

## Iseseisev töö

Pealkiri: „Kalkuleerivad kokad“

Vanuseklass: 2. ja 4. liitklass

Ajavahemik: veebruar – mai 2018 (iga kuu üks ülesanne)

### Eesmärk:

Õpilane

- \* oskab rahaga mõistlikult toimetada, teab raha väärtust (jätkusuutlik areng, matemaatika);
- \* tunneb erinevaid kaubamärke, mõistab ütlosti: „Pakend/välimus võib olla petlik“, „Kõik pole kuld, mis hiilgab“ (väärtuskasvatus, emakeel);
- \* tunneb erinevaid retseptides kasutatavaid mõõtühikuid (matemaatika, emakeel);
- \* teab toite ja toiduaineid, mis on tervislikud (tervis, keskkond);
- \* oskab rahaga arvutada;
- \* käitub keskkonnasäästlikult – pakendimajandus, sorteerib prügi (keskkond ja ühiskonna jätkusuutlik areng);
- \* oskab teistega arvestada, teeb koostööd (kodanikualgatus, ettevõtlikkus).

Osaleme oma klassiga „Rimi meistriklassi“ konkursil, kus tuleb täita etteantud ülesandeid ehk teha maitsev ja tasakaalustatud hommiku-, lõuna- ja õhtusöök, lisaks vahepala. Otsustasin selle siduda just „Tark tarbija“ kursusel õpituga.

Olgu öeldud, et korraldaja on meile andnud 20 € kinkekaardi (eelarve) ja hea oleks, kui saaksime sellega hakkama kõikide toitude valmistamisel.

### Töö käik ja ülesanded:

- 1) kuidas oleks mõistlik jagada 20 € kolme toidukorra ja ühe vahepala valmistamiseks? Arutlesime tunnis, kuidas oleks mõistlik raha jagada. Toiduvalmistamisel tuleb arvestada 11 inimesega/portsuga.

Jagasime raha järgnevalt: hommikusöök 4 €, vahepala 3 €, lõunasöök 6 € ja õhtusöök 7 €.

Ülesandeks ei olnud raha sendi pealt ära raisata, vaid just võimalikult soodsalt hakkama saada.

Konkreetselt toidukorrast üle jäävat raha saame kasutada järgmise toidu juures. Palusin uurida ka toiduainete koostiseid – eelnevalt olime vestelnud suhkruga ja nisu mõjust meie tervisele (antud teemat on käinud koolis tutvustamas ka toitumisinõustaja Kati Lehepuu – see on värskelt mees). Soov oli teha midagi maitsvat, tervislikku ja soodsat.

- 2) Eelnevalt koostasime igale õpilasele mapi, kus kogu projekt ja kalkulatsioon kajastub. Iga ülesande juurde tuli panna 1. pealkiri, nt „Hommikusöök“; 2. Lapse unistuste hommikusöök koos kalkulatsiooniga, palju kulus ja palju jäi üle; 3) koostöös sündinud hommikusöök retsepti ja kalkulatsiooniga.
- 3) Mõtlesin, milline on sinu unistuste hommikusöök, kuidas seda valmistada, milliseid toiduaineid selleks vaja on ning kui palju raha vajamineva kraami jaoks tarvis läheb. Ülesandeks oli kodus koos perega mõelda, mis toit see võiks olla ning mida ja kui palju selleks tarvis läheb. Lapsel tuli perega poodi minna ja kirja panna (mitte ära osta) toiduained koos (kilo vs tüki) hindadega.

\* Huvitav oli näha laste eelistusi, kes kasutas võileiva tegemiseks ainult mingit konkreetset leiva või saia sorti, kuna on seda telekast näinud (nt see, mida kuulus Väike Hiiglane reklaamib jne), või siis pudru valmistamiseks ainult Veski Mati tooteid, sest kodus kasutatakse just neid. Oli neid, kellel jäi raha üle, kui ka neid, kellel tuli puudu. Toiduaineid valiti ka selle järgi, mida kaasa antakse – nt

Otto Piimameistri kodujuustuga sai kaasa külmpapimagneti või hommikusöögi helvestega miskit muud nänni.

Sellest ülesandest oli hea näha, kui mõjutatavad lapsed on ja tegelikult on neid ikka päris raske teise „usku“ pöörata, ole sa ise nii teadlik kui tahes.

- 4) Kui kõik olid oma eelistused esitanud, panime kokku sellise hommikusöögi, mis meeldiks kõigile, oleks sealjuures ka tervislik ja soodne ning milleks vajaolevaid toiduaineid saaks võimalusel kasutada ka järgmise toidu valmistamise juures.
- 5) Järgmiseks tuleb teha vahepala – selle ülesandega alles tegeleme.