

Leiva- ja piimanädala

6.-10. oktoober oli leiva- ja piimanädal. Selle raames toimus Põlva Keskkoolis mitmeid üritusi.

7. ja 8. oktoober 2008 - SÜGISLAAT

Leivanädala raames toimus Põlva Keskkoolis traditsiooniline üritus - sügislaad, kus kaubeldi erinevate toodetega. Esindatud oli pagari- ja kondiitritooted (saiakesed, koogid, vahvlid), puu- ja juurviljad, mesi, erinevad paberist esemed (järjehoidjad, kaardid). Huvi laada vastu oli suur. Õpilased said õppida kauplemist ja müümist, teenida endale oma raha ja õppida sellega ümberkäimist. Üritus toimus vahetundide ajal.



10. oktoober 2008 - 2. KLASSIDE ÕPPEKÄIK VÄRSKASSE SETO TALUMUUSEUMISSE

Reedel, 10. oktoobril külastasid Põlva Keskkooli teised klassid Seto Talurahvamuseumit Värskas. Neil oli muuseumitund, kus õpetati või ja vatska tegemist. Iga laps sai küpsetada endale vatska ja määrada peale kohapeal tehtud võid. Lastele see väga meeldis, nad said palju uusi ja huvitavaid teadmisi leiva ja või valmistamisest, mida teistelegi koolikaaslastele jagada. Õppekäigu eesmärk oli propageerida tervisliku toitumist, anda teadmisi teraviljadest, viljatöödest ja -toodetest, anda võimalus lastel ise proovida küpsetamist ja tutvustada vanaaegseid kombeid, näidata lastele või tegemist, tutvustada erinevaid piimatooteid, kujundada austavat suhtumist toidusse. Enne õppekäiku õppisid lapsed koolis loodusõpetuse tunnis Eestis enamlevinud teravilju ning räägiti teemale – Mida saab piimast? Õppekäigul osalenud klassid jagasid oma teadmisi ka teistele. Nad tegid joonistusnäituse muuseumipäevast ning plakati – MINU LEMMIK PIIMATOODE, mis pandi üles koridori stendile, kus on ka teistel õpilastel sellega võimalik tutvuda.



10. oktoober 2008 - LEIVAPÄEV

Reedel, 10. oktoobril külastas Põlva Keskkooli Lõuna Pagarite esindus, kes näitasid 1.-6. klassi õpilastele filmi leiva tegemisest, küsisid pärast filmi kohta küsimusi ja jagasid Lõuna Pagarite meeneid. Õpilastel oli võimalik degusteerida Koolileiba, tavalist rukkileiba ja Lembitu leiba. Õpilased said palju kasulikke teadmisi leiva valmistamisest. Selgitati välja maitsvaim leivatood.

