



Kodissa ja keittiössä hääräten

19. Ennen sähkövalaisimia (alakoulu ->)

Entisajan ja nykypäivän valaisimista voidaan keskustella oppilaiden kanssa yhteisesti. Selailkaa eri valaisimia, joita virtuaalimuseosta löytyy. Hakusanat: pärepihti, kynttilä, lyhty ja lamppu.

Tiedätkö mitä nämä eri valonlähteet ovat ja miten ne toimivat?

Tehtävään löytyy vastaukset opettajalle.

Voitte keskustella seuraavien kysymysten avulla valaisimien ja valaistuksen tärkeydestä:

- Mitkä virtuaalimuseon valaisimista ovat vieläkin käytössä?
- Minkälaisia valaisimia on nykyään käytössä?
- Vertaile keskenään eri valonlähteiden turvallisuutta ja valaisukykyä.
- Miten valaisimet liittyvät kodin tai paikan tunnelmaan?

Missä paikassa olet viimeksi ollut ilman sähkövalaisimia?

20. Huonekalut ja esineet (Sovellettavissa eri ikäryhmille)

Tutustu huonekaluihin yksin tai parin kanssa seuraavien kysymysten avulla:

- Mitä tuttuja huonekaluja löysit? Miltä vanhat huonekalut mielestäsi näyttävät? Käyttäisitkö mielelläsi niitä?
- Millaisia huonekaluja sinun kotoasi löytyy? Löydätkö samanlaisia? Mitä eroja löydät?
- Vertaile pöytiä, hyllyä, piironkia, lipastoa, kaappia ja kaapistoa nykypäivän vastaaviin huonekaluihin. Miten ne eroavat kooltaan, muodoiltaan, materiaaleiltaan ja pintakäsittelyiltään? Voit ottaa yhden huonekalun esimerkiksi.
- Miten, ja mistä materiaalista huonekalut on ennen valmistettu?

21. Huonekaluihin syventyksen (yläkoululaiset ja lukiolaiset)

- Etsi yksi renessanssityylinen, yksi kustavilaistyylinen ja yksi empiretyylinen tuoli. Kuvaile tuolien ominaispiirteitä omin sanoin. Selvitä milloin edellä mainitut tyyllilajit ovat olleet tyyllisuuntauksina Suomessa.
- Minkälaisia erilaisia arkkuja eli kirstuja löysit? Kiinnitä huomiota arkun raudoitukseen ja pintakäsittelyyn. Mitä kaikkea arkkujen sisällä on aikoinaan pidetty? Mikä on kapiro- eli morsiusarkku ja miten se eroaa ns. tavallisesta arkusta?
- Minkälainen on sivustavedettävä sohvasänky, entä päästä vedettävä sänky eli imperiaalisänky? Kumman löydät virtuaalimuseosta?
- Löydätkö virtuaalimuseosta poikittaisjalaksisia vai pitkittäisjalaksisia kehoja? Miltä näyttävät virtuaalimuseon modernimmat lastenvaunut?
- Mikä on toilettipeili eli piianpeili? Miten se eroaa seinäpeilistä, jonka löydät virtuaalimuseosta?

22. Keittiön kimpiastiat (5.-6. Luokka->)

Lukekaa seuraava maidon ja juomien käsittelyyn liittyvä teksti:

Maito lypsettiin yleensä lypsin- eli maitokiuluun. Kiulu oli yksikorvainen kimpiastia, jossa yksi kimmistä jatkui kädensijana. Kiulu oli erittäin monikäyttöinen. Maito kaadettiin kaatonokalliseen kiuluun eli raintaan ja siitä suurempaan kaksikorvaiseen korvoon, jota kannettiin poikkipuun, korenon, avulla. Maito siivilöitiin maitosiivilän avulla. Aluksi siivilät olivat tuohesta kietaituja suppiloja tai puusta koverrettuja, joissa sisällä oli kataja- tai kuusenhavuja. Myöhemmin siivilät olivat läkkipeltisiä. (Nokela 2006: 160, Vuorela 1981: 176, 193)

Maidosta valmistettiin hapattamalla piimää, jollaisena se säilyi kuukausia. Kokkelipiimäksi kutsuttiin lyhyen aikaa hapattanutta piimää, josta oli juotu hera. Kokkareet syötiin ruokien yhteydessä. Pitkäpiimä hapatettiin viilikehloissa eli viilipytyissä maitokamarissa, tuvan orren lankulla tai viilikaapissa. (Nokela 2006: 160, Vuorela 1981: 153, 182)

Maitoa säilytettiin avosuisissa astioissa, josta kuorittiin pinnalta kerma voin valmistamista varten. Voin kirnuaminen tapahtui kirnuussa männän avulla. Voi suolattiin, pakattiin kannellisiin voipytyihin ja vietiin kylmään. Kirnuamisen yhteydessä saatiin kirnupiimää ja roppavoita. (Nokela 2006: 163)

Juustoa valmistettiin juoksettamalla maitoa, johon käytettiin makoa eli kuivattua vasikan juoksumahaa. Juustoja tehtiin kahta erilaista: tulella paistettavaa leipäjuustoa ja juustokehään puristettua pehmeää juustoa. Maitoastiat pestiin hiekkaa ja tuohesta tehtyä pesintä, huosiainta, apuna käyttäen. Kirnu pestiin hauduttamalla sitä kuumalla vedellä. (Nokela 2006: 163, 165)

Leilien, esimerkiksi kalja- ja piimäleilien, avulla kuljetettiin ja säilytettiin juomia. Leili on lyhyistä kimmistä tehty kaksipohjainen astia, joka voi olla tasainen tai vahvasti ulospäin kupera. Juomia säilytettiin myös tynnyrissä eli lekkerissä tai nassakassa. (Hagelstam 2005: 130; Vuorela 236, 238)

- Listaa edellisestä tekstistä sinulle uudet sanat. Montako niitä oli?
- Etsi virtuaalimuseosta alleviivatut esineet.
- Mikä on kimpiastia? Tehtävään löytyy opettajalle vastaus.

Pohtikaa pienryhmissä:

- Miten maito päätyy nykypäivänä ruokapöytäämme?
- Mitä kaikkia maitotuotteita nykyään on saatavilla ruokakaupasta?
- Mitä ennen vanhaan juotiin janojuomaksi, entä nykyään?

23. Keittiön työvälineitä ja astioita (5.-6.luokka ->)

Keittiössä on aikoinaan ollut monenlaisia työvälineitä. Yhdistä oikeat sanaparit. Etsi lopuksi oikean puoleisen sarakkeen esineet virtuaalimuseosta.

sokeri	suolaruuhi
ruisleipä	kuksa
voin poistaminen	sylttyrauta
taikinan vaivaaminen	pesuallas
suola	sooda
pahkasta koverrettu	sokerisakset
astioiden pesu	vaaka
nuollaan puhtaaksi	perunakuorimaveitsi
vohveli	pata
makkara	hierin
puntari	kirnun nuolija
keittoastia	keramiikkavati
maito	leipälapio
siasta valmistettu hyytelö	aterinlaatikko
pulla	kappa
peruna	separaattori
kohotus- tai puhdistusaine	makkaran täyttöpursotin
haarukka ja veitsi	kardemumma
lasitus	vohvelirauta
viljanmitta	puulusikka

Tehtävään löytyy opettajalle vastaukset.

24. Kahvi nautintoaineena (yläkoulu)

Kahvi yleistyi 1800-luvun puolessa välissä herrasväen piiristä myös kansan piiriin. Kahvinpavut ostettiin raakoina kaupasta ja paahdettiin kahviprännärissä. Arvokasta kahvia jatkettiin usein sikurilla, mutta myös viljalla tai herneillä. Jos kahvia ei ollut markkinoilla, varsinkin sotien pula-aikaan, se korvattiin kokonaan korvikeaineilla. Papuja jauhettiin sitä mukaan kun kahvia keitettiin. Jauhamiseen käytettiin huumarettia, kaukaloa tai kammesta käännettävää kahvimyllyä. Kahvi keitettiin sisältä tinatussa kuparipannussa, sittemmin alumiini- ja emalipannussa. Hyvä emäntä tunnettiin hyvästä kahvista ja kahvipöydän lisukkeista. (Ranta 2012: 146-149)

Etsikää virtuaalimuseosta kahvin valmistukseen liittyviä esineitä ja keskustelkaa yhdessä nykypäivän kahvikulttuurista:

- Millä eri tavoin kahvia voidaan nykyään valmistaa?
- Mitä erilaisia kahvijuomia on tarjolla?
- Missä tilanteissa kahvia juodaan?

25. Huomio terveyteen (alakoulu ->)

Lääkkeet

Etsi virtuaalimuseosta lääkerasia:

- Mihin sitä mahdettiin käyttää?
- Käytetäänkö nykyään lääkerasioita?
- Millaisia lääkkeitä olivat talonpoikaisaikakaudella ja millaisia lääkkeitä ovat nykyään?

Tupakka

Sotien aikaan yleistyi savukkeiden eli paperossien polttaminen piipputupakan, sikareiden ja nuuskan rinnalla. Sittemmin savukkeiden polttamisesta tuli muoti-ilmiö, jopa naisten keskuudessa. (Tupakoinnin historiaa 28.8.2013) Nykypäivänä puhutaan paljon tupakan terveysvaaroista ja näkökulma tupakkaan on muuttunut muutamassa vuosikymmenessä lähes päinvastaiseksi.

Etsi virtuaalimuseosta piipputupakan polttamiseen liittyviä esineitä. Hakusanat: tupakka, tupakkakukkaro, piipun koppa, piipunrassi.

Keskustelkaa yhdessä nykypäivän tupakkakulttuurista ja muuttuneista näkemyksistä tupakkaa kohtaan.