

Od semena do buče in bučnega olja – obogatitvene dejavnosti v vrtcu



Marija Klobasa, dipl. vzgojiteljica predšolskih otrok,
Vrtec pri Osnovni šoli Kungota

S predšolskimi otroki smo spoznavali, kako »od semena do buče in bučnega olja«.



Otrok lahko odraslega nauči tri stvari: da je srečen brez razloga, da je vedno radoveden in da se za nekaj neumorno bori.

Paolo Coelho

V prispevku objavljam primer iz prakse, kako sem otrokom skozi celostni razvoj predstavila pridelavo buč in bučnega olja. Pri svojem delu sem sledila otrokom in ciljem *Kurikuluma*. Moje delo je bilo skrbno načrtovano že pred prihajajočo jesenjo, čudovita jesen je bila samo pika na i, da smo delo popolnoma izvedli. Skozi članek bom opisala vsako učno uro posebej glede na to, kako so si sledile po vrsti, in občutke, ki so jih otroci doživljali skozi vsako učno uro.

Uvod

Otroci so najprej spoznali razvojni krog buče v obliki slikovnega materiala, ki je vseboval, kdaj se buče sadijo, kako poteka rast, kdaj dozori, kako se jih pobira, kako se odstranjujejo semena, kaj vse lahko delamo s semeni in podobno. V igralnico smo prinesli prave buče, ki smo jih dodobra spoznali in raziskali tudi s pomočjo mikroskopa ter ogleda video posnetkov. Ob bučah smo prebiral tudi različne pravljice, razvijali jezik, naravo in matematiko. Dotaknili smo se tudi kulinaričnega dela in po vseh učnih urah teorije smo se odpravili v oljarno, kjer so otroci lahko celostno in z vsemi čutili zaključili spoznavanje buč, bučnih semen in pridelavo bučnega olja. V znak sodelovanja, spoznavanja in doživljanja so prejeli majhno pozornost, ki so jo odnesli v svoje

domove. Čeprav sem delala z otroki starimi od pet do šest let, so nekatere dejavnosti primerne tudi za otroke, ki so mlajši, tudi za prvo starostno obdobje, kajti otrokov razvoj je proces in po mojem mnenju nič ni narobe, če kaj doživi večkrat.

Narava nam vedno ponuja veliko novega in zanimivega. Pomembno je, da odrasli in predšolski otroci ne izgubimo pristnega stika z naravo.

Kurikulum za vrtce je razdeljen na šest področij in eno izmed šestih področij je narava, ki je posebno področje, v okviru katerega razvijamo otrokove sposobnosti za zdravo in varno okolje ter navade. Otrok ob raziskovanju narave dobi izkušnje z živimi bitji, naravnimi pojavi ter veselje ob odkrivanju njenih značilnosti. Prav tako ob raziskovanju nezavedno razvija naravoslovne pojme, mišljenje, sklepanje, reševanje problemov, klasificiranje, postavljanje hipotez, iskanje bistva in podobno. S pomočjo naravoslovja otrok spozna, da vseh naravnih pojavov ni moč razložiti.

V javnih vrtcih je cilj zagotoviti kvaliteto, ki je dostopna vsem otrokom vseh družbenih slojev, ustvariti željo dobro okolje za varno, zdravo bivanje otrok. Zagotoviti želijo tudi zdrav razvoj telesnih in duševnih sposobnosti, hkrati pa je njihov cilj izboljšanje življenja družin slovenskih otrok. Slovenija z razvojem vrtcev izhaja iz evropskih priporočil in mednarodnih organizacij, kurikulumov, družboslovnih in humanističnih ved, ki imajo vpliv na pojem otroštva in hkrati s tem vplivajo na predšolsko vzgojo (*Bela Knjiga*, 2011).

Želja vzgojiteljev v vrtcu je ponuditi čim več, na drugačen način, nekaj neznanega narediti znano ter v otroku vzbuditi čustva in željo po odkrivanju domačega okolja ter širnega sveta. Otroci živijo v različnih družinah, vendar izhajajo iz enakega okolja, iste države in istega planeta. Pridelava bučnega olja je kulinarična posebnost Slovenije, še posebej Štajerske, Prekmurja in tudi dela Avstrije, zato se mi zdi prav in dovolj radovedno, da otroci vedo, kako iz drobnega semena pride do tekočega bučnega olja. Skupaj z otroci smo se odločili, da to naravoslovno področje spoznamo поближе po vseh korakih, ki si sledijo od semena do olja, ter spoznamo oljarno, kjer si ogledamo pridelavo bučnega olja.

V mesecu septembru so njive polne buč pripravljene za odstranjevanje semen. Prav to me je spodbudilo, da je pravi čas za raziskovanje in spoznavanje buč. V skupinah Mavrica in Sončki, ki ju obiskujejo predšolski otroci, smo se kot prvo lotili spoznati razvoj buče.

Primer iz prakse

Spoznavanje buč in bučnega olja sem opisala tako, kot so si sledile učne ure po vrsti, dvakrat na teden od meseca septembra do začetka meseca oktobra oziroma do obiska oljarne v tednu otroka. V učnih urah sem med seboj povezala vsa področja kurikuluma.

Prva ura: Razvojni krog buče

Od doma sem prinesla buče, nekaj buč pa so na mojo prošnjo prinesli tudi otroci. V krogu ob razgrnjeni preprogi so bile različne buče, o katerih smo se pogovarjali. Poskusili smo jih poimenovati, se spraševali, od kod izvirajo, ali so sadje ali zelenjava, kdaj se sadijo, kdaj jih pobiramo, kako odstranjemo semena, kaj storimo s semeni, kaj dobimo iz semena, na katere vse načine lahko uživamo buče in podobno. Nato sem na preprogo položila različne slike, ki prikazujejo razvoj buč od semena do zrele buče. Skupaj smo slike razvrstili po vrstnem redu in jih smiselno opremili z napisom, ki sem ga pripravila vnaprej: potek sajenja, kaljenje, dvolistna rastlina, rast, cvetenje, rast ploda, zorenje, pobiranje semen. Sličice smo kasneje v obliki kroga razvrstili na tablo, kjer si je vsak otrok lahko kadarkoli pogledal razvojni krog buče. Različne buče različnih velikosti smo tehtali in na tablo zabeležili rezultate in imena buč. Med seboj smo primerjali in napovedovali, če posamezna buča tehta več ali manj glede na prejšnjo. Za konec sem prebrala rusko pravljico *Razbita buča*. Pravljica nam je bila iztočnica za naslednjo učno uro.

Druga učna ura: Mikroskopiranje bučnega semena

V prejšnji učni uri je pravljica govorila o luknji v buči in ena izmed naših buč je imela prav tako luknjo. To bučo smo radovedno odprli in pokukali vanjo. Ostale buče, ki smo jih imeli v igralnici, smo razrezali na polovice in iz njih pobrali bučna semena. Bučno seme smo si dobro pogledali in povedali kakšne oblike in barve je, da so semena krhka, kaj sestavlja seme in podobno. Otrokom sem pripravila dva mikroskopa. Ker smo mikroskop uporabili prvič v letošnjem šolskem letu, sem jim ga tudi predstavila in opisala. Vsak otrok si je enkrat, dvakrat ali večkrat pod mikroskopom pogledal prerezano bučno seme. Otroci so po opazovanju bučnega semena pod mikroskopom videno tudi narisali na list papirja, ki je bil obešen na tabli. Po končani dejavnosti smo pripravili in okrasili buče za razstavo buč, ki je potekala v Kulturnem domu v Zg. Kungoti. Vrtec Kungota namreč vsako leto sodeluje s krajem na razstavi buč. Po končani razstavi so nam buče krasile vhod v vrtec.

OPAZOVANJE
SEMENA POD
MIKROSKOPOM



Bučno seme pod mikroskopom, Vrtec Zg. Kungota

Tretja učna ura: Likovno ustvarjanje buče

Eno izmed področij *Kurikuluma* je tudi umetnost, zato smo se dotaknili tudi tega področja in ga delili z drugimi na razstavi. Na dve mizi sem razporedila košaro z bučami in eno samo večjo bučo, tempera barve, kolaž papir, lepilo ter pečatnik iz jabolka. Vsak otrok je imel možnost uporabiti različne likovne tehnike: odtiskovanje s pečatnikom, slikanje s tempera barvo, lepljenko ali mešane likovne tehnike. Delo je potekalo v manjši skupini in individualno. Vsak otrok je imel možnost izbire, na kakšen način želi naslikati bučo. Slikanje in ustvarjanje je potekalo glede na videno: košara z bučami ali velika buča. Likovne izdelke sem odnesla na razstavo v Spar Pobrežje.



Razvojni krog buče, Vrtec Zg. Kungota



Razstava likovnih izdelkov, Spar Pobrežje

Četrta učna ura: Izdelava olja v oljarni

Prinesla sem liter bučnega olja, otroci so seveda takoj vedeli, da je to bučno olje. Povedali smo nekaj zanimivosti o nastanku bučnega olja: za liter bučnega olja potrebujemo 2,5 kg bučnih semen, za 2,5 kg semen potrebujemo približno 33 buč, kako jih očistimo, koliko semen ima ena buča in podobno. Poskusili smo tudi bučna semena, ki smo jih prejšnjo učno uro pobirali iz buč. Večina otrok je semena zaužila, nekaj pa jih je vseeno ostalo zadržanih. Pogledali smo si video posnetek, kako v oljarni pridelajo bučno olje. Povedala sem, za kaj vse se bučno olje uporablja. Na koncu sem napovedala odhod v oljarno, česar so se otroci zelo razveselili. Pot do oljarne, ki smo si jo izbrali in so nas bili pripravljene sprejeti in pogostiti, ni bila blizu, zato smo jo morali skrbno načrtovati.

Peta učna ura: Kuhanje bučne juhe

Za kuhanje juhe sem uporabila preprogo in sestavine. Ko smo sedeli v krogu, sem na preprogo položila bučo hokaido (bučne vrste sem jim predčasno predstavila), česen, čebulo, korenček, peteršilj, muškadni orešček, lonec, kuhalnico in predpasnik. Otroci so povedali, kaj vse lahko naredimo s temi sestavinami, kako jih lahko uporabimo. Potem sem otrokom povedala, kaj bomo mi naredili iz teh sestavin, in se dela lotili kar takoj. Otroci so z mojo pomočjo in največjim veseljem rezali vse sestavine ter ob tem neznansko uživali.



Priprava in malicanje bučne juhe

Ko smo z delom končali, je gospa kuharica juho odnesla in čez pol ure je bila jed pripravljena. Mi smo med tem prebirali *pravljico o Buči velikan-ki*. Na koncu smo juho vsi poskusili in jo pojedli za malico. Nekateri otroci so bili sprva zadržani, ampak juho so želeli poskusiti prav vsi. Nekateri so bili tako navdušeni, da so starši povprašali za recept in nato doma ponovno skuhali juho. Ob takšnem navdušenju sem kot vzgojiteljica prejela potrditev, da smo delo z otroci dobro opravili, kajti otroke tako navdušiti dandanes ni tako preprosto.

Šesta učna ura: Priprava bučnega namaza

Pogovor smo navezali na prejšnji dan, ko smo kuhali juho. Ko sem na mizo položila sestavine, so otroci takoj vedeli, da danes ponovno sledi kulinaričen dan. Za bučni namaz smo uporabili naslednje sestavine: skuto, bučno olje, bučna semena, kisko smetano in kruh. Vsak otrok je imel svoje delo. Vsi so poskusili sesekljati bučna semena, eden izmed otrok je dal v krožnik skuto, drugi je dal kisko smetano, tretji je dodal semena in tako naprej. Na koncu so si kruh namazali in ga tudi poskusili. Če so bili pri bučni juhi nekateri še malo zadržani, so pri bučnem namazu stali v vrsti in si želeli ponovno namazati kruh, kar mi je ponovno vtilo veliko motivacije za delo vnaprej.

Glede na vrtčevski jedilnik sem se posvetovala z nutricionistko, ki mi je svetovala, kateri dan lahko otrokom ponudim juho, in kateri dan namaz, da so otroci imeli dovolj zdravo in uravnoteženo prehrano v vrtcu.

Sedma učna ura: Izdelava žepne knjige

Ker se je bližal odhod v oljarno, je bilo potrebno vse naučeno združiti v eno. Zato sem se odločila, da si bodo otroci izdelali svojo žepno knjigo o bučah. Za vsakega otroka sem pripravila osem različnih sličic, ki najbolje prikazujejo stvari, o katerih smo se pogovarjali. Sajenje buč, kaljenje, dvo-listna rastlina, cvetenje, rast ploda, bučna juha, bučni namaz in bučno olje. Sličice sem opremila tudi z napisom. Vsak otrok si je s škarjami izstrigel sličice in jih razvrstil po vrstnem redu. Z vzgojiteljico sva nekaterim otrokom pomagali striči napis



Priprava in malicanje bučnega namaza

in sličice razvrstiti po vrstnem redu. Sličice so si nato otroci zalepili na manjši list papirja, ki sem ga spela, in tako je nastala njihova lastna mala knjiga. Vsak otrok si je knjižico odnesel domov in jo s pomočjo slik pripovedoval svojim domačim.

Osma učna ura: Obisk oljarne

In končno je napočil težko pričakovani dan za mene in otroke, odhod v Oljarno Fleger. Ta je od našega vrtca oddaljena približno 40 km, kar je pomenilo za nas in za otroke že pravi izlet. Ker smo se že zelo veliko pogovarjali, dodatna navodila skoraj niso bila potrebna. Težko smo pričakali avtobus, ki nas je ob deveti uri pobral in odpeljal proti Lomanošam. Otroci so ob vožnji na avtobusu zelo uživali, kajti ne samo, da so si šli pogledat oljarno, ampak je tudi vožnja trajala kar nekaj časa. Ko smo prispeli, nas je gospa pričakala in nas povabila na kratko pogostitev, ki je bila sestavljena iz domačega temnega kruha, bučnega olja in bučnih semen ter domačega jabolčnega soka. Otroci so z veseljem posegli po kruhu in ga pomočili v bučno olje. Nato je sledil ogled oljarne. Pokazali so nam, kako semena sprejmejo, kako poteka tehtanje in priprava za nadaljnjo predelavo. Povedali so nam tudi, koliko semen je potrebnih za en liter bučnega olja. Nato je sledil ogled notranjosti in same proizvodnje. Pokazali so nam, kje se semena zmeljejo, skuhamo, kaj vse se doda in kako se na koncu bučno olje iztisne. Otroci so imeli možnost, da so stvari potipali, poskusili, povonjali oziroma jih začutili z vsemi čutili pod nadzorom odrasle osebe. Pogledali smo si tudi skladišče in prodajalno olja. Za domov smo dobili tri vrečice bučnih semen. Mi smo v zahvalo podarili uokvirjeno sliko, na kateri je bila naslikana buča velikanka. Skupaj smo še pojedli nekaj kosov peciva, se fotografirali in odšli proti domu. Za mene, otroke in sodelavke je bil to zelo lepo preživeti dan, kajti domačnost, prijaznost in dostopnost ge. Fleger in njihove oljarne nas je vse lepo očarala. Ko smo se vrnili nazaj v vrtec, sem otrokom podarila eno majhno pozornost v znak zahvale, sodelovanja, uspešnosti in spoznavanja novih stvari, ki so nekako značilne za



Točenje bučnega olja v oljarni

našo Štajersko pokrajino. Podarila sem jim majhno stekleničko, opremljeno z napisom oljarne in polnjeno s pravim 100% bučnim oljem. Otroci so bili pozornosti zelo veseli in z njo so ravnali zelo skrbno do odhoda domov.

Zaključek in moje razmišljanje za naprej

Pomembno mi je bilo, da sem otroke primerno motivirala in v njih vzbudila željo po znanju ter raziskovanju narave in da je bilo spoznavanje ter zastavljanje problemov in odprtih vprašanj primerno starosti otrok oziroma njihovi kognitivni razvojni stopnji. Pazila sem, da spoznavanje in raziskovanje ni bilo preveč abstraktno in oddaljeno od vsakdanjega življenja otrok, kajti obratno bi otroci novo znanje verjetno sprejeli, ne bi pa razumeli in ohranili svoje intuitivne razlage. Dejavnosti sem zasnovala tako, da sem otrokom omogočala lastno aktivnost in ne samo aktivno opazovanje, npr. razvijanje ročnih spretnosti ob delu, razvijanje koncentracije in vztrajnosti ob izvajanju dela ... Poleg tega pa sem jim seveda omogočila razvijanje vrste splošnih kompetenc, ki so pomembne za vsa ostala področja, npr. opazovanje in zbiranje informacij; interpretacija in opisovanje, argumentiranje in oblikovanje domnev ter napovedovanje dogodkov. Ker so bili v učne ure vključeni otroci drugega starostnega obdobja, sem upoštevala, da so pri svojem delu vključevali vsa čutila. Otroci so z vsemi petimi čuti opazovali naravno okolje, ga aktivno doživljali, in to doživljanje je v njih prebujalo vprašanja, prinašalo odgovore, jih navduševalo, zbuvalo prijetne in manj prijetne občutke.

Spoznavanje bučnih semen, buč in pridelave bučnega olja je zanimiva naravoslovna tema za predšolske otroke, vendar ji manjka naravoslovnih poskusov. Čeprav so eksperimenti za otroka pridobivanje olja iz bučnega semena, prelivanje tekočine, ločevanje zmesi s prsti in podobno, bi kot vzgojiteljica iz svojih izkušenj omenila, da mi za tovrstno eksperimentiranje primanjkuje izkušenj in predvsem pripomočkov, ki so potrebni za izvedbo posameznega eksperimenta. Pomisleki se mi pojavljajo tudi glede varnosti, ob uporabi laboratorijske steklovine, hkrati pa je prisoten strah pred neuspehom preizkusa ter pred samo razlago zahtevnih naravoslovnih pojmov v predšolskem obdobju.

Da bi otrokom naravoslovje in eksperimentiranje čim bolj približala, se mi zdi smiselno v igralnici postaviti stalni naravoslovni kotiček, ki bi zajemal preproste pripomočke (npr. platenke, žličke, plastične kozarčke različnih velikosti, pincete, urna stekla ...) in snovi, ki so nam vsak dan na voljo v domači kuhinji ali v kopalnici (npr. sol, sladkor, moka, žitarice, tekoče in trdo milo ...). Otroci lahko tako dnevno manipulirajo z materialom in pripomočki, kar omogoča rojevanje novih zamisli, raziskovanih vprašanj in odlično izhodišče za načrtovanje vodenih naravoslovnih dejavnosti.