

Tehtäväkokonaisuus Nyt leivotaan!

1.

Monialainen, oppiainerajat ylittävä tehtäväkokonaisuus (ruotsi, kotitalous, matematiikka, kemia, musiikki)

Oppitunnin tavoite	<ul style="list-style-type: none">- Leivotaan korvapuusteja ruotsin kielellä.- Tarkastellaan pullien leivonnassa tapahtuvaa kemiallista reaktiota.- Muunnellaan mittayksiköitä ja lasketaan raaka-aineiden määriä reseptiä suurennettaessa tai pienennettäessä.- Tutustutaan ruotsalaiseen korvapuustipäivään.- Harjoitellaan joku ruotsinkielinen laulu, joka esitetään vanhainkotivierailulla.- Käydään vierailulla jossakin vanhainkodissa ja viedään oppilaiden leipomia pullia vanhuksille.
Mitä tarvitaan?	<ul style="list-style-type: none">- Kotitalousluokka ja leivontatarvikkeet- Raaka-aineet pullien leipomiseen- Kopiot reseptistä- Yksi hyvä, aiheeseen sopiva kirja on <i>Lilla Köks-Skolan</i> (Sofi Hjort & Lisa Sollenberg, 2013, s. 30-31)- Tietokone, jolla voi näyttää oppilaille laulut netistä- Yhteistyöhön joku vanhainkoti, jossa luokka voi vierailla- Laulun sanat kopioituna oppilaille- Mahdollisesti kitara säveltämään laulua
Oppitunnin kulku	<ol style="list-style-type: none">1. Tutustutaan ensin reseptiin ja käydään läpi, mitä pitää tehdä ja mitä tarvikkeita ja raaka-aineita tarvitaan. Kaksi sopivaa reseptivaihtoehtoa löytyy linkkien http://www.ica.se/recept/kanelbullar-5342/ ja http://www.recepten.se/recept/kanelbullar.html kautta. Myös lasten <i>Lilla Köks-skolan</i> –kokkikirjassa on hyvä resepti pullien leipomiseen.2. Ennen kuin aloitetaan leipominen, käydään läpi, mitä kemiallisia reaktioita leipomisessa tapahtuu. Käsitellään esim. hiivan toimintaa ja sitkon muodostumista. Vinkkiä saa alla olevasta linkistä: http://www.mv.helsinki.fi/home/kirstinu/Hiiiva.html3. Oppilaat jakaantuvat ryhmiin ja kukin ryhmä tekee oman taikinansa. Lasketaan reseptistä raaka-aineiden oikeat määrät, jos reseptiä pitää esimerkiksi suurentaa. Käydään samalla myös tilavuuden ja massan yksiköt läpi sillä aikaa, kun taikina kohoaa.4. Kun oppilaat syövät leipomiaan pullia, tutustutaan samalla ruotsalaiseen korvapuustipäivään, joka on merkitty kalenteriinkin. Lisää tietoa saa linkin http://kanelbullensdag.com/ kautta.5. Leipomisen jälkeen tarkastellaan uudelleen reseptiä ja käydään kieliopista imperatiivi läpi. Oppilaat poimivat reseptistä kaikki imperatiivimuodot ja voivat sen jälkeen keksiä omat reseptinsä.6. Harjoitellaan <i>baka baka kaka</i> –laulu vanhainkotivierailua varten. Alla on linkkejä, joita voi käyttää apuna laulua harjoiteltaessa:

https://www.youtube.com/watch?v=MCyO_1JkXdY
<https://www.youtube.com/watch?v=TJFnwUwbqw4>
<https://www.youtube.com/watch?v=4dXVsV2Ylik>

7. Käydään vierailulla jossakin vanhainkodissa. Viedään vanhuksille tuliaisiksi pullia ja esitetään oppilaiden harjoittelema laulu.

Kesto

n. 6 - 8 x 45 min.

Odotetut oppimistulokset

- Oppilaiden ruotsinkielen taito vahvistuu ja he osaavat käyttää imperatiivimuotoja sekä puheessa että kirjoitetussa kielessä. Oppilaiden leivontaan ja ruoanlaittoon liittyvä sanavarasto vahvistuu ja laajenee.
- Oppilaat uskaltavat puhua rohkeasti ruotsia myös kotitalouden luokassa ja pärjäävät hyvin ruotsin kielellä leipoessaan.
- Oppilaiden kielitaito kehittyy myös musiikin avulla. Oppilaat tiedostavat musiikin positiivisen vaikutuksen kielen oppimiseen.
- Oppilaat ymmärtävät, millaisia kemiallisia reaktioita pullien leipomisessa tapahtuu, ja osaavat hyödyntää tietämystään leivonnassa.
- Oppilaat hallitsevat tilavuuden ja massan yksiköt ja osaavat muunnella niitä. Oppilaat osaavat laskea oikeat määrät raaka-aineille, jos reseptiä pitää suurentaa tai pienentää.
- Oppilaiden kulttuurillinen tietämys Ruotsista lisääntyy.
- Vierailu vanhainkodissa lisää yhteistyötä koulun ulkopuolisten tahojen välillä ja antaa uusia näkökulmia oppilaiden elämään. Samalla se lisää oppilaiden arvostusta sekä heidän omaa että vanhempien ihmisten elämää kohtaan.