

1. Programmi nimetus: Veest leivani

2. Sihtgrupp (kooliastmed): 1. kooliaste

3. Grupi suurus: 20-25

4. Seos õppekavaga: Programm on tihedalt lõimunud loodusõpetuse, inimeseõpetuse ja ajaloo; mõõtmine ja võrdlemine:

5. Õpitulemus

Õpilane:

- oskab mõtiskleda selle üle, et toit ei ole alati tulnud poest, vaid aastasadu varem inimese füüsilise pingutuse, mõttetöö ja loodusega kooselamise tulemusel;
- teab, mis vahe on leival ja saial( erinev kergitus, erinev vili jne)
- kujutab ette leiva valmistamise protsessi;
- teab ja eristab Eestis kasvavaid viljasorte;
- teab ja eristab erinevaid loodusjõude, mida inimkond on enda hüvanguks kasutanud ajaloos(tuul, vesi);
- oskab mõtiskleda selle üle, milline võis olla elu *enne elektrit*;
- oskab järgida tervisliku toitumise põhimõtteid ( suhkur, valge jahu, kiirtoit või isetehtud toit)
- oskab võrrelda enda raskust võrreldes viljakoti või veskikivi raskusega
- oskab lugeda korruseid läbitud treppide järgi
- oskab märgata koduümbruse ajaloolisi hooneid (mõis, veski, tuuleveskijne)

6. Programmi toimumise koht: Hellenurme Veskimuuseum

7. Millal õppeprogrammi ellu viiakse : sept-nov, märts-mai.

8. Programmi kestus: 2,5-3 tundi

9. Tegevuste kirjeldus:

1. osa. Tutvumine veskikompleksiga väljast – jõgi, paisjärv, vee langemine, vee liikumise jõud. Vee vulina rahustav mõju. Mõisakompleksi hooned ümber järve ja veepeeglis. Turbiinid. Hammasrattad.

2. osa. Saabumine Veskimuuseumi leivakotta. Kätepesu. Viljasordid, lood ja uskumused leivast, millest ja kuidas tehakse saia, sepikut, leiba. Leivataigna sõtkumine astjas, puumaterjali paisumine, kuivamine, head või halvad bakterid kätel ja juuretises. Suhkrusoola kogus meie toidus. Iga laps voolib oma leivakese, teeb peale oma märgi. Leivaahju puhastamine sütest (lee, süsi, tuhk, küpsetustemperatuur). Leivad ahju vana leivalabidaga. Riietumine (ca 1 tund)

3. osa. Veskiekskursioon . Reeglid veskis: ei jookse, ei hüppa, ei tõukle, vaatad silmadega, liigume koos! Järv, jõgi, paisjärv, voolava vee, tuule jõud. Esivanemate oskus loodusjõude kasutada tööde hõlbustamiseks. Vilja teekond veskini, veski puhastamisest jahu valmistamiseni

läbi veski 4 korruse. Viljasordid(rukis, nisu, oder, hernes )– veskisaadused(jahud, tangud, manna) vaadata ja katsuda.

4. osa. Leivakojas paberkotikeste kujundamine oma leivakese jaoks. Iga laps leiab ahjusuult oma leivakese, pistab kotti ja/või murrab maitsemiseks. Miks sooja leiba ei lõigata, vaid murtakse. Oma kätega tehtu maitseb hästi (ca 30 min). Joogiks pakume piparmünditeed või sooja mahlajooki. Maitsemiseks ka suur põrandaleib võiga .

5. osa. Kogetu kordamine: iga laps saab ütelda, mis meelde jäi või üllatas. Teised kuulavad. Küsimused, arutelu, külalisteraamatusse sissekande tegemine(ca 10-20 min);

10. Kasutatavad õppemeetodid: jutustamine, vestlus, käeline tegevus, vaatlus, demontsreerimine,

11. Programmi läbiviija kontaktid: Mae Juske, Hellenurme Veskimuuseumi juhataja/ veskiemand, tel 5205142, mae@veskimuuseum.ee

12. Soovitused programmist osavõtjale: Vastavalt ilmale riietuda kihiliselt ( kergesti äravõetavad riided, kuna veski ja leivakoja vahet käies tuleb 2 korda riietuda) Osavõtjatele eritingimusi ei ole.