

Safkasankarit ^{4H}

Kattaa maailman



Ohjaajan opas





Ohjaajalle

Safkasankarit-teemakerhon tavoite on herättää kiinnostus ruoanvalmistusta ja yrittäjyyttä kohtaan. Safkasankareissa lapset kokkaavat, leipovat ja järjestävät paikallisia tapahtumia ruoan ympärillä. Kerhossa opitaan itse tekemällä, tutkimalla ja kokeilemalla. Lapset oppivat tuotteiden ideointia, valmistusta, kehittämistä, hinnoittelua sekä markkinointia ja tuotteiden myyntiä.

Safkasankarit-kerhoissa voidaan käsitellä monia erilaisia teemoja. Safkasankarit voivat suunnitella leivoksia, kokata kestävästi tai lähteä matkalle maailman ruokateemaan. Kaikki Safkasankarit-kerhot päättyvät oman kahvilan perustamiseen – miltä kuulostaa Safkasankarit-leivoskahvila, Safkasankareiden hävikkikahvila tai vaikkapa Kattaus maailmasta -kahvila? Myös osallistujat saavat vaikuttaa siihen, mitä kerhossa tehdään. Voitte napata uusia tehtäviä kerhoon TOP-tehtäväsivustolta: www.toptehtävät.fi.

Safkasankarit Kattaa maailman

Nyt lähdetään makumatkalle ympäri maailmaa. Safkasankarit Kattaa maailman -aineisto on kymmenen kerran teemakerho, jossa kokaataan herkkuja maailman kulttuureista. Ruoka on erinomainen tapa tutustua uusiin kulttuureihin, vieraisiin tapoihin ja tarinoin. Jos ymmärrämme maailmaa ympärillämme, näemme paremmin myös tapoja toimia siinä. Meillä kaikilla on omat kulttuuriset juuret, tavat, rituaalit, maut ja arvostamamme asiat, joista tämän maapallon värikyys ja erityisyys syntyvät.

Opas toteuttaa tärkeää kotikansainvälisyyden ideaa: omasta keittiöstä käsin pääsee helposti makumatkalle ympäri maailmaa riippumatta siitä, missä asuu ja kuinka paljon on rahaa kuluttaa matkustamiseen. Keittiömatkat ovat myös ekologisesti kestäviä tapoja tutustua maailmaan ympärillämme. Samalla tarjoutuu mahdollisuus vahvistaa avointa ja kunnioittavaa suhtautumista toisia ihmisiä, kieliä ja kulttuureita kohtaan.

Opas ei tarjoa pelkästään reseptejä ja mukavaa tekemistä vaan haastaa jokaista kerholaista miettimään maailmankuvaansa ja tapoja toimia monikulttuurisessa maailmassa. Monikulttuurisuutta ymmärätävä 4H-yrittäjän on vahvempi kuin maapallon ulkopuolelleen sulkeva toimija.

SISÄLLYSLUETTELO

Juuremme ja juhlamme	4
Maailma kuin pizza – yhdenvertaisuutta kokkaamalla	8
Eettiset herkut	12
Eläköön rauha!	16
Avarretaan maailmankuvaamme	20
Kansainvälistymistä kotikeittiössä – kiinalainen kuujuhla	24
Jokapäiväinen leipämme	28
Yhteisöllisesti teepannun äärellä	32
Etnoviisut – kulttuurit kohtaavat	36
Kattaus maailmasta -kahvila	40



Teksti: Laura Hokkanen
Reseptit: Kati Laszka
Toimitus: Virpi Skippari
Kuvat: Kati Laszka
Taitto: Tiina Rinne
Paino: Grano
Suomen 4H-liitto 2020, www.4h.fi

Kenelle:
3. – 6. lk
Kerhokerrat:
10
Kerran kesto:
1,5 – 2 h

TOP 4H
Tekemällä oppii parhaiten.

**Tervetuloa
Safkasankarit-oppaan
avulla nauttimaan
monikulttuurista
herkuista, hauskaa
tekemisestä ja
rakentamaan omaa
kuvaa maailmasta!**

Juuremme ja juhlamme

Juhlat ja juhlatavat ovat merkittävä osa kaikkia kulttuureja. Suomalaiseen kulttuuriin kuului pitkään kekri, joka oli todellinen syksyn ruokajuhla. Tarjottavaa oli pöydässä koko päivän ajan, ja monilla alueilla talonväki söi peräti seitsemän kertaa ennen nukkumaan menoa. Ruoan yltäkylläinen tarjoaminen kuvaa ylellistä satoa tulevalle vuodelle. Tarjottiinpa ruokaa myös jo kuolleille sukulaisillekin.

Kekri oli pitkään maaseudun tärkein juhla, joka oli samanaikaisesti sekä työn juhla että sadonkorjuun juhla. Kekristä löytyy tarkkoja kirjallisia merkintöjä yli neljän sadan vuoden takaa. Tyypillisiä kekriruokia olivat esimerkiksi lammaskeitto ja veririeskat, talkkuna, velli ja puuro sekä makkarat, limput, kalat ja juurekset. Perunoita ja nauriita vältettiin, koska uskottiin niiden aiheuttavan syöjälleen paiseita.

Kekri sijoittui kalenterissa ajankohtaan, joka oli päättyvän ja alkavan vuoden välissä (nykyinen pyhäinpäivä). Uskottiin, että monenlaiset kummajaiset olivat tuolloin liikkeellä. Myös vainajat tulivat kekriä vierailemaan entisiin taloihinsa ja vaativat kestitystä sekä tarkastivat, kuinka talossa oli eletty. Vainajille tarjottiin ruokaa ja monien mielestä oli tärkeää myös lämmittää heille sauna.

Kekrissä oli kyse ilonpidosta ja pienestä hulluttelusta, jopa kylän lasten leikkimielisestä pelottelusta. Talosta taloon kiersikin kekripukki, joka oli pukeutunut nurin päin olevaan turkkiin. Kekripukki uhkasi hajottaa talon uunin, ellei saisi kestitystä.



Kerhokerralle sopivat TOP-tehtävät

- Piianpullat**
(Safkasankarit kattaa maailman -teema)
- Joulun kookos- tai mantelipullat**
(Joulun herkkulahjat -teema)
- Makoisat kristallipullat**
(Leipurit vauhdissa -teema)

Valmistelu

Suomalaisuuteen kuuluu pulla, niin myös kekriin. Omien juurten tarkastelussa on mukava lähteä liikkeelle kaikille tutusta leivonnaisesta, johon saa runsaasti erilaisia variaatioita vaihtelemalla pullan täytettä ja muotoja. Suomen ulkopuolelta tuleville pulla on usein eksoottinen erikoisuus ja suomalaisuuteen liitettävä maku. Pullan avulla voidaan helpolla tavalla lähteä esittelemään omaa kulttuuriamme. Koska pulla vaatii kohottamisen, kannattaa sillä aikaa valmistella kekripitoja esimerkiksi askartelemalla kekripukkinaamiot.

Kerhon aloitus

Esittele itsesi ja kerhopaikka lyhyesti. Anna kaikkien paikalla olevien esittäytyä vuorollaan ja kerro esimerkiksi, minkä ruoan/leivonnaisen liittäisi juuri Suomeen. Kerro myös kekrijuhlan taustasta.

Kokkaus ja kekripukkinaamiot

Valmistetaan pullaa erilaisilla täytteillä ja erimuotoisina. Kun pulla kohoaa, askarrelkaa jokaiselle osallistujalle oma kekripukkinaamio.

Kekripukkinaamio

Suomalaisissa perinnearkistoissa on kuvia ja kuvauksia kekripukista. Yleisimmin pukki kuvataan pukeutuneena nurinpäinkäännettyyn turkkiin. Lisäksi toinen turkki oli nurinpäin pään läpi pujotettuna: hiha oli ylös ojennettuna kuin kaula ja hihasta pisti esiin kirveen terä. Keritsimet olivat nokkana kirveen vieressä ja lusikat korvina. Joillakin alueilla pukin naamio oli tehty tuohesta.

1. Leikkaa kartongista naamion pohja.
2. Tee naamioon silmänreiät.
3. Koristele naamio esimerkiksi huovutusvillalla, heinillä tai höyhenillä.
4. Lisää langat korvien korkeudelle, jotta naamio pysyy päässä.

Leikitään ennustusleikki

Herkuttelun lomassa voitte toteuttaa entisajan kekrijuhliin kuuluneita ennustusleikkejä. Yksi helpoimmista on valita 9 kahvikuppia, kääntää ne tarjottimelle nurinpäin ja kätkeä jokaisen kupin alle yksi tulevaa vuotta enteilevä symboli: leivänpala merkitsee vaurautta, kolikko rikkautta, sormus rakkautta, sokerinpala makeaa elämää, kello kiirettä, avain valtaa, punainen lanka onnea ja oivallusta, matkalippu matkaa ja kynä koulumenestystä. Voitte keksiä myös itse hauskoja ja hyvää tuovia symboleita. Numeroikaa kupit ja antakaa jokaisen valita yksi numero. Mikä symboli oman numerokupin alta paljastuu, sellainen uusi vuosi on luvassa.

Pohdiskelua suomalaisuudesta

Kerhon lopuksi voitte vielä pohtia juhlaperinteitä ja suomalaisuutta. Mihin juhliä tarvitaan arjen rinnalla? Mitä ruokia listaisitte suomalaisiksi ja mitkä arki- tai juhlaruoissa ovat selkeästi tulleet meille muualta? Millaisia perinteitä sinä haluaisit siirtää tulevaisuudessa omille lapsillesi?



Pullaa kutsuttiin ennen vehnäleiväksi. Pullaa arvostettiin ja sitä oli varaa syödä vain harvoin, kuten juhlissa ja römppäviikolla kekrin aikaan. Osa pullan viehätystä on sen tuttu, kotoinen tuoksu ja yhdessä tekeminen. Samasta taikinasta voit leipoa pitkoja, pullapoikia, korvapuusteja ja eri tavoin maustettuja pullia. Pullataikinasta syntyvät myös herkulliset marjapiiraat.

Piianpullat (noin 35 pikkupullaa)

Tarvikkeet: mittasarja, lusikoita, kulhoja, pullasuti, leikkuuveitsi, leivinpaperi, leivinpelti, leivinliina

5 dl maitoa
50 g hiivaa
2 kananmunaa
2 dl sokeria
1 tl suolaa
2 tl kardemummaa
16 dl vehnä jauhoja
100 g voita
1 kananmuna pullien voiteluun
raesokeria koristeluun

1. Murena hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Sekoita. Lisää munat, sokeri, mausteet ja osa jauhoista. Sekoita taikina tasaiseksi.
2. Lisää vähitellen loput jauhot taikinaan ja alusta, kunnes taikina irtoaa kulhon reunoista
3. Lisää pehmeä voi. Anna taikinan kohota liinan alla vedottomassa paikassa kaksinkertaiseksi.
4. Jaa kohonnut taikina 35 osaan ja pyöritä niistä pikkupullia. Laita pullat leivinpaperoidulle uunipellille. Kohota hyvin.
5. Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen.
6. Voitele pullat kananmunalla ja koristele raesokerilla.
7. Paista pullia uunin keskitasolla noin 12-15 minuuttia. Paistoaika vaihtelee pullan koon mukaan.

Voisilmäpullat: Tee pullien keskelle syvennykset sormella. Voitele pullat munalla. Lisää koloihin noin 1 tl voita ja ½ tl sokeria.

Vinkki! Paiston jälkeen pullia voi koristella sokerikuorrutteella, sulatetulla suklaalla ja nonparelleilla.

Pohdittavaksi

1. Pulla on parhaimmillaan tuoreena. Sopiiko pulla kahvilan tuotteeksi?
2. Tutki, millaisia pullia ovat stollen ja panettone.

2. KERHO- KERTA

Maailma kuin pitsa – yhdenvertaisuutta kokkaamalla



Globalisaatiosta on tullut paljon käytetty sana monessa yhteydessä. Yksinkertaisimmillaan sillä voidaan tarkoittaa maailman yhdentymistä, jota syntyy, kun eri kansat tekevät yhä enemmän yhteistyötä ja ovat vuorovaikutuksessa keskenään. Yksinkertainen tapa hahmottaa globalisaatiota on miettiä ruokannosten kansainvälistymistä keittiössämme. Italiasta saapunut pitsa on nykyään yksi maailman suosituimmista ruoista. Tällä kerhokerralla pitsa symboloi koko maapalloa, maita, kulttuureja ja ihmisiä.

Ruoka on paitsi nautinto, myös elämän edellytys. Ihmisoikeuksien julistuksessa määritellään, että asuipa ihminen missä tahansa maailman kolkassa, pitäisi jokaisella olla mahdollisuus saada riittävästi ruokaa ja juomaa, suojaa, terveyttä, koulutusta, vaatetusta ja koti. Tällä kerhokerralla toteutetaan maailmanpitsa, joka on samalla kuin peli. Se kertoo meille maailman maista, ongelmista ja erityisyyksistä.

Leivottu pitsa jaetaan erikokoisiin palasiin sen mukaan, minkä maan vaurautta mikäkin pitsapalanen kuvaa. Osallistujat nostavat arpalipukkeista itselleen maan, jonka etsivät leivotusta "pitsakartasta". Köyhän valtion arvalla saa vain pienen palasen maailmanpitsasta, mutta rikas valtio tuo jättipalasen. Tähän toteutukseen on valittu maiden vertailuun bruttokansantuotekerroin. Sitä käytetään yleensä ilmaisemaan maan vaurautta ja hyvinvointia.

Kerhokerralle sopivat TOP-tehtävät

Maailmapizza

(Safkasankarit kattaa maailman -teema)

Ympäristöystävän pizza

(Ympäristöviesti-teema)

Kerhon aloitus ja kokkaus

Kokkailun lomassa tutustutaan eri maiden tilanteisiin. Tarkoitus ei ole antaa kuvaa, että rikkaissa maissa asiat olisivat pelkästään hyvin ja köyhissä valtioissa kaikki huonosti.

Leipokaa maailmanpitsa. Leikatkaa se oppaan liitteessä olevan mallin mukaisesti erikokoisiin palasiin. Koristelkaa palaset liitteestä löytyvillä lippupohjilla kiinnittämällä liput cocktail-tikkuihin ja siirtämällä ne oikean kokoisille lohkoille pitsassa. Taitelkaa maista kertovat tietoiskut eli arvontalipukkeet. Kun siirrytte syömään, jokainen osallistuja saa nostaa yhden arvontalipukkeen ja saa syötäväkseen tämän kokoisen palasen maailmanpitsaa. Lukekaa ääneen tietoiskut eri maista ruokailun lomassa.

Pohdiskelua oikeudenmukaisuudesta

Keskustelkaa, miten oikeudenmukainen maapallomme teidän mielestänne on. Miltä tuntui saada minikokoinen palanen pitsaa? Entä jättikokoinen? Voisiko isoimman palasen saanut osallistuja jakaa varallisuuttaan eli pitsaansa myös muille? Pitäisikö näin toimia myös oikeassa maailmassa?

Vinkki pop up -kahvilaan

Tämä tehtävä on mahdollista toteuttaa viimeisen kerran pop up -kahvilassa arpajaisina, jolloin kahvilan asiakkaat maksavat yhdestä maailmanpitsa-arvasta esimerkiksi euron ja saavat pitsapalan mukana myös tietoiskun kyseisestä maailman maasta. Pitsoja voi valmistaa useita ja kasvattaa samassa suhteessa arpalipukkeiden määrää. Halutessanne voitte myös itse koostaa arpalipukkeisiin kiinnostavia tietoja maailman maista.

toptehtavat.fi



Italiasta lähtöisin olevasta pizzasta on tullut kansainvälinen ruoka, jota tarjotaan lähes kaikkialla maailmassa. Tavallisesti pizzan täytteet ovat sen päällä, mutta joskus ne on leivottu taikinan sisään. Tällöin pizzaa kutsutaan nimellä calzone.

Maailmanpizza (1 uunipellillinen)

Tarvikkeet: mittasarja, lusikoita, kulhoja, leikkuulauta, leikkuuveitsi, leivinpaperi, uunipelti

Pohja:

2 tl kuivahiivaa
½ tl suolaa
4 dl vehnä jauhoja
2 dl vettä

Tomaattikastike:

200 g paseerattua tomaattia
1 valkosipulin kynsi
1 tl oreganoa
½ tl basilikaa
½ tl suolaa
¼ tl mustapippuria

Täyte:

100 g juustoraastetta
100 g kesäkurpitsaa
100 g kinkkumuruja tai kinkkusuikealetta

1. Sekoita kuivahiiva, suola ja vehnä jauhot. Lisää hieman kädenlämpöä lämpimämpi vesi. Sekoita taikina tasaiseksi.
2. Taputtele taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipellille jauhotetuin käsin.
3. Anna kohota ja valmista sillä aikaa kastike ja täytteet.
4. Hienonna valkosipulin kynsi ja sekoita kaikki tomaattikastikkeen ainekset keskenään.
5. Mittaa juustoraaste ja kinkkumuru valmiiksi. Leikkaa kesäkurpitsa ohuiksi siivuiksi.
6. Laita uuni kuumenemaan 250 asteeseen.
7. Levitä tomaattikastike pizzapohjalle. Ripottele päälle osa juustoraasteesta ja lisää kinkku ja kesäkurpitsa. Lisää loppu juusto.
8. Paista uunin alatasolla noin 20–25 minuuttia.
9. Leikkaa pizza tarjolle liitteenä olevan ohjeen mukaan.

Pohdittavaksi

Tutki netistä, mitä eroa on napolilaisella ja roomalaisella pitsalla. Voiko roomalainen pizza olla myös levypizzaa?

Eettiset herkut



Toisella puolella maapalloa kasvavat ja valmistuvat monet meille jo arkipäiväiset ruokatarvikkeet kuten kahvi, tee, kaakao [suklaa], banaanit, pähkinät ja riisi. Kuka nämä kasvit on viljellyt ja pakannut? Kuinka paljon työstä on maksettu viljelijälle? Kuinka hyvin ihmisiä on kohdeltu työpaikoillaan? Nämä ovat tärkeitä kysymyksiä, joita jokaisen kokkaajan pitäisi miettiä tuotteita valitessaan.

Se, että tuote valmistetaan ulkomailla, ei ole automaattisesti huono asia, vaikka lähiruokaa tuleekin suosia jo ympäristön näkökulmasta. Kaupankäynti on monien kehittyvien maiden elinehto edistää oman maansa taloutta ja ihmisten hyvinvointia. Mitä useammat haluavat toimia ihmisoikeuksien ja ympäristön puolesta, sitä enemmän se painostaa isoja yhtiöitä muuttamaan toimintatapojaan eettisiksi.

Kansainväliseen ruoantuotantoon on kuulunut valitettavan kauan lasten oikeuksien polkeminen. Arvioiden mukaan 250 miljoonaa lasta joutuu tekemään työtä selviytyäkseen hengissä ja yli 120 miljoonaa lasta on vailla minkäänlaista alkeisopetusta. Hyviäkin asioita maailmassa tapahtuu. Vuosina 2000-2015 toteutetun YK:n vuosittainraporttien raportissa todetaan, että esimerkiksi kouluikäikäyttömien lasten määrä melkein puolittui tuona ajanjaksona.

Kerhokerralle sopivat TOP-tehtävät

Jogurttijuoma eli lassi

(Safkasankarit kattaa maailman -teema)

Välipalasmoothie

(Vauhtia välipalasta -teema)

Valmistelu

Tällä kerhokerralla valmistetaan ruokaa, joka kuvaa lasten oikeuksia: oikeutta ravintoon, terveyteen, koulutukseen ja huolenpitoon. Hanki tarvikkeita, jotka tulevat läheltä tai ovat reilun kaupan tuotteita. Niiden valmistuksessa ei ole käytetty lapsityövoimaa vaan lapsella on oikeus koulutukseen ja hyvään elämään.

Jutellaan ruoasta

Keskustelkaa, mitä söitte aamupalaksi ja miksi ravitseva aamiainen ennen koulua on tärkeää. Millaisia ajatuksia teillä on suomalaisesta koulusta ja kouluruoasta? Mikä muuttuisi, jos kouluruokaa ei tarjottaisikaan?

Ja sitten hommiin

Valmistakaa reseptin mukainen jogurttijuoma kansainvälisillä twisteillä.

Lopuksi kisaamaan

Toteuttakaa kokkailun lomassa tai sen jälkeen 1X2-leikki lasten oikeuksista. Ohjeen löydät tämän oppaan liitteestä. Pelin idea on konkretisoida vaikeita ihmisoikeuksiin liittyviä asioita ja hahmottaa maailman tilaa ja muutoksen tarvetta. 1X2-ottelussa voiton vie se, jonka veikkausrivissä on eniten oikeita vastauksia. Ottelun pohjalta voi keskustella myös siitä, miten osittain tuuriltakin voi kuulostaa, minne päin maailmaa olemme syntyneet ja millaiset lähtökohdat olemme saaneet elämäämme. Toisaalta yhteisvoimin, joukkueena, voimme muuttaa maailmaa ja vaikuttaa esimerkiksi kaukana asuvien lasten elämään.

Muistiinpanoja



Lassi on raikasta, kylmällä vedellä tai maidolla laimennettua jogurttia. Sen voi valmistaa suolaisena tai makeana. Lassiä nautitaan usein aamiaisenä, mutta myös mausteisten ja tulisten ruokien kanssa, sillä se tasapainottaa voimakkaita makuja. Samankaltaisia jogurttipohjaisia juomia ovat myös aýran ja mastaw.

Jogurttijuoma eli lassi (3-4 annosta)

Tarvikkeet: mittasarja, lusikoita, tehosekoitin tai sauvasekoitin ja kulho

200 g mangosetta tai marjoja
2-3 rkl hunajaa
2 dl rasvatonta luonnonjogurttia
3 dl rasvatonta maitoa
½ tl kanelia

1. Mittaa ainekset tehosekoittimeen tai sauvasekoittimen kulhoon ja soseuta kuohkeaksi juomaksi.
2. Kaada lasiin tai pulloon ja nauti.

Pohdittavaksi

Miten voit olla varma tuotteiden alkuperästä?

Eläköön rauha!



Väkivaltaiset konfliktit, tulvat ja poikkeukselliset kuivuuskaudet ovat YK:n mukaan suurimmat syyt maailman nälkäongelmaan. Maailmassa tarvitaan rauhan rakentamista sekä varautumista ilmastonmuutokseen muuttamalla viljelys- ja ruokakulttuureja. Arkisia rauhanratkaisuja voivat olla kauniit sanat toiselle sekä viattomien puolustaminen. Kokkaus ja juhlat voivat yhtä lailla olla hyviä tapoja rakentaa rauhaa omassa elinympäristössä: yhteisen pöydän ääressä jaetaan paitsi yhteistä aikaa, myös ajatuksia ja makuja.

Tällä kerhokerralla järjestetään juhlat rauhan kunniaksi valmistamalla pikkuleipiä. Ne sopivatkin hienosti maailman rauhan teemaan, sillä pikkuleipien valmistaminen on tyypillistä ympäri maailmaa. Uskotaan, että ensimmäiset pikkuleipätyyliset leivonnaiset valmistettiin 600-luvulla Persiassa, nykyisen Iranin alueella. Se oli ensimmäisiä alueita sokerin viljelyssä. Toisaalta jo ennen sokerin viljelyä tunnettiin yli 5000 vuoden takaa nykyisen Egyptin alueella hunajakakut, joita uhrattiin jumalille ja muotoiltiin haluttujen viestien mukaisiksi kuvioiksi.

Kerhokerralle sopivat TOP-tehtävät

Rauhanmerkkipikkuleivät

(Safkasankarit kattaa maailman -teema)

Ystävänäpäivän pikkuleivät

(Leipurit juhlatuulella -teema)

Pikkuleivät kuivuneesta ruisleivästä

(Safkasankarit kokkaa kestävästi -teema)

Valmistelu

Rauhanpikkuleivät siivittävät kerholaiset viettämään juhlaa rauhalle. Voitte koristella pikkuleivät rauhanmerkeiksi. Voitte myös arpoa jokaiselle kerholaiselle vastaanottajan, jolle kohdennetaan yksi koristeltu pikkuleipä hyvällä viestillä. Mitä hienoa ja hyvää löytyy juuri tästä ihmisestä? Onko hän hauska, kaunis, ihana, kiva, kekseliäs vai huippu? Mikä tuntuisi mukavalta viestiltä vastaanottaa? Kirjoittakaa sokerikuorrutteella pikkuleipään rauhanmerkki tai hyvän mielen viesti, jonka vastaanottaja saa lahjaksi juhlassa.

Kerhon aloitus ja kokkaus

Valmistakaa pikkuleipätaikina ja ottakaa pyöreällä muotilla, esimerkiksi lasin avulla, taikinasta pikkuleivät pellille. Paiston jälkeen koristelkaa pikkuleivät rauhanmerkeillä tai hyvillä viesteillä.

Itse tehdyt koristeet

Taitelkaa koristeeksi juhlaan origami-kurkia eli orizuruja. Löydätte hyviä ohjeita sekä verkosta että kirjoista.

Tunnetun uskomuksen mukaan tuhannen origami-kurjen joukko on rauhan symboli ja antaa mahdollisuuden toiveen toteutumiseen. Tämän merkityksen takana on Hiroshiman ydiniskussa sairastunut tyttö Sadako Sasaki, joka taitteli kurkia sairautensa ajan. Hiroshiman lasten rauhanmuistomerkillä tuodaan ja lähetetään nykyisin kymmenen miljoonaa paperikurkea vuodessa.

Jutellaan rauhasta

Nauttikaa pikkuleivistä ja kippistelkää mehu-lasien kera rauhalle. Voitte keskustella lopuksi siitä, millaiset asiat estävät rauhan toteutumisen arkisessa elämässä? Mitä esimerkiksi vihapuhe ja kiusaaminen saavat aikaan? Mikä voi edistää rauhaa ja jokaisen kokemusta arvokkaana pidetystä ihmisestä? Miltä tuntui saada hyvä viesti pikkuleivän mukana?

Muistiinpanoja



Kokkaus ja juhlat ovat hyviä tapoja rakentaa rauhaa: yhteisen pöydän ääressä jaetaan paitsi yhteistä aikaa, myös ajatuksia ja makuja. Tällä kerralla valmistetaan rauhanpikkuleipiä, jotka siivittävät kerholaiset viettämään juhlaa rauhalle. Rauhanmerkin sijaan voitte myös kirjoittaa pikkuleipään rauhan ja hyvän mielen viestin.

Rauhanmerkkipikkuleivät (40 pientä tai 20 isoa pikkuleipää)

Tarvikkeet: mittasarja, lusikoita, kulhoja, sähkövatkain ja vispilät, kaulin, pyöreä pikkuleipämuotti, leivinpaperi, leivinpelti, pursotinpusseja

200 g voita
2 ½ dl sokeria
2 kananmunaa
6 dl vehnä jauhoja
1 tl vaniljasokeria
½ tl soodaa
½ tl leivinjauhetta

Koristeluun: valkoista ja vihreää sokerikuorrutetta

1. Laita uuni kuumentamaan 175 asteeseen.
2. Vaahdota huoneenlämpöinen voi ja sokeri sähkövatkaimella. Vatkaa kananmunat joukkoon.
3. Yhdistä kuivat aineet ja lisää taikinaan. Sekoita varovasti, ettei taikina sitkisty.
4. Kauli taikina ohueksi levyksi jauhotetulla alustalla. Ota levystä pikkuleipiä pyöreällä muotilla ja nosta pellille leivinpaperin päälle.
5. Paista pikkuleipiä uunin keskitasolla 8-12 minuuttia uunista riippuen. Vahdi, etteivät ne tummu liikaa.
6. Anna pikkuleipien jäähtyä.
7. Koristele pikkuleivät rauhanmerkki-symbolilla.

Pohdittavaksi

Oletko huomannut, miten kannustaminen ja hyvät sanat auttavat, kun opettelet uusia asioita?

Avarretaan maailmankuvaamme



Eri maiden ruokakulttuureihin syventymällä tulee usein tutustuneeksi myös uusiin maailmankuviin, joissa esimerkiksi juhlakulttuurin kautta oppii rituaaleista, uskomuksista ja tavasta ajatella ihmiselämää. Meksikossa vietetään vuosittain kuolleiden juhlaa, jolloin poisnukkuneiden sukulaisten ajatellaan vierailevan kotialttarilla. Sinne on katettu poisnukkuneiden lempiherkkuja, kuten Pan de Muerto -leipää ja koristeeksi valmistettuja sokeripääkalloja.

Meksikolaisessa kuolleiden päivässä eli El Día de los Muertos -juhlassa on kyseessä karnevalistinen juhla, jossa kuolema ei ole surun vaan poisnukkuneiden iloksi järjestettävä sukujuhla. Kadut ja kaupat ovat täynnä herkkuja ja koristeita, kuten tanssivia luurankoja ja nauravia pääkalloja. Tarjolla on esimerkiksi sokerisia ja luurankokoristeisia leipiä sekä marsipaanipääkalloja. Usein juodaan myös iltojen viiletessä kuumaa kaakaota tai maissipohjaisia juomia, kuten atolea tai champurradoa.

Kuolleiden juhla on hyvä esimerkki, miten juhlien avulla lujitetaan yhteisöjä ja niiden kautta ihminen kokee kuuluvansa kulttuuriinsa. Juhla antaa aina luvan erityisiin juhlaherkkuihin ja vanhojen tarinoiden ja uskomusten kertaamiseen.

Kerhokerralle sopivat TOP-tehtävät

Nachovuoka ja aqua fresca-juoma
(Safkasankarit kattaa maailman -teema)
Tortillat tötterölle
(Välipalalla on väliä -teema)
Meksikolaiset tacot
(Makumatka maailmalle -teema)

Kerhon aloitus

Tällä kerralla tutustutaan meksikolaiseen kuolleiden päivään eli El Día de los Muertos -juhlaan ja valmistetaan sitä varten meksikolaisia herkkuja. Kerhokerran voi aloittaa lukemalla lyhyen tietoisun meksikolaisesta juhlasta Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran koostamien tietojen avulla. Kokkailun ohessa voitte askarrella myös raaputettavia pääkalloja koristeiksi.

Raaputettavat pääkallot koristeiksi

1. Leikkaa paperista pääkallon mallinen pohja.
2. Väritä kirkkailla öljyliiduilla paperille värikäs pohja.
3. Väritä värikkään pohjan päälle musta öljyliitukerros.
4. Raaputa mustan liidun päälle haluamiasi kuvioita terävällä esineellä (esim. neula), jolloin väri tulee esille mustan pohjan alta.

Ja sitten kokataan

Kokakaa meksikolaiseen juhlaan kuuluvia ruokia ja viettäkää monikulttuurinen juhla.

Tietoa kuolleiden päivästä

Voitte vielä lopuksi pohtia, millaisia ajatuksia herättää meksikolainen perinne, jossa kuolleille järjestetään iloiset, jopa riehakkaat juhlat. Miten se eroaa meidän tavastamme muistella poisnukkuneita lähiomaisia? Mitä voisimme oppia meksikolaisesta tavasta?

Muistiinpanoja



Nyt kokataan meksikolaisia herkkuja, joita voidaan tarjota "Día de Muertos" eli Kuolleiden päivän -juhlissa. Juhla on erityisen merkittävä Meksikossa, jossa se on yleinen vapaapäivä. Paikalle tuodaan poisnukkuneen henkilön lempiruokia, perinneruokia, hedelmiä, samettikukkia ja kynttilöitä. Kuolleiden päivän -juhlan suomalainen vastine on pyhäinpäivä.

Nachovuoka (6-8 annosta)

Tarvikkeet: leikkuuveitsi, leikkuulauta, iso paistinpannu tai kattila, paistinlasta, lusikoita, uunipelti, leivinpaperi, tehosekoitin

1 punasipuli
2 valkosipulin kynttä
2 rkl öljyä
400 g jauhelihaa
1 tl chilijauhetta
1 tl paprika- tai savupaprikajauhetta
1 tl oreganoa
1 tl suolaa

1 prk (400 g) tomaattimurskaa
1 prk (400 g) kikherneitä
200 g nachos-chipsejä

Päälle:

1 ruukku tuoretta korianteria
1 ruukku rucolaa
1 prk (250 g) ranskankermaa
1 rasia kirsikkatomaatteja

1. Hienonna punasipuli ja valkosipuli.
2. Kuumenna öljy paistinpannussa tai kattilassa ja ruskista jauheliha huolellisesti.
3. Lisää hienonnetut sipulit ja jatka kypsentämistä miedommalla lämmöllä vielä viisi minuuttia.
4. Lisää mausteet ja tomaattimurska ja anna kastikkeen kiehua 10 minuuttia.
5. Huuhtelee kikherneet ja lisää kastikkeen joukkoon. Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen.
6. Levitä nachot leivinpaperilla vuoratulle uunipannulle. Lusikoi jauhelihakastike päälle ja paista uunin keskitasolla 5-10 minuuttia.
7. Ota pelti uunista ja kokoa päälle ranskankerma, puolitetut kirsikkatomaatit, rucola ja korianteri. Tarjoile lämpimänä.

Aqua fresca -juoma (4-5 annosta)

½ verkkomelonia
1 kurkku
1 lime
1 dl kylmää vettä

2 rkl sokeria
½ l kivennäisvettä
(jäitä)

1. Kuori ja paloittele meloni ja kurkku. Leikkaa limeästä kuori ja valkoinen osa reilusti pois.
2. Laita kaikki ainekset kivennäisvettä lukuun ottamatta tehosekoittimen kulhoon ja soseuta aivan sileäksi.
3. Lisää kylmä kivennäisvesi juomaan juuri ennen tarjoilua. Jaa juoma laseihin ja lisää halutesasi jääkuutioita

Pohdittavaksi

Millaisia ajatuksia "Día de Muertos" -juhla tai sen vastine pyhäinpäivä sinussa herättää? Tutki, mitä yhteistä on kekrillä, halloweenilla ja pyhäinpäivällä. Missä niitä vietetään?

Kansainvälistymistä kotikeittiössä – kiinalainen kuujuhla



Kiina on maailman kolmanneksi suurin maa, suurempi kuin Euroopan maat yhteensä. Asukasluvultaan se on kaikkein suurin: noin joka viides maapallon asukas asuu Kiinassa. Kiina on maailman vanhimpia kulttuureita ja sinne on paikannettu merkkejä maanviljelemisestä 6 000 vuoden takaa. Kiinassa on nykyään käytössä samanlainen ajanlasku kuin meilläkin. Sen rinnalla vietetään kuitenkin runsaasti erilaisia kuukalenterin mukaisia perinnejuhlia erityisine herkkuihin.

Kiinalainen kuujuhla on yli 3000 vuotta vanha sadonkorjuujuhla. Kuujuhlassa ihaillaan syksyllä taivaalla kirkkaana loistavaa kuuta. Lisäksi käydään haudoilla, sukuloidaan, nautitaan juhla-aterioita ja syödään kuukakkuja sekä annetaan niitä lahjaksi. Kuukakku on rasvainen kakku, joka on leivottu meidän voitaikinaamme muistuttavasta taikinasta. Sen sisältö voi olla esimerkiksi suolaista ankanmunatäytettä tai makeaa lootuk-sensientahnaa. Kakku on koristeltu kiinalaisin merkein. Joskus kakkujen sisään on upotettu täysikuuta symboloivat kokonaiset kananmunan keltuaiset tai hedelmät. Täytteet vaihtelevat alueittain ja vain mielikuvitus tuntuu olevan niissä rajana.

Kerhokerralle sopivat TOP-tehtävät

Kuukakut
(Safkasankarit kattaa maailman -teema)
Kiinalainen wokki
(Makumatka maailmalle -teema)

Valmistelu

Tällä kerhokerralla valmistetaan kiinalaisia kuukakkuja suomalaisittain. Perinteisen kuukakkureseptin tekniikka voi tuntua hankalalta, joten reseptissä voidaan oikaista hyödyntämällä voitaikinaa.

Kokkaus

Valmistakaa kuukakkuja erilaisilla täytteillä. Voitte tarjota kuukakkujen kera kiinalaista teetä.

Kuujuhlan tarina varjoteatterina

Voitte harjoitella myös varjoteatterina toteutettavan kuujuhlan tarinan. Varjoteatterin saatte helposti aikaiseksi valkoisella lakanalla ja sen taakse asennettavalla kirkkaalla kohdevalolla. Varjoteatterissa ei tarvitse olla vuorosanoja, vaan tarina voidaan visualisoida varjojen, musiikin, äänitehosteiden ja kertojan avulla katsojille.

Jutellaan juhlista

Teekupin äärellä on mukava keskustella. Mistä uhlista osallistujat pitävät Suomessa? Onko joku päässyt joskus eri kulttuurien julliin?

Kuujuhlan myyttinen taustatarina

Kuun jumalatar, veden jumalan tytär ja jokien jumalan sisar Chang'e, oli myös taivaallisen jousimiehen Hoy Yi:n vaimo. Noihin aikoihin taivaalla loisti peräti kymmenen aurinkoa, joista Hoy Yi ampui alas yhdeksän. Palkkioksi hän sai lännen kuningataräidiltä kuolemattomaksi tekevän eliksiirin. Eräänä päivänä hänen poissaollessaan Chang'e löysi kuolemattomuuden eliksiirin ja joi sen tylsistyneenä. Hänen miehensä palasi sattumoisin juuri kotiin ja näki vaimonsa kohoavan kohti kuuta. Hou Yi yritti vielä kurkottaa puolisoaan kohti, mutta Chang'e oli jo liian kaukana, joten hänestä tuli "nainen kuussa". Kuolematon Chang'e asui nyt kuun palatsissa (jin) ja hänen miehensä muutti asumaan aurinkoon (jang). Syksyn täydenkuun aikaan miehen kerrotaan vierailevan vaimonsa luona. Silloin kuun jumalatar loistaa kauneimmillaan.



Kiinalaisen kuujuhlan alkuperä on sadonkorjuuriiteissä, mutta nykyään sitä vietetään enemmänkin syksyisen täydenkuun ihailemisen juhlanä. Juhlan viettämisen tapoihin kuuluu makeitten ja ravitsevien kuukakkujen nauttiminen. Tässä tehtävässä kuukakut valmistetaan voitaikinasta ja täytetään maapähkinöillä.

Kuukakut (15 kpl)

Tarvikkeet: leikkuulauta, leikkuuveitsi, lusikoita, mittasarja, kulhoja, pyöreä muotti, kaulin, leivinpaperi, leivinpelti

500 g valmista voitaikinaa
1 dl maapähkinöitä
2 tl hunajaa
vehnäjauhoja kaulimiseen

1. Anna voitaikinän sulaa huoneenlämmössä noin tunnin ajan. Valmista sillä aikaa täyte.
2. Hienonna maapähkinät veitsellä ja lisää hunajaa joukkoon. Sekoita tasaiseksi.
3. Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen.
4. Kauli taikina muutaman millin paksuiseksi levyksi jauhotetulla alustalla ja painele siitä (halkaisija 8-9 cm) pyöreitä kiekkoja.
5. Laita jokaiselle kiekolle noin 1 tl maapähkinätäytettä ja kostuta kiekkojen reunat kylmällä vedellä.
6. Taita taikinan toinen puoli täyteen yli. Painele reunat huolella, jotta torttu pysyy kiinni paiston aikana. Laita kuukakut leivinpaperilla vuoratulle uunipellille.
7. Paista uunin keskitasolla noin 15 minuuttia, tai kunnes kakut ovat vaalea ruskeita.

Pohdittavaksi

Tutki netistä, millaiselta oikea kiinalainen kuukakku näyttää. Voiko kahvilassa juhlia eri kulttuurien juhliä?

Jokapäiväinen leipämme



Leipää on kunnioitettu kaikissa kulttuureissa. Se onkin symboloinut ahkeruutta sekä elämän edellytyksiä, jotka saavutetaan tekemällä työtä. Moni teollinen valmisruoka on meidän pakastealtaaseen päätyessään matkannut kaikkien ainesosiansa myötä tuhansia kilometrejä.

Pitkät kuljetusmatkat ymmärretään usein ympäristölle haitalliseksi, mutta tärkeää on miettiä myös tuotteen alkuperää ja ruoan tuottajien ihmisoikeuksia ja työoloja. Voiko työstä tehdyllä palkalla todella elää ja ansaita "jokapäiväisen leipänsä"?

Intian yleisintä leipää, chapatia, kutsutaan maailman helpoimmaksi leiväksi. Ensimmäiset merkinnät chatatista ovat jo 1500-luvulta. Chapat tarkoittaa hindin kielellä "läiskäisyä". Se kuvaa menetelmää, jolla ohutta taikinaa muovataan märkien käsien välissä. Valmiista chapati-leivästä revitään oikealla kädellä suikaleita, joiden avulla otetaan muuta ruokaa yhteiseltä tarjoiluastialta. Jopa 95 % Intian väestöstä kuuluu yhä köyhiin tai pienituloisiin, joten työstä saadun palkan ja jaetun leivän merkitys on suuri.

Kerhokerralle sopivat TOP-tehtävät

Chapati-leipää ja kurkkuraita
(Safkasankarit kattaa maailman -teema)
Somalialainen leipä eli anjeera
(Makumatka maailmalle -teema)

Valmistelu

Tällä kerhokerralla valmistetaan chapati-leipää ja matkataan intialaisiin tunnelmiin.

Ja sitten leipomaan

Valmistakaa ohjeen mukainen leipätaikina ja leipokaa siitä chapati-leipiä, jotka ovat tunnettuja erityisesti Intiassa ja Nepalissa.

Lopuksi jutellaan vastuullisuudesta

Mistä olisit itse valmis luopumaan, jotta voisit käyttää rahaa enemmän vastuullisiin hankintoihin, kuten luomuun, reiluun kauppaan tai ekologisiin ostoksiin?

Muistiinpanoja



Leivällä on eri puolilla maailmaa hyvin vaihteleva historia. Monissa maissa se on yksi ruokakulttuurin kulmakivistä ja toisissa lähes tuntematon juttu. Useissa maissa lettumaisesta leivästä revitään paloja, joiden sisään kääritään lihaa tai vihanneksia. Tämän tehtävän chapati-leipä nautitaan dippaamalla sitä kurkkuraitaan.

Chapati-leipää (8 annosta)

Tarvikkeet: mittasarja, kulhoja, lusikoita, kaulin, paistinpannu, paistinlasta, raastin

4 dl vehnä jauhoja
2 dl piimää
½ tl suolaa
rypsiöljyä paistamiseen

Kurkkuraita

150 g kurkkua
3 dl turkkilaista jogurtia
1½ tl juoksevaa hunajaa
½ tl juustokuminaa
½ tl suolaa
¼ tl mustapippuria

1. Valmista kurkkuraita ensin. Raasta kurkku raastinraudan karkealla terällä. Purista kurkkuraaste kuivaksi puhtain käsin.
2. Sekoita kaikki kastikkeen ainekset keskenään ja annan maustua jääkaapissa, kunnes chapati-leivät ovat valmiit.
3. Yhdistä chapati-leivän ainekset yhteen ja sekoita tasaiseksi taikinaksi.
4. Jaa taikina 8 osaan jauhotetulla alustalla ja kauli ohuiksi, pyöreiksi leipäsiksi.
5. Paista leipäset paistinpannulla rypsiöljyssä molemmin puolin, (2-3 minuuttia/puoli) kunnes pinta saa kauniin ruskean värin ja leipänen on kypsä. Levy saa olla kuuma, mutta pienennä tehoa, jos leivät meinaavat palaa ennen kypsymistä.
6. Tarjoile lämpiminä kurkkuraidan kera.

Pohdittavaksi

Voiko kahvilan tuotteet valmistaa vastuullisemmin käyttämällä luomua tai reilun kaupan tuotteita?

Yhteisöllisesti teepannun äärellä



Puhdas vesi on ihmisarvoisen elämän perusedellytys. Teeseremonioissa puhdas vesi on kaikkein tärkein raaka-aine. Teehetki on yhteisen ajan ja keskustelun jakamista, mutta myös puhtaan veden merkityksen ymmärrystä. Teeseremonia tai teehetki noudattaa usein tarkkoja rituaaleja, jotka toistuvat kerrasta toiseen. Myös keskustelu teelaaduista, niiden mausta ja tuoksuista, on oleellinen osa teehetkeä.

Tee saapui Englantiin 1600-luvun puolivälissä. Aluksi se oli vain seurapiirien, hovien ja arvokaiden kahviloiden erikoisuus. Teetä ei juotu alkuun niinkään makusyistä vaan paremminkin lukuisten lääkinällisten hyötyvaikutusten takia. Sata vuotta myöhemmin tee oli yleistynyt kaiken kansan juomaksi.

Tarina kertoo, että Bedfordin herttuatar Anna keksi vuoden 1840 paikkeilla tavan, joka nykyisin tunnetaan nimellä "kello viiden tee" tai "afternoon tea". Aikaiset aamupalat ja myöhäiset illalliset pistivät mahan kurnimaan. Iltapäivällä nautittu tee ja leivonnaiset osoittautuivat ylellisyshetkeksi, joka pian yleistyi koko yläluokan keskuudessa. Perinteisen englantilaisen iltapäiväteen henkeen kuuluu istua hengähtämään ja nauttia teen kera suolaisia ja makeita leivonnaisia. Teehetki alkaa, kun ihmiset kokoontuvat yhteen ja jakavat yhteisen teepannullisen keskustelun ja maailman parantamisen merkeissä.

Kerhokerralle sopivat TOP-tehtävät

Englantilainen teehetki
(Safkasankarit kattaa maailman -teema)

Valmistelu

Tällä kerralla toteutetaan iltapäiväteehetki englantilaisittain. Teen kaveriksi voitte valmistaa esimerkiksi skonsseja täytteineen sekä sormileipiä.

Sitten kokkaillaan

Kerhon aluksi voidaan kertoa englantilaisen tee-
hetken taustasta. Valmistakaa skonssit, täytteet
sekä sormileivät ja hauduttakaa teetä pannussa.
Nauttikaa hyvien keskusteluiden kera.

Jutellaan puhtaasta vedestä

Keskustelkaa teehetken jälkeen myös yhdestä
ihmiskunnan suurimmasta kysymyksestä: miten
puhdasta vettä riittää kaikille. Nykyään yli mil-
jardi ihmistä elää ilman puhdasta vettä. Suoma-
lainen kuluttaa hurjat 4 000 litraa vettä vuo-
rokaudessa. Hanasta valutetaan 150 litraa. Sen
lisäksi mukaan lasketaan niin sanottu piilovesi,
joka on ruoan, vaatteiden ja kulutustuotteiden
tuotantoon käytetty vesi. Voisitko sinä vähentää
veden kulutustasi jollakin tavalla?

Muistiinpanoja



Kaikki teelaadut ovat peräisin samasta "Camellia sinesis" -pensastyypistä. Erilaisilla valmistustavoilla siitä syntyy useita teelajikkeita, kuten meillä Suomessakin suosittua mustaa teetä. Yksi suosittu tapa nauttia teestä on brittiläinen "Kello viiden tee", jolloin teen kanssa nautitaan pieniä, suolaisia kerrosleipiä sekä hillolla ja kermavaahdolla täytettyjä skonsseja.

Englantilainen teehetki

Tarvikkeet: mittasarja, kulhoja, lusikoita, sähkövatkain, leikkuulauta, leikkuuveitsi, raastin, leivinpaperi, leivinpelti, teetä ja teenkeittovälineet

Skonssit (16 kpl)

4 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
1 tl ruokasoodaa
1 tl suolaa
1 tl sokeria
50 g voita
2 dl piimää, maitoa tai rasvatonta jogurtia

Tarjoiluun:

2 dl vispikermaa
1 dl hillolla

1. Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen.
2. Yhdistä kuivat aineet kulhossa ja nypi voi ja jauhoseos pieniksi murusiksi. Lisää neste.
3. Sekoita taikina nopeasti, älä vaivaa liikaa.
4. Jaa taikina kahtia ja pyörittele molemmista 8 palloa kylmällä vedellä kostutetuksi käsin. Laita skonssit leivinperoidulle pellille.
5. Paista skonsseja uunin keskiasella noin 10-12 minuuttia. Jäähdytä.
6. Vatkaa kerma vaahdoksi. Halkaise skonssit ja täytä ne hillolla ja kermavaahdolla.

Kurkkusandwich (12 kpl)

8 pientä paahtoleipäviipaletta (täysjyvä)

Täyte:

100 g tuorejuustoa
10 cm (100 g) kurkkua
¼ tl suolaa

1. Pese ja raasta kurkku. Purista ylimääräinen neste pois puhtain käsin.
2. Sekoita täytteen aineet keskenään ja levitä tasaisesti neljälle leipäviipaleelle.
3. Paina jäljellä olevat viipaleet täytettyjen leipien päälle ja siisti reunat veitsellä.
4. Leikkaa leipä pitkittäin kolmeksi tangoksi.

Broileri-currysandwich (12 kpl)

8 pientä paahtoleipäviipaletta (täysjyvä)

Täyte:

100 g tuorejuustoa
2 rkl majoneesia
1 kevätsipulin varsi tai ruohosipulia
¾ tl curryjauhetta
50 g broilerileikettä

1. Leikkaa broilerileike suikaleiksi. Hienonna kevät- tai ruohosipuli.
2. Sekoita täytteen aineet keskenään ja levitä tasaisesti neljälle leipäviipaleelle.
3. Paina jäljellä olevat viipaleet täytettyjen leipien päälle ja siisti reunat veitsellä.
4. Leikkaa leipä pitkittäin kolmeksi tangoksi.

Pohdittavaksi

Miten kahviloissa voi hillitä vedenkulutusta? Voiko kahvilassa tarjota useita teelaatuja?

Etnoviisut – maailman kulttuurit kohtaavat



On arvioitu, että maailmassa on reilut 200 valtiota, mutta yli 10 000 erilaista kulttuuria. Kulttuurilla voidaan tarkoittaa kaikkia niitä asioita, jotka siirtyvät sukupolvelta toiselle muuten kuin geenien kautta, siis vaikkapa musiikkia, ruokaperinteitä, taidetta, runoja ja viisautta.

Jokaisella on oikeus omaan kulttuuriinsa. Monenlaiset tavat ilmaista itseään, monikielisyys, taide ja tiede tekevät maailmastamme erityisen. Omien kulttuuristen juurten ymmärtäminen, ihmisen kekseliäisyydelle ja tarinoille arvon antaminen ja aiempien sukupolvien luomien aikaansaannosten suojelu ovat kulttuuriperintöä.

Kerhokerralle sopivat TOP-tehtävät

Suklaapopcornit ja rooibos-appelsiinijuoma
(Safkasankarit kattaa maailman -teema)

Valmistelu

Tällä kerralla valmistetaan väliaikatarjoilut euroviisujen ideaa noudattaviin etnoviisuihin. Väliaikatarjoiluna tarjotaan hibiskus-juomaa ja mausteisia suklaapopcorneja afrikkalaisittain. Kerhonojaja valmistelee etukäteen arvontalipukkeet, joissa kussakin on 1 maailman maa. Lipukkeisiin kannattaa valita mieluummin maita, jotka eivät ole kovin tunnettuja kerholaisille. Hyvän listauksen maista saa esimerkiksi täältä: <https://www.globalis.fi/Maat>

Edustuskappaleen valinta

Kerholaiset saavat arvonnassa kukin yhden maan, jolle valitsevat musiikin suoratoistopalveluista tai kirjastosta "edustuskappaleen" eli maailman musiikkia esittelevän kappaleen.

Kokataan ja askarrellaan

Valmistakaa väliaikatarjoilu sekä esittelypostikortti saamistanne maista. Esittelypostikortin idea on koostaa kuvakollaasiksi kyseisen maan nähtävyyksiä, kulttuurielämää, maisemia ja luontoa. Postikortti voi hyvin olla digitaalinen kuvakollaasi.

Jokainen esittelee omalla vuorollaan postikortin ja löytämänsä musiikkikappaleen. Antakaa kappaleille pisteet ja julistakaa etnoviisujen voittajamaa. Nauttikaa kuuntelun välissä etnoviisukisojen väliaikatarjoiluista.

Muistiinpanoja



Ruoka ja juhlat ovat erinomainen tapa tutustua uuteen kulttuuriin. Tämän tehtävän popparit ja rooibos-juoma sopivat hyvin pienten kekereiden pikkupurttavaksi.

Suklaapopcornit

Tarvikkeet: iso kattila (3-4 l) ja siihen sopiva kansi, mittasarja, kulhoja, lusikoita, muovikulho mikroon tai kattila vesihaudetta varten, uunipelti, leivinpaperi, raastin, sitruspuristin, tiheä siivilä

4 rkl rypsiöljyä
2 dl maissijyviä
½ tl suolaa
100 g tummaa suklaata

1. Laita öljy lämpenemään kattilaan ja lisää joukkoon muutama testijyvä. Laita kansi kattilan päälle. Kuumenna kattila kuumaksi täydellä teholla.
2. Kun jyvät pokahtavat, lämpötila on sopiva. Ota kattila pois levyltä ja kaada loput jyvät joukkoon. Peitä kattila jälleen kannella.
3. Kuumenna kattilaa välillä heiluttaen. Kun pokahtelu kiihtyy, sammuta levy ja vedä kattila pois liedeltä. Kun pokahtelu loppuu, nosta kansi ja anna popcornien jäähtyä hiukan.
4. Lisää suola ja sekoita.
5. Sulata suklaa pienellä teholla mikroaaltouunissa tai vesihauteessa.
6. Kaada sula suklaa popcornien sekaan ja sekoita niin, että suklaa tarttuu popcorneihin.
7. Levitä popcornit kovettumaan uunipellille leivinpaperin päälle.

Huom! Tee popcornit kahdessa erässä, jos käytät pienempää kattilaa!

Rooibos-appelsiinijuoma (4-5 annosta)

1 l kylmää vettä
5 pussia rooibosteetä
½ appelsiinin kuori ja mehu
2-3 rkl sokeria

1. Laita teepussit uuttumaan mahdollisimman kylmään veteen.
2. Raasta appelsiinista kuori ja purista mehu.
3. Lisää sokeri, appelsiinin mehu ja raastettu kuori teen joukkoon ja anna juoman maustua vähintään tunti. Siivilöi ja tarjoile.

Vinkki! Saat kylmäuutettuun juomaan enemmän makua, kun annat sen maustua jääkaapissa yön yli.

Pohdittavaksi

Oletko päässyt maistamaan eri maiden juhlaruokia?

Kattaus maailmasta -kahvila



On aika kutsua ihmiset yhteen pop up -kahvilaan hyvien tarjoilujen ja mukavan tunnelman pariin. Tässä kahvilassa pääsevät kohtaamaan ihmiset, maut ja tarinat. Nyt laitetaan esille kattaus maailmasta!

Kahvila, johon kaikki ovat tervetulleita, voi toteutua monella tapaa. Onko teidän kahvilanne ilmeeltään monikulttuurinen, jossa sisääntulijaa tervehtii värikylläinen mahdollisuuksien maailma? Vai tarjoillaanko teillä pöytiin, kuten usein maailmalla? Ovatko tuotteiden nimet esillä

monilla kielillä? Löytyykö teidän kahvilastanne tarinat myös tuotteiden alkuperästä ja tekijöistä?

Yhä useammat kahviloiden asiakkaat vaativat kahvilaltaan vastauksia vastuullisuuteen: kuinka kahvila huomioi ihmisoikeudet ja ympäristökysymykset. Tietääkö kahvilan pitäjä, mistä tuotteet tulevat ja millaisissa olosuhteissa niitä on tuotettu? Kahvilassa voidaan ottaa huomioon edellisillä kerhokerroilla opittuja asioita, kuten tuotteiden alkuperän esilletuominen ja eri maiden ruokakulttuurit. Pohtikaa tarkasti, miten monikulttuurinen kahvila poikkeaa tavallisesta kahvilasta ja mitkä ovat sen vahvuudet. Miten asiakkaille voidaan viestiä kahvilan taustalla olevista ihmisyyden ja oikeudenmukaisuuden ajatuksista?

Kerhokerralle sopivat TOP-tehtävät

Kattaus maailmasta -kahvila
(Safkasankarit kattaa maailman -teema)
Safkasankareiden leivosjuhlat teema

Valmistelu

Sopikaa kerhon jäsenille vastualueet tapahtuman järjestämisessä. Suunnitelkaa, mitä kahvilassa tarjotaan. Minkälaisia tuotteita siellä voidaan myydä asiakkaille? Kulttuurinen monimuotoisuus voi näkyä monella tapaa kahvilan tarjonnassa. Toisaalta joillekin kävijöille etniset ruoat voivat tuntua liian eksoottisilta. Miten heidät saa tulemaan kahvilan asiakkaiksi? Tehkää lista tavaroista (esim. astiat, elintarvikkeet, sisustustuotteet, siivoustarvikkeet, markkinointimateriaali), joita tarvitsette kahvilaa varten. Keksikää kahvilalle kiva ja houkutteleva nimi. Miettikää, miten kahvilaa voidaan markkinoida.

Kerhon aloitus

Etsikää kahvilan pyörittämiseen sopiva tila ja sopikaa tilan käytöstä. Voitte tehdä kahvilalle bannerin "Safkasankarit kattaa maailman" ja esimerkiksi julisteita, joissa kerrotaan, mitä olette kerhossa tehneet maailman kulttuureja tarkastelemaan kokkukseen liittyen. Aloittakaa kahvilan markkinointi hyvissä ajoin. Valmistelkaa kahvilaa mahdollisimman pitkälle jo ennen tapahtumapäivää.

Ja sitten hommiin

Olkaa hyvissä ajoin paikalla tapahtumapäivänä. Kukin kerholainen hoitaa omalla vastuullaan olevat asiat, mutta auttaa myös muita.

Lopuksi arvioidaan

Kun tapahtuma on ohi, huolehtikaa, että tilat jäävät siistiksi. Tapahtuman jälkeen voitte myös pohtia, miten se onnistui. Mitä seuraavalla kerralla voisi tehdä toisin? Voiko tapahtumasta tehdä myös jälkimarkkinointia eli kiittää osallistujia ja välittää esimerkiksi valokuvatunnelmia kahvilasta?



Kahvilaa suunnitellessa hyödynnetään Safkasankarit-kerhossa opittuja maailman kulttuureihin liittyviä ajatuksia ja ruokia.

Kattaus maailmasta -kahvila

Pop up -kahvila

1. Sopikaa kerhon jäsenille vastualueet tapahtuman järjestämisessä. Safkasankarit eivät tarvitse hygieniapassia. Hyvästä elintarvikehygieniasta on kuitenkin huolehdittava.
2. Etsikää kahvilan pyörittämiseen sopiva tila ja sopikaa tilan käytöstä. Selvittäkää, mitä tapahtuman tiloissa voi tehdä. Onko siellä keittiötä, kylmätilaa tai astioita?
3. Aloittakaa markkinointi ajoissa. Voitte tehdä kahvilalle bannerin "Safkasankarit kattaa maailman" ja julisteita, joissa kerrotaan, mitä olette kerhoissa tehneet maailman kulttuureja tarkastelemaan kokkukseen liittyen.
4. Järjestäkää tarjoilu sovittuna aikana.
5. Kahvinoutopöytä kannattaa rakentaa niin, että vieras ottaa ensin käteensä lautasen ja tarjottavat ja vasta viimeisenä kahvi- tai teekupin.
6. Kun tapahtuma on ohi, niin huolehtikaa, että tilat jäävät siistiksi.

Pohdittavaksi:

Miten asiakkaille voidaan viestiä kahvilan taustalla olevista ajatuksista? Näkyykö teema kahvilan tunnelmassa ja sisustuksessa? Miten?

LIITTEET

2. KERHOKERTA Maailmanpitsa

JAPANI	CHILE	USA
	BURUNDI, HAITI, SIERRA LEONE, LIBERIA	
INTIA	MAURITANIA	NORJA
	KAMBODZA	
BOLIVIA	BANGLADESH	
ANGOLA	NEPAL	
	KAMERUN	

Tee kyltti osaksi maailmanpitsaa, jos toteutate tämän myös pop up -kahvilassa:
 Millaisen palasen Sinä saat maailmanpitsasta?
 Pitsa on jaettu 16 osaan eri maiden varallisuuden mukaan.
 Jokainen arpa voittaa - murusen tai jättipalasen.

Liput maailmanpitsaan



KAMERUN



CHILE



ANGOLA



MAURITANIA



NEPAL



KAMBODŽA



NORJA



SIERRA LEONE



BURUNDI



BOLIVIA



HAITI



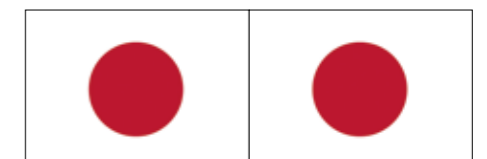
LIBERIA



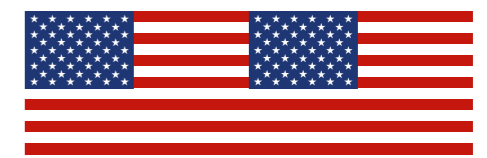
BANGLADESH



INTIA



JAPANI



YHDYSVALLAT

Arpalipukkeet pitsapeliin:



Burundi

Burundi on yksi maailman köyhimmistä maista. Köyhyys on seurausta 1990-luvun sisällissodasta sekä maassa pitkään jatkuneista poliittisista ja sosiaalisista levottomuuksista. Lisäksi noin kahdeksan prosenttia maan 15–49-vuotiaista kantaa hi-virusta, ja hiv-positiivisten osuus väestöstä kasvaa koko ajan. Burundi on yksi Afrikan tiheimmin asutetuista maista. Vähäisten maa-alueiden jakaminen on aiheuttanut ylilaidunnusta ja maan liikaviljelyä, ja suuri osa maan alkuperäisestä kasvillisuudesta on tuhouttu.

BKT PER ASUKAS: 736 PPP\$



Bolivia

Bolivia on pieni, eristäytynyt sisämaavaltio Etelä-Amerikassa. Merirajan puuttuminen ja vuoristoinen maa-perä hankaloittavat köyhän maan kaupankäyntiä. Alueella on 20 % maailman trooppisista jäätiköistä, minkä vuoksi maa on erityisen altis ilmastomuutokselle. Bolivia on köyhä maa, jossa rikas eliitti on hallinnut yleisesti politiikkaa ja maan taloutta.

BKT PER ASUKAS: 6 881 PPP\$



Chile

Chile saavutti demokratian vuonna 1990 oltuaan 16 vuotta diktaattori Augusto Pinochetin vallan alla. Nykyään Chile on mantereen vakaimpia ja ennen kaikkea kuparin viennin ansiosta vauraimpia valtioita. Chile on yksi Etelä-Amerikan vauraimmista valtioista. Sillä oli 1990-luvulla yksi mantereen nopeimmin kasvavista talouksista. Chilen talous perustuu kaivosteollisuudelle, joka tuottaa suuren määrän muun muassa rautaa, kuparia ja lyijyä.

BKT PER ASUKAS: 22 316 PPP\$



Angola

Angolan itsenäistyttyä Portugalin siirtomaan asemasta, käytiin maassa sisällissotaa yli 27 vuotta. Hallitus yrittää nyt jälleenrakentaa tuhattua maata. Kontrollioimattomat polttopuun hakkuut uhkaavat sademetsiä, ja maan eroosio ja aavikoituminen ovat kasvavia ongelmia. Monivuotisen sisällissodan jäljiltä maa on suurelta osin viljelykelvotonta miinojen vuoksi, ja veden laatu on huono miltei kaikkialla maassa. Angola on luonnonvaroiltaan rikas. Maasta löytyy öljyä, timantteja, kultaa, rautaa, hiiltä, urania, kuparia ja mangaani, mutta öljyä ja timantteja lukuun ottamatta kaivannaiset ovat suurelta osin hyödyntämättä.

BKT PER ASUKAS: 7 371 PPP\$



Haiti

Haiti on maailman ensimmäinen mustan väestön perustama tasavalta. Haiti on vuosien köyhyyden, väkivaltaisuuksien, turvattomuuden ja erittäin brutaalien hallitusten jälkeen yksi Latinalaisen Amerikan köyhimmistä maista, samalla myös yksi maailman köyhimmistä maista. Haitia ravisutti vuonna 2010 valtaisa maanjäristys, josta maa yhä toipuu. Maanjäristyksessä kuoli 300 000 ihmistä ja kolme miljoonaa ihmistä jäi kodittomaksi. Kahdeksan kymmenestä haitilaisesta elää köyhyydessä, puhdasta juomavettä on hyvin harvoilla ja imeväiskäisten kuolleisuusluvut ovat Latinalaisen Amerikan korkeimmat.

BKT PER ASUKAS: 1 762 PPP\$



Liberia

Liberia perustettiin vuonna 1822 karkoituspaijaksi vapautetuille amerikkalaisille orjille. Viime vuosien aikana maa on kokenut useita sisällissotia. Liberialla on runsaasti luonnonvaroja ja se on ajoittain ollut maailman suurin kumin tuottaja. Tulot luonnonvaroista ovat kuitenkin koituneet pienen vähemmistön hyväksi ja tuloerot ovat valtavat: köyhiä on 65 % väestöstä. Työttömyysprosentti on noin 70. Koko maahan levinnyt Ebola-epidemia halvaannutti maan talouden vuonna 2014.

BKT PER ASUKAS: 836 PPP\$



Mauritania

Ranskan entinen siirtomaa Mauretania ei ole 55 vuotisen itsenäisyytensä aikana onnistunut vakiinnuttamaan demokratiaa, ja 2000-luvulla on ollut jo useita vallankaappauksia. Maan hallitusta syytetään toistuvasti ihmisoikeusrikkomuksista. Vähäisten metsien kontrolloimattomat hakkuut johtavat maaperän köyhtymiseen ja maakerrosten kulkeutumiseen pois tuulen mukana. Mauritaniassa on suuri puute puhtaasta vedestä. Vesipula johtuu sekä vähäisistä sateista että puuttuvasta jätevesien puhdistamisesta ja teollisuuden päästöistä. Vuonna 2015 Mauritania rankattiin maailman kärkeen orjien määrässä. BKT PER ASUKAS: 3 886 PPP\$



Nepal

Yli 90 prosenttia Nepalin käyttämästä energiasta saadaan polttopuusta, mikä on johtanut metsien häviämiseen sekä maanpinnan eroosioon. Joillakin vuoristoalueilla on pieniä maatiluksia viljelemällä onnistuttu pysäyttämään maanpinnan eroosion eteneminen. Nepalilla on myös puutetta puhtaasta juomavedestä, koska huono viemärijärjestelmä ja maan vähäisen teollisuuden päästöt ovat saastuttaneet juomavettä. Maassa on noin 120 etnistä, kielellistä ja uskonnollista vähemmistöä. Köyhyys on suurinta maaseudulla, jossa suurin osa väestöstä asuu. Ihmiskauppa on köyhyyden tuoma vitsaus, siitä kärsivät erityisesti naiset ja lapset. BKT PER ASUKAS: 2 458 PPP\$



Kamerun

Kamerunissa asuu lähes 250 kielellistä ja etnistä ryhmää. Kamerun sijaitsee päiväntasaajalla ja sen ilmasto on trooppinen. Maan eteläosaa peittävät sademetsät ja pohjoisosassa sijaitsee noin 900–1300 metriä meren pinnan yläpuolelle kohoava Kamerunin ylänkö. Koska yli 40 prosenttia Kamerunin alueesta on sademetsää, on puutavara maalle tärkeä vientituote. Metsien hakkuut aiheuttavat kuitenkin ympäristöongelmia. Trooppisten puiden hakkuuseen liittyy paljon lahjontaa ja noin 50 prosenttia metsien hakkuista on laittomia. Kamerun on useina vuosina listattu maailman korruptoituneemmaksi maaksi, ja hallinnon kaikille tasoille ulottuva korruptio on yhä suuri ongelma. BKT PER ASUKAS: 3 123 PPP\$



Kambodža

Kambodžalla on synkkä lähistoria, mutta viime vuosina alot maassa ovat tasaantuneet. Demokattisen järjestyksen myötä maahan on tullut myös ulkomaisia sijoituksia ja turisteja. Kambodžassa on paljon ympäristöongelmia. Maaseudulla puhdasta juomavettä ei usein ole saatavilla. Kaupungeissa pohjavesi on saastunutta teollisuusjätteiden, roskien ja jäteveden puutteellisen käsittelyn vuoksi. Metsäalueet ovat huppenneet laittomien hakkuiden ja maatalouden laajenemisen vuoksi. Nykyisin 35 % ihmisistä elää köyhyysrajan alapuolella. Toinen vakava ongelma on koulutetun väestön puute. BKT PER ASUKAS: 3 483 PPP\$



Bangladesh

Bangladesh on yksi maailman tiheimmin asutuista ja köyhimmistä maista. Kaksi suurta jokea, Brahmaputra ja Ganges virtaavat maan läpi, ja aiheuttavat jatkuvasti tulvia. Tulvat koettelevat eniten köyhää väestöä, joka useimmiten asuu juuri suistoalueilla. Veden runsaudesta huolimatta puhtaasta juomavedestä on pulaa. Kaivoja poraamalla on pyritty hankkimaan puhdasta juomavettä saastuneen pintaveden tilalle. Kaivoveden on kuitenkin viime vuosina huomattu saastuneen maan kallioperän sisältämästä arseenista. Juutti ja tee ovat perinteisesti olleet maan tärkeimpiä vientitavaroita, mutta nykyisin maan vientituloista 3/4 tuo vaatetusteollisuus. BKT PER ASUKAS: 3 333 PPP\$



Intia

Intia on asukasluvultaan maailman toiseksi suurin maa Kiinan jälkeen. Intialla on suuria ympäristöongelmia. Yksi näistä on teollisuuden kontrolloimattomat myrkkypäästöt, jotka ovat saastuttaneet 70 % Intian pintavedestä. Intian talous on kehittynyt viime vuosina positiivisesti, ja maan keskiluokka on kasvussa. Intian luokkaerot ovat kuitenkin valtavat ja suuri osa maan väestöstä elää köyhyydessä. Vaikka köyhien lukumäärä vähenee, yli 380 miljoonaa ihmistä elää yhä köyhyysrajan alapuolella. Tilanne on pahin kaupunkien ja maaseudun slummialueilla, joilla asuu lähes neljäsosa maan asukkaista. BKT PER ASUKAS: 6 089 PPP\$



Norja

Norjalaisten elintaso on maailman korkeimpia, mutta elinkustannukset ja verot ovat erittäin korkeat. Maan hyvinvointijärjestelmä on hyvin kehittynyt, koulutus on ilmaista, terveydenhuoltojärjestelmä korkealuokkainen, kuten myös sosiaali- ja kansaneläkelaitos. Se miten tämä järjestelmä pystytään rahoittamaan öljytulojen loppuessa, on yksi norjalaisen politiikan kuumimmista kysymyksistä. Muita poliittisia keskustelunaiheita ovat maahanmuutto, etnisten vähemmistöjen integrointi, väestön ikääntyminen ja valtion rooli elinkeinoelä-

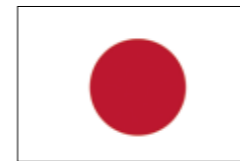
BKT PER ASUKAS: 61 472 PPP\$



Sierra Leone

Sierra Leone on kohonnut hitaasti mutta varmasti jaloilleen sisällissodan jäljiltä. Jo ennen sotaa maa oli yksi maailman köyhimmistä valtioista, huolimatta sen rikkaista luonnonvaroista. Sierra Leonella on erityisesti laajat mahdollisuudet kaivosteollisuuden kehittämiseen, maassa on myös timantteja ja rannikolta on löydetty öljyä. Maalla on myös käyttämättömiä resursseja metsä- ja maatalouden sekä kalastuksen kehittämiseksi. Taloudellista kehitystä hidastaa osittain alueen huono infrastruktuuri ja vaikeakulkuisuus. Nopea väestönkasvu rasittaa Sierra Leonen ympäristöä. Maassa kamppaillaan puukadon, liiallisen laiduntamisen, liikkakalastuksen ja polttoviljelyn aiheuttaman metsäkadon ja maaperän köyhtymisen kanssa.

BKT PER ASUKAS: 1 591 PPP\$



Japani

Japani on toisen maailmansodan jälkeen noussut yhdeksi maailman johtavista teollisuusmaista. Japanin nopea teollistuminen on aiheuttanut ilmastollisia seuraamuksia ja suurissa kaupungeissa erityisesti huono ilmanlaatu aiheuttaa eniten ongelmia. Hengitystiesairauksista kärsivien on pysyteltävä sisätiloissa useina päivinä viikossa, jotta he eivät sairastuisi erityisen tiheän saastesumun vuoksi. Myös suuri osa makean veden lähteistä on saastunut raskaan teollisuuden päästöjen seurauksena. Japani on yksi maailman suurimmista ja tärkeimmistä talousmahdeista, ja se on monien elektroniikan ja IT-alan osa-alueiden edelläkävijämaa koko maailmassa.

BKT PER ASUKAS: 37 322 PPP\$



Yhdysvallat

Maa on pinta-alaltaan ja väkiluvultaan yksi maailman suurimmista valtioista sekä taloudellinen ja sotilaallinen mahtimaa. Suuret hiilidioksidipäästöt aiheuttavat Yhdysvalloissa vakavia ympäristöongelmia. Lisäksi apulannan ja kasvimirkyjen käyttö on saastuttanut pohjavesiä. Kuivuus ja vesivarantojen puute vaivaavat myös osaa maan alueista. Suuresta pinta-alasta johtuvat runsaat luonnonvarat sekä kaikkialta maailmasta saapunut ammattitaitoinen työvoima ovat olleet perusta talouden kasvulle. Talouskasvusta huolimatta palkkataso ei ole noussut. Minimipalkat ovat hyvin alhaiset ja monet joutuvat tekemään kahta työtä pärjätäkseen. Köyhyysrajan alapuolella elää noin 15 prosenttia väestöstä.

BKT PER ASUKAS: 55 837 PPP

Lähde: Tiedot koostettu Suomen YK-liiton globalis.fi-palvelusta.

3. KERHOKERTA

Lasten oikeuksiin liittyvä 1X2-toiminnallinen peli

Jokainen kerholainen täyttää omalle paperille veikkausrivin viidestä kohteesta. Kerholaisen täytyy siis valita 1, X tai 2 (1 = ykkösjoukkue voittaa, X = tasapeli ja 2 = kakkosjoukkue voittaa), niin että muodostuu jonkinlainen rivi, esimerkiksi:

1. X
2. 2
3. 1
4. 1
5. 2

Kerholaiset jaetaan kahteen joukkueeseen. Kerhonvetäjä kertoo aina jokaisen viiden ottelun alkaessa lyhyen tietoiskun, miten kisa liittyy lastenoikeuksiin.

1. Kisa: Lukutaito

Tausta: Tällä hetkellä 57 miljoonaa lasta jää kehitysmaissa koulujärjestelmän ulkopuolelle, ja maailmanlaajuisesti 103 miljoonalta nuorelta puuttuvat lukemiseen tarvittavat perustaidot. Lukutaito on elinehto muuttuvassa maailmassa: se edistää ihmisten elämänoloja ja olosuhteita. (Suomen YK-liitto & Lukukeskus.)

Kisa: Molemmat joukkueet asettuvat jonoksi. Toinen joukkue on 1 ja toinen 2. Kerhonvetäjä jakaa ensimmäisinä jonoissa oleville kynät ja paperinpalat. Viimeisenä oliijat saavat saman 5 kirjaimisen sanan paperilla. Kisan alkaessa viimeisenä jonossa oleva kirjoittaa sormellaan edessä olevan selkään kirjain kerrallaan saamaansa viestiä eteenpäin ja tämä taas eteenpäin edessään olevan selkään. Ensimmäisenä jonossa oleva kirjaa paperille saapuneen viestin. Kummalla joukkueella saapuu oikea sana ensimmäisenä perille, on voittaja.

Pisteet: Kaikki ne, joiden veikkausriviin oli osattu valita oikein voittajajoukkue tai mahdollinen tasapeli, saavat pisteen.

2. Kisa: Rauha

Tausta: Vuonna 1989 julkaistu Lapsen oikeuksien sopimus määrittelee lapseksi jokaisen alle 18-vuotiaan. Sopimus tunnustaa, että jokaisella maapallon lapsella on täydet ihmisoikeudet: oikeus turvalliseen ympäristöön, koulutukseen ja terveydenhoitoon sekä oikeuteen osallistua ja vaikuttaa.

Kisa: Samat joukkueet kuin edellisessä kisassa. Kerhonvetäjä jakaa molemmille joukkueille yhtä pitkän narun, joka on sidottu ympyräksi eli maapalloksi. Kaikkien joukkueen jäsenten on pujottauduttava yhteisen maapallon läpi mahdollisimman nopeasti joko yhtä aikaa tai yksi kerrallaan. Kumpi joukkue on nopeampi, on voittaja.

Pisteet: Kaikki ne, joiden veikkausriviin oli osattu valita oikein voittajajoukkue tai mahdollinen tasapeli, saavat pisteen.

3. Kisa: Puhdas vesi

Tausta: 663 miljoonalla ihmisellä ei ole tällä hetkellä kunnollisen juomaveden lähdeä, ja turvallisesti hoidetut saniteettitilat puuttuvat 2,4 miljardilta ihmiseltä. Yli 80 prosenttia maailman jätevesistä lasketaan edelleen puhdistamattomana jokiin, järviin ja meriin, mikä aiheuttaa vaaraa sekä ihmisille että ympäristölle. (Suomen YK-liitto.)

Kisa: Samat joukkueet kuin edellisissä kisoissa. Joukkueet levittäytyvät kerhotilassa riviksi tasaisin välimatkoin. Jokainen osallistuja saa itselleen pienen kahvikupin tai vastaavan. Toisessa päässä molempia joukkueita on ämpärissä vettä, joka tulee siirtää kupeissa "palomiesketjuna" kupista toiseen ja viimein toisessa päässä olevaan tyhjään kuppiin. Kumpi joukkue saa siirretyksi minuutissa enemmän vettä toiseen kuppiin, on voittaja. Käyttäkää astioissa oleva vesi lopuksi esimerkiksi kukkien kasteluun.

Pisteet: Kaikki ne, joiden veikkausriviin oli osattu valita oikein voittajajoukkue tai mahdollinen tasapeli, saavat pisteen.

4. Kisa: Terveys

Tausta: Terveyden edistämiseksi maapallolla on saatu aikaan valtavia saavutuksia viimeisten vuosikymmenten aikana kansainvälisen yhteistyön avulla. Esimerkiksi vuosien 1990 ja 2015 välillä alle viisivuotiaiden lasten kuolleisuus väheni yli puolella ja vuosien 2000 ja 2017 välillä tuhkarokkotapausten määrä aleni jopa 80 prosentilla.

Kisa: Samat joukkueet kuin edellisissä kisoissa. Joukkueet valitsevat keskuudestaan yhden toimijan, jonka tehtävänä on repiä sanomalehtiaukeamasta eli symbolisesta sidetarvikelakanasta mahdollisimman pitkä yhtenäinen pala minuutin aikana. Kumpi joukkue saa pidemmän pätkän, on voittaja.

Pisteet: Kaikki ne, joiden veikkausriviin oli osattu valita oikein voittajajoukkue tai mahdollinen tasapeli, saavat pisteen.

5. Kisa: Huolenpito ja ravinto

Tausta: Maailmassa noin joka yhdeksäs, eli 795 miljoonaa ihmistä kärsii aliravitsemuksesta. YK:n arvioiden mukaan heidän määränsä kasvaa jopa 2 miljardilla vuoteen 2050 mennessä. Tämä johtuu muun muassa maailman väkiluvun kasvusta, ympäristön muutoksista sekä ruokailutottumusten muuttumisesta globalisaation ja kaupungistumisen myötä.

Kisa: Samat joukkueet kuin edellisissä kisoissa. Joukkueet kantavat viestinä päänsä päällä hedelmäkoria eli ravintoa. Osallistujat kiertävät lyhyen viestimatkan ja palauttavat korin seuraavalle. Kun kaikki ovat kantaneet hedelmäkoria, aika päättyy. Nopein joukkue voittaa.

Pisteet: Kaikki ne, joiden veikkausriviin oli osattu valita oikein voittajajoukkue tai mahdollinen tasapeli, saavat pisteen.



toptehtavat.fi

**Tällä sivustolla ei tekeminen lopu!
1 000 TOP-tehtävää odottaa sinua
vain parin klikkauksen päässä.**





4H on olemassa lapsia ja nuoria varten. Teemme työtä, jotta jokainen suomalainen lapsi tai nuori löytää omat vahvuutensa ja kiinnostuksen kohteensa, saa onnistumisen kokemuksia ja mahdollisuuden kasvaa täyteen potentiaaliinsa: kestävään elämäntapaan, aktiiviseen työhön ja yrittäjyyteen.

Jokainen lapsi ja nuori on arvokas.



4H

Suomen 4H-liitto

Karjalankatu 2 A, 00520 Helsinki



4HSuomi



4HSuomi



4HSuomi



4HSuomi