

# Opettajan ohje reseptivihkon tehtäviin

## Pakkaustutkimus kokkailtaessa, sivu 4.

Mitä alkuperämerkintöjä ja merkkejä ruokapakkauksista löytyy? Tutki ja pohdi seuraavien kysymysten avulla:

- Löytyykö Hyvää Suomesta -merkki?
- Löytyykö tuottajan tai valmistajan nimi?
- Mistä kotimaisuuden tunnistaa?
- Onko alkuperätieto helppo löytää?
- Antaako pakkauksen ulkonäkö oikean kuvan tuotteen sisällöstä ja raaka-aineiden alkuperästä?

→ Opettajan ohje:

**Ota tuotteiden ja raaka-aineiden pakkaukset talteen ja oppilaiden tutkittavaksi kokkailun yhteyteen. Tehtävän voi tehdä pienenä rastina keittiössä ennen ruoan valmistusta tai vaihtoehtoisesti ruoan kypsyyssä. Merkit selityksineen löytyvät vihkosta sivulta 11.**

## Keskustelukysymyksiä yhteiseen ruokailuhetkeen, sivu 4.

### Aihe 1: Suomalainen ruoantuotanto

- Miksi on tärkeää, että ruokaa tuotetaan Suomessa?
- Miten oma valinta kaupassa voi vaikuttaa viljelijään?

### Aihe 2: Minä viljelijänä

Kuvittele olevasi suomalainen ruoantuottaja. Pohtikaa yhdessä:

- Mikä omassa työssäsi olisi vaikeinta?
- Mikä tekisi työstä merkityksellistä?
- Mikä huolestuttaisi tulevaisuudessa?

### Aihe 3: Suomalainen ruokakulttuuri

- Mitä on suomalainen ruokakulttuuri?
- Minkä kotimaisen ruokalajin tai tuotteen haluaisit esitellä ulkomaalaiselle vieraalle? Kerro miksi? Voit esimerkiksi kertoa, mitä muistoja sinulla on valitsemaasi ruokalajiin tai tuotteeseen liittyen.

### Aihe 4: Ruoka ja ilmasto

Moni miettii, miten syömämme ruoka vaikuttaa ilmastoon.

- Pohtikaa ja keskustelkaa, millaisilla valinnoilla voimme itse vaikuttaa arjessamme ilmastonmuutokseen?

→ Opettajan ohje:

**Jakakaa keskusteluaiheet pöytäryhmittäin ja keskustelkaa ruokailun yhteydessä. Vaihtoehtoisesti kysymykset voidaan käydä läpi teoriaosuuden yhteydessä esimerkiksi pariporinoina.**

