

EDULOO PEALKIRI: Kapsategu

KLASS/VANUSERÜHM: 1.-5. klass, väikeklass

TEGEVUSE ALGUS- JA LÕPPKUUPÄEV: november – detsember 2021

TEGEVUSE EESMÄRK:

Projekti eesmärgid olid:

- tutvustada lastele hapendamise protsessi;
- tutvustada vanu ja moodsaid tööriistu ning nende kasutamist;
- arvutada retsepti järgi vajalikke koguseid;
- omandada uusi tööoskusi;
- näidata, kuidas jõuavad meie toidulauale traditsioonilised road (rahvustoidud);
- harjutada meeskonnatööd;
- õpetada tööohutust köögiriistade (noad, elektrilised tööriistad jms) kasutamisel;
- tööprotsesside jaotamine;
- toiduhügieeni tutvustamine ja selle järgimise kontrollimine.

Need eesmärgid on seotud kõigi õppeainete õpitulemustega I ja II kooliastmes.

TEGEVUSE LÜHIKIRJELDUS:

Imavere Põhikooli väikeklassi ja 1.-5. klassi õpilased käärised kadripäeval käisid üles ning õppisid ühiselt ära vähemalt ühe vanarahvatarkuse – kuidas jõuab meie lauale hapukapsas. Kogu küla võeti kampa, nii et vajalike töövahendite ja –ruumide leidmisel kaasati nii kooli enda töötajaid, rahvamaja kui piimandusmuuseumi. Kapsad lõiguti, riiviti, maitsestati, tambiti ja pandi hapnema. Seda protsessi käisid õpilased järgnevatel nädalatel hoolega jälgimas, et poleks üleliigset vahtu, kattemarlid ja raskuskivid oleksid puhtad ega tekiks hallitust. Kui väikesed spetsialistid kapsa hapnenuks tunnistasid, viidi see kooli kööki, kus kokad sellest kogu koolile maitstva jõululõuna valmistasid. Nii et kohe mitmeti kasulik projekt – saavutati palju erinevaid õpiväljundeid, veedeti väga vahva ja koostöine koolipäev ning lõpuks saadi veel maitsev kõhutäis ka.

PARTNERITE KAASAMINE:

- Imavere Põhikool - tellis kapsa ja tegi valmis hapukapsast hiljem maitstva jõuluprae kogu koolile
- Eesti Piimandusmuuseum – andis isikukaitsevahendid nagu põlled, juuksevõrgud ja kindad
- Imavere rahvamaja – andis kapsateoks kasutada oma köögi
- Niina Pihelgas, Virve Nugis, Viiu Kask - tõid kodust oma kapsariivid (kapsahöövliid) ja -nuiad ning suured potid, kuhu kapsas hapnema pandi.