



Projekt je potekal od novembra 2023 do junija 2024. V tem času so otroci iz skupine Oranžni metulji sodelovali v različnih dejavnostih, ki so jim omogočale spoznavanje lokalne kulinarike in postopkov priprave tradicionalnih jedi.

- **Spoznavanje poljskih pridelkov:** Otroci so poznali zelo malo poljskih pridelkov, zato smo jih večina podrobneje spoznali. Izvedli smo nekaj poučnih sprehodov po okoliških poljih, kjer smo spoznavali različne pridelke, kot so krompir, korenje, cvetača, brokoli, koruza, koleraba, rdeča pesa, por, čebula, repa, zelje, česen, redkvice in koromač. Otroci so pridelke poimenovali, tipali in vonjali ter se učili o njihovem pomenu v prehrani.



- **Postopek kisanja zelja:** Ena izmed ključnih dejavnosti je bila priprava jote iz kislega zelja. Otroci so sodelovali v celotnem postopku – od ribanja zeljnatih glav, soljenja in mešanja, do nalaganja zelja v kozarce za kisanje. Tega smo hranili na polici v igralnici. Ta dejavnost je otrokom omogočila praktično izkušnjo tradicionalnega postopka konzerviranja hrane. Po treh mesecih smo iz našega kozarca kislega zelja skuhali okusno joto.



- **Priprava različnih jedi:** Otroci so se preizkusili v pripravi različnih tradicionalnih jedi, kot so bučna juha, brokolijeva juha, orehova potica, orehovi štruklji, spekli smo kruh v prevozni krušni peči na drva, ocvrli pustne miške, pripravili zdrav sadno- zelenjavni smoothie in tradicionalno Vipavsko joto s svinjsko klobaso. Vsaka dejavnost je bila skrbno načrtovana, da so otroci lahko sodelovali pri pripravi jedi – od čiščenja in rezanja sestavin, živil do kuhanja in serviranja jedi na krožnike.



- **Trenje orehov s pomočjo kladiv in desk:** Otroci so spoznali s postopek trenja orehov iz lupine. Orehe so potolkli na lesenih deskah in jedrce oreha strli iz lupine. Pri tem so razvijali vztrajnost, finomotorične ročne spretnosti ter natančno opazovanje. Sodelovali so tudi pri mletju orehov na ročni mlinček.



- Poleg kulinarčnih aktivnosti so otroci sodelovali tudi pri likovnih dejavnostih, kjer so tiskali s poljskimi pridelki, izdelovali kuharske lonce in kuhinjske kape iz papirja ter risali in barvali različne motive povezane s hrano. Tudi na področju jezikovnih vsebin smo se seznanili z deklamacijo Kruhek, s pravljico Škrat Brokolino ter odkrivali rešitve ugank na temo prehrane.



- **Obiski in sodelovanja:** V bližnji okolici vrta smo obiskali Polžev mlin, kjer so spoznali zgodovino njegovega delovanja in postopek mletja žita nekoč, ogledali smo si pekarno Ajdovščina, kjer smo spoznali poklic prodajalke kruha, peka ter spoznali pripravo kruha in pekovskih izdelkov. Sodelovali smo tudi s pekarno Kravos in kuharico Mirjam Kovšca, ki je z nami delila svoje znanje in izkušnje, ter z nami spekla zelo okusno orehovo potico in mini potičke, ki so jih otroci odnesli domov.



Knjižica receptov Oranžnih metuljev: Vse pripravljene jedi in njihove recepte smo z otroki zbrali v knjižico receptov "Oranžnih metuljev". Knjižica vsebuje podrobne opise in ilustracije postopkov priprave jedi. Z otroki smo jih delili mimoidočim ljudem pred trgovskim centrom Supernova v Ajdovščini in staršem pred vhodom vrtca, kar je bilo zelo lepo sprejeto.



Projekt "Turizem in vrtec" je otrokom omogočil, da so skozi praktične dejavnosti spoznali raznoliko prehrano, pomen zdravega prehranjevanja in postopke priprave tradicionalnih jedi. S tem so pridobili nova znanja, razvijali ročne spretnosti, sodelovali v timu in se naučili spoštovati hrano. Spoznali so pomen čistoče, varnosti in odgovornosti pri delu z živili. Otroci so razvijali čutne zaznave (vonjali, tipali in okušali hrano) ter s preizkušanjem novih receptov in pripravljene jedi razvijali svojo ustvarjalnost in kreativnost. Uspeh projekta se kaže tudi v pozitivnih odzivih otrok, staršev in sodelujočih kuharic.