

SAPERRE-KEVÄTKAUSI

Teemakauden ideoita

2020

Alkuvuoden leipomukset

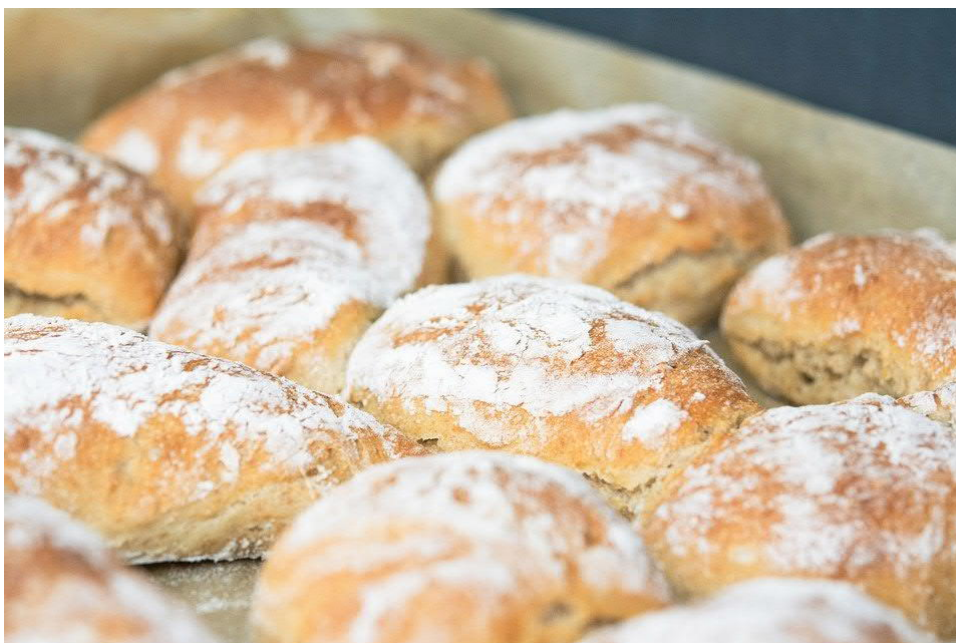


"Yritit selvästi tehdä mummin ruokaa. Eipä onnistunut."

Maija 3 v maisteli äidin tekemää jauhelihakastiketta. ET 5/16

Arto 4 puuskutti pihalleikeistä sisään.

"mulla on kauhee jano! Anna mulle niin kylmää vettä, että pingviinit luisetelee siinä." Apu 1/99



SÄMPYLÄ

Tuoksuvat ja maistuvat sämpylät syntyvät käden käänteessä



Ruokarohkeus Ruokailo Ruoka-
tieto Ruokamaku Ruokanautinto Ruo-
kafobia Ruokaseuraus Ruokainho
Ruokahaaste Ruokatunne Ruokarauha

Makukoulun aistihavaintoja

Näkeminen

Katselemalla havaitaan monia asioita. Kypsyys, pilaantuminen, muoto, tuoreus, väri... Kuvittele syöväsi näkemättä? Hui! Uskaltaisinko? Voisinko luottaa...

Kuuleminen

Keittiö on täynnä ääniä ja ruoan syömiseen liittyy myös ääniä. Vatkaaminen, pilkkominen, raastaminen, sekoittaminen, paistaminen... haukkaaminen, kahina, rapina, rouskutus, juominen. Voiko vatkata ääneti? Kuuluuko syödä ääneti?

Haistaminen

Haistaminen on osa makuhavaintoja. Mitä tuoksu kertoo? Päivän ruokalista, meillä leivotaan, syötävää, pilaantunutta, herkullista... Mitä tapahtuu, jos hajuaisti ei toimi?

Tunteminen

Miltä ruoka tuntuu kädessä? Miltä ruoka tuntuu suussa? Tiedätkö ilman tuntoaistia onko ruoka kypsää tai kunnossa. Tunnistanko rakennemuunneltua ruokaa samaksi?

Maistaminen

Makeaa, karvasta, hapanta, suoloista. Jos ei olisi makuaitia... Olisiko munakas ja vaahdokarkki tai kinuskikastike ja ruskeakastike sama asia?

