lahko okusnega skuhali oz. pripravili. Ko smo se po poljski poti sprehajali, smo zvonjali prijeten, nežen vonj. Ugotovili smo, da dišijo bezgovi cvetovi. Nekaj otrok je povedalo, da so doma pripravili bezgov sok. Nato se nam je utrnula ideja, da bi lahko kaj pripravili iz bezgovih cvetov. Skupaj smo še malo raziskovali po spletu. Našli smo recept za ocvrte bezgove cvetove. V kuhinji smo naročili sestavine, bezgove cvetove smo nabrali ob poljski poti, kjer ni prometa. Bezgove cvetove smo oprali in jih osušili. Iz sestavin smo pripravili testo. Nato smo oprane in osušene cvetove pomočili v testo in jih ocvrli. Ko so bilo ocvrti smo jih odcedili na papirnatih brisačkah, potresli smo jih s cimetovim sladkorjem. Posladkali smo se z ocvrtimi bezgovimi cvetovi. Nekateri otroci so jih prvič poskusili. Otrokom so bili zelo okusni.





Kaj so pridobili otroci s sodelovanjem v projektu (spoznali pripravo jedi, okusili nove vrtnine, naučili nove pesmice...)

Otroci so se veliko naučili, pridobili in spoznali. Svoja doživetja so lahko predstavili svojim staršem. Pri nabiranju cvetov in pripravi jedi so uživali.

Vtisi in izjave otrok ter drugih sodelujočih

- Všeč mi je bilo.
- Komaj čakam da se bom peljal z avtobusom.

- Ko smo cvrli.
- Dobro je bilo.
- Rad sem mešal.
- Doma bomo tudi pripravili to jed.

S kom ste sodelovali in na kakšen način (društva, posamezniki, podjetja, mediji, vrtci ...)

Sodelovali smo s skupinami v vrtcu.

Sodelovali smo s kuhinjo vrtca.

Dodelovali smo z lastnikom posestva, kjer smo nabirali bezg.

Zaključne misli

Z otroki smo se imeli lepo. Otroci se nad hojo in nabiranjem bezgovih cvetov niso pritoževali. Bili so veseli, vedoželjni, motivirani in pripravljeni za delo. Otroci so zelo uživali pri delu oz. cvrtju bezgovih cvetov v testu. Svoja doživetja so lahko predstavili svojim staršem.

Opis poteka zaključne prireditve/javne predstavitve projekta

Projekt Turizem in vrtec na temo OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarični spominki s trajnostnim pridihom, bomo zaključili z zaključnim izletom 19. 6. 2024. Vrtec Orehek nas je povabil na druženje in peko pic.

Opis poteka zaključne prireditve/javne predstavitve projekta

NAŠI STARŠI V VRTCU

V letošnjem letu smo načrtovali dve zaključni prireditvi. Prva je bila izvedena kot družabno srečanje za starše in otroke ter vzgojiteljice našega vrtca. Izdelale smo zanimive naloge, ki smo jih razvrstile po postajah. Družabno srečanje smo želeli izvesti zunaj, okoli šole in našega vrtca, vendar nam je vreme prekrižalo načrte. Vse postaje z nalogami smo predstavili v igralnice, razrede, na hodnike in stopnice našega vrtca.

Starši in otroci so izžrebali začetno postajo. Zanimive naloge, povezane s pripravo hrane, so radi reševali. Naloge so bile končane, ko so starši in otroci izpolnili kartonček, na katerem je na koncu pisalo DOBER TEK!





Starši in otroci so tako rešili 8 nalog, na koncu smo se vsi posladkali s sladoledom.

OBISK STARIH STARŠEV V VRTCU

Prav težko smo pričakovali obisk naših babic in dedkov.

Obiskali so nas v četrtek, 20. 6. Prihajali so ob dogovorjenih urah in dobro, da smo jih tako vabili, saj je bil njihov odziv res množičen.

Najprej se je vsaka skupina predstavila s polurnim programom v svoji igralnici. Predstavili smo tudi sodelovanje v projektu Turizem in vrtec – Okusni zakladi.

Nato smo jih povabili v gozdiček poleg vrtca, kjer smo postavili gasilske mize in klopi, kamor so se lahko usedli in poklepetali med seboj. Gospod David Benedičič in njegova žena Alvena (mamica in očka deklice Iryne, ki obiskuje naš vrtec), sta nam pekla pice.



Prijeten klepet ob zelo dobrih picah. Ponudili smo tudi melisin sirup.

Javne predstavitve vrtca in dejavnosti povezanih s projektom v medijih

Predstavitev dejavnosti in objava fotografij na spletni strani vrtca Orehek in Mavčiče.

Mentor (vzgojiteljica, pomočnica vzgojiteljice) naj bi načrtoval, vodil skupino otrok pri izvedbi, pripravil zaključek projekta ter sodeloval pri zapisu poročila. Za to delo izdamo mentorjem potrdilo za izvedbo projekta. Izdali ga bomo na podlagi poimenskega seznama mentorjev, ki ga napiše in potrdi ravnatelj/ica vrtca.

Poimenski seznam sodelujočih mentorjev za izdajo potrdil:

Alenka Hudobivnik

Mateja Dežman

Breda Bogataj

Zdenka Vidmar

Petra Lunder

Sara Janko

Alenka Blagovič

Eva Zorman

Tanja Margetič

Nataša Stružnik

Marcela Mazi

Datum: 30. 6. 2024

Žig:

Podpis ravnatelja/ice: G. Drago Zalar