

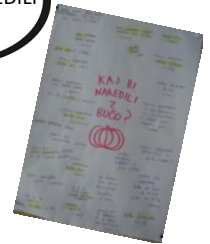


PRIMERI DOBRE PRAKSE Z VRTCA

Rebeka Prelesnik, dipl. vzg. , VVZ Kekec, Grosuplje
rebeka.prelesnik@guest.arnes.si



KAJ BI NAREDILI Z BUČO?



ZAČETNO MERJENJE OSTANKOV HRANE PRI OBROKIH





PONOVRNO
MERIMO OSTANKE
HRANE



KUHANJE
BUČNE MARELADJE

KORENČEK BI BILA,
KER MI JE DOBER

ŽGANČEK BI BIL,
Z OCVIRKI!
KER MI DIŠUJO!



HRUŠKA,
ZATO K JE NOTER
SOK.

KLOBASA BI BIL,
K MI JE DOBRA

HRENOVKA,
KER MI JE DOBRA

JABOLKO,
KER MI JE FUL DOBR.



KISANJE
MLEKA,
PRIPRAVA
SKUTE





MESIMO,
GNETEMO,
OPAZIEMO
VZHAIJANJE...

NAŠ KORUZNI
KRUIH! ☺



TAKO KOT NAŠI DEDKI IN BABICE,
SMO SE SE MI PREIZKUSILI
PRI PRIPRAVI
AIDOVH ZGANCEV....



TRUD CELEGA TEDNA
SE JE IZPLAČAL
STARŠI IN MIMOJDOČI
SO BILI NAVDUŠENI NAD
NAŠIM DELOM.

SAMOPOSTREŽNI
OBROKI ZA MANJ
ZAVRŽENE HRANE
OB KONCU DNEVA.



Kaj si pustil na krožniku? Kaj največkrat pustiš na krožniku? Zakaj?*

- Pustila sem, ker mi ni bil dober kruh, ker je mel neki notr. Ene semenčka. (klara)
- Zato sem pustila, ker sm mela dovolj. (Anja)
- Pustil sem repo, ker jo ne maram. (Miha)
- Repe ne morem, ker je ne maram. Žgancev je pa preveč. (Edi)
- Bom pustil. Ne morem jest. Nočem jest. Moram pospraviti. (Žan)
- Pustil sem kavo, ker mi ni bila dobra. (David)
- Pustil sem fiol, ker ga ne maram, ker mi gre pol na bruhanje, ko ga dam v usta. (Miha)
- Fiol, k mi ni tok ušeč. (Val)
- Pustila sem meso, ker je to špeh, pa ne maram tega. (Anja)
- Pustil sem fiol, ker mi ne paše, ker ma neki notr, pa ne vem kaj. (Martin)
- Ker mi gre na bruhanje pa pol nisem namaza pojedu. (Matic)
- Ni mi bil dober, ker mi ni bila dobra skuta. (Anja)
- Nisem rozin jedla, ker mi niso dobre. (Vita)
- Ni mi bil dober jogurt. (Žan)
- Ne morem paprike, k mi gre na bruhanje. (Miha)
- Žan ne bo paprike. (Žan)
- Ne morem paprike, ker je ne maram. Ker še nikoli nisem jedu, k tud mami ne naredi tega doma. (David)
- Nočem paprike, k nima tačga okusa. Nima pečenega okusa. (Val)



PRIMERJANJE
RAZULTATOV
IN EVALVACIJA
MERJENJA

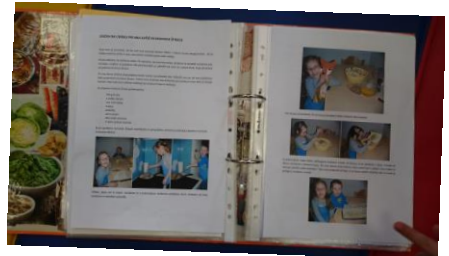
»Kaj bi otroci spremenili v bodoče, da toliko ostankov ne bi bilo?«:

- DA BI MOGLI VSE POJEST. (MATIC)
- DA BI SKOZ MERILI HRANO. (ANJA)
- BI IMELA TAK DOGOVOR, DA BI ENO STVAR PUSTIL NA KROŽNIKU. (KLARA)
- DA BI JIH DALA V DRUGO POSODO, DA ZGNIJE POL DAMO PA STRAN. (AJDA)
- DA BI VSE POJEDL. (MIHA)
- DA MORMO VSE FUL POJEST. (LEON)
- DA MORMO VSE POJEST, DA NE BOMO LAČNI. (VITA)
- POL K VSE POJEMO ZRASTEMO VELIKI. (DAVID)
- DA BI LAHKO PUSTILI ŠE ZA DRUGIČ. (KAJA)
- MORMO VSE POJEST, DA POL ZRASTEMO. (NINA)
- ČE VSE POJEMO, POL ZRASTEMO IN GREMO LAHKO V ŠOLO. (MARTIN)

LISIČKA
KUCHARICA



OTROCI POROČAJO, KAJ SE
JE DOGAJALO PRI NJIH DOMA
KO JIH JE OBISKALA LISIČKA S
SVOJO KNJIGO RECEPTOV.



Nekaj vtisov staršev o projektu »Lisička kuharica«

- Obisk lisičke nas je vse prijetno presenetil. Družinsko smo **ozavestili pomen prehranskih ostankov**, ter kako jih porabiti. Odlična ideja, ki vključuje ogromno področij preko katerih se **otrok uči in išče rešitve**. Take "naloge" se mi zdijo odlične saj družino še bolj **povežejo**, da **sodelujemo**, si pomagamo in skupaj iščemo rešitve. Vse pohvale tudi vzgojiteljicama Rebeki in Andreji za odlično idejo. (Jasmina P.)
- Meni je ideja zelo všeč, ker me je **prisilila k razmisleku** o porabi hrane. Ugotovili smo, da čeprav se res trudimo, da hrane ne mečemo v smeti, še obstajajo možnosti za izboljšavo in za zmanjšanje odpadka - v našem primeru s sprotno porabo hrane, ki se hrani v kleti. Poleg tega pa smo spekli odlično pito :) (Teja F. Š.)
- Pri nas je bilo veliko navdušenje nad projektom in prihodom lisičke ter s tem tudi nestrpno pričakovanje in načrtovanje kdaj se bomo lotili naloge. Najboljše je bilo to, da smo se **ponovno skupaj lotili priprave hrane**. Ob takšnih nalogah se še več pogovarjamo z otroki o tem, da hrane ne zavržemo. Tudi starši več razmišljamo o tem kako porabiti ostanke hrane. **Dobili smo tudi nekaj dobrih idej od drugih družin.** (Janja A.)



Hvala za Vašo pozornost!

