

PROJEKT: KAKO SMO NAPRAVILI MARMELADU OD MEGINJA

pišu: Julijana Prižmić i Morana Vilović

Znate li što su meginje?

Došla nam je jesen i s njom obilje plodova našega kraja. S djecom smo često šetali šumom. Promatrali smo i osluškivali prirodu svim osjetilima. Brali smo šumske plodove: divlji šipak, rogače, smrške, koštile, meginje ...

U vrtiću smo napravili istraživački kutić, koji smo ogradili pregradama.

Za kutić smo sakupljali razne plodove (orahe, kukuruz, tikve, mindole ...).

Rezultat našeg istraživanja i likovne aktivnosti je naš lutak JESENKO.

Svaka šetnja za djecu je velik doživljaj, i djeca joj se svaki put iznova raduju. Tijekom jedne od njih nabrali smo punu vrećicu meginja koje se beru i jednu crvenu, jer su tada najsladje. *Žute su bjak!*, rekao je mali Frano kad je probao nezrelu meginju. Donijeli smo ih u vrtić, a znali smo i recept za marmeladu, onakvu kakvu su pravili naši stari. Zasukali smo rukave i dali se na posao.

RECEPT ZA MARMELADU:

1. meginje smo istresli u cjediljku i dobro ih oprali,
 2. stavili smo 5kg plodova u veliku teču da učine dva glogoja (dakle, treba sve malo prokuhati),
 3. dobiveni sadržaj smo propasirali,
 4. propasirani sadržaj i istu količinu šećera smo kuhali na laganoj vatri oko sat vremena, a vrijedne dječje ruke su miješale marmeladu velikom kuhačom.
 5. nakon kuhanja marmelada se hladila.
 6. ohlađenu marmeladu djeca su sama mazala na kruh.
- Okus je bio više nego super!, rekla je Tina.

Usput smo razgovarali:

Marko: *Meginje su zdrave. U njima ima puno vitamina.*

Teta: *Zašto su vitamini dobri?*

Julio: *Vitamini su za mozak i pamćenje.*

Toni: *Vitamini su i A i B.*

Teta: *Kako ti to znaš?*

Toni: *Rekla mi je mama.*

Teta: *Kako vam se sviđa marmelada?*

Mario: *Mljac, mljac ...*

Što smo naučili?

1. Omogućili smo djeci prisniji kontakt s prirodom, obračali smo pažnju na miris, okus i opip.
 2. Poticali smo i razvijali ljubav prema prirodi i okolišu.
 3. Poticali smo i njegovali ljubav prema rodnom kraju.
 4. Naučili smo kako možemo preživjeti u prirodi hraneći se šumskim plodovima.
 5. Uključili smo roditelje u naše aktivnosti.
- Na ulazu u vrtić, u kutiću za roditelje, postavili smo svečani stol s kruhom i marmeladom, kako bi i roditelji probali ono što smo zajedno napravili. Većina roditelja je probala naš proizvod i s nevjericom su pitali: *Je li moguće da su to djeca napravila?*
- Za Dan kruha svi smo blagovali razne vrste kruha, koji su napravila djeca, i našu marmeladu. Ove naše aktivnosti smo prezentirali putem medija- Radio Korčule, a naš recept za marmeladu od meginja postao je "hit jeseni".

Procjena učinkovitosti

Djeca su s oduševljenjem sudjelovala u ovom projektu. Najvažnije je što smo uspjeli zainteresirati i roditelje - donosili su meginje koje su brali s djecom u poslijepodnevnom šetnjama, dali su nam recept naših baka, išli su s nama u cilijane šetnje ... Djeca su mnogo naučila o korisnosti meginja i voća uopće: *Vitamini nas štite od bolesti!* rekla je Tina. Projektom smo obuhvatili svu djecu u vrtiću, tete, roditelje, kuharice i spremačice. Roditelji i kuharice su bili pomalo sumnjičavi glede našeg projekta, no rezultat ih je ugodno iznenadio.