

Türi Põhikool

Meie pere kokaraamat

Autor: Janette-Liis Jäätma

Juhendaja: Külli Jäätma

Türi 2023

Sisukord

Sissejuhatus.....	3
Tegevuskava	4
Töökäik	5
Kokkuvõte.....	6
Kasutatud materjalid	7

Sissejuhatus

Valisin selle teema, kuna mulle väga meeldib küpsetada. Ma avastasin ja kasutasin ka retsepte oma vanavanaema retseptivihikust, mis oli aastast 1929.

Loovtöö eesmärgid:

- uurida oma suguvõsa vanaaegseid ja ka uuemaid retsepte,
- õppida valmistama oma perekonna lemmikumaid retsepte,
- arendada enda toiduvalmistamise oskust,
- õppida oma tegevuste kavandamist ja planeerimist,
- õppida vormistama loovtööd ja kirjeldama tegevust veebilehel,
- kujundada ja trükkida kokaraamat paberile.

Minu loovtööks oli „Meie pere kokaraamat“, mis sisaldab meie pere lemmikretsepte.

Kogu oma tegevuse koondasin veebilehele <https://meieperekokaraamat.weebly.com/>

Tegevuskava

I ETAPP

- Teema valimine.
- Tutvumine perekonna retseptiraamatutega.
- Retseptide valimine.

II ETAPP

- Toitude valmistamine, tegevuste pildistamine ja kirjeldamine.
- Veebilehe loomine.

III ETAPP

- Kasutatud retseptide vormistamine retseptiraamatuks veebilehel <https://www.omaraamat.ee/>.
- Veebilehe <https://meieperekokaraamat.weebly.com/> lõplik viimistlemine.
- Loovtöö aruande koostamine ja vormistamine.

IV ETAPP

- Loovtöö esitamine.

V ETAPP

- Esitluse loomine.
- Loovtöö kaitsmine.

Töökäik

Valisin loovtöö teema sügisel 2021.

2022 aasta suvel hakkasime tegutsema: valisime välja retseptid ja tegime läbi umbes poole nendest.

20.11.2022 kinnitasime loovtöö teema ja valisin juhendaja.

26.12.2022 alustasin veebilehe loomisega.

Retseptid valmisid järgmiselt:

22.07.2022 Valmistasin pasta bolognese ja beseerulli

23.07.2022 Lihapada

27.07.2022 Pärimaiguga pannkoogid

28.07.2022 Sibulaklops

31.07.2022 Kanaroor

09.08.2022 Seljanka ja šokolaadiküpsised

28.10.2022 Linnupesa küpsised

22.01.2023 Hakklihapiitsa

08.03.2023 Brownie

11.03.2023 Kringel ja kapsasupp

18.03.2023 Kissell ja ahjukartul lihaga



Väike õnnetus. (Foto: Janette-Liis Jäätma)

19.02.2023 Lisasin veebilehele eesmärgid ja tegevuskava

19.03.2023 Vormistasin viimased retseptid retseptilehele

01.04.2023 Lisasin veebilehele kokkuvõtte ja kasutatud materjalid. Vormistasin loovtöö aruande.

03.04.2023 Retseptiraamatu kujundamine veebilehel <https://www.omaraamat.ee/>

06.04.2023 Esitluse loomine.

Kokkuvõte

Loovtöö tegemine tundus alguses väga lihtne, aga kui aeg hakkas otsa saama siis sain aru, et kõige selle vormistamine ei ole nii lihtne kui ma arvasin. Motivatsiooni jäi töö lõpus väheseks ja eriti raske oli siis, kui üks retseptidest läks valesti. Töö käigus õppisin kuidas köögis kiiremini tegutseda, ahju kasutada, toitu paremini maitsestada ja vigadest õppida. Pärast loovtööd olen ma köögis aktiivsem olnud ja oma loovust rohkem toitude suhtes arendanud. Kõike ei suutnud ma ka üksinda teha, abi pakkus ja juhendas mind ka minu ema, Külli. Tema abita ei oleks ma suutnud osade toitude valmistamisega hakkama saada.



Kanaröög. (Foto: Janette-Liis Jäätma)



Seljanka. (Foto: Janette-Liis Jäätma)

Kasutatud materjalid

Osades pereretseptides ei olnud kirjas toiduainete täpset kogust, seetõttu pidin neid võrdlema teiste sarnaste retseptidega.

Retseptide allikad:

- Toidutare <https://toidutare.ohtuleht.ee/>
- Nami-Nami <https://nami-nami.ee/>
- www.kokkama.ee <http://www.kokkama.ee/>

Vanaaegsete mõõtühikute teisendamine:

- "Eestis kasutatud mõõtühikud"
<https://metrosert.ee/wp-content/uploads/2018/01/Eestis-kasutatud-mootuhikud.pdf> 28.07.2022