



Projekt Z igro do prvih turističnih korakov

V šolskem letu 2023/2024 že devetnajsto leto zapored turistična zveza Slovenije vabi vrtnice k sodelovanju v vseslovenskem gibanju Turizem in vrtec na temo Z igro do prvih turističnih korakov.

Letošnja rdeča nit projekta je OKUSNI ZAKLADI: Lokalni kulinarčni spominki s trajnostnim pridihom.

Tudi vrtec Radovednež že vrsto let sodeluje v projektu, letos pa je vključena tudi naša skupina Cicibani. Podnaslov, ki smo si ga izbrali je: »**SLADKOSNEDI CICIBAN**«. Do novega leta smo praktično preizkušali različne recepte: z babico in teto smo pekli piškote, z mamico smo pekli kruh, skuhalo smo bučni kompot, naredili sadno solato, v prazničnem decembru smo pekli Cicibanove potičke. V pomladnih mesecih pa smo se lotili raziskovanja lokalne kulinarike. Odšli smo v Oštarijo pri Krači in v Gostilno in pizzerijo Karolina ter povprašali po lokalnih specialitetah, ki jih ponujajo. V Oštariji pri Krači nam je gospod Tadej Zalokar predstavil ponudbo in povedal, da ponujajo odlično kračo, v Gostilni in pizzeriji Karolina pa nam je gospa Alenka Bobič Gorenc povedala, da pripravljajo jedi na žlico, različne vrste štrukljev in za nas spekla odličen domači kruh, katerega smo še toplega poskusili. Raziskovanje smo nadaljevali v krajevni knjižnici, kjer nam je knjižničarka Zala Štamcar pomagala poiskati značilne jedi za Škocjan in okolico v različni literaturi. Obiskali smo turistično kmetijo Kaplerjeva domačija, kjer nam je župan gospod Jože Kapler predstavil njihovo ponudbo jedi, ki temeljijo na lokalnem izvoru. Ob prihodu smo poskusili odlično pogačo, ker pa je tam nekoč deloval mlin ponujajo posebno ajdovo juho. K sodelovanju smo povabili tudi starše, dedke in babice, da tudi oni delijo z nami zanimive recepte.

Za zaključek dejavnosti v projektu smo spekli Cicibanove palačinke z bezgom in skrivno sestavino. Bezeg so nam pomagali nabrati starši, ki so nas obiskali na dnevu odprtih vrat, skrivno sestavino pa bodo otroci razkrili sami.



Turistična kmetija Kaplerjeva domačija



Peka kruha z mamico

Zapisala Lidija Benčina