

Dani kruha u PV Baderna



U našem vrtiću, kao i svake godine tijekom listopada, obilježili su se **Dani kruha**.

U aktivnostima su sudjelovale sve odgojne skupine, od onih najmlađih do predškolaca. Svi su mijesili tijesto i od njega spretno izrađivali razne oblike kruha i peciva koje su zatim ispekli u vrtićkoj kuhinji i častili se mirisnim kruščićima. Neke su skupine posjetile mlin u Vižinadi kako bi upoznale rad mlina i način dobivanja brašna.

Odgojiteljice su s djecom razgovarale na temu „ Od zrna do pogače“, pričali priče i pjevali prigodne pjesmice. Aktivnosti su poticale nove spoznaje, vještinu spretnosti i razvoja fine motorike te dječji govorni i likovni izričaj doživljenog.

Predstavljamo aktivnosti vrtićke odgojno-obrazovne skupine iz Baderne.





Likovne aktivnosti
na temu
Od zrna do kruha



Likovni
uradci

OD ZRNA DO KRUHA

KAKO NASTAJE KRUH
I RAŽE, ZRAČENICA - AKO NETKO PITA
ZOVU SE MENOM ŽITA.
SVE TO RASTE KROZ AIRKO POBE
POMAŽE BUDIMA
DA ŽIVE POBE
DA SE MARIJO RAZU,
DA U SVIJETU NE BUDE GLADI.



U MLIN IDU KLASJA, ŽITA
SLJEČI MJEVENJE,
PROJAVANJE KROZ SITA
NASTAJE BRAŠNO
PA SE DODA JOŠ I VODA



UMIJEŠA TJESTO, STAVI U PEC
I PEČEN ĆE KRUH IZAIĆI VEĆ.
ON JE SVET ZA CIJELI SVIJET



KAKO NASTAJE KRUH
 1. RAŽ, ZRA, PŠENICA - AKO NETKO PITAJE
 ZOVU SE IMENOM ŽITA.
 SVE TO RASTE KROZ AIRKO POJE
 POMAŽE GUDIMA
 DA ŽIVE BOJE
 DA SE MARIJO RADI,
 DA U SVIJETU NE BUDE GLADI



ŽITO - 26.10.2021 - BORNA



ŽITO - 26.10.2021 - VAN



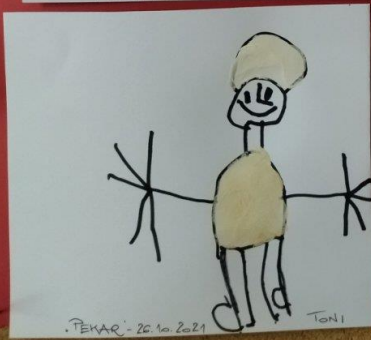
ŽITO - 26.10.2021 - LOIRO



ŽITO, 26.10.2021 NIKO



PEKAR - MARKO 26.10.2021



PEKAR - 26.10.2021 TONI



PEKAR - 26.10.2021 - LOIRO



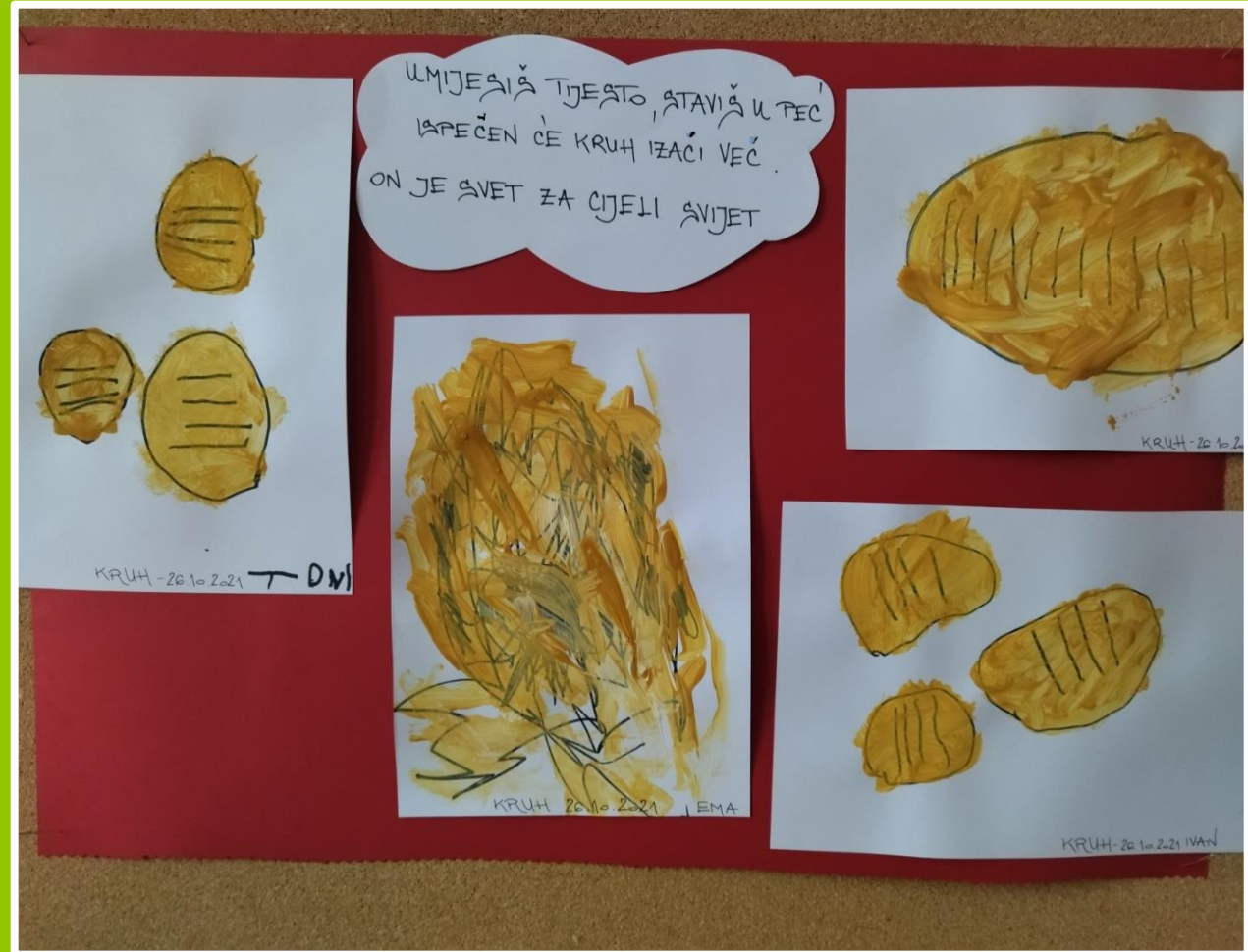
PEKAR - 26.10.2021 - NIKO

U MLIN IDU KLASJA, ŽITA
 SLJEDI MJEVENJE,
 PROSIJAVANJE KROZ ŠITA.
 NASTAJE BRAŠNO
 PA SE DODA JOŠ I VODA

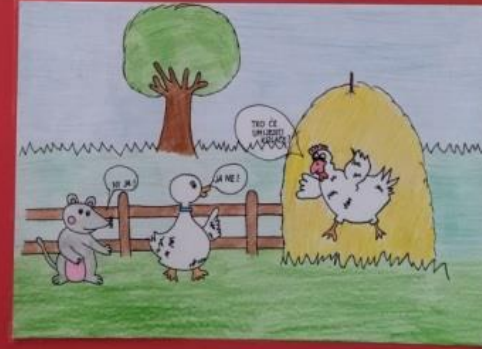
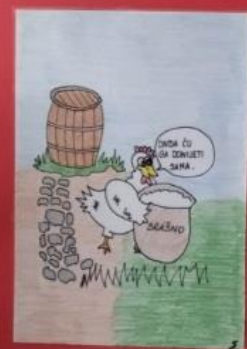
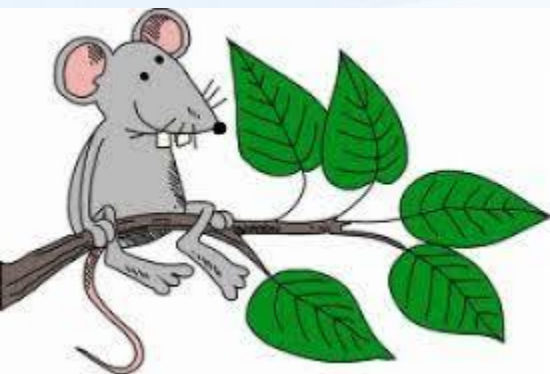


PEKAR 26.10.2021





Slikopriča





*Teta kuharica započela je stavljati sastojke,
a djeca su nastavila. Malo*



sol, malo ulja,.....





Sastojci:

- bijelo pšenično brašno
- topla voda
- vrećica suhog kvasca
- sol
- šećer
- ulje
- kvasac
- jaja.

Teta Ivana
pratila je da
se nešto ne
zaboravi.



I onda su se oblikovali kruščići.





Kruščići su se ispekli i stigli topli za ručak.

Ovo nije likovni već pravi pekarski uradak!



Recept ostaje tajna, ali mali pekari ga mogu ponoviti.