



Eesmärk: valmistada maitsvad muffinid, läbi mille tutvub laps pagar-kondiitri ametiga.

Uurime küpsetusraamatuid, kus leiab infot pagar-kondiitri töövahendite kohta ning milliseid tooraineid ta kasutab. Lisaks vaatame mõne video, kus näidatakse muffinite valmistamist ja kaunistamist.



Rühmade moodustamine (2-3 last grupis), iga rühm valib endale ülesande.

Tähtsate ülesannete valik:

- * retsepti otsijad
- * töövahendite leidjad
- * vajalike koostisainete kaalujad
- * taigna valmistajad
- * vormidesse jaotajad
- * küpsetajad

Iga laps saab kaunistada muffini.



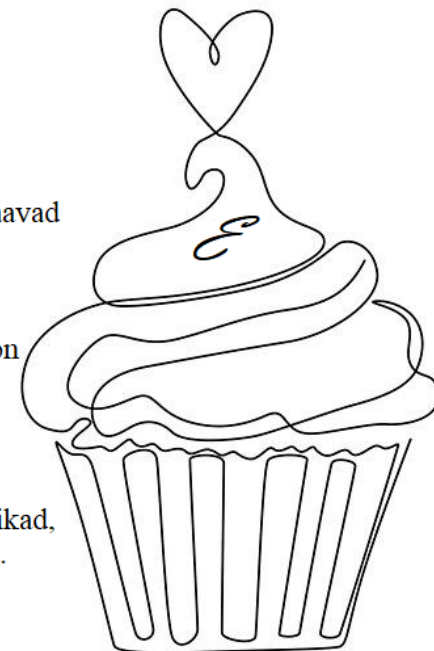
Muffinite valmistamine lasteköögis.

Iga rühm teeb oma valitud töö, peale mida saavad jälgida järgmise rühma tegemisi.

Kõik lapsed saavad kaunistada muffini.

Kuigi laste fantaasia oleks sel hetkel piiritu, on valikud siiski piiratud.

Valikus on kakaokreem, vaniljekreem, apelsinikreem, erinevad šokolaadinööbid, suhkrupärlid, kookoshelbed, sidruni- ja apelsinikoor (riivitud), marjad (sõstrad, vaarikad, maasikad), martsipani lillekesed ja tähekesed.



Lasteaia kokk tutvustab köögis erinevaid vahendeid ja tooraineid, mida pagar-kondiiter oma töös vajab (või, jahu, sool, suhkur, muna; spaatel, vispel, suur segaja/vahustaja, taignarull, tordipriit, ahi jne).

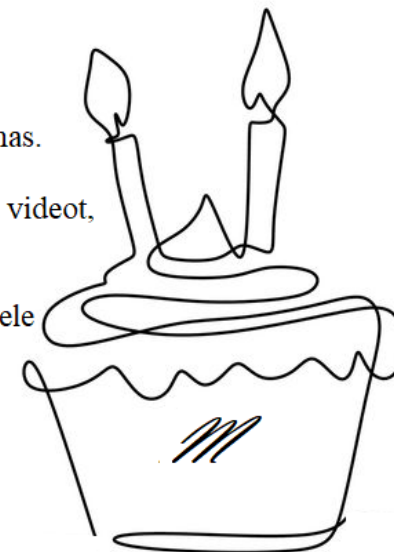
Õppekäik kohaliku pagariärisse, kus laps näeb erinevaid tooteid (saiakesed, koogikesed, muffinid jne).

Muffiniõhtu rühmas.

Vaatame õpetajate poolt kokku pandud videot, kus on nii pilte kui ka videolõike.

Analüüsime saavutatut (head ja vead), tagasiside oma rühmakaaslastele ja teistele rühmadele, õpetaja tagasiside lastele.

Muffinite söömine!



Koostajad: Kätriin Pärnasalu, Triinu Pork, Sirli Hansen, Katrin Aru
Karksi-Nuia lasteaed, Köögitoimkond (rühm), katriin.parnasalu@hotmail.com