

PIKAPOLONICE SO PRIRAVILE TORTO IZ BUČE IN ČOKOLADE

Tudi današnji otroci poznajo noč čarovnic ali z angleškim izrazom Halloween, ki ga predvsem v Zahodnem svetu obeležujejo v noči iz 31. oktobra na 1. november. Praznuje se predvsem v angleško govorečem svetu, npr. na Irskem, v Združenih državah Amerike, v Kanadi, Angliji, Avstraliji in na Novi Zelandiji. Večina otrok povezuje noč čarovnic s priljubljenim običajem izrezovanja buč, v katere se potem vstavi svečo. Ker je rezanje buč v številčni skupini vrtčevskih otrok težje izvedljivo, sva se s pomočnico vzgojiteljice odločili, da se z otroki malce drugače pozabavamo in pripravimo enostavno torto. V času počitnic, od 25.10. do 29.10., je večina otrok ostala doma ali pa so odšli na počitnice, zato je bila skupina manjša.



Fotografija 1, 2: Katero bučo bomo snedli? Kaj mislite, da je v buči, če jo prerežemo?

Počitniški teden z manjšo skupino otrok je pripomogel k varnejši, lažji in za otroke bolj vključujoči dejavnosti. Bilo nas je le 10 in tako smo ves postopek priprave bučne torte izvedli v igralnici. Otrokom sva najprej pokazali dve vrsti buč. Tipali smo ju, težkali in ugotovili, da sta težki in trdi. Masleno bučo, ki je nekoliko slajša in primernejša za naš recept, smo razrezali in vonjali. V rezanju so se preizkusili tudi otroci. Toda buča je bila res trda! Nekateri so trdili, da diši kot lubenica. Ob rezanju so pripomnili, da nimajo pravih nožev ali pa, da ne režejo, a nam je kljub temu uspelo in razrezano bučo smo postavili v lonec z vodo, da bi se skuhala. Seveda smo zdrobili še čokolado, da bi se prej stopila. Med kuhanjem smo odšli v telovadnico.



Fotografija 3,4 . Tim voha bučo, Tine pa jo opazuje in ugotavlja, na kaj ga spominja ta vonj.

Ko smo v telovadnici opravili z žogami in stožci, smo se vrnili v igralnico ter s skupnimi močmi pregnetli bučo v pire. Nekaterim je smrdelo, drugim je bilo vroče, tretji pa so hiteli s tlačenjem buče, da se je kar kadilo. Ko smo vse pregnetli, smo dodali stopljeno čokolado, ki smo jo prej seveda profesionalno pokusili. Mešanje buče in čokolade smo opravili s paličnim mešalnikom, v čemer so se preizkusili tudi otroci. Ko je bilo vse nared, smo torto vlili v kalup in jo odnesli v hladilnik.



Fotografija 5,6 : Veronika je napela vse moči, da bi zlomila čokolado. Erin oblizuje žlico.

Po kosilu smo težko pričakovano torto tudi poskusili. Vsi, ki so si jo privoščili, so bili zadovoljni z uspehom, le enem strokovnjaku je bila premalo sladka, drugega pa nismo uspeli prepričati, da bi jo poskusil.



Fotografija 7, 8: Oliver je imel veliko dela, tako s paličnim mešalnikom, kot z okušanjem.

Med samo pripravo je večina otrok rekla, da torte iz buče ne bodo jedli. A ko se je sladici pridružila čokolada in sva jo postregli na krožniku, je želja po sladkem zmagala. Izdelava torte je bilo doživetje, ki ga v vrtcu vsak dan ni mogoče pričarati. Zaradi preprostosti recepta pa jo lahko pripravite tudi doma. Zanj potrebujete 250 gramov bučnega pireja in 300 gramov stopljene čokolade, vse skupaj premešate in postavite v hladilnik za 2 uri. Če imate radi manj sladke torte, izberite črno čokolado, če pa bi radi, da bi bila torta slajša, uporabite mlečno ali vsaj 45% čokolado.



Fotografija 9, 10 : Primož in Adam pripravljata čokolado.

Verjamem, da ste se tudi vi navdušili nad sladko dejavnostjo, vendar povedati moram, da je bil za nas ta podvig vse prej kot preprost, saj mora biti v vrtcu varnost na prvem mestu. Med drugim sva nože umikali na visoko polico, ploščo za segrevanje vode pa sva otrokom najprej predstavili, se o njej pogovorili ter opozorili, kaj se lahko zgodi, če se je dotaknemo, ko je prižgana. Med kuhanjem sva pult zaščitili z mizami in stoli, da katerega izmed otrok ne bi preveč zamikala. Med igro v telovadnici pa sva vse v vrtcu seznanili s prižgano kahalno ploščo v naši igralnici.



Fotografija 11,12: Shane silovito gnete bučo v pire, Ivanu pa se je ob okušanju razlezel prešeren nasmeh.

Vsi koraki izdelave in vse dejavnosti tipanja, težkanja, vonjanja, okušanja, predvidevanja so aktivnosti, ki sodijo na področje narave in matematike, pa tudi družbe. Predvidevanje spodbuja k mišljenju, saj sva ob vsakem koraku otroke spraševali, kaj mislijo, da se bo zgodilo, kaj menijo, da je to ali ono ter z njimi ugotavljali, kaj so prav predvidevali in kaj narobe. Prav razumevanje, da je napaka oz. napačna napoved tisto, kar nas dela učeče, je vodilo pri pripravi dejavnosti. Tudi priprava enostavne torte je bila načrtovana tako, da smo ob vsakem koraku priprave razmišljali, se spraševali, predvidevali, potrjevali in utemeljevali dejanja.



Fotografija 11,12: Andraž je vztrajno rezal še surovo bučo, torte pa mu je zmanjkalo zelo hitro.



Fotografija: 13,14: Buče pred kuhanjem in po kuhanju.



Fotografije 15,16: Rezanje buče in veselo oblizovanje. Tudi Adamu je torta teknila.

Pripravila vzgojiteljica Nataša Živkovič