



Obilježavanje određenih dana u vrtićkom

kurikulumu, ponekad ne tipičnih općoj populaciji, pridonosi potpunijem odgoju i obrazovanju djeteta, upoznavanju raznih zanimanja, poštivanju različitosti i u prehrani nekog kraja, upoznavanju i očuvanju biološke raznolikosti zemlje u kojoj živimo, zaštiti okoliša, podizanju svijesti o ekološkoj poljoprivredi i zdravoj prehrani, a temelji se na izgrađivanju pozitivnih stavova i stvaranju pravilnog emocionalnog odnosa djeteta prema svemu navedenom.

Tako smo obilježili i Svjetski dan kuhara i ploda jabuke ( 20.10.)

Kroz istraživanje, izražavanje različitim pristupima, iskustveno učenje manipulirajući plodovima jeseni, dijete upoznaje plodove zemlje u kojoj živi, užeg zavičaja u kojem boravi, zastupljenost različitih vrsta plodova,



prehrani stanovništva kraja u kojem živi i prehrambene navike, autohtone biljne vrste, poljodjelske kulture i njihov uzgoj.

Uz sve to kuhar u dječjem vrtiću, kao zanimanje, svemu naprijed navedenom djetetu daje dimenziju proživljavanja namirnice kroz sva senzorna osjetila.



Svemu tome posvetili smo dio odgojno-obrazovnog rada, a u goste smo pozvali iskusne profesionalce Tomislava Špičeka i Željku Klemenčić.





Jesenski sajam, u utorak 22.10., mirisao je na jabuke, cimet, mnoštvo različitih sastojaka, dok je iskustvo interakcije djece i profesionalnih kuhara bilo neprocjenjivo.

Kušale su se zdrave namirnice na bazi jabuke... od kompota, do zobenih keksi i torte, drobljenca sa jabukama do domaćih štrudli.

