

1. Programmi nimetus: Veest leivani

2. Sihtgrupp (kooliastmed): 2. kooliaste (soovitavalt 5.klass, kus õppekavas Jõgi ja järv. Vesi)

3. Grupi suurus: 20-25, 2 õpetajat

4. Seos õppekavaga: Programm on tihedalt lõimunud loodusõpetuse, tehnoloogia, inimeseõpetuse ja ajaloo; mõõtmise ja võrdlemise:

5. Õpitulemus

Õpilane:

- oskab mõtiskleda inimtegevuse ja keskkonna vahelistest seostest(nt loodusliku energia rakendamine tööde hõlbustamiseks)
- oskab mõtiskleda selle üle, milline võis olla elu *enne elektrit*;
- oskab mõtiskleda inseneriteadmiste olulisusest inimkeskkonna arengus.
- teab, mis vahe on leival, saial, sepikul(juuretis, pärm või sooda, rukis, nisu või oder jne)
- oskab mõtiskleda ja arutleda säästva eluviisi ja tervisliku toidu väärtustest.
- teab ja eristab Eestis kasvavaid viljasorte;
- teab ja eristab erinevadi loodusjõude, mida inimkond on enda hüvanguks kasutanud ajaloos;
- oskab järgida tervisliku toitumise põhimõtteid (suhkur, valge jahu, kiirtoit või isetehtud toit)
- teab küpsetustemperatuure, enda raskust võrreldes viljakoti või veskikivi raskusega
- märkab kultuuriväärtusi oma kodukoha läheduses.

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. (ca 15 min)Tutvumine veskikompleksiga väljast – Elva jõgi, valgala, paisjärv, vee langus, vee liikumise jõud. Vee vulina rahustav mõju. Vees ja vee läheduses elavad kalad/loomad/ linnud(kobras, vesipapp) Mõisakompleksi hooned ümber järve ja veepeegli. Turbiinid. Hammasrattad.

2. osa. (ca 1 tund) Saabumine Veskimuuseumi leivakotta. Kätepesu. Viljasordid, lood ja uskumused leivast, leiva tähendus eestlase jaoks. Millest ja kuidas tehakse saia, sepikut, leiba. Leivataigna sõtkumine astjas, puumaterjali paisumine, kuivamine, head või halvad bakterid kätel ja juuretises. Suhkru- soola kogus meie toidus minevikus ja praegu. Pakendatud toit *versus* värsked toit. Iga laps voolib oma leivakese, teeb peale oma märgi. Kätepesu. Leivaahju puhastamine sütest (lee, süsi, tuhk, küpsetustemperatuur). Leivad ahju vana leivalabidaga. Üleriided selga.

3. osa. (ca 1tund)Veskiekskursioon . Reeglid veskis: ei jookse, ei hüppa, ei tõukle, vaatad silmadega, liigume koos! Järv, jõgi, paisjärv, voolava vee jõud ja tuule jõud, veskisüsteemid liiguvad turbiini jõul ülekannete abil(hammasrattad, völliid, rihmad,puurattad). Esivanemate

oskus loodusjõude kasutada tööde hõlbustamiseks. Veski ajalugu lühidalt Eesti ajaloo kontekstis. Vilja teekond veskini, veskis puhastamisest jahu valmimiseni läbi veski 4 korruse. Viljasordid(rukis, nisu, oder, hernes)– veskisaadused(jahud, tangud, manna) vaadata ja katsuda.

4. osa. (ca 30 min)Leivakojas paberkotikeste kujundamine oma leivakese jaoks. Iga laps leiab ahjusuult oma leivakese, pistab kotti ja/või murrab maitsmiseks. Joogiks pakume piparmünditeed või sooja mahlajooki. Maitsmiseks ka suur põrandaleib võiga .

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

10. Kasutatavad õppemeetodid: jutustamine, vestlus, käeline tegevus, vaatlus, esitlus, rühmatöö,

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.