

Od pridelka do izdelka: spoznavanje kulturne dediščine v vrtcu



Nataša Petrič, dipl. vzgojiteljica, Vrtec Martin Krpan Cerknica

Že zelo zgodaj v predšolskem obdobju pričnejo otroci kazati zanimanje za stvari, ki se dogajajo okoli njih. Ob vstopu v vrtec enoletniki raziskujejo prostor in predmete, ki jih imajo na razpolago, jih tipajo, okušajo, prenašajo ... Starejši ko so, manj jim to zadostuje. Želijo izvedeti, kaj s predmeti oz. stvarmi lahko počnejo, kako jih nadgradijo, kaj iz njih lahko ustvarijo. S tem pride tudi želja po aktivnem raziskovanju, ki jo kažejo z radovednostjo, željo po vključitvi k sodelovanju in zadovoljstvom, ko pridejo do željenega rezultata. Na tem mestu pridemo na vrsto strokovni delavci. Kljub temu, da nam tematika morda ni blizu, se moramo vanjo poglobiti in načrtovati zanimive dejavnosti, ki bodo otroke pripeljale do njim željenega cilja. V našem primeru je bilo to spoznavanje kulturne dediščine, in sicer, kako so ljudje prišli do kruha v vseh fazah pridelave.

Uvod

Kulturna dediščina je nekaj izjemnega. Nekaj, kar moramo negovati, ohranjati in prenašati iz roda v rod. Zaposleni v vrtcu se zato zavedamo, da je seznanjanje otrok s kulturno dediščino in vključevanje le-te v predšolski program izrednega pomena. S tem ne le seznanjamo otroke z izročilom naših prednikov, temveč jim tudi dajemo možnost, da se neposredno seznanijo s postopki in ovirami, na katere pri tem naletijo. Prav tako jih usmerjamo in spodbujamo, da preko ovir pridejo do cilja. Naš namen je, da se otroci uspešno vključijo v družbeno okolje, v katerem bodo rasli, se razvijali in delovali.



Igra v naravoslovnem kotičku

Raziskovalna naloga je bila izvedena v skupini otrok, starih 3–4 leta. Skupino je sestavljalo pet deklc in dvanajst dečkov. Tematski sklop je potekal približno dva meseca, v času raziskovanja pa sva s sodelavko otrokom pripravili vrsto zanimivih dejavnosti, preko katerih so se zabavali in nezavedno pridobivali nova spoznanja. V dejavnosti sem vključila tudi sodelovanje z zaposlenimi v vrtcu in v bližnji pekarni.

Ideja za načrtovanje raziskovalne naloge

Do želje po raziskovanju so otroci prišli v predprazničnem času, ko smo pekli praznične piškote. Pogovarjali smo se o tem, kje vse lahko še uporabimo nekatere sestavine, ki smo jih uporabili za peko. Otroci so preko pogovora prišli do ideje, da bi lahko spekli tudi kruh. Ob vprašanjih, kaj pri tem potrebujemo, pa se je zataknilo. Dobili sva različne odgovore, npr.: »Moja mami tudi peče kruh«, ali pa: »V trgovini spečejo kruh, pa tudi krofe, take s čokolado«. In še veliko odgovorov, ki se niso nanašali neposredno na moje vprašanje. Tako sva se s sodelavko odločili, da jim po prazničnih pripravah izziv, kako priti od zrna do kruha.

Pri načrtovanju sva izhajali iz interesa otrok po pogovoru v jutranjem krogu. Spomnila sem jih na peko prazničnih piškotov in jih vprašala, ali se spomnijo, kaj so takrat predlagali, da bi lahko še spekli. Otroci so že pozabili, kaj so takrat predlagali, zato sem jim omenila uporabljene sestavine. S tem sem sprožila možgansko nevihto in ideje so začele deževati. Tako so se spomnili tudi na peko kruha. Motivacija za raziskovanje je bila že na začetku zelo velika in otroci so vidno razburjeni pričakovali, kaj jih čaka v prihodnjih dneh.

Pri izbiri ciljev sva si pomagali s *Kurikulumom za vrtce* (2009). V tematski sklop sva vključili vsa po-

dročja kurikulumu, saj so se otroci sicer nenačrtovano seznanili z novo pesmijo, z materialom v naravoslovnem kotičku pa so likovno ustvarjali.

Globalni cilj:

- Otrok spoznava različne delovne procese in razvija primeren odnos do dela

Operativni cilji:

- Otrok spoznava delovne procese
- Otrok uporablja simbole in preverja smiselnost dobljene rešitve
- Otrok se uči samostojno pripovedovati

Raziskovalno nalogo smo nadaljevali naslednji dan v jutranjem krogu. Ob vprašanju, iz česa nastane kruh, so otroci odgovorili, da iz moke in soli. Ker ni bilo nobene druge ideje, kaj bi še lahko uporabili, sva pripravili naravoslovni kotiček in jim ponudili material, da sami preizkusijo, ali njihova trditev drži. Otroci so imeli možnost zmešati moko in sol in pri tem opazovati, kaj nastane. Ugotovili so, da če imamo zgolj moko in sol, ne nastane kruh. Odločili smo se, da bomo raziskovali naprej, naravoslovni kotiček pa je bil namenjen prosti igri. V kotičku so se otroci vsakodnevno igrali, mešali in preizkušali materiale ter jih smiselno uporabljali pri igri (npr. kuhanje).

Seznanjanje s postopkom

Postopek pridelave so otroci naprej spoznavali preko zgodbe *Rdeča kokoška* (2008). Slikanica jim je bila zanimiva že v začetku, vizualno, saj gre za slikanico – tipanko. Vsak od njih je želel potipati detajle v njej, še preden sem jo sploh uspela prebrati. Slikanico sem kasneje dala v naravoslovni kotiček, kjer so otroci vsakodnevno radi posegali po njej. Ob tem sva jih s sodelavko spodbujali, da povedo, »kaj« tipajo. Na steno pa smo skupaj v pravilnem vrstnem redu namestili tudi aplikacije večjega formata, preko katerih smo obnavljali vsebino. Zgodbo smo večkrat obnovili, ob tem sva jih spodbujali k samostojnemu pripovedovanju in razmišljanju, pa tudi k temu, da en drugemu pripovedujejo zgodbo. S tem sva v raziskovalno nalogo vključili področje jezika. Ob vsakodnevnem obnavljanju zgodbe so otroci počasi spoznavali, kaj potrebujemo za pripravo kruha, obenem pa so postali tudi bolj samozavestni ob samostojnem pripovedovanju. Ko so že dobro poznali vsebino zgodbe in jo znali tudi samostojno obnoviti, smo se lotili spoznavanja sestavin, ki jih bomo uporabili pri peki kruha. Pri spoznavanju sestavin sva se poslužili različnih pristopov, saj sva želeli, da se otroci z njimi seznanijo čim bolj doživeto:

Didaktične kocke

Uporabili sva velike kocke, ki so tudi sicer zelo primerne za izvedbo različnih dejavnosti in jih po navadi uporabljamo za pozdrav v jutranjem krogu. Pripravili sva sličice postopka za pripravo kruha, ki sva



Senzorična presenečenja

jih nalepili na kocke, otroci pa so jih morali zložiti v pravilno zaporedje. Sprva ni šlo brez pomoči, saj so do sedaj poznali pšenico, moko in sol, na sličicah pa je bil celoten postopek izdelave. Ker pa smo dejavnost večkrat ponovili, kocke pa so imeli na voljo tudi v naravoslovnem kotičku za igro, so jih otroci kmalu brez težav pravilno razporedili. Tudi če individualno ni šlo, so si med seboj pomagali in se dopolnjevali.

Senzorična presenečenja

Surovine so otroci spoznavali tudi preko čutil (otip, okus, vid), kar je prišlo povsem spontano, dosegli pa sva s tem veliko. Spoznavanje surovin preko čutil jim je bilo zelo zanimivo, saj sva jim pri tem zavezali oči. Le dva otroka nista dovolila prekriti oči in sem ju spodbudila k temu, da jih zgolj zapreta. Potem je bilo v redu. Otroci so imeli pri otipu težave le pri ločevanju soli in sladkorja, kar je popolnoma razumljivo. Po videzu in okusu pa so surovine ugotovili vsi. Po pričakovanju so tudi vsi povedali, da je sladkor najboljše okusa.

Drevesni diagram

Otrokom sva pripravili drevesni diagram, v katerega so razvrščali sestavine glede na eno lastnost (uporabimo za kruh/ne uporabimo za kruh). Pripravili sva jim sličice, ki so vključevale vse od zelenjave, mlečnih izdelkov, sladkarij, žit ..., saj sva predvidevali, da so do sedaj že spoznali surovine, ki jih bomo uporabili pri peki kruha. Izkazalo se je, da ena deklica sploh ne razume navodil, kljub vodenju z zaprtimi



Razvrščanje v drevesni diagram

vprašnji, dva otroka pa razumeta delno (npr. vesta, kam gre simbol, ne vesta pa, zakaj gre tja). Ker pa nas je do konca raziskovanja ločil še dober del poti, sva jim dali čas in verjeli, da bodo vsi trije na koncu znali priti do prave rešitve.

Glasbeno didaktična igrača in sprostitevna masaža

V telovadnici smo izvedli vadbeno uro, v katero sva vključili glasbeno didaktično igračo »Mlinar pelje moko v mlin«. Otroke sva preko gibanja vodili skozi različne postopke, od sejanja in žetja do nošnje pšenice v mlin in mletja. Ko je bil celoten postopek za nami in smo pridelali moko, sva otroke razporedili v pare, da so po hrbtu zmasirali drug drugega in tako »pekli kruh«. Ker je na koncu ostalo še veliko energije, pri izvedbi pa so lepo sodelovali, sva jim omogočili še prosto gibanje po prostoru, ob tem sva seveda poskrbeli za varnost.

Ko pa so otroci pridobili dovolj znanja za pripravo kruha, smo se stvari lotili zares.

Od zrna ...

Preko zgodbe smo ugotovili, da za moko potrebujemo pšenico. Tu se je pojavilo vprašanje: »Kje naj dobimo pšenico?« Še enkrat smo obnovili zgodbo in ugotovili, da je Rdeča kokoška posejala zrno. Torej za pšenico potrebujemo zrno, ki ga je treba posejati. Zopet se je pojavilo vprašanje: »Kje pa bomo dobili zrno?« Pogovarjali smo se o možnostih, kje bi dobili zrno, vendar nismo prišli do prave rešitve. Potem pa nas je prijazna sodelavka, ki živi na kmetiji, razveselila in nam prinesla ne le eno, temveč veliko zrn, da smo jih lahko posejali.

... do pšenice ...

Najprej smo se pogovorili, kaj sploh potrebujemo za to, da posejemo zrna. Hitro smo prišli do zaključka, da potrebujemo zemljo. Zemljo v posodi sva pripravili že prej in tako smo zrna zasejali. Otroci so dnev-



Mletje pšenice

no opazovali rast pšenice in jo pridno zalivali. Že kmalu so opazili kalčke, pri čemer so bili zelo ponosni. »Sedaj pa bomo lahko spekli kruh,« so se veselili in bili neučakani, kdaj bo pšenica dovolj zrasla. Vsak dan so opazovali njeno rast. Ko smo zopet obnovili zgodbo, pa so spoznali, da nas od priprave kruha loči še nekaj korakov. Pšenico je potrebno zmleti, da dobimo moko. Prav tako, kot je to storila Rdeča kokoška. Pojavilo se je novo vprašanje: »Kdo pa nam bo pšenico zmlel?«

... do moke ...

Zopet smo se pogovarjali, tokrat o tem, kje bi lahko zmleli pšenico. Ugotovili smo, da v naši bližini ni delujočega mlina, kamor bi lahko šli zmlet pšenico. Zato nam je na pomoč priskočila sodelavka iz sosednje skupine, ki ima v lasti pomanjšano verzijo mlina za mletje moke. Priskrbela nam je tudi pšenico za mletje, saj je bilo tiste, ki smo jo pridelali sami, veliko premalo za peko kruha, pa tudi dovolj zrela še ni bila. Preden nam je približala postopek mletja pšenice, je otrokom zastavila nekaj ugank, vezanih na tematiko. Pri reševanju le-teh so bili zelo uspešni, kar je pomenilo, da so sledili dogajanju preteklih dni in so bili željni novega znanja. Našteli so ji tudi postopek



Sajenje pšenice



Oblikovanje kruhovih bombic

pridelave kruha v pravilnem zaporedju in kaj pri tem potrebujemo. Na koncu so z zanimanjem opazovali mletje, možnost pa so imeli poskusiti tudi sami. To je bilo zanje pravo doživetje.

... vmes na obisk ...

Ko smo imeli moko in vse sestavine, ki so potrebne za pripravo kruha, smo se odpravili še na obisk v bližnjo pekarno. Zanimalo nas je namreč, ali tudi tam uporabljajo vse sestavine, ki jih bomo sami uporabili za peko. Upali smo tudi, da bomo videli, kako poteka priprava in peka kruha pri njih. Peke kruha žal nismo uspeli videti, saj imajo v pekarni določene ure za to, vendar otrok to sploh ni motilo. Z zanimanjem so opazovali dogajanje, dva otroka pa sta aktivno sodelovala v interakciji s trgovko (postavljanje vprašanj, odgovarjanje na zastavljena vprašanja). Še najbolj pa jih je razveselilo, ko jim je prijazna trgovka zavila slastne rogljičke, s katerimi so se kasneje posladkali v vrtcu. Sicer pa so si otroci na obisku veliko zapomnili, saj so naslednji dan v jutranjem krogu znali obnoviti, kaj so videli in slišali.

... in že diši po kruhu

Končno je prišlo na vrsto tisto, kar so otroci čakali ves čas – priprava in peka kruha. Da nam načrt ne bi spodletel in da bi vsak otrok dobil svojo »umetnino«, sva se s sodelavko odločili, da pripravimo kruhove bombice. Ideja je bila otrokom všeč, saj je lahko vsak oblikoval svojo bombico. Testo sem zamesila jaz, kar jim ni bilo ravno všeč, so pa sodelovali pri izbiri sestavin, ki sem jih dala v testo. Brez okušanja seveda ni šlo. Veselje jih je bilo opazovati, ko so se nasmihali ob okušanju sladkorja in kremžili zaradi soli, malo težje pa, ko so se neučakano pritoževali, medtem ko je testo počivalo. Ko so končno dobili vsak svoj del za oblikovanje bombice, so pokazali svoje ustvarjalne sposobnosti. Nato so nestrpno čakali, da so se naše bombice spekle in je končno zadišalo po kruhu. Pri tem so nam na pomoč priskočili zaposleni v kuhinji.



Okušanje našega kruha



Obisk pekarne

Otroci so komaj čakali, da okusijo kruh, ki so ga naredili »sami«. In ... mmm ... bil je res okusen. S tem smo tudi zaključili naše raziskovanje.

Zaključek

Otroci so lepo sodelovali tekom celotnega tematskega sklopa. Bili so motivirani in kazali so veliko željo po nadaljnjem raziskovanju prav vsak dan. Izhajali sva iz interesa in želja otrok ter vključili elemente, za katere sva vedeli, da jih bodo pritegnili k sodelovanju in raziskovanju. Z motivacijsko zgodbo preko slikanice in aplikacij sva jih seznanili s postopkom pridelave kruha. Zgodbo so hitro usvojili in jo samostojno pripovedovali, kar je zagotovo posledica preproste zgodbe in otrokom zanimive strukture slikanice. Pri prosti igri z naravnim materialom v naravoslovnem kotičku so otroci zelo uživali, igro so nadgrajevali s kuhanjem v posodah iz kuhinjskega kotička. Potrebno je bilo paziti le na to, da snovi niso raznašali v druge kotičke, sicer pa najino vmešavanje ni bilo potrebno. Pri izdelavi drevesnega diagrama en otrok ni razumel navodil, dva pa sta nalogo rešila z usmerjanjem, kar pa ni vplivalo na dosego cilja, tako za njih kot za celotno skupino. Pri senzorični dejavnosti je bilo večini otrok najbolj zanimivo, da sva jim zakrili oči, kar jih je tudi pritegnilo k dejavnosti. Pred okušanjem niso imeli nikakršnega strahu. Tudi mletje pšenice jih je močno motiviralo, predvsem tisti del, ko so mleti lahko poskusili tudi sami. Pri pripravi kruha so vsi prisotni otroci sodelovali pri gnetenju in oblikovanju bombic, pri opazovanju gnetenja pa malo manj. Nama je bilo pomembno predvsem, da so otroci tekom raziskovanja uživali in kazali željo po sodelovanju. Da so usvojili celoten postopek od pridelka do izdelka, ves čas raziskovanja pa kazali veliko interesa in dolgotrajne motivacije, pa dokazuje, da sva tematski sklop primerno načrtovali in s tem uresničili vse zastavljene cilje.

Literatura

Bahovec, E. D. idr. (2009): *Kurikulum za vrtce*. Ljubljana: MIZŠ: Zavod RS za šolstvo.
Rdeča kokoška: *irska ljudska pravljica* (2008). Ljubljana: Mladinska knjiga.