

MINÄ TAHDON TISKATA

Satu Kivelä, satu.kivela@partio.fi, Kokkikerho Harrastamisen Suomen mallin hankkeessa

1 JOHDANTO

Kun partiojohtaja astuu kotitalousluokkaan pitämään kokkikerhoa 1-3luokkalaisille lapsille, tulee jo ensimmäisellä kerralla vastaan pedagoginen haaste. Olen satoja kertoja laittanut lasten kanssa ruokaa nuotiolla ja retkikeittimillä. Ajattelin, että varmasti samalla reseptiikalla järjestää aika monta kokkikerhokertaa. Varmuuden vuoksi tein tutustumiskäynnin kokkikerholle varattuun kotitalousluokkaan, jotta tietäisin mitkä välineet luokasta löytyy. 7-luokkalaisten partiolaisten kanssa pizzan paistaminen sujui oikein hyvin ja olin positiivisesti latautunut ensimmäiseen kerhokertaan.

Tervehdin oppilaita iloiseen tapaani. Kerhon aluksi käytettiin aikaa tutustumiseen. Sitten oli popcornien valmistuksen aika. Se vain, että kukaan kerholaisista ei yletynyt ottamaan itselleen kattilaa hyllyltä. Ongelma toistui, kun pyysin oppilaita mittaamaan kattilan pohjalle öljyn ja jyviä, niin että pohja peittyy. Kun kattila oli liedellä, oppilaat eivät nähneet sen pohjalle kaataessaan jyviä ja öljyä. Oppilaista kaikki tarvitsivat apua essunsa päälle pukemisessa, koska narujen solmimisen taito puuttui ja/tai ylipitkän essun taitteleminen ei sujunut. Koska testasin tilaa seiskaluokkalaisten kanssa, ei mitään vastaavia haasteita ollut. Jo ensimmäisellä kokkikerhokerralla nousi halu muokata kokkikerhosta oppijalähtöisempi. Mitä voidaan tehdä tilojen suhteen? Miten muutan tuntisuunnitteluani? "Opettajan rooli on keskeinen oppijalähtöisyyden toteuttamisessa (Laes, 2024).

Kokkikerhosta oppilas saa itselleen välipalareseptejä. Oppilas voi halutessaan valmistaa samoja annoksia kotonaan. Myös kotikeittiöt ovat suunniteltu aikuisten mitoille sopiviksi, joten sillä miten kokkikerhossa toimitaan, on merkitystä taitojen siirtymisessä arkeen. Huomaan itsestäni, että kaikkeen tekemääni kasvatustyöhön heijastuvat partiossa käytetyt vuodet. Partio toimintaan kuuluu vahvasti tekemällä oppiminen. Lapset saavat sytyttää tulitikun itse, kokata itse. Minulle on todella motivoivaa päästä työkseni ohjaamaan näin toiminnallista lastenkerhoa. Uskon, että tekemistäni havainnoista olisi hyötyä vastaavaa toimintaa ohjaavalle kollegalle.

2 OPPIJALÄHTÖISEN KOKKIKERHON LUOMINEN

2.1. Tila ja välineet

Kokkikerhon luokkatila on suunniteltu kahdelletoista yläkouluikäiselle oppilaalle. Tilan ongelmallisuus 1-3luokkalaisten lasten kanssa on lähinnä se, että liesi ja keittiötasot ovat liian korkeat. Lisäksi osa välineistä sijaitsee liian korkeilla hyllyillä. Essujen mittasuhteet ovat väärät.

Lähdin taklaamaan tilan haasteita valitsemalla tuntisuunnitelmaan sellaisia reseptejä, joita voi hyvin kokkailla ruokapöydän ääressä istuen. Ilman keittämistä tai paistamista syntyvät esimerkiksi murskatuista kekseistä ja tuorejuustosta pyöriteltävät välipalapallot, rieskarullat, mukimuffinsit mikrossa ja dippivihannekset. Lisäksi jätin vahtimestarille pyynnön mahdollisuuksien mukaan hankkia luokkatilaan jakkarat lyhyempien kokkien käyttöön. Sopivan kokoisia essuja emme ala kokkikerhoon tilaamaan, koska säilytystilaa ei ole eivätkä oppilaat vielä osaa käyttää ompelukonetta. Oma työaikaani en myöskään voi käyttää essujen ompeluun. Vaihtoehdoksi jää aina auttaa oppilaita essujen taittamisessa ja solmimisessa, tai opettaa tämä työvaihe oppilaille. Menetelmällisesti uskon, että osallisuus rakentuu juuri toimijuudesta. Lähdin siis määrätietoisesti opettamaan jokaiselle opiskelijalle tavan solmia oma essunsa. Solmimisen opettamisessa huomioitiin oppilaiden yksilöllisyys, jos oppilaalla jo oli rusetin solmimisen taito keskityttiin siihen, miten essu taitetaan niin, että nauhat tulevat eteen ja rusetin solmiminen mahdollistuu. Jos rusetti ei ollut opittu opetin solmimaan essun merimiessolmulla. Merimiessolmu on solmuna rusettia pitävämpi ja monikäyttöisempi. Solmun opettelussa sai valita itselleen mukavan tavan, katsoa kuvallista ohjetta ja kuunnella opettajan ohjetta. Matkia opettajan solmimisesta. Seurata solmimisohjetta itsenäisesti vaihe vaiheelta koskettelukirjasta.

2.2. Menetelmät ja asenneilmapiiri

Kokkikerhon reunaehtoina ovat kerhon budjetti (2€ per kerta per kerholainen) ja kerhon kesto (1h). Syyslukukaudella on kaksitoista kerhokertaa. Lähdin mahdollistamaan lasten osallisuutta kysymällä reseptitoiveita kerhon ensimmäisellä ja viidennellä kerralla. Joitakin toiveita saatiin jo ensimmäisellä kerralla, mutta

monelle lapselle oli vaikeaa nimetä toiveita, kun kokemus kokkaamisesta oli vielä hyvin olematon. Viidennellä kerhokerralla sainkin paljon kattavammin kuulla toiveita, kun oli jo hahmotusta siitä mitä kerhoajassa olisi ehkä mahdollista valmistaa. Saatuja toiveita on kunnioitettu ja toteutettu mahdollisuuksien mukaan. Lasten kanssa on avoimesti keskusteltu, jos jotain toivetta ei voida toteuttaa. Kokkikerhon rakenne on meillä muotoutunut vakioksi. Esivalmisteluihin kuuluu 15 minuuttia aikaa (käsienspesu, essun pukeminen, päivän reseptin ohjeistus). Aktiivista kokkaamista on puoli tuntia. Viimeiset viisitoista minuuttia käytetään syömiseen ja tiskaamiseen. Joitakin toiveita esimerkiksi mokkapalat, ei siis voida toteuttaa sellaisenaan, koska valmistamiseen ja syömiseen kuluisi 75 minuuttia. Joten reseptiä on sovellettu niin, että teemme suklaamuffinit mikrossa ja siihen päälle mokkapalan kuorrutteen.

Lasten osallisuus näkyy myös mahdollisuutena soveltaa reseptejä. Tähän liittyen olen tuonut raporttiin kuvat 1 ja 2, joista näkyy hyvin se, että kaikilla on ollut samat ainekset, mutta tehtävää on toteutettu vapaasti.



Kuva 1. Muna-vihannesleivät (Kivelä 2024)



Kuva 2. Muovailtava välipala (Kivelä 2024)

Oppilailta on kysytty reseptitoiveiden lisäksi halukkuutta suorittaa eri työvaiheita. Kerhonohtajan näkökulmastahan on loppujen lopuksi yhdentekevää kuka tiskaa, kunhan joku tiskaa. Kerho toteutuu lasten vapaa-ajalla, joten puheissani mainitsen, että jokainen on täällä omasta vapaasta tahdostaan ja kaikille varmasti löytyy kerhosta sopivia tehtäviä, eikö niin? 😊 Osa resepteistä on sellaisia, että jokainen valmistaa oman annoksensa. Toiset resepteistä tehdään kolmen hengen pienryhmässä ja valmistettu annos jaetaan ryhmäläisten kesken.

3 JOHTOPÄÄTÖKSET

Oppijalähtöisyyttä voi lähteä tarkastelemaan hyvin monesta näkökulmasta ja niin juuri halusin tehdä. Pysähdyinpä miettimään asiaa tilan, välineiden, menetelmien tai asenneilmapiirin kautta kaikessa pohjavireeksi nousi turvallisuuden näkökulma ja

juuri se on opettajasta lähtöisin. Kun lapsi sanoo “minä tahdon tiskata” tiedämme, että ilmapiiri on tarpeeksi turvallinen oman tahdon ilmaisemiseksi. Kerhossa on itänyt osallisuuden siemen. Kun lapsi sanoo “minä tahdon tiskata”, tehtävänäni on varmistaa, että tiskivesi ei ole polttavan kuumaa eikä saippuaa joudu silmiin tai suuhun. Lapsen on nähtävä tiskialtaaseen, jotta hän voi turvallisesti tiskata. Jotta lapsi voi turvallisesti ja mukavasti harjoitella tiskaamista, hän ansaitsee itselleen sopivan kokoiset kumihanskat! Marketeista en lasten kumihanskoja löytänyt, mutta nettikaupasta sellaiset löytyivät ja ne mahtuivat kerhon budjettiin erittäin hyvin. Arvaatte varmaan, että meillä on kerhossa monta uutta tiskaria. Enää ei oppilaiden tarvitse jännittää polttaako tiskivesi käsiä tai haisevatko kädet tiskaamisen jälkeen oudolta. Hämmästyin miten en aiemmin ollut tullut ajatelleeksi tätä. Itsellenikin on herkkä iho, enkä missään nimessä laittaisi paljaita käsiäni astianpesuainetta sisältävään veteen. Miksi oppilaittenikaan pitäisi?

LÄHTEET

Laes, T. (2024). *Oppijälähtöisyys - avain inklusioon* [virtuaaliluento]. Pedagogisen toiminnan perusteet lasten ja nuorten harrastustoiminnassa 26.9.2024.

Pedagogisen kehittämistehtäväni saa tekijänimelläni jakaa avoimesti aoe.fi-sivustolla ja artikkelin kirjoittajana olen huolehtinut ja vastaan artikkeliin liittyvien kuvien julkaisuluvasta.