

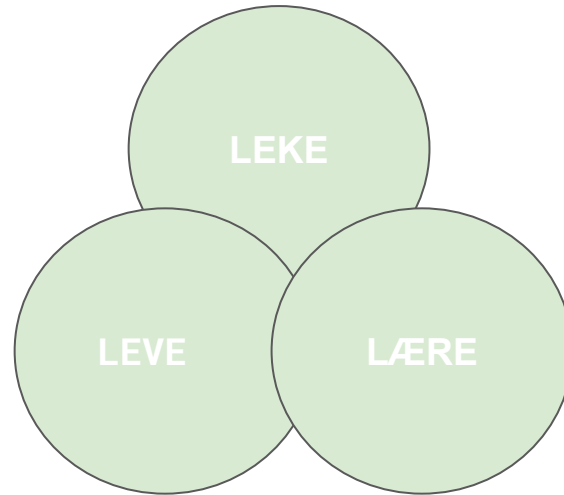


Små kokker
+ **Mye søl**
= **Masse glede**

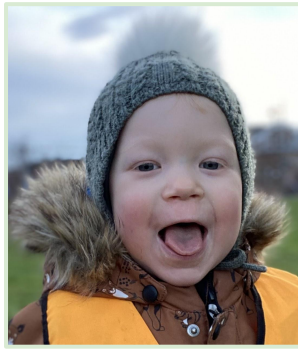
Et prosjekt om mat- og skaperglede med 1-3-åringer



ILABEKKEN BARNEHAGER



MED OMSORG I ET ANERKJENNENDE OG INKLUDERENDE MILJØ

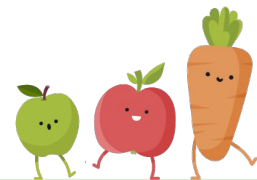


Deltakere

IRIS
ELLA
HUGO
JOHANNES
GURILL
OUMY
MOHAMED
AURORA
HJARAND
SELMA
SARA
ALLAN
RONJA
KRISTIN
LINDA
INGRID
ARE

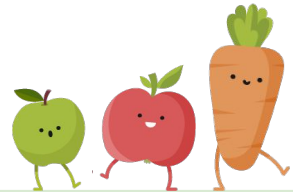
Bakgrunn for prosjektet

Prosjektet "små kokker + mye søl = masse glede" ble til underveis i barnehageåret. Vi startet med øret som prosjekt og hadde noen aktiviteter sammen med barna, men vi så raskt at det var andre fokusområder som fenget barna mer. På Smia har vi gjennom hele barnehageåret tatt med barna i matlaging, og dette var noe de absolutt så ut til å like veldig godt. Midt i barnehageåret bestemte vi oss derfor for å fokusere mer på mat og det å delta i prosessen av matlaging fra start til slutt. Sansene våre har derfor vært en stor del av prosjektet. Vi har sett på, smakt på, luktet på og følt på mat. Vi har sådd egne urter, og blandet sammen ulike matvarer til bruk i ulike formingsaktiviteter sammen med barna. Barnehagen skal ta utgangspunkt i barnas interesser og la de være med å medvirke i valg av gjennomføring av prosjekter og temaer (Rp, 2017, s. 43). Ettersom vi tidlig så barnas store interesse av å delta på matlaging, ble det naturlig å skulle endre på tema i dette barnehageårets prosjekt. Barna viser fortsatt stor interesse ved å delta i ulike aktiviteter med mat og matlaging. Selv om årets prosjekt er over kommer vi til å fortsette å la barna få være delaktig i ulike aktiviteter med mat og matvarer. Vi har mange gode "små kokker" på avdelingen. Det synes vi er toppers!



Mål for prosjektet

Barna skal få oppleve **matglede** og **utforske** ulik mat. Barna skal få være **delaktig** i matlaging og få **innsikt** i prosessen av å lage mat fra start til slutt. Barna skal få bli kjent med ulike matvarer og **bruke sansene** sine i utforskningen av mat. Barna skal få føle på **deltagelse** og **glede** gjennom å være en del av et inkluderende fellesskap.





Vi ser

Farger, tekstur, konsistens

Å så ulike urter har vært en del av prosjektet vårt. Det å studere urtene på nærmere hold enn hva vi kan se selv er spennende!

Barnehagen skal legge til rette for at barn utforsker, leker og lærer gjennom digitale uttrykksformer (Rp, 2017, s. 45). Ved å bruke et mikroskop-kamera kan vi studere plantene vi har sådd nøye. Vi kan se i detaljer, ha samtaler og lære sammen. Barna stiller mange undrende spørsmål til det de ser både på ipaden og selve urtene som er sådd i jorda.

Vi føler

Hardt, mykt, vått, tørt

Gjennom prosessen ved å så urter og lage mat blir vi kjent med ulike konsistens.

Barnehagen skal bidra til læringsfellesskap der barna skal få bidra i egen og andres læring (Rp, 2017, s. 22). Vi har erfart at deig kan være vått og klissete, men også fast og myk. Frø er små og harde, og trolldrogen blir veldig hard etter den har vært i ovnen. Ved å kjenne, føle og samtale om danner vi en større forståelse for hva blant annet hardt er, hva mykt er og hva tørt er.

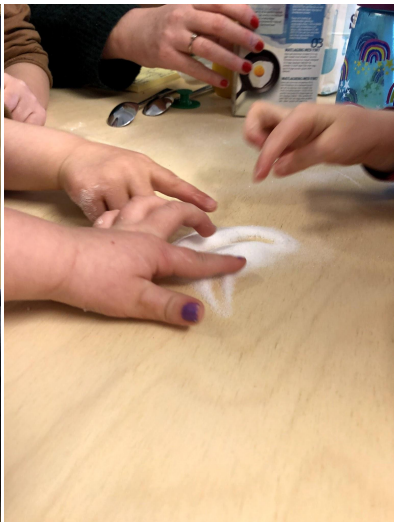




Vi smaker

Søtt, salt, surt, bittert

De små kokkene våre er virkelig glad i å smake underveis i prosessen, noe som så absolutt er lov! Likevel må vi begrense mengde slik at magen fungerer etterpå. Vi har smakt på blant annet ulike deig, syltetøy, urter, mel, sennep, bakepulver og konditorfarge.



På Smia har vi gjennom dette året blitt bedre kjente med ulike smaker. Hva smaker godt? Hva smaker surt? Hva skjer med ansiktet vårt når vi smaker noe bittert? Hvilken smak liker vi og hvilke smaker liker vi ikke? Vi har funnet fram ulike matvarer både fra kjøleskapet og tørrskapet vårt som barna har fått smake på.



Vi sår

Under fagområdet “kropp, bevegelse, mat og helse” legges det vekt på at barna skal få innsikt i matens opprinnelse, produksjon av matvarer og veien fra mat til måltid (Rp, 2017, s. 50). Det at barna er med i prosessen fra å så frø, til å se det vokse og gro til å bli en flott grønn urt som vi kan spise og smake på, er med på å utvikle begynnende forståelse for hvor prosessen med spiselige vekster starter og hvor maten vår kommer fra. Barna har deltatt i å så ulike planter, urter og grønnsaker for å lage ingredienser til matlaging.





Barna har erfart at det er viktig å stelle godt med plantene våre. De trenger rikelig med vann slik at de kan fortsette å vokse. Flere av de eldste barna på Smia er flinke til å minne oss voksne på at vi må huske å vanne plantene, og de hjelper gjerne til!



Barna skal inkluderes i aktiviteter og oppleve motivasjon og mestring ut fra egne forutsetninger (Rp, 2017, s. 49).

Vi ser barna stråler og synes det er stas å få ta ansvar i å holde liv i plantene våre.



Matlaging

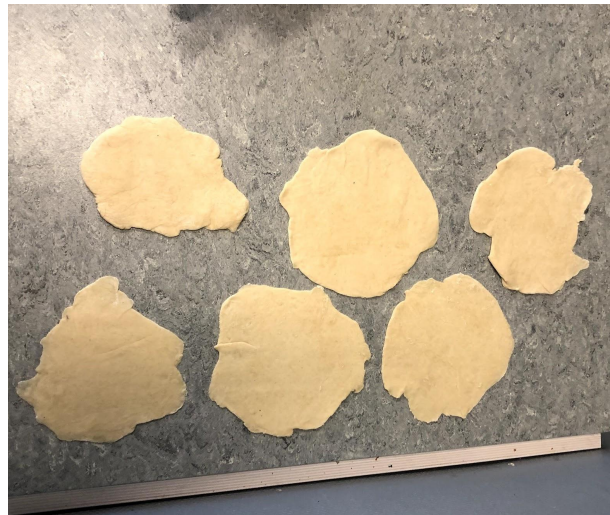
Det er mange dyktige kokker på Smia som har vært med og laget mye forskjellig mat. De har skjært opp frukt og urter, og laget blant annet lapper, vaffel, rundstykker, hjemmelaget syltetøy, brød, pizzasnurrer, pepperkaker og gresskarmuffins. Gjennom arbeid med fagområdet kropp, bevegelse, mat og helse skal barna tilegne seg kunnskap om et variert kosthold (Rp, 2017, s. 49-50).





Gjennom å la barna delta i matlaging får de et forhold til det de spiser. Barna ønsker veldig gjerne å røre, rulle, helle oppi og legge utover. Vi undrer oss sammen om hva som skjer med de ulike matvarene når de blandes, stekes, koker, krymper, blir større og er i kjøkkenmaskina eller stavmikseren. Det er mange våkne øyner som følger godt med!





Måltider og matlaging i barnehagen skal gi barna et grunnlag for å utvikle matglede og sunne helsevaner (Rp, 2017, s. 11).





Å være sammen om matlagingen er en glede i seg selv. Vi ser barna synes det er gøy å samtale med de andre om hva de gjør. Det å holde opp ulik mat og vise fram det de holder på med, bringer glede rundt bordet som vi sitter ved. Måltider og matlaging i barnehagen skal gi barna et grunnlag for å utvikle matglede (Rp, 2017, s. 11). Vi ser mye matglede både underveis i prosessen og når vi spiser sammen. Det er gøy å snakke om mat sammen.

Formingsaktiviteter

Vi lager leire, slim, etc. av ting vi finner i kjøkkenskapet

Vi har ikke kun laget mat av matvarer som vi har tilgjengelig på barnehagen. Sammen har vi funnet ut at vi kan gjøre spennende aktiviteter med matvarer. Vi har blant annet sammen med barna laget slim flere ganger på ulike måter. Vi har kjent på både mer fast og mer flytende slim.



Barnehagen skal legge til rette for samhørighet og kreativitet ved å bidra til at barna får være sammen om å oppleve og skape kunstneriske og kulturelle uttrykk (Rp, 2017, s. 50).

Gjennom dette barnehageåret har vi også funnet ut at det er mulig å male med matvarer. Men lett tilgjengelige ingredienser som vi fant i tørrskapet vårt lagde vi "maling" i ulike farger farget med konditorfarge. Etter de hadde malt ferdig la vi maleriet i mikrobølgeovnen til malingen hadde hevet seg. Flere av barna løp mellom bordet med "maling" og mikrobølgeovnen. Det ble mye engasjement, og barna tok virkelig i bruk sin fantasi og skaperglede i å lage de flotte selvlagde 3D-bildene.





Gjennom arbeid med fagområdet kunst, kultur og kreativitet skal barnehagen bidra til å at barn tar i bruk sin fantasi, kreativ tenkning og skaperglede (Rp, 2017, s. 51). Det å lage ulike masser, i tillegg til å finne fram forskjellige materialer, er noe vi har gjort det siste året. Barna tar raskt i bruk sin kreativitet og lager ulike kunstuttrykk med de materialene som ligger tilgjengelig for dem. Det er så flott å se!



Oppsummering av prosjektet

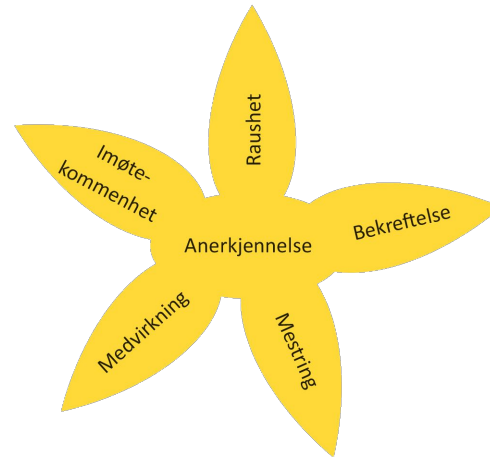
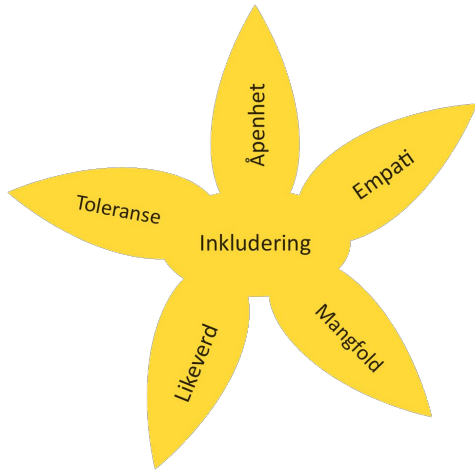
Årets prosjekt på Smia har vært fylt med mye engasjement, skaperglede, matglede og delaktige barn. Vi har mange dyktige kokker på Smia som så gjerne ønsker å delta i de aktivitetene vi har hatt! Barna har undret seg godt, de har ledd, utforsket og lært sammen. De har brukt sansene sine og fått innsikt i prosessen med å lage mat fra start til slutt. Vi kommer til å fortsette å la barna få delta i aktiviteter med såing og matlaging framover da vi ser dette er noe som barna setter stor pris på.

“Små kokker + mye søl = masse glede”



Ilabekken barnehager

Med omsorg i et anerkjennende og inkluderende miljø.



Ilabekken barnehager

Ila barnehage
Koefoedgeilan 2C
7018 Trondheim