

Huom! Muutokset suunnitelmaan ovat mahdollisia, jopa todennäköisiä!

T: ville-pekkapulkkinen (at) kalevanlukio.com

Ruokajuomana kaikilla aterioilla vesi, tee tai kahvi



Tunti	Kotitalous 1	Kotitalous 2	Leivontakurssi 1	Leivontakurssi2
1	<p>Kotitalous oppiaineena Ryhmäjako, vihot, allergiat, työvälineet, luokkaan tutustuminen, luokan "säännöt", tavoitteet</p> <p>Keksit – useita eri keksejä</p>	<p>Ryhmäjako, vihot, allergiat, työvälineet, luokkaan tutustuminen, luokan "säännöt", tavoitteet</p> <p>Marjarahka</p>	<p>Kotitalous oppiaineena Ryhmäjako, vihot, pyykinpesu allergiat, työvälineet, luokkaan tutustuminen, luokan "säännöt", tavoitteet, leivonnan perusteet</p> <p>Juustosarvet</p>	<p>Ryhmäjako, vihot, allergiat, työvälineet, luokkaan, luokan "säännöt", tavoitteet, leivonnan perusteiden kertausta</p>
2	<p>Hygieniää, työvälineitä, keittiötoiminnan perusteet, jätteasiaa, pyykinpesu Kasvikset: käsittely+ työvälineet Leivonnan perusteet</p> <p>Nakkikeitto / jauheliha-keitto Perunarieska</p>	<p>Jälkitöiden kertaus, marjat, säilöntä – pohjustus ja tehtävien jako, elintarvikkeiden ohjesäilytysajat, leivonnan perusteiden kertaus</p> <p>Muffinit – useita eri muffineita useilla eri tekniikoilla</p>	<p>Kohotusaineet leivonnassa - Kohottamattomat leivonnaiset</p> <p>Brownies Karjalanpiirakat Munavoi</p>	<p>Viljat, viljaesitelmien pohjustus Käymiskokeet Kohotusaineet leivonnassa- kohottamattomat leivonnaiset</p> <p>Tuulihatut tuorejuustolla ja kermavaahdolla Chapatileipä (Kalakukon valmistus seuraavaksi kerraksi)</p>
3	<p>Kasvikset – kasvien pilkkominen, mitä kasvikset vihannekset, juurekset ja hedelmät oikein ovat?, kasvien kypsytysjärjestys, kasvisesitelmien pohjustaminen,</p> <p>Omenapiirakka Kasvisdippi: - kukkakaali, porkkana, paprika, parsakaali, kyssäkaali, kurkku ym. hapankorppu Kermaviilikastike</p>	<p>Säilöntä Liha - Yleistä lihasta - Entsyymit (raakakypsennys) - Lihan käsittely</p> <p>Omenahillo seuraavaan kertaan Maustekurkku seuraavaan kertaan Lasagne tai pizza Keksit</p>	<p>Esitys Kohottamattomat leivonnaiset Pikaleivonnaiset - Myös seuraavan kerran leivonnaisten valinta</p> <p>Kookospikkuleivät Juustosarvet Pikapullat Muffinit – erilaisia</p>	<p>Kohottamattomat leivonnaiset Seuraavan kerran pikaleivonnaisten valinta</p> <p>Mantelipiukot Ohrarieskat Perunarieskat Rättänä Jäätelö Kalakukon nauttiminen</p>
4	<p>Kasvikset Lieden pesu, kasvisesitelmät, Kiisselin valmistus</p> <p>Kasvissosekeitto Perunarieska Kiisseli</p>	<p>Liha - Perusteiden opettelu jatkuu</p> <p>Eri leikkeiden valmistus Peruna / riisi / makaroni / nuudelit Vaalea sienikastike Mascarponevahto ja omenakompotti omatekemään omenahilloon</p>	<p>Esitys Pikaleivonnaiset</p>	<p>Pikaleivonnaiset</p> <p>Pikapulla Suklaakakku Marjapiirakka Vapaavalintaisia pikaleivonnaisia</p>
5	<p>Kananmuna, "Muna on mukava juttu"</p> <p>Munakasrulla eri täytteillä (kana, kala, kasvis ja liha)</p>	<p>Kala - Kalan osat ja perkaaminen - Eri kalalajit</p>	<p>Esitys Muna – sokerivaahdotus Kääretorttu vs unelmatorttu</p>	<p>Hiivataikina – Leipäkerta - Perinteinen vs juurimenetelmä - Kuivahiiva vs. tuorehiiva</p>

	Salaatti	Kalakeitto eri kaloista Smoothie	Porkkanakakku	Erilaisia leipiä Herkuttelijan patonki
6	Liha Lihapullat kolmella eri tapaa (sipulikeittopussiin, korppujauholla ja ilman korppujauhoa) - Samasta perustaikinasta voi tehdä sekä pullia, murekettä että pihvejä Jälkiruoka	Kala - Perusteiden opiskelu jatkuu Kalapihvit Perunamuusi Britakakku	Esitys Muna - sokerivaahdotainat Täytekakukerta – kakkujen perusteet, tehdään sekä perinteinen että kääretorttupohjaan valmistettu tätekkakku	Muna - sokerivaahdotainat Täytekakukerta – vain mielikuvitus on rajana!
7	Liha ja pasta, maustaminen Spaghetti Jauhelihakastike Porkkanaraaste Kääretorttu	Kana - Perusteet broilerista ja kanasta - Kanan paloittelu Kermanainen kanakeitto Kanapiirakka Köyhät ritarit	Esitys Murotainat Mokkapalat Suklaakeksit Muita murotainaleivonnaisia (valittavana mm. erilaisia piirakoita, muffineita, kakuja sekä keksejä)	Muna - sokerivaahdotainat Marengit (valkuaisvahto) Vapaavalintaisia leivonnaisia
8	Liha ja viljat Ruoan hinnan laskeminen Hampurilaisateriat	Kana ja kananmuna Munakas Munakaskääryle kanatäyteellä Pullat - Samasta taikinasta useita eri "pullatyyppisiä"	Esitys Hiivataikina - Leipäkerta Erilaisia leipiä Croissantit	Murotainat Erilaisia murotainleivonnaisia (valittavana mm. erilaisia piirakoita, muffineita, kakuja sekä keksejä)
9	Kala Eri kalalajit Uunikala tomaattikastikkeessa Leipä Salaatti	Kasvikset - Ruoan ekologisuus ja eettisyys - perustietoa kasviksista - Kasvisten käsittely Kasvispiirakka Pestokierteet Juustosarvet	Esitys Hiivataikina Seuraavan kerran pohjustaminen Pizzarulla Muita hiivataikinaleivonnaisia	Murotainat Valmismurotainat vs itse tehdyt taikinat; kumpi onko hinnassa tai laadussa eroja Erilaisia murotainleivonnaisia
10	Kala Kalan perkaaminen Kalakeitto – seljanka Sämpylät	Kasvikset - Perustietoa kasviksista jatkuu - Testaamme soijarouhetta sekä tofua "Jauhelihakastike" soijarouheesta "Jauhelihapihvit" soijarouheesta Kasvislasagne Kasviswokki tofulla	Kokkisota	Yritysvierailu
11	Maitotuotteet Makaronilaatikko Mustikkapiirakka Vaniljakastike	Eri kasvisruokavaliot Pohjustus leivontakertaan (muista toimittaa reseptit opelle!) Falafelpyörökät Pasta Unelmatorttu	Kokkisota	Seuraavien kertojen suunnittelua (Best of leivonnaiset ja kokkisota) "Parempaa kuin kaupan pulla!" Opiskelijat valitsevat jonkun kaupan tai

				konditorian leivonnaisen ja valmistavat vastaavan tuotteen itse.
12	Kana ja broileri Leivontaesitelmän pohjustus Kookosbroileri suolapähkinöillä Riisi Jälkiruoka	Erityisruokavaliot (mm. vilja-allergia, keliakia, sokeritauti, laktoosi-intoleranssi, maitoallergia, diabetes) Juhlien suunnittelu (puolet luokasta valmistaa juhla-aterian toiselle puolelle, seuraavalla kertaa päinvastoin) Pippuripihvi Perunamuusi Metsämarjavaahto	Leivonnaisten koristelun perusteet - Kuinka valmistetaan erilaiset kuorrutukset ja koristeet Sokerikuorrutukset, marsipaanikoristeet, suklaakuorrutukset ja koristukset...	Best of leivonnaiset. Valmistamme parhaita leivonnaisia parhaista raaka-aineista ja tarjoamme niitä tunnin lopuksi parhaille kavereille (ja opettajille).
13	Kana ja broileri Kanapasta Pullat	Leivontakerta – toteutamme opiskelijoiden itse valitsemia leivontareseptejä / leivonnaisia	Vapaavalintaisia leivonnaisia. Seuraavien kertojen suunnittelua Koe!	Kokkisota!
14	Leivonta Eri taikinatyypit - Kohottamattomat taikinat ja pikataikinat Opiskelijoiden omat reseptit ja esitelmät - Sekä suolaisia että makeita leivonnaisia	Juhlat – puolet opiskelijoista valmistavat juhla-aterian / teema-aterian toisille opiskelijoille, toiset opiskelijat arvioivat samaan aikaan ruoanvalmistajien työskentelyä sekä laskevat ateriakokonaisuuden hinnan	Yritysvierailu	Kokkisota!
15	Leivonta Eri taikinatyypit - Muna-sokerivaahtoraikinat - Murotaikinat Opiskelijoiden omat reseptit ja esitelmät - Sekä suolaisia että makeita leivonnaisia	Juhlat – puolet opiskelijoista valmistavat juhla-aterian / teema-aterian toisille opiskelijoille, toiset opiskelijat arvioivat samaan aikaan ruoanvalmistajien työskentelyä sekä laskevat ateriakokonaisuuden hinnan	Best of leivonnaiset. Valmistamme parhaita leivonnaisia parhaista raaka-aineista ja tarjoamme niitä tunnin lopuksi parhaille kavereille (ja opettajille).	Leivonnaisten koristelu - Kuinka valmistetaan ja valitaan erilaiset kuorrutukset ja koristeet - Pursotettavat vs. levitettävät kuorrutukset - Sokerikuorrutukset, marsipaanikoristeet, suklaakuorrutukset ja koristukset...
16	Leivonta Eri taikinatyypit - Hiivataikinat Opiskelijoiden omat reseptit sekä esitelmät Koe! Kokeeseen tulee tunneilla käsitellyt asiat.	Avoin kerta – hyvää ruokaa tiedossa ☺	Juhlat – puolet opiskelijoista valmistavat valitsemiaan leivonnaisia toisille opiskelijoille, toiset opiskelijat arvioivat samaan aikaan ruoanvalmistajien työskentelyä sekä laskevat leivonnaisten kokonaiskustannukset. Toiselle puolelle myös kokeen teoriaosuus.	Juhlat – puolet opiskelijoista valmistavat valitsemiaan leivonnaisia toisille opiskelijoille, toiset opiskelijat arvioivat samaan aikaan ruoanvalmistajien työskentelyä sekä laskevat leivonnaisten kokonaiskustannukset.
17	Vierailu ravintolassa tai tuottajalla	Vierailu ravintolassa tai tuottajalla	Juhlat – puolet opiskelijoista valmistavat valitsemiaan leivonnaisia toisille opiskelijoille, toiset opiskelijat arvioivat samaan aikaan ruoanvalmistajien työskentelyä sekä laskevat leivonnaisten kokonaiskustannukset. Toiselle puolelle myös kokeen teoriaosuus.	Juhlat – puolet opiskelijoista valmistavat valitsemiaan leivonnaisia toisille opiskelijoille, toiset opiskelijat arvioivat samaan aikaan ruoanvalmistajien työskentelyä sekä laskevat leivonnaisten kokonaiskustannukset.

18	Vielä avoin (sis. siivouksen)	Vielä avoin (sis. siivouksen)	Vielä avoin (sis. siivouksen)	Vielä avoin (sis. siivouksen)