



ENOTA LESCE

Šolsko leto: 2016 - 2017

DNEVNIK BELIH ČAROVNIC

- Prav nič ne gre v nič!

- Življenje z razlogom!

Namen projekta

- Kako prepoznati kvalitetno hrano?
- Kako jo pridelati ter
- kako jo optimalno uporabiti in porabiti, da jo čim manj zavržemo, skratka kako odgovorno ravnati s hrano.

Cilj projekta

- Otrok spozna pomen zdrave prehrane in varčno ravnanje z njo.
- Otrok doživlja in spoznava živo naravo v njeni raznolikosti.
- Otrok spozna in se seznanja z različnimi zelišči in zelenjavo in le te okuša.
- Otrok spozna, da mu uživanje zdrave hrane pomaga ohranjati zdravje.
- Skrb za živali v zimskem času (ptice, srne, konji).
- Povečanje ozaveščenosti otrok o pomenu ustreznega in odgovornega ravnanja z odvečno hrano.
- Zmanjšati in preprečiti nastajanje zavržene hrane na vrtu, z osveščanjem.



OBIRANJE JEREBIKE-PRIMER IZ PRAKSE



JEREBIKA
» primer dobre prakse »
1. Obiranje
plodov jerebike.

NAJSTAREJŠA IN
NAJMLAJŠA SKUPINA
V ENOTI.



Jerebika je ena tistih » pozabljenih » ali pa zanemarjenih rastlin, ki je sicer del našega naravnega habitata, pa vendar jo večina ljudi ne pozna. Ker vrtečevsko naravno urbano okolje nudi idealne pogoje za njeno rast, je našla mesto tudi na našem vrtu že pred tridesetimi leti. Ima vrsto zdravilnih lastnosti, opevajo pa jo tudi številne pesmi, legende in miti kot drevo sreče, ljubezni in zaščite. V enoti smo izdelali sok iz jerebikinih jagod z medom, ki se uporablja kot podpora k zdravljenju prehladov, boleznih dihal in črevesnih težav. V naši enoti ne pozabljamo na živali pozimi, zato sušimo jerebikine jagode, s katerimi smo hranili ptice.



2. Ločevanje jerebikinih jagod od peclja.



3. PREBIRANJE JAGOD.

Ločili smo jih v dve škatli za:

- izdelavo jerebikinega soka,

- za hrano pticam pozimi. Jagode smo posušili in jih shranili v vrečko. Z njimi smo nahranili ptice v zimskem času.



4. PREDPRIPRAVA NA IZDELOVANJE JEREBIKINEGA SOKA:

- Priprava prostora in pripomočkov,
- umivanje rok,
- pranje jagod jerebice,
- precejanje jagod skozi cedilo, odstranjevanje morebitnih ostankov listja.




PREDPRIPRAVA umivanje pomaranč in limon.

- #### •5. Pogovor o odgovornem ravnanju s plodovi, hrano.


- Uporabnost jerebice.






6. POTEK:
Uporabimo sokovnik, ki je sestavljen iz treh posod. V največji posodi zavremo vodo. Otroci opazujejo iz varne razdalje.

Dodamo oprane jagode jerebike.



Narežemo oprane pomaranče in limone ter jih dodamo jagodam jerebike. Ves čas spremljamo stanje v sokovniku ter diskutiramo z otroci o poteku.




Prpravimo posodico in vanjo usmerimo cev iz katere bo začel teči sok. Nestrpnno pričakujemo sok.

Opazovanje kako priteka sok (iz varne razdalje). Soku smo dodali med in počakali da se ohladi nato pa ga prelili v steklenice. Dodali mu nismo nič sladkorja.



7. KONČNI IZDELEK: okušanje soka.




DIVJI KOSTANJ-PRIMER IZ PRAKSE



Divji kostanj je priljubljeno drevo drevoredov, daje senco in ima skromne zahteve za rast. Zavedamo se njegove uporabnosti, zato smo v naši enoti kostanj nabrali, iz njega pa smo izdelali kostanjev prah, ki služi ob obolenju glasilk ali začetku angine ter kostanjevo mazilo, ki se uporablja pri težavah z ožiljem. K nabiranju smo povabili tudi starše, kateri so se odzvali v velikem številu, saj smo kostanj predali lovski družini za krmo divjadi v zimskem času. Na ta način se tudi povezujemo z lokalno skupnostjo.



**SODELOVANJE
S STARŠI**
nabiranje
kostanja.

POVEZOVANJE Z LOKALNO SKUPNOSTJO,
SKRBE ZA ŽIVALI V ZIMSKEM ČASU 1.DEL



V enoto smo povabili lovca, g. Lojzija Avsenika iz Lovske družine Stol, kateri nam je ob projekciji predstavil skrb za živali v zimskem času.



Ponosno smo predali nabran divjji kostanj, ki je služil za krmo divjadi v zimskem času.

POVEZOVANJE Z LOKALNO SKUPNOSTJO –
LOVSKO DRUŽINO STOL, 2.DEL
OBISK KRMIŠČA NA ŠOBCU



Predaja soli za v solnico.



Polnjenje solnice za divjad.



PRAV NIČ NE GRE V NIČ-PRIMER IZ PRAKSE



Ostanke (ogrizke) kruha zbiramo in jih sušimo. Suh kruh odnašamo na bližnjo kmetijo, za hrano konjem. Deklica na sliki je prinesla nekaj kosov kruha celo od doma.



POVEZOVANJE Z RANČEM LIPA V HRAŠAH: ostanke kruha smo vsakodnevno zbirali, jih posušili in odnesli na ranč za hrano živalim.





SKRB ZA PTICE V ZIMSKEM ČASU: v ptičjo hišico smo odnesli posušene jerebikine jagode.

SODELOVANJE S STARŠI



DRUGE OBLIKE SODELOVANJA S STARŠI: izpolnjevanje jedilnika za spremembe: vprašalnik eko odbora za starše. Starši so se odzvali v velikem številu, izpolnjene jedilnike smo poslali na Ekošolo, kjer jih bodo statistično obdelali.

KOTIČEK ZA STARŠE IN OTROKE SKOZI CELO ŠOLSKO LETO, kjer si dnevno svežo hrano, katera ostane od popoldanske malice (kruh, jogurti, sadje...), lahko vzamejo za domov.

PRIPRAVA NA ALTERMED



Lupljenje banan iz ekološke pridelave našega dobavitelja. Banane smo spasilali v stroju za pripravo namazov. Vse sestavine smo koristno porabili, ker **prav nič ne gre v nič**.



Sodelovanje s

kuhinjskim osebjem:

Ročno smo zmešali banane, kokosovo moko, sončnična semena, lanena semena, rozine. Vse sestavine so od izbranega dobavitelja VVZ Radovljica iz integrirane in ekološke pridelave .



Zmešano maso smo dali v plastične vrečke (3 ter 5 kg) in na pekač iztisnili kroglice. Nekaj smo jih naredili brez rozin.



Priprava mase za v pečico in glajenje kroglic.



Pecivo se suši v pečici 10 ur.

SODELUJOČI V PROJEKTU

- Strokovne delavke enote Lesce.
- Otroci, ki so vključeni v naš vrtec (predvsem starostno obdobje od 3. – 6. leta; skupina Želve, skupina Delfini, skupina Pingvini, skupina Galebi, skupina Hobotnice, skupina Morske zvezde).
- Knjižnica Lesce.
- Tehnično osebje vrtca.
- Starši oziroma skrbniki vključenih otrok.
- Lokalna skupnost (Lovska družina Stol, ranč Lipa).

IZVEDLI SMO ŠE:

- Obiranje zrelih LIPOVIH CVETOV in BEZGA (uporaba za čaj – ostali izdelki so vidni na predstavitvenem prostoru VVZ Radovljica – enota LESCE, številka 22).
- Priprava SEMENSKE banke za naslednje leto.
- Izdelava SEKANCEV iz kompostnika (sodelovanje s tehničnim osebjem).
- Urejanje GREDIC, delovna akcija enote.
- SKRB za gredice pred zimo, KOMPOSTIRANJE, grabljenje listja, SODELOVANJE s kuhinjskih osebjem (pobrani izdelki iz vrta).
- MEDENI mesec.
- TRAJNOSTNA mobilnost.

POTEK PREKO CELEGA ŠOLSKEGA LETA:

- Zeleni ponedeljek (brezmesni dan).
- Hrana: živila integrirane in ekološke pridelave višje kakovosti – lokalni dobavitelji.

V NAČRTU IMAMO ŠE:

- TRAJNOSTNA mobilnost.
- Priprava, urejanje in skrb za GREDICE (nove tablice za označitev gredic pripadajoči skupini).
- Sodelovanje z rančem in Lovskim društvom Stol (predavanje o pticah pomladi).
- Razmišljanje o PRAVIČNI trgovini v bodoče (sodelovanje z organizatorko prehrane).

HVALA ZA POZORNOST

ekokoordinator in vodja projekta Odgovorno s hrano: Tina Sodja Rjazancev, mentorica Belih čarovnic

