

NOVEMBER PRI JEŽKIH



Mesec november smo pričeli s spoznavanjem čebel. Ob slikah smo ugotavljali, kakšna je čebela, kje živi in kaj dela. Skupaj smo ugotovili, da so čebelice zelo koristne, saj brez njih ne bi imeli sadja in medu.



Med, ki so ga naredile pridne čebelice, so otroci tudi poskusili. Ugotovili so, da je dober in sladek.



Naslednji dan so se otroci spremenili v čebelice, ki so pridno nabirale cvetni prah in ga nosile v panj.





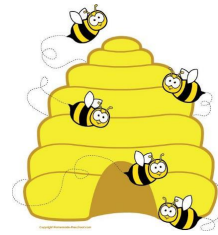
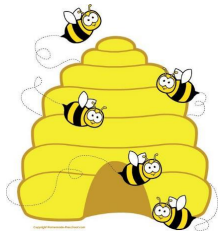
Igrali smo se didaktično igro, kjer so otroci s prstki ali pinceto prenašali cvetni prah v satovje.





Seznaniли smo se s prstno igro Panj. Otrokom je bila všeč, zato je vsak s prsti in barvo pobarval svoj panj. Pobarvan panj so prilepili na list, s prsti pa odtisnili čebelice.





Igrali in razgibali smo se z obroči.

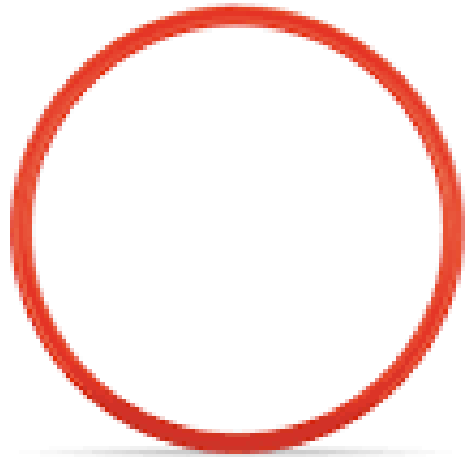


Preko poligona so otroci prenašali rumen in rdeč cvetni prah ter ga razvrstili v panj enake barve. Pri razvrščanju so bili zelo uspešni.









Neko jutro je v našo igralnico priletela čisto prava čebela. Slišala je namreč, da se pogovarjamo o njenih prijateljicah. Zato se je odločila, da nas bo obiskala in nam zapela pesmico.

**ČEBELICA
(Janez Bitenc)**

**OD CVETA DO CVETA ČEBELICA LETA
IN V ČAŠICAH SLADKIH NABIRA SI MED.**

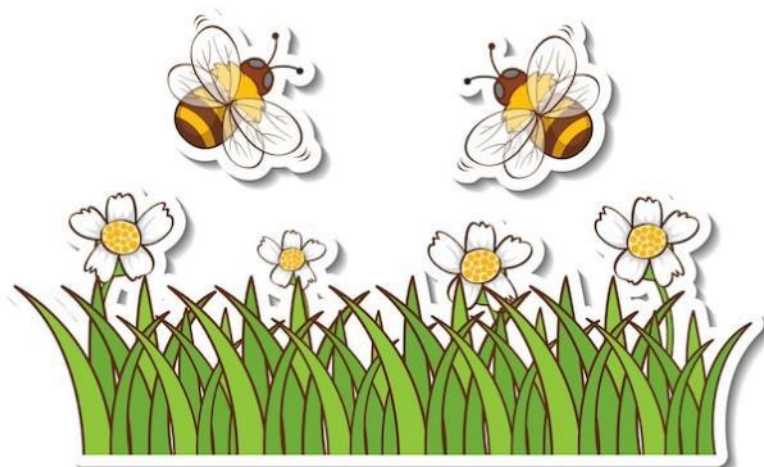
**POTEM PA SE ZALI MARJETKI ZAHVALI
IN REČE VESELO: »TAKOJ PRIDEM SPET!«**

**»LE PRIDI ČEBELCA,« DE CVETKA MARJETKA,
»SAJ MEDA JE SLADKEGA POLN MOJ CVET.«**



Med prepevanjem pesmice so se tudi otroci spremenili v čebelice, ki so veselo letale od cveta do cveta in nabirale cvetni prah.





Bližal se je Tradicionalni slovenski zajtrk. Otrokom sem s pomočjo slikovnega materiala predstavila in jim razložila, od kod prihaja hrano, ki jo bomo imeli za zajtrk. Seveda so že vedeli, da nam čebelnice v čebelnjaku naredijo iz cvetnega prahu med. Krava nam da mleko. Iz njega naredimo maslo. Da jabolka zrastejo na drevesu, ki se imenuje jablana, jim je bilo manj poznano. Kruh kupimo v trgovini ali pa ga spečemo doma. Iz česa in kako nastane niso vedeli.



Svoj drugi rojstni dan je praznovala Nuša. Zapeli smo ji pesmico in spekli torto skupaj z bibo in ježkom.



Vzgojiteljci sva pripravili pogrinjke saj smo v petek, 17. novembra 2023, imeli



Tokrat nam je zajtrk postregla naša pridna in marljiva čebelica. Mmmmm, kako je bil dober in okusen.



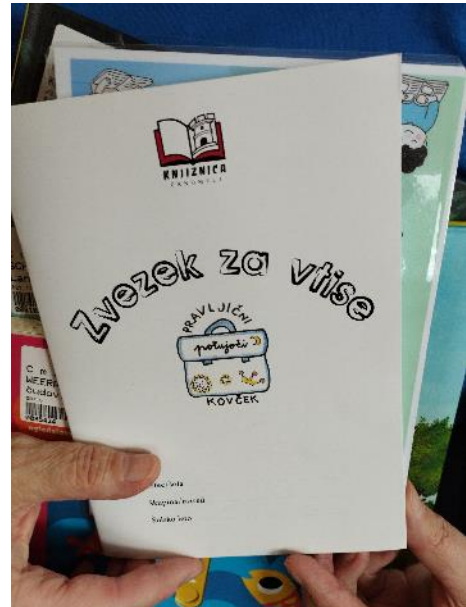




Skupaj s čebelico smo zaplesali ob zvokih pesmice Čebelar, ki jo je napisal Lojze Slak.



Tudi v letošnjem letu bomo sodelovali v knjižnem projektu Pravljični potujoči kovček, ki ga organizira Knjižnica Črnomelj. Zelo smo se razveselili, ko je le-ta prišel v našo igralnico. Vsebino kovčka smo skupaj pregledali in se odločili, pri komu bo pričel svoje potovanje.



Ker sva vzgojiteljici ugotovili, da otroci ne vedo, kako nastane kruh, sva se odločili, da jim na njim primeren način predstaviva pot, kako pride kruh do naše mize. V posodi so bile pod krpo skrite rezine kruha. Vsak otrok je otipal, kaj se nahaja pod njo, in poizkušal ugotoviti, kaj je to. Naloga je bila kar zahtevna in težka.





Šele, ko sem otrokom pokazala kruh, so takoj ugotovili, kaj je bilo skrito pod krpo.



Vsak je nato povohal rezino kruha. Vsi so se strinjali, da diši.



Kruh so tudi poskusili in rekli, da je zelo dober.



Otroci so tudi ugotovili, da kruh ni bil enake barve. Ene rezine kruha so bile bele, druge črne. Pokazala sem jim pšenico in ajdo ter jim povedala, iz katerega žita je narejen bel in črn kruh. Zrnje so tudi otipali.





Ko pšenica in ajda dozorita, ju požanjejo, zrnje pa v vrečah odpeljejo v mlin. Mlinar ga zmelje in tako dobimo moko. Pšenično in ajdino moko so tudi povohali in otipali. Ugotovili smo, da je moka mehka in iz nje lahko pripravimo kruh.





Pšenična in ajdina zrna smo posejali v lončka, v katera so otroci najprej dali zemljo. Nato je vanju vsak otrok posejal nekaj zrn pšenice ali ajde. Zemljo smo zalili in jo dali na okensko polico v igralnici. Z otroki smo se pogovarjali, da potrebujejo zrna poleg zemlje za rast vodo, svetlobo in toploto. Pšenico in ajdo smo zalivali in opazovali, kako sta vzklili in rasli.





Z moko, soljo in vodo smo pripravili slano testo. Vse sestavine smo otipali, vohali, sol pa tudi poskusili in ugotovili, da ni preveč dobra. Ponovili smo, iz česa dobimo moko, in kaj lahko iz nje naredimo. Ker gre v naše testo preveč soli, se bomo z njim samo igrali. Otroci so gnetli, oblikovali in si pri ustvarjanju pomagali z različnimi pripomočki. Interes je bil dolgo prisoten in nastali so različni pekovski izdelki.











Pri pripravi testa in peki kruhovih krpic je vlogo glavne kuharice prevzela Alenka. Vsak otrok je najprej dobil predpasnik in si umil roke. Vse sestavine so imeli možnost otipati, povohati in poimenovati. Otroci so pozorno poslušali njena navodila in z veseljem sodelovali pri pripravi testa.







Medtem, ko je testo vzhajalo, smo peli in rajali ob ljudski pesmi Ob bistrem potoku je mlin.



Sledilo je valjanje testa in oblikovanje krpic, ki jih je Alenka spekla v ponvi. Ko so bile pečene, je našo igralnico napolnil prijeten vonj in otroci so komaj čakali, da jih poskusijo. Bile so zeeeeelooooo dobre. Nekaj smo jih poskusili takoj, ostale pa pojedli pri kosilu poleg enolončnice.











Ob aplikacijah so otroci spoznali peka Mišmaša in njegovo delo. Pravljico sem skrajšala in priredila njihovi starosti primerno.

Ob pripovedovanju smo hkrati spoznavali osnovne barve. Peku Mišmašu so pomagale štiri miške. Vsaka je imela predpasnik drugačne barve (rdeč, moder, rumen, zelen).



Miške so pekle ajdov kruh, bele žemljice, koruzne hlebčke in potico. Vse izdelke so otroci tudi poskusili.







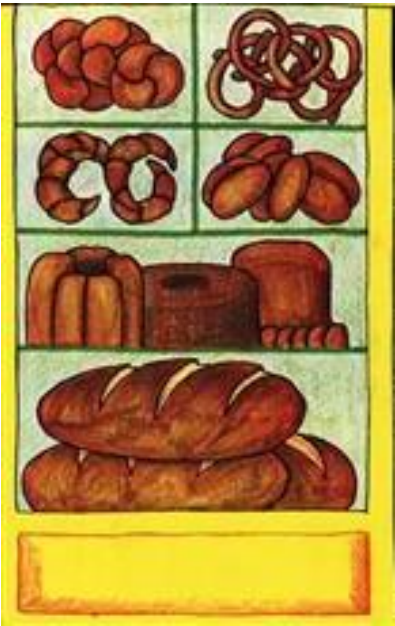
Ker so imele miške ponoči veliko dela in so bile zelo utrujene, so nas prosile, če jim priskočimo na pomoč. Seveda smo to storili z največjim veseljem. Vse, kar so tisto noč spekle, smo preko premagovanja ovir varno dostavili v Mišmaševo pekarno.







Po opravljenem delu se je naša igralnica spremenila v prodajalno kruha, žemljic, bombetk ...



Ves čas smo budno opazovali, kako sta pšenica in ajda rasli v lončkih. Še enkrat smo si ogledali zrna, iz katerih sta zrasli ter jih otipali.



Ajdova zrna so otroci nasuli v električni mlinček, kjer smo jih zmleli. Dobili smo moko. Enako smo naredili s pšeničnim zrnjem.



**MLINČEK
(Janez Bitenc)**

**MLINČEK SE ŽE VRTI,
MLINČEK SE ŽE VRTI,
MLINSKO KOLO PA PŠENIČKO
DROBI.**

**V PEČI SE ŽE KADI,
V PEČI SE ŽE KADI,
MAMICA SPEKLA POTIČKE JE TRI.**





Ko smo ravno zmleli vsa zrna, smo zaslišali trkanje po vratih. Malo smo počakali, da bo kdo vstopil. Vendar se ni nič zgodilo. Zato smo se odločili, da gremo pogledat, kdo trka. Nikjer ni bilo nikogar. Našli smo le veliko škatlo. »Le komu je namenjena?« smo ugibali. Na srečo je bil na njej narisana ježek in otroci so takoj ugotovili, da je namenjena nam. Poslal nam jo je Mišmaš v zahvalo, ker smo miškam pomagali odnesti pekovske izdelke v njegovo trgovino. S skupnimi močmi so jo prinesli v igralnico in odprli. Ojoj, koliko različnih stvari se je nahajalo v njej. Eno po eno stvar smo vzeli iz škatle ter ugotavljali, kaj je to. Ko pa smo iz škatle vzeli ponvi, je eden izmed otrok hitro ugotovil, da bi lahko spekli palačinke. Lotili smo se dela. V veliko posodo smo nalili mleko, dodali jajca, moko, malo soli in sladkorja ter pomešali z metlico. Uporabili smo tudi moko, ki smo jo predhodno zmleli z električnim mlinčkom. Ker pa ima en fantek dieto in ne sme uživati mleka in mlečnih, si je sam pripravil svojo maso za palačinke, v katero je dodal riževo mleko.















Pečene palačinke smo namazali z marmelado in poskusili. O, kako so bile slastne. Nekaj smo jih prihranili ter pojedli pri kosilu. Ta dan je bilo kosilo še bolj okusno.

