



EESTI
TEHNOLOOGIA-
KASVATUSE
LIIT



HITSA



STOKKER

Konkursi „Nutikad õpilastööd 2017/2018“ praktilise töö elektrooniline vorm tehnoloogia ja loodusainete ainevaldkonnas

1. Autor

Margus Ilves Röpina Ühisgümnaasium 7. klass
margusilves11@hotmail.ee Käsitöö ja kodundus

2. Õpilastöö
nimetus

Leib

3. Joonised või
illustratsioonid



4. Kasutatavad
materjalid,
töövahendid ja
masinad

- Eeltainas: 100–150 g rukkileiva juuretist, 1 l sooja vett, 400 g keskmise või jämeda jahvatusega rukkijahu.
- Leivatainas: 150 g suhkrut, 1 dl soola, 1 sl köömneid, 1 sl linaseemneid, 600 g keskmise või jämeda jahvatusega rukkijahu, 3 sl rukkilinnasejahu.

5. Soovituslik
töökäik/
disainiprotsess

- Segasin kõik koostisained kokku, katsin käterätikuga ja panin 24 tunniks sooja radiaatori peale, et taigen kerkiks.
- Kui taigen oli piisavalt kerkinud, tõstsin taigna vormidesse.
- Et koorik ei praguneks, niisutasin taigna pealispinna veega.
- Leiva küpsetamiseks vajalik temperatuur on 200-240 kraadi. Kuna mul olid erineva suurusega vormid, oli ka küpsetusaeg erinev. Väiksemate leivavormidega leiva küpsetamiseks kulus 40 minutit, suuremate jaoks kulus 50 minutit.
- Võtsin küpsed leivad ahjust välja ja jätsin jahtuma. Jahtunud leivad võtsin vormist välja.
- Esimesel prooviküpsetamisel selgus, et olin teinud vea – leivad ei tulnud küpsetusvormist välja. Sain teada, et vormid tuleks enne taignaga täitmist korralikult rasvaaine või õliga määrada.

6. Probleem-
küsimused või
ülesanded,
loovuse
arendamine

- rukkikasvatus Eestis
- leivaküpsetamise traditsioonid
- juuretise kasutamine
- praktiline kogemus

7. Lõiming

Ajalugu: rukkikasvatus ja eestlaste traditsioonilised toidud.
Keemia: eluks olulised süsinikuühendid.
Füüsika: ahju temperatuur ja võimsus; soojusülekanne ja soojuskaod;
soojusülekanne liigid.

8. Omandatavad
õpitulemused

Väärtustab traditsioone ja rahvuslikku toitu.
Korraldab ja viib töö läbi etapiti: püstitab eesmärgi, otsib info, teeb läbi praktilise töö
ja teeb järeldused.
Kasutab julgelt loovust.
Oskab teha koostööd: pereliikmed ja naabrid.

9. Hindamine

Hinnang antakse:
• loovtöö objektile: töö vastavus teemale, seatud eesmärkide saavutamine, meetodite valik ja rakendus;
• loovtöö protsessile: õpilase algatusvõime ja initsiatiiv loovtöö teema valimisel, ajakava järgimine, kokkulepetest kinnipidamine, ideede rohkus, suhtlemisoskus (juhendaja);
vahehinded mõjutavad protsessihinnet.

10. Töö
lühis-
iseloomustus,
märkused

Õpilane uuris leivaküpsetamise ajalugu, leiva tähendust nii eestlaste toidulaua kui eesti rahva kultuuriloos. Ta võrdles leivaküpsetamist minevikus ja tänapäeval.
Õpilane küpsetas ise traditsioonilise juuretise leiva.
Juuretise sai ta naabrilt, kes ise järjepidevalt leiba küpsetab.
Küpsetatud leib oli maitsev ja autor rahul, et sai sellise tööga hakkama.