

Fantazije okusov slovenske domače hrane

V vrtcu Idrija poteka projekt Turizem in vrtec. Ker je njegovo letošnje vodilo »festival naj bo«, se je strokovnim delavkam v enoti Prelovčeva porodila ideja, da pripravimo prav poseben festival, ki smo ga poimenovali **Festival slovenske domače hrane**. Potekal je od 18. do 22. novembra, torej v mesecu, ko obeležujemo Dan slovenske hrane, katerega osrednji dogodek je slovenski tradicionalni zajtrk.

V pripravljalnem obdobju smo strokovne delavke zbirale recepture za peko in kuho in porazdelile dejavnosti po skupinah, da se pri pripravljanju kulinaričnih dobrot ne bi ponavljali ter se povezale z našim marljivim kuharicam, da so nam priskrbele ustrezne sestavine. V veliko pomoč nam je bila kuharica v naši enoti, saj nam je odstopila pečico za peko.

Končno je prišel težko pričakovani teden. Z otroki smo se najprej pogovorile, kaj bomo pripravili, prebrali smo recepte, jih likovno opremili in prilepili na naše oglasne deske ter s tem obvestili tudi starše, kaj se bo v času festivala dogajalo. Spodbudile smo jih k razmišljanju o tem kaj pečemo in kuhamo ter skozi pogovor spoznavali, kako doma pomagajo pri pripravi hrane. Izkušnje, ki so jih delili so bile dragocene, saj je nato šlo zares. Otroci so se prelevili v kuharje, saj so sestavine za jedi odmerjali, jih mešali, rezali, vliвали, gnetli, mazali ... seveda pa pri tem niso pozabili niti na higieno rok in zaščitna oblačila – predpasnike. V naši enoti je tako omamno zadišalo po jabolčni torti z ajdovo moko, skuto in medom, orehovi potici, »pajtičkah« (polnjenimi z orehi in čebulo), bučni juhi, jabolčnem zavitku – »štrudlju«, habancah z ocvirki, kruhu z drožmi, skutnem namazu z medom in sadnim namazom katerega glavni sestavini sta bili banana in jabolko. Naši najmlajši pa so pripravili naraven jabolčni sok.

Strokovne delavke pa zelo veliko sodelujemo tudi s starši, zato poizkušamo izkoristiti vsako dano situacijo, da v vsakodnevno delo z otroki vključimo tudi njih. Tako se je povabilu odzval oče, ki je po poklicu kuhar. V skupini njegovega otroka je predstavil svoj poklic in tudi pomagal pri pripravi jedi za festival.

Vsak festival se začne in tudi konča. Ob zaključku dišečega tedna smo se v petek, 22. novembra zbrali vsi otroci in strokovni delavci oddelkov (tudi oddelka iz OŠ Idrija) v matični enoti Prelovčeva, ki jo velikokrat neuradno poimenujemo »Za gradom«. Na stežaj smo odprli duri Petelinčkove igralnice, kjer smo svečano opremili mize ter na lepih krožnikih in pladnjih razstavili pripravljeno hrano. Vsaka jed je bila predstavljena z receptom z označenimi alergeni. Kot se za vsak festival spodobi, smo tudi našega otvorili po protokolu s slovensko himno,

rezanjem rdečega traku in nagovorom strokovne delavke. Otroci so predstavili krajši kulturni program z deklamacijami pesmic in izštevank ter predstavitev jedi.

Po uradnem delu se je lahko pričela eksplozija okusov z razvajanjem naših brbončic.. Otroci so poskušali različno hrano. Igralnica se je napolnila z njihovimi komentarji: »mmm, kako je dobro, to smo pa mi spekli, naše je pa res okusno, a si že probal uno tam«.

Vsi, otroci in strokovne delavke smo bili navdušeni. Da je bila odločitev za izvedbo festivala pravilna, ste nam potrdili tudi starši s povratnimi informacijami o navdušenju otrok nad peko in kuho, nastopanjem in druženjem z vrstniki.

Damjana Žonta