



VVZ ILKE DEVETAK BIGNAMI TOLMIN; enota Volarje

Zgodba mojega vrta

Prihajamo iz Vrtca Ilke Devetak Bignami enota Volarje. Naš vrtec se nahaja v vasi, zato je veliko naših dejavnosti povezanih z naravo. Lansko šolsko leto smo se vključili v natečaj Požen Evropo in ker je bilo zelo pozitivno, smo se vključili tudi letos. Lani smo pred vrtcem skupaj z otroki in starši naredili vrt. Letos smo svoje delo nadgradili z izdelavo kompostnika in zeliščno spiralnega vrta. Kompostnik je nastal, ker smo pri puljenju plevela v vrtu ugotovili, da ga nimamo kam odlagati. Oče Ivan nam je prijazno ponudil pomoč in priskrbel potreben material.



V vrtcu smo vključeni v EKO VRTEC in letošnja tema je bila Herbarizirana zelišča našega vrta. Skupaj s starši smo v popoldanskem času naredili lesen zeliščni spiralni vrt. Skupaj z otroki, smo se dogovorili, da en dan prespimo v vrtcu. Povabili smo ga. Loredano, ki ve veliko o zeliščih. Z njo smo spoznali zelišča z vsemi čutili. Vsa zelišča smo tudi označili s tablicami na katerih so zaenkrat slovenska imena.



V okolici imajo sosed tudi čebelnjak. Poskrbeli smo, da bodo imele čebele dovolj paše in smo jim v našo njivo posejali ajdo Darjo. Semena pa bomo pobrali in jih pripravili na različne načine.



V vrtcu pa smo želeli otrokom predstaviti celoten proces od semena ali zrnja do končnega pridelka na mizi. Tako smo sami vzgojili sadike, jih posadili v naš vrt, spremljali rast, jih zalivali in okopavali. Na koncu smo pridelke pobrali in iz njih glede na letni čas pripravili razne jedi. Spoznavali smo tudi kako ustrezno pobrati in pripraviti pridelke. Jeseni smo luščili fižol, in sušili koruzo. Pobrali smo cvetove kamilic in jih posušili. Skuhali smo si zelenjavno mineštro.

Zima je čas za tople jedi. Skuhali smo si zdrav Kamilični čaj in ga sladkali z domačim medom. Naredili smo tudi Poštokljo ali štokano zelje.

Spomladi smo na vrtu nabrali motovilec na travniku pa regrat in pripravili okusno solato.

Poleti pa smo naredili »Volarske tortice« iz različnih sestavin in Jagodno limonado. V našem vrtu je letos uspelo veliko sladkih sadežev jagod. Nekaj smo jih pojedli med nabiranjem, nekaj pa smo ji pripravili kot okusen napitek.

Vse naše recepte pa je vsak otrok zbral v »Moja kuharska knjiga skozi letne čase«. Knjiga receptov je narejena tako, da bodo lahko otroci tudi doma sami dodajali nove recepte.





problem.

Pri delu na vrtu pa smo letos srečali tudi s prav posebno žival. Pojedla nam je najlepše sadike in raziskovali smo kdo je bil to. Našli smo ga.....polža lazarja.

Kaj storiti, da bi nezaželen gost odšel stran iz našega vrta. Na sprehodu po vasi smo dobili odgovor. Soseđa je okoli svojega vrta polagala ovčjo volno. Seveda nam je bila ideja všeč. Pri drugi sosedu, ki ima ovce smo dobili ovčjo volno. Položili smo jo okoli vrta inčakali. Sadike so rasle, polžev pa na vrtu ni bilo več. Skupaj z okoljem(sosedu) smo uspešno rešili

Recept: Volarske tortice

Sestavine:

- 1 jogurtov lonček ajdove moke
- 1 jogurtov lonček polbele moke
- 1 jogurtov lonček rjavega sladkorja
- ½ jogurtovega lončka bučnega olja
- 1 jogurtov lonček navadnega jogurta
- 1 pecilni prašek
- 1 vanilin sladkor
- 2 jajci
- Košček temne čokolade in pretlačene domače jagode, ter listi čokoladne mete



Vse dobro zmešamo. V pekač za mafine damo papirnate skodelice. Do polovice jih nadevamo z maso, nato dodamo pretlačene jagode in nstrgano temno čokolado in liste čokoladne mete. Vse skupaj prekrijemo še z eno žlico mase. Pečemo v ogreti pečici 30 min na 150c.

Nada Bellomo in Anja Šekli ter otroci iz Vrtca Volarje

Avgust, 2014