

KOKO LUOKKA LEIPOO (n. 75 min.)

Pajaan tarvitaan:

- Suunnittelupaperi ja puuvärit ryhmille
- Laminoidut tehtävälaput (Kakku to do) + vesiliukoinen tussi ryhmille
- Kakkupajan vaiheet –juliste
- Tarvikevaihtoehdot sanalappuina

- Kakkutarpeet:
 - 2 kakkulevyä joka ryhmälle
 - mehua kostukkeeksi
 - kakun täytteitä (2 hillovaihtoehtoa, banaanisiivuja, kermavaahtoa, kastikkeet)
 - kakun koristeita (värikkäät karkit (Skittles), minivaahtokarkkeja, persikkasiivuja, banaanisiivuja, kastikkeet, strösselit)
 - allergeenit: Punainen Skittles- pussi (EI sisällä liivatetta, maitoa, pähkinää, gluteenia), minivaahtokarkki (sisältää liivatetta=sikaa), liivateeton vaahtokarkki, **tarkista** strösselit ja kastikkeet (esim. Menu-kinuskikastikkeessa on maitoa)

- Välineet joka ryhmälle työskentelyyn:
 - leivinpaperiarkki kakkupohjien/työskentelyn alustaksi
 - tarjotin, jolle kakku kasataan
 - kippoja kostukkeelle, täytteille ja koristeille
 - tee- ja ruokalusikoita sekä ruokaveitsiä työskentelyyn

- Pisteen siivousvälineet
 - siivousliina
 - puhdistussuihke

Pajaa varten valmistellaan ruokala tai muu vastaava toimintaan soveltuva tila. Edessä on tarvikepöytä, jonne täytteet ja koristeet laitetaan esille ja josta lapset tulevat niitä suunnitelmansa mukaan hakemaan täyttö- ja koristeluvaiheessa. Tilaan järjestetään työpisteet ryhmille. Työpisteisiin nostetaan valmiiksi odottamaan suunnittelupaperi ja kynät sekä kakkulevyt.

Oppilaat on jaettu valmiiksi 4–6 hengen ryhmiin. Kädet pestään huolella ja ryhmät muodostetaan ennen tilaan tulemistä. Ryhmä kerrallaan ohjataan siirtymään järjestyksessä oman työpisteensä taakse odottamaan ohjeita, mutta mihinkään vielä koskematta.

Pajan työskentely:

Pajan idean ja työvaiheiden esittely (apuna juliste) (5 min.)

Tervetuloa Koko luokka leipoo -työpajaan! Olette ehkä nähneet leipomis- ja ruuanlaittokisaohjelmia televisiosta. Olette nyt itse samankaltaisessa kakkutyöpajassa. Tässä pajassa ei kuitenkaan kisata toisia vastaan vaan ollaan kaikki voittajia, kun saamme tehdä tällaista herkullista puuhaa yhdessä ryhmän kanssa ja päivän lopuksi nauttia yhdessä tuotoksista kakkukekkereillä.

Tarkoitus on samalla harjoitella reilua ryhmässä toimimista ja ensin suunnitella ja sitten tehdä suunnitelman mukaan ryhmätyönä kakku. Jokaisen tehtävä on huolehtia, että kaikki saavat osallistua sekä suunnitteluun (jokaiselta kysytään ja jokaisen jokin toive toteutetaan) että toteutukseen.

Mitä Luokka loistamaan –sopimuksen kohtia mielestänne erityisesti tässä tehtävässä tarvitaan? (Kuuntelen ja kunnioitan. Kannustan ja rohkaisen. Iloitsen onnistumisista...)

Kakkupajan päätyövaiheiden ja käytettävän ajan esittelyssä voi käyttää Kakkupajan vaiheet –julistetta.

Suunnittelu (moniste) ja toteutus (to do) ohjeistetaan ja jaetaan ennen vaiheeseen siirtymistä.

Kakun suunnittelu (10–15 min.)

Esitellään tarvikepöydällä olevat täyte- ja koristevaihtoehdot sekä suunnittelupaperi.

Kerrotaan suunnitteluun varattu aika.

Muistutetaan, että ryhmän päätöksissä huolehditaan, että kaikki pääsevät osallistumaan ja jokaisen jokin idea tai toive tulee huomioiduksi. Ryhmän yhteisissä päätöksissä joudutaan myös tekemään kompromisseja ja joustamaan, jotta ryhmässä säilyy sopu ja ilo. Mahdolliset allergiat ryhmäläisten on ehdottomasti huomioitava.

Ryhmälle jaetaan kynät ja suunnittelupaperi. Suunnittelupaperiin ryhmät kirjoittavat valitsemansa täytteet, koristeet ja kakulle keksimänsä nimen sekä piirtävät hahmotellen, miltä kakku näyttäisi.

Lopuksi ryhmä esittelee suunnitelmansa aikuiselle.

Kakun valmistaminen (30 min.)

Esitellään Kakku to do -tehtävävaihe moniste. Ruutuun ohjeen edessä merkitään sen ryhmäläisen nimen kirjain, joka vaiheen hoitaa. Huolehditaan, että vuoro aina vaihtuu. Koristelukohtassa on ruutu jokaiselle ryhmäläiselle, sillä jokainen saa koristella.

Kun tehtävävaihe moniste ja siihen tarvittava kynä on jaettu jokaiselle ryhmälle ja sovittu käytettävissä oleva aika, toteutusvaihe alkaa.

Ryhmät lukevat ohjeista vaiheen kerrallaan, merkitsevät sen toteuttajan ruutuun. Muut auttavat ja kannustavat. Täytteet ja koristeet hakee joku ryhmäläinen tarvikepöydältä sitä mukaan, kun niitä tarvitaan. Tässäkin vuorotellaan.

Siivous (5–10 min.)

Lopuksi ryhmä palauttaa käytetyt työvälineet sovittuun paikkaan ja siivoavat työpisteensä, mm. pyyhkivät pöytänsä.

Ryhmän onnistumiset peukkuarviolla

Opettaja pyytää oppilaita arvioimaan ryhmänsä toimintaa peukkuarviolla. Näytetään peukkua omalle ryhmälle niissä kohdissa, joissa oma ryhmä onnistui.

Esim.

Onnistuimme tekemään hyvän kakkusuunnitelman.

Onnistuimme jakamaan tehtävät hyvin kaikille.

Onnistuimme huolehtimaan siitä, että kaikki saivat osallistua.



Onnistuimme sopimaan asioista, joista oli erilaisia mielipiteitä.

Meillä oli hauskaa yhdessä.

Kannustimme toisiamme.

Autoimme toisiamme.

Teimme huolellista työtä.

Onnistuimme tekemään ainutlaatuisen kakun.

Kakun esittely ja muiden kehu (10 min.)

Esitellään ryhmä kerrallaan oma kakku muille kertoen sen nimi. Muut ryhmät antavat myönteistä palautetta, missä tämä ryhmä tai ryhmän kakku onnistui.

Kakut kylmään (5 min.)

Kakku syödään päivän päätteeksi kakkukekkereillä. Joku ryhmäläisistä auttaa viemään kakun kylmäsäilytykseen välissä.

LISÄTEHTÄVÄ:

Sudokut tai tunnesanasokkelo