

HELLENURME VESKIMUUSEUM MTÜ

Reg. nr. 80270662
EE062200221043953456/Swedpank
Palupera vald 67514 Valgamaa
Tel: 76 79 809/ 52 051 42
e-post: mae@veskimuuseum.ee
www.veskimuuseum.ee
www.facebook.com/
HellenurmeVeskimuuseumMtu



Jahvame minevikku

05.02.2014

Veest leivani

Õppeprogramm 1.-3. klassi lastele Hellenurme Veskimuuseumis

Lapsed saavad näha, kuulda, maitsta, tunda vee jõudu läbi töötava vesiveski, tutvuda erinevate viljasortidega kõrtest teradeni; vilja teekonda puhastamisest erinevate veskisaadusteni. Mõtiskleda selle üle, kuidas elasid meie esivanemad, käsikäes loodusega, kuidas hakati sadu aastaid tagasi kasutama vee jõudu tööde hõlbustamiseks, kuidas viljast saab jahu, kuidas jahust saab leib.

Omastehtud leibade pakendamisel areneb fantaasia, väärtustub oma kätega tehtu.

Programmi sihtrühm: 1.-3.klass

Sihtgrupi suurus: 20-25 last

Programmi läbiviimise aeg: sept- dets; märts – juuni

Programmi pikkus: 2, 5 tundi

Programmi eesmärk: tutvustada lastele kohaliku ja puhta toidu tootmist traditsioonilisel viisil, keskkonnasäästliku taastuenergia baasil, ning toetada kodumaise ökoloogiliselt puhta tooraine kasutamist.

Programm toetab ja kinnistab erinevaid aineprogramme: loodusõpetus(veekogud, vee jõud, puuliikide erinevad omadused (painduvus, vees säilimine jne) ja reageerimine ilmastikule ; emakeel ja kodulugu(juuretis, astja, erinevad veskisaadused nt püül, leivapakendile teksti kirjutamine, vestlus ja kordamine veskikülastuse lõpus); matemaatika, võrdlus ja mõõtmine (korrused, trepid, viljakoti kaal *versus* lapse kaal, leivateol soola, veel, jahu tasakaal jne); käitumine (küllatulek, tervitamine, kokkulepitud reeglitest kinnipidamine veskis, teistega arvestamine, kaasategemine jne); säästev ja loodussõbralik suhtumine (kraani sulgemine, prügi sorteerimine, taaskasutus jne), tervislik toitumine ja eluviis(sai *versus* leib, kätepesu, bakterid jne), mälu treening (oma leiva äratundmine, kordamine vestlusringis veskikülastuse lõpus)

Kokkuvõttes lõimib programm väga palju erinevaid oskusi ja teadmisi, mis on kõik omakorda seotud loodusteaduse, ajaloo ja tehnoloogiaga.

Programmi ülesehitus:

Alustame leivakojas, kus pärast kätepesu sõtkume vaaremade kombel veskiemanda abil puuastjas valmis leivataina. Tuletame meelde vanasõnu, uskumusi, ütlemisi leivateost. Mõtestame lahti, miks on leib meile nii oluline olnud varem, mitte niivõrd aga enam tänapäeval.

Iga laps saab tainast voolida ja kujundada oma märgiga leivakese.

Kätepesu.

Suure leivaahju söed tõmbame leekoldesse ja pistame leivakesed leivalabidaga ahju.

Seejärel läheme veskisse, kus mölder lükkab veski käima, ikka vee jõul: Läbi 4 korruse teeme kaasa vilja teekonna puhastamisest jahu valmimiseni. Tutvume erinevate viljasortidega: nisu, oder, kaer, rukis, hernes ja veskisaadustega; erinevate veskiseadmetega.

Selgeks saab “*kuis püksid sõeluvad püüli*” ja miks *kaks kõva kivi hääd jahu ei tee*.

Leivakoda ootab meid juba leivalõhnasena. Lapsed saavad paberkotikesed ja pliatsid. Igaüks kujundab oma leivapakendi – kirjutab nime, koha, kuupäeva jne endale meelepäraselt.

Ahjusuult saab iga laps võtta oma sooja leivakese, seda murda, maitsta ja ülejäänud kotti pista.

Pakume veel jooki ja viilutatud leiba võiga.

Vestlusringis saab iga laps öelda, mis oli kõige olulisem või üllatavam, mis külastusest meelde jäi. Teised õpivad kaaslast kuulama.

Kasutada saab tahvlit, mis on abiks olulisemate või keerulisemate sõnade meelespidamisel.

Toimumiskoht: Hellenurme Veskimuuseum

Juhendaja: Mae Juske

Programmi koostas: Mae Juske, juhatuse liige

MTÜ Hellenurme Veskimuuseum

Mob: +372 52 05 142

www.veskimuuseum.ee

www.facebook.com/HellenurmeVeskimuuseumMtu