

# PROJEKT „BUNDEVA JE CUKA”

U sklopu projekta LAG-a  
„Domaće od malih nogu”

PEDAGOŠKA GODINA 2020/2021.

Odgojiteljice: Diana Radisavljević i Samanta Kocijančić

DV „Radost” Poreč-Parenzo

Područni vrtić Kaštelir

# Cilj projekta:

- ▶ upoznati djecu sa važnošću domaćih poljoprivrednih proizvoda(bundeve) u prehrani
- ▶ uvođenje jela od bundeva u prehranu djece u vrtiću

Tijekom jeseni sakupljali smo razne jesenske plodove, pa tako i bundeve. Zajedno sa djecom smo osmislili istraživački centar bundeva.



Na pitanje što je to bundeva, djeca su iznosila svoja mišljenja i znanja:

- „Bundeve su hrapave, glatke.” S.Đ. i T.K.
- „Velike, male, okrugle, kao kruške.” T.B., D.T., E.M. i L.B.
- „Kao da ima neke bubice po kori.” P.S.
- „Bundeva je cuka!” I.K.
- „Ima li šećera? Mislim da je slana!” G.R. i G.P.
- „Zelene su, ”kožne”, narančaste, sive, crvene.”  
N.L., A.K., L.B., F.B.
- „Peteljka mi izgleda kao slomljeno drvo.” T.K.
- „Neke su teške, a neke lake.” L.V.

U istraživanjima poticale smo djecu na korištenje svih osjetila, pa su tako spoznala kakve su bundeve po veličini, obliku, boji, teksturi, težini, mirisu i okusu. Upoznale smo ih sa vrstama bundeva. Razvijalo se opažanje i međusobna komunikacija.



Osim za vanjske karakteristike, djeca su se zainteresirala za njenu unutrašnjost. Uživala su u istraživanjima: opipavala, mirisala, kušala, odvajala sjemenke od pulpe, čistila ih. Zaključila su da se sjemenke drže za „mrežu”, da su ljigave, lijepe se za prste, takivaju, lijepo mirišu, a pulpa je tvrda i mirišljava.





Dio dječjeg razgovora (P.S., G.R. i I.K.):  
„Od sjemenki se pravi ulje.”  
„Da, se samelje meso iz nje i se dobije ulje!”  
„Nee, koštice treba izvaditi, oprati sa vodom, sa mašinom osušiti!”  
„ Sa usisavačom?”  
„Nee, postoji stroj!”

Upoznale smo djecu sa nazivima dijelova biljke i objasnile postupak dobivanja bučinog ulja od vrste golice. Pogledali smo video snimku „Berba bućinih sjemenki” na OPG-u jednog roditelja. Snimku možete pogledati na youtubu (<https://www.bojezemlje.hr/ratarstvo/berba-bucinih-sjemenki/>)





Slijedila je aktivnost sijanja sjemenki u mali plastenik.











Kušali smo bučino ulje i jela od bundeva. Kuharice su nam pripremile juhu, rižot i kolač sa bundevom. U pripremi su sudjelovala i djeca. Njihova reakcija na novu namirnicu u našem jelovniku bila je: Mmm, ma je dobro, fino, ukusno!











U projektu smo nove spoznaje i aktivnosti dokumentirali putem slika, likovnih radova, plakata.













# DJEČJE MISLI, IZJAVE...

IMA LI  
ŠEĆERA U  
BUNDEVI?



MISLIM DA  
JE  
SLANA!



KOŠTICE  
SU  
LJIGAVE.

DRŽE  
SE ZA  
MREŽU.



-KOŠTICE TREBA  
IZVADITI, OPRATI  
SA VODOM, SA  
MAŠINOM I  
OSUŠITI.  
-SA USISIVAČOM?  
-NE, POSTOJI STROJ



PETELJKA MI IZGLEDA  
KAO SLOMLJENO  
DRVO.

„KO DA IMA  
NEKE BUBICE  
PO KORI.



MOŽE SE  
PRAVITI KOLAČE  
I VINO.

U MJEŠALICU  
SE STAVI  
BUNDEVU I  
VINO I SE  
NAPRAVI  
JUHA.



KOŠTICE  
SE LJEPE  
ZA PRSTE.

MESO IZ  
BUNDEVE SE  
MOŽE UKUHATI.

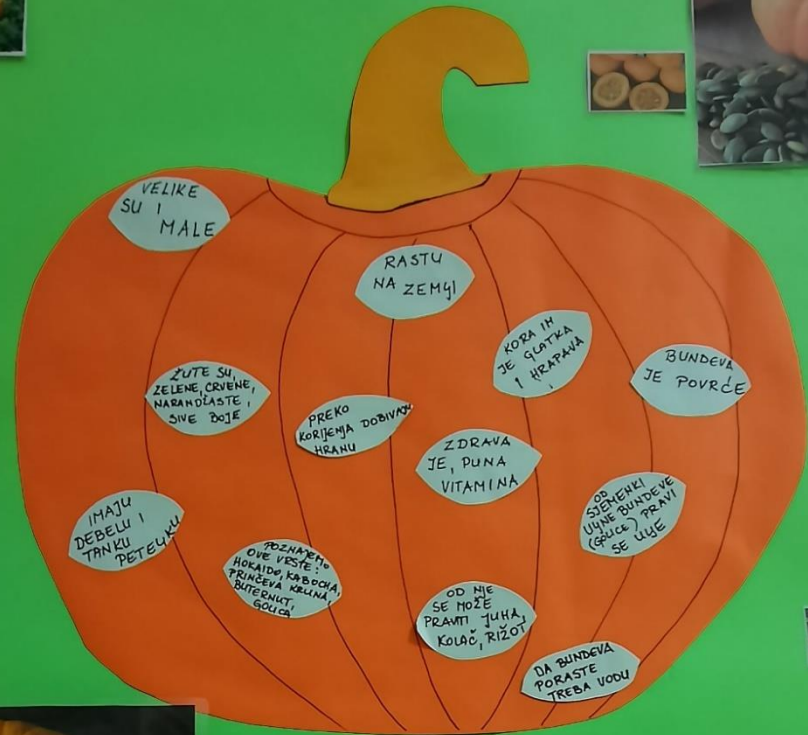
3,





# ŠTO ZNAMO O BUNDEVAMA?

... BUNDEVA JE CUKA.



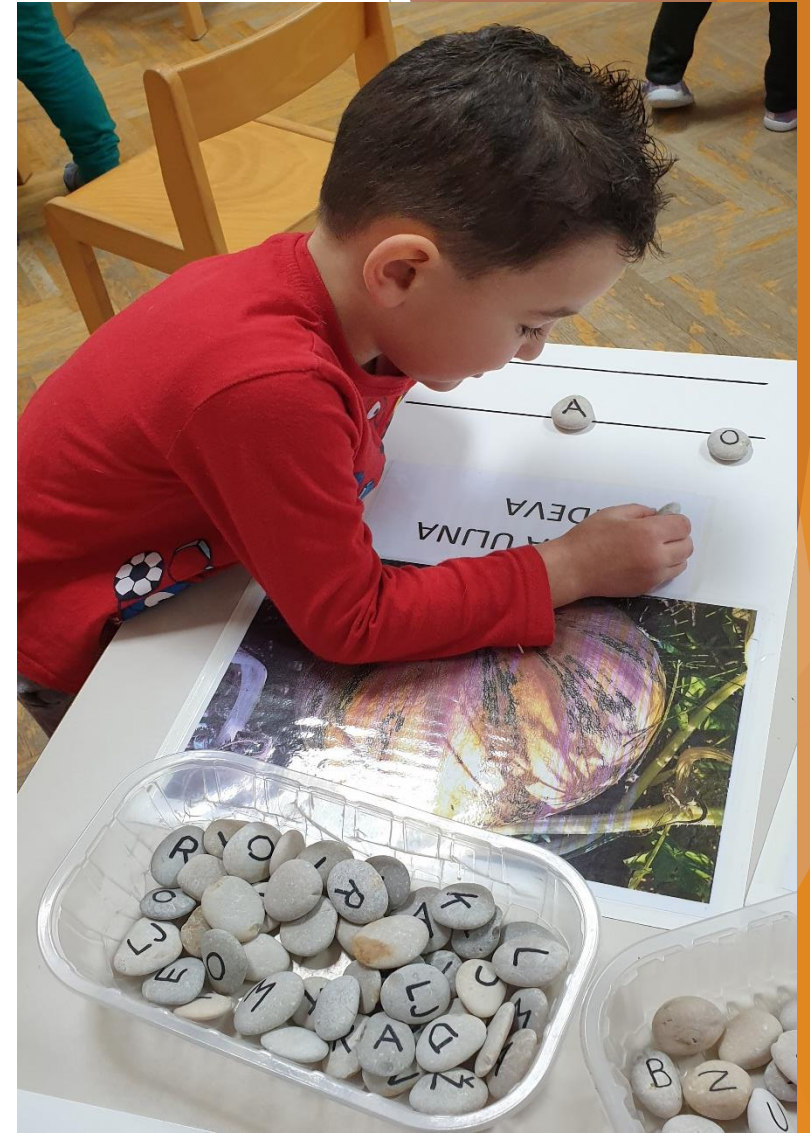
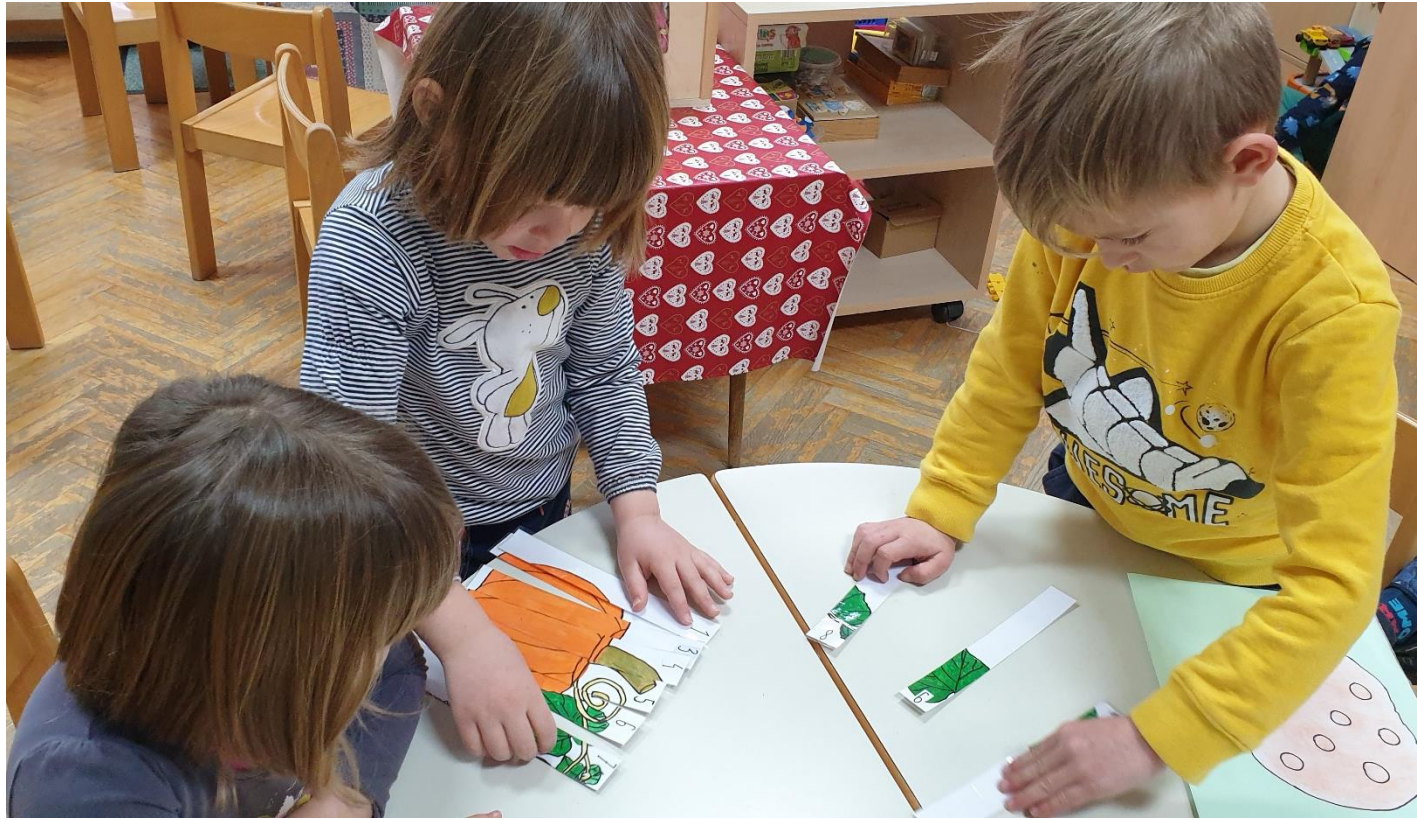
## BUNDEVA



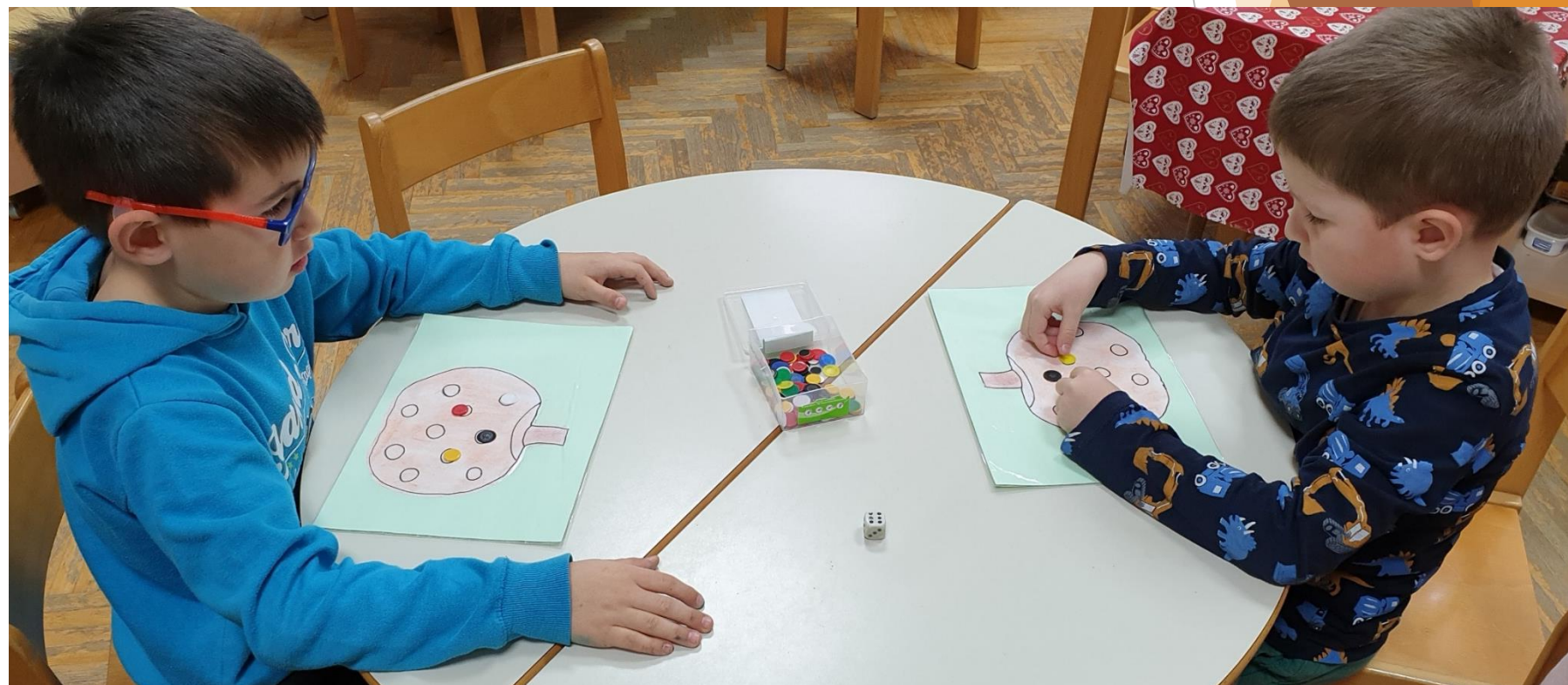
Izradili smo didaktičke igre koje potiču razvoj predčitalačkih vještina i matematičkih pojmova, čitali priču „Juha od bundeva“, upoznali sa stihovima „Tik,tik,tikvići“, scenski se izražavali kroz igrokaz „Razgovor u prolazu“. Bundeve i sjemenke su nam služile u raznim natjecateljskim igrama.













## RAZGOVOR U PROLAZU

**Tikva:** - Dobro jutro, pužu!  
Uberi mi ružu...!

**Puž:** - Žurim, nemam vremena  
nisi iz mog plemena!

**Tikva:** - Što se ovdje šećeš  
ako k meni nećeš?!

**Puž:** - Ovdje mi se puži  
po srebrnoj pruži...!

**Tikva:** - Ja tako ne mogu  
- nemam takvu nogu!

**Puž:** - A ti onda puži  
po debeloj guzi!

**Tikva:** - O pužiću mužiću...  
što te je spopalo?

**Puž:** - Nešto mi se dopalo,  
pa me svrbi stopalo...

**Tikva:** - Još dugo poživio!  
Krov ti se nakrivio...!

**Puž:** - Kad čučiš u travi -  
češkaj se po glavi...

**Tikva:** - Ako ti se puži...  
ti opet dopuzi!

Ilustrirala: Pika Kancinová

Stanislav Femenić









Zahvaljujemo se roditeljima koji su sudjelovali u projektu (donosili bundeve, sjemenke od kojih se dobiva ulje, slike, slali recepte, fotografije i zajedno sa djecom spremali jela u svom domaćinstvu), te tako pridonijeli realizaciji projekta.





## KOLAČ OD TIKVE

Očistiti, narezati i skuhati tikvu. Pasirati je. Za biskvit izmiješati jednu šalicu pasirane tikve, šalicu brašna, prašak za pecivo, malo sode bikarbone, cimeta, đumbira u prahu, klinčića, muškarnog oraščića, vanilin šećera, malo soli. U drugoj zdjeli pomiješati 3 jaja, šalicu šećera, dodati smjesu s tikvom i brašnom. Staviti u pleh obložen papirom za pečenje i peći 15 min. na 180 stupnjeva. Pečeni biskvit položiti na vlažnu krpu, posipanu šećerom u prahu, zarolati i ostaviti da se hladi. Pripremiti kremu od 200g kiselog vrhnja, 100g slatkog vrhnja, 100g kokosa. Odmotati biskvit i namazati ga te ponovo zarolati, posipati šećerom u prahu te staviti u hladnjak.

**DOBAR TEK!**

Recepti Petrine mame Mirjane



## JUHA OD TIKVA:

Očistiti i narezati na manje kocke tikvu i kuhati dok ne omekša. Zatim pasirati i dodati vrhnje za kuhanje, miješajući još kuhati dok sve ne prokuha. Dodati sol, vegetu prema želji.

**DOBAR TEK!**





Zbog epidemioloških mjera planirane aktivnosti posjet OPG-u i izlet na „Cukijadu” u Feštinsko kraljevstvo nismo bili u mogućnosti ostvariti.

Za sve aktivnosti djeca su pokazala interes, budio se u njima istraživački duh. Navodile smo ih na logička zaključivanja, te ih potakle na kušanje nove namirnice. Dobila su i proširila saznanja o zdravoj prehrani.

# HVALA NA PAŽNJI!

