

DJEČJI VRTIĆ TIĆI VRSAR

SKUPINA: SRAKICE

ODGAJATELJICE: VESNA PARIS, VALENTINA UJČIĆ

VRSARANSKI AMARETTI I KRUH S PEČATOM

Ovim radom nastoji se prikazati vrijednost upoznavanja djece s tradicijom i običajima, kao i važnost očuvanja i njegovanja kulturne baštine vlastitog zavičaja, Vrsara. Učenje djece o kulturnoj baštini njihova vlastita zavičaja ima neizmjerni značaj jer osim što uče, spoznaju i otkrivaju kako su njihovi djedovi i bake, nonići i none nekada živjeli, što su radili te kako su preživljavali. Provođenjem aktivnosti i projekata s djecom na njima zanimljiv način i prihvatljiv način ukazali smo na važnost tradicije prethodnih generacija koja se treba negovati i prenositi na buduće generacije. Autorica Brajčić navodi kako dijete na svome putu usvajanja temelja kulturne baštine ima i brojne suradnike, roditelje, odgojitelje i druge sudionike kojima je najvažnija zadaća poticanje djeteta u njegovoj znatiželji, kreativnosti i razvoju, a da se pritom ne nameću mišljenja i stavovi drugih (Brajčić, 2013.). Upravo je i naš projekt bio vođen takvom poukom, gdje su glavni ciljevi bili poticati interes i radoznalost djece prema prošlosti, stvoriti poveznicu između prošlosti i sadašnjosti, iskustvenim učenjem aktivno doživljavati baštinu i poticati ljubav i pozitivan odnos prema njenom očuvanju, negovati čakavsko narječje i sačuvati prošlost od zaborava, uočavati umijeća življenja u prošlosti i sadašnjosti, poticati kreativnost djece sa povijesno – kulturnom baštinom na području gastronomije u prošlosti našega kraja, Vrsara, oživljavati gastronomiju prošlih vremena kroz različite iskustveno – spoznajne aktivnosti.

VRSARANSKI AMARETTI

Postavlja se pitanje zašto amaretti?. U prošlosti je na području Vrsara bilo zasađeno mnogo nasada lijeski koje se obrađuju i dan danas pa je glavni cilj bio iskoristiti dostupnu namirnicu – lješnjak. Ono što je veoma posebno i zanimljivo za naš kraj jest upravo činjenica da se jedino u Vrsaru, amaretti prave plodom lješnjaka, dok se u ostalim dijelovima Istre ova ukusna slastica pravi plodom badema – mendula. Razlog zbog kojeg se krenulo baš u ovom smjeru jest kulinarska radionica koja se odvijala u našem vrtiću, gdje je glavni cilj bio upoznavanje šire javnosti s projektom „Uživam tradiciju po kulinarskoj transverzali od Panonije do Jadrana“ gdje smo ostvarili odličnu suradnju sa Slovenijom. Tada su naša djeca iz skupine Srakice, koja su

inače poznata kao pravi gurmani, kušanjem preostalih amarettića krenuli sa istraživanjem, čime je i započeo naš projektni put. Najprije smo krenuli u potragu za drvom lijeske na području Vrsara te smo tako postali pravi mali istraživači. Novo neiscrpno vrelo istraživanja za nas, našli smo u nasadu lijeski kod barba Pineta (Slika 1.). Istraživali smo izgled stabla, njegovo lišće, plod iznutra i izvana koji je na kraju najbitniji za izradu naših amareta. Buduće će generacije zasigurno ubirati naše plodove lješnjaka, jer smo u dvorištu našeg vrtića, zajedno, u suradnji s roditeljima, posadili nasad lijeski (Slika 2.). Djeca su zajedno s roditeljima kopala, prenosila zemlju lopatama, ubacivala gnojivo, sadila, zalijevala i svakodnevno se brinula o nasadima lijeski. Krenule su maškare, kada smo se odlučili kostimirati u lješnjake. Sašili smo kostime zajedno s roditeljima te smo plesom dočarali životni ciklus lijeske (Slika 3.). Djeca su uvijek bila poticana raznovrsnim aktivnostima, a likovni radovi donijeli su najljepši plod, a to je slikovnica „Amarettić Okruglić“ koju su djeca sama osmislila i oslikala, što znači da su djeca autori teksta i ilustracije (Slika 4). Na kraju, došlo je vrijeme da sami ispečemo amarete po starom vrsaranskom receptu. Recept glasi: 1 kg ručno mljevenih lješnjaka, 1 kg šećera, 10 jaja i 1 šećer vanilije. Vjerujemo kako ćete se i Vi samo okušati u pravljenju ovih slasnih amareta.

KRUH S PEČATOM

Kruh s pečatom ima veliku i značajnu povijest. U starim spisima Vrsara zapisano je kako je prije 500 godina na području Vrsara postojala jedna velika, centralna krušna peć koja je pokrivala cijelo stanovništvo. Kako bi se kruh zaštitio od prodaje, Vrsarani su napravili svoj pečat za kruh koji je bio prepoznatljiv u cijeloj Istri. Gastald i sudac pečatirali su kruhove koji su zadovoljavali uvjete, a to su: zdravstvena i kvalitativna ispravnost kruha te težina kruha. Naš projektni put započeo je istraživanjem glavnih sastojaka koji su potrebni za izradu kruha. Kako je brašno glavni sastojak, na njivi, kod Richardovog tate (selo Mekiši kraj Vižinade), posijali smo pšenicu. Sijali smo rukama iz „šića“ baš kako se to oduvijek i radilo (Slika 5). Dobili smo povratne informacije kako je pšenica niknula. Iz turističke zajednice Vrsar dobili smo na korištenje krušnu peć, pa smo se tako, zajedno s našim vrijednim kuharicama, okušali u pravljenju, miješanju i pečenju kruha. Lijepo je za reći kako smo najeli cijeli vrtić. Važno je za napomenuti kako smo u sklopu dvorišta napravili jednu njivu. Na nju smo posijali pšenicu te smo pratili njezin rast kroz godišnja doba i različite vremenske prilike (Slika 6). Odlučili smo posjetiti i mlin u Roču, gdje smo se susreli sa različitim tipovima brašna te način na koje se ono dobiva. Upoznali smo se i sa pečatom i narodnom nošnjom onog vremena. Sve to prezentirala nam je djelatnica turističke zajednice, Tea Štifanić s kojom smo kroz cijeli tijek projekta imali odličnu suradnju (Slika 7.). Kako bi spoznali umijeće življenja u prošlosti i sadašnjosti, najprije

smo posjetili modernu pekaru u kojoj smo se uvjerali da strojevi mijese i peku kruh i da je za to potrebna električna energija. A zatim smo otišli u Eco muzej u Vodnjan koji i dan danas ima staru krušnu peć, gdje smo vidjeli kako se kruh pravio u prošlosti kada nisu postajali strojevi već samo vrijedne ruke i vatra. Ruke se najprije operu u „kadinu“ (limena posuda za pranje ruku) pa se tek onda može krenuti sa pravljenjem tijesta za kruh (Slika 8.). Baš smo tako i učinili. Umiješeni kruh smo pečatirali (pa tako nećemo dobiti kaznu od 4 lire) i stavili peći u krušnu peć s loparicom (Slika 9.). Loparica je predmet pomoću kojeg se ubacuje kruh u krušnu peć. Ima drvenu dugačku debelu dršku, a na kraju metalni krug na kojeg se stavi kruh i postavi u krušnu peć. Pečeni kruh smo naravno i pojeli: „ni ga ča je kruh iz krušne peći“.

Na kraju možemo reći kako je upravo predškolsko doba vrijeme kad djeci usađujemo i kod njih potičemo i razvijamo ljubav prema baštini i zavičaju. Time u djeci budimo radoznalost i interes prema prošlosti, ali i zadovoljstvo u istraživanju i otkrivanju novih spoznaja. Istražujući promicanje kulturne baštine među djecom predškolske dobi, zasigurno možemo reći kako vrsaranski vrtić veoma kvalitetno i uspješno, već duži niz godina prenosi znanje i ljubav prema kulturnoj baštini na sve polaznike, što predstavlja izrazitu vrijednost koja će ih pratiti u njihovom odrastanju, ali i tokom života. Njegujući tradiciju, govor, kulturu i gastronomiju, činimo mnogo za svoj kraj, ali i djeci prenosimo vrlo važnu poruku: „Čuvajmo tradiciju“.

STRUČNI ČLANCI (ONLINE):

1. Brajčić, M. (2013.) Dijete i kulturna baština – učenje u muzeju, Sveučilište u Splitu. Dostupno na: <https://www.ffst.unist.hr/inet1/images/50013806/Marija.Brajcic.DIJETE.I.KULTURN A.BASTINA.UCENJE.U.MUZEJU.pdf>

POPIS FOTOGRAFIJA

1. Slika 1. – nasad lijeski kod barba Pineta iz Vrsara
2. Slika 2. – sadnja lijeski u dvorištu vrtića (suradnja vrtića i roditelja)
3. Slika 3 – maškare (kostim:lješnjak)
4. Slika 4 – Slikovnica „Amarettić Okruglić“
5. Slika 5 – sijanje pšenice na njivi kod Richardovog tate
6. Slika 6. – njiva u vrtiću
7. Slika 7. – pečat i narodna nošnja

8. Slika 8 – kadin
9. Slika 9 – Loparica