



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

Kalaoppia Kouluihin -hanke



LOPPURAPORTTI

13.5.2019

Marjo Aikko, Anna Kari ja Outi Kaski-Laakso

*Länsi-Suomen maa- ja kotitalousnaiset
Itsenäisyydenkatu 35 A, 28130 PORI
puh. +358 500 323 136
Y-tunnus: 0142363-8
www.maajakotitalousnaiset.fi/lansi*



TAUSTAA

Kalatalouden kentällä ja kalastusharrastuksen parissa toimivien ihmisten keski-ikä on korkea. Luonto- ja kalastusharrastuksen osalta uusi sukupolvi tuntuu pirstoutuvan kahteen ääripäähän – niihin, jotka eivät tunne luontoa tai kalastusta, ja niihin, jotka on perehdytetty harrastuksen pariin esimerkiksi perheenjäsenen toimesta. Kaikki tunnistavat nuorisotyön merkittävyyden alallamme, mutta resurssit toiminnan järjestämiseen ovat usein niukat.

Entinen ProAgria Satakunnan Kalatalouskeskus, nykyisin Länsi-Suomen Kalatalouskeskus ry, halusi osaltaan panostaa nuorisotyöhön kalastuksen ja kalatalouden tekemiseksi tutummaksi lapsille ja nuorille Satakunnan alueella. Hankerahoituksella on kustannettu hankkeelle projektikoordinaattori, jonka tehtävänä oli suunnitella Kalaoppia Kouluihin -hankkeelle sisältö ja vastata hankkeen viemisestä kouluihin. Tarkoituksena oli yhdistää kouluille vietävään ”kalaoppiin” mm. kalabiologiaa, lähivesien ja kalojen tutkimusta, lähikalan käyttöä ja tehdä kalatalouden elinkeinoja konkreettisella tutuksi.

HANKKEEN TOTEUTUS JA AIKATAULU

Hanke aloitettiin vuoden 2016 lopulla suunnitteleamalla sisältöä. Käytännön toimet aloitettiin keväällä 2017. Syksyllä 2017 toteutettiin ”Kalankäsittelytaitoja ja kalaherkkuja” -osa-alue. Vuonna 2018 jatkoimme samalla teemalla, sekä vuoden 2019 alussa toteutimme muutamia uusia tilaisuuksia alueellamme.

Vuoden 2019 alussa ProAgria Satakunnan Kalatalouskeskus yhdistyi Länsi-Suomen Kalatalouskeskuksen kanssa. Hankkeen hallinnointi jäi näin ProAgria Länsi-Suomelle ja toteutus ProAgria Länsi-Suomen Maa- ja Kotitalousnaisille. Länsi-Suomen Kalatalouskeskus ry toteutti ostopalveluna hanketta vuonna 2019. Hankkeen projektikoordinaattorina toimivat Marjo Aikko (2016 - 2017) ja Mikael Urpo (2018). Vuonna 2019 hankkeen luotsasi päätökseen Anna Kari työparinaan Outi Kaski-Laakso Länsi-Suomen Kalatalouskeskuksesta.

KALANKÄSITTELYTAITOJA JA KALAHERKKUJA

PILOTOINTI

Pilottikokeilu kouluvierailuista toteutettiin Nakkilassa Matomäen alakoululla keväällä 2017. Pilottikokeilun pohjalta, sekä saatujen oppilas- ja opettajapalautteiden perusteella räätälöimme ohjelman yksityiskohtia. Kuhunkin kouluun ja puitteisiin erikseen sovellettava perusohjelma (LIITE 1). Osa-alueesta vastasi projektipäällikkö Marjo Aikko ja kalaruokaosuudesta vastasi Länsi-Suomen Maa- ja Kotitalousnaisten ruoka-asiantuntija Anna Kari.

ALOITUS

Syksyllä 2017 lähetettiin Porin ja Rauman peruskoulujen rehtoreille sähköpostitse tiedote, jossa kerrottiin hankkeesta ja kehoitettiin kiinnostuneita ottamaan yhteyttä. Kiinnostuneita opettajia ilmoittautui yhteistyöhön heti runsaasti. Syksyn 2017 aikana toteutettiin hankkeesta kouluvierailujen osa-alue, johon yhdistettiin myös kalaruokaosuus. Syksyn aikana vierailtiin yhteensä 17 eri koululla ja 25:n käynnin yhteydessä tavoitettiin yli 1000 oppilasta Porin ja Rauman kouluista. Oppilasmäärät esitellään tarkemmin taulukossa alla (KUVA 1). Kaikki koosteena tiedot kouluista (LIITE 2).



		Luokka-asteet											
pvm.	Koulun nimi	1. käynti	3	4	5	6	7	muu	oppilaita yht.	ryhmiä yht.	muut huomiot	Kalaoppi	käyntejä
	Yhteensä	17	196	338	232	99	98	20	1236	71		11	33

KUVA 1: Kalaoppiin osallistuneiden koulujen määrä 17, eri luokka-asteiden oppilaiden osallistuminen (1-7 lk.) yhteensä 1236 oppilasta sekä tavoitettujen ryhmien määrä (71). Lisäksi kuvasta selviää, että ainoastaan kalaoppi sisällöllä vierailtiin 11 koululla sekä yhdistelmää, kalaoppia ja ruoanvalmistusta toteutettiin 33 koululla.

TOIMINTAA SYKSYLLÄ 2017

Syksyllä 2017 toteutettuun osa-alueeseen kuului kalabiologiaa, kalankäsittelyä ja kalaruokia. Ohjelmassa tutustuttiin kalaan eläimenä, kalankäsittelyyn ja kalaan elintarvikkeena sekä valmistettiin ja maisteltiin helppoja kalaruokia. 33 kouluvierailusta 11 sisälsi vain kalabiologian ja kalankäsittelyn ruoanvalmistukseen soveltuvien tilojen puuttuessa. Osassa kouluista pystyttiin järjestämään mahdollisuus savustaa kalaa, jolloin näiden ryhmien oppilaat saivat mahdollisuuden kalamaistiaisiin.

Kouluvierailut aloitettiin katsomalla Metsähallituksen Luontopalveluiden vuonna 2014 julkaistu video Ammattina kalastus – uuden kalastajan mietteitä Selkämerellä, Raumalla (<https://www.youtube.com/watch?v=zoxonZpplol>). Video on taidokkaasti koostettu kuvaus, tämän päivän ammattikalastajan työstä, joka helpottaa kalastajan ammatin kuvailemista ja antaa hyvän pohjan keskustelulle kalastuksesta elinkeinona. Oppilaiden käsitys kalastamisesta ammattina oli hyvin vähäistä ja videon avulla oli helppo antaa heille ajattelemisen aihetta. Videolla heille näytettiin myös kalankäsittelyä heti pyydyksestä noston jälkeen sekä kerrottiin lyhyesti, miten kalat päätyvät mereltä kuluttajan ostettaviksi. Millaista on kalastajan arki, ja minkälaisin investoinnein voi ryhtyä kalastajaksi.

Kannustimme oppilaita myös kalastusharrastuksen pariin, luokassa syntyneessä keskustelussa. Videossa sivutaan vanhaan kalastuslakiin, joten tilaisuudessa kerrottiin myös ydinasiat voimassa olevasta Suomen Kalastuslaista koskien vapaa-ajan kalastusta.

Vuonna 2017 kouluvierailua varten haettiin aamulla kalat eurajokelaiselta kalastajalta. Kalat olivat pyydetty edellisenä päivänä isorysästä, joka sijaitsee suhteellisen matalassa vedessä Eurajoen salmessa. Yleisimmät käytetyt kalalajit olivat särki, lahna, pasuri, kiiski, ahven, silakka, kuore, hauki, säyne, suutari, välillä näytille saatiin myös siika ja made. Joskus saimme myös mustatäplätokon, jonka avulla oli hyvä kertoa oppilaille vieraslajeista ja niiden merkityksestä muille kalalajeille.



KUVA 2. Kalaoppia Kuninkaahan koululla. Kuten ilmeistä näkyy, kalaoppi on kivaa.

TOIMINTAA 2018 ja 2019

Vuonna 2018 ja 2019 kalat noudettiin kalatukuista Turusta. Kevättalvella kalojen saanti oli heikompaa ja erityisesti keväällä 2019 kelirikko aiheutti haasteita kalankäsittelyn opettamiselle. Hyödynsimme kuitenkin lähinnä lahnaa, ahventa, haukea ja silakkaa.

KALABIOLOGIA

Kouluissa käytiin aluksi yhdessä ryhmän kanssa läpi saadut kalalajit. Useimmat tunnistivat ahvenen ja hauen sekä lahnan, loput lajit olivat pääosin tuntemattomia, jopa silakan tunnistaminen aiheutti välillä vaikeuksia. Kalalajeja tunnistettaessa keskityttiin myös niiden ulkoisiin tunnusmerkkeihin ja eri muotoihin, joiden avulla tutustuttiin myös lajien erilaisiin elintapoihin ja -ympäristöihin. Tässä yhteydessä pohdittiin myös kalojen ekologiaa, mm. elinolosuhteiden vaikutusta lajien runsaslukuisuuteen sekä eri tyyppisten kalojen vaatimuksia elinympäristölle. Samalla tutustuttiin kalan ulkoiseen olemukseen ja pohdittiin kalan aistielimiä sekä kalalle tyypillisiä fysiologisia piirteitä. Ulkoisen tutustumisen jälkeen oli vuorossa kaikkien eniten odottama osio: Tutustuttiin kalan anatomiaan, katsottiin miltä oikean kalan sisällä näyttää ja mitkä ovat eri elinten tehtävät.

Koko ryhmälle näytettiin ensin kalan käsittely pyöreästä fileeksi välivaiheet selostaen ja demonstroiden. Tämän jälkeen oppilaat saivat itse kokeilla, joko pienissä ryhmissä tai yksin. Tehtävänä oli avata kala sekä löytää ja tunnistaa mahdollisimman monia sisäelimiä. Tämän jälkeen sai halutessaan fileoida kalan. Joillekin oli uutta jopa puukon käyttö, mutta myös kalasaksia oli saatavilla.



KUVA 3. Muutamilla oppilailla kalankäsittelytaidot olivat loistavat.



KUVA 4 ja 5. Kalalajit esittelyssä ja kalabiologia meneillään kysymyksiä herää ja jännitys saa silmät kiinni.





KUVA 6. Kalaoppia vierailun aikaansaannokset odottavat syöjiä.

KALARUOKAOSUUS

Kalaruokaosuudessa valmistettiin kalaa useammalla tavalla. Koska valmistukseen käytettiin päivän saaliista, oli ryhmällä mahdollisesti hieman eri kalat ja kalaruoat käytettävissä. Useimmiten saimme ahvenia paistettavaksi, mutta esimerkiksi vuoden 2017 loppusyksyn kotitalousryhmille ei ollut ahventa saatavilla riittävästi, ja kotitalousluokkien hyvin varustetuissa keittiöissä onnistuivat sekalaisista kaloista tehdyt pihvit loistavasti.

Ruoanvalmistuksessa paistettiin jotain kalaa, yleensä ahvenfilettä tai silakoita, pannulla ja paistettu kala nautittiin sitruunaisen kastikkeen kera. Käytössämme oli myös sähkösavustin, jolla lähes joka koulussa savustimme kalaa, pääosin ahventa tai lahnaa. Loppusyksyn ryhmistä osa pääsi tutustumaan myös mateeseen, sen käsittelyyn ja makuun keitettynä. Osalle ryhmistä maistatimme myös lähituottajan silakkamarinadeja.



KUVA 7. Paistetut silakat maistuvat sellaisenaan. KUVA 8. Sähkösavustimella saatiin monipuolistettua kalatarjoiluja oppilaille.

Nuorimmille oppilaille, 3.-6. luokkalaisille, ruoan valmistaminen näytettiin ja he pääsivät maistamaan ko. päivän ruokaa. 7. luokkalaisten kotitaloustuntien yhteydessä tehtyjen vierailujen tarkoituksena oli, että oppilaat itse käsittelevät ja valmistavat itse kalat ruoaksi.



Kalaruokaosiossa oli tavoitteena näyttää oppilaille miten helppoa ja nopeaa kalan valmistaminen on. Ruoanvalmistusosion jälkeen keskustelimme aina "pedagogisia kaloja" apuna käyttäen aiheista, näin mikään aihe ei jäänyt unohtuksen vuoksi kertomatta oppilaille

Pedagogiset kalat;

- Syö vaihdellen eri kalalajeja,
- fiksu valitsee kalansa kestävästi,
- kalassa on pehmeää tyydyttymätöntä rasvaa,
- kaloissa on D-vitamiinia sekä ruokaisaa proteiinia,
- valmistaa kala nopeasti ruoaksi ja säilyttää kalat turvallisesti +0-3 asteessa.

KUVA 9. Pedagogiset kalat Lyseon kotitalouden ig-postauksessa.



PALAUTTEET OSIOSTA

Pyysimme kirjallista palautetta kalankäsittelytaitoja ja kalaherkkuja – osiosta sekä pilottikokeiluun osallistuneilta oppilailta, että loppusyksyn kotitaloustuntien muutamalta ryhmältä. Alla saamamme palautteet:

”Oppi tosi paljon kaloista! Kala-ruokien tekeminen oli superkivaa! Enemmän taukoja jatkossa!”

”Kalaa oli kiva paistaa. Kala ei ollut kiva, kun se oli niin limainen.”

”Kalan teko oli kivaa 😊 Kalan fileeraaminen ei ollut kivaa 😞 Oli kiva nähdä video, jossa näimme mitä siinä tehdään, mutta ei ollut kivaa nähdä kun kalaa satutetaan. 😊 😊 😊 Olisin halunnut ulos!”

”Täällä oppi paljon! Enemmän olisi voinut puhua kalansisuksista ja kalansyntymästä ja ehkä kalojen historiasta.”

”Oli hyvää ruokaa! Ei päästy ulos”

”Oli kiva tietää uusia kalalajeja.”

”Kalan sisälmykset olivat kiehtovat ja tieto siitä, että kumpi oli tyttö ja kumpi poika.”

”Kala oli hyvää paistettuna ja savustettuna. 😊”

”Ihan hyvä kurssi. En edes tiennyt, että kalastaminen voi olla ammatti.”

”Siin o kala <))))><| Kalapuikot <3 Savulohiki o hyvää”

”Kiva tunti. Kala on hyvää.”

”Oli ihan kivaa, mutta itseäni ei kalat niin kiinnosta 😊”

”Ihan kiva tunti. Opittiin lisää kala-aiheisia juttuja. Ruoka oli hyvää, vaikka olikin paljon ruotoja.”

”Pahaa ja liikaa ruotoja 😊”

”Oli hyvä tunti. Kala oli hyvää kuten myös kastike”

”Kala oli hyvää tykkäsin enemmän savustetusta. Kastike sopi kalan kanssa.”

”Kala ja kastike oli hyvää” x2

”Kala on terveellistä”

En tee uudelleen koska en tykkää kalasta”

”Liha on hyvä, kastike on myös hyvä”



KUVA 10. Ennakkoluulonsa voittaneena on helppo hymyllä.

Palautteista voi päätellä, että suurin osa oppilaista oli hyvin tyytyväisiä oppitunteihin ja heillä oli kivaa. Jokaiselle ryhmälle korostettiin myös kalastuksen eettisyyttä ja kerrottiin, miten kala kuuluu asianmukaisesti tainnuttaa ennen käsittelyä. Kuitenkin tästä aiheesta sai eniten keskustella



oppilaiden kanssa, monet olivat huolissaan kalojen tuntemasta kivusta. Toisille kalojen refleksit olivat jännittäviä ja kivoja seurata, toisille taas ne aiheuttivat pahaa mieltä.

Palautteeksi sopii myös se, että saimme monet kalaan epäilevästi suhtautuneet maistamaan kalaruokaa, ja näistäkin osa myönsi sen olleen ”ihan hyvää”. Paras palaute tuli eräältä 7-luokkalaiselta pojalta, joka ilmoitti inhoavansa kalaa. Suostuttelun jälkeen hän kuitenkin maistoi ja kävipä hakemassa vielä lisääkin. Näin tapahtui useampi kerta, joten kalan syötiin todella innostettiin. Kokemus tuoreesta kalasta ja käsittelytaitojen harjaantuminen kannustivat hankkeen viimeisissä tilaisuuksissa 2019. Kaiken kaikkiaan tilaisuuksista jäi hyvä tunnelma. Aihe ei ole helppo, kalan käsittelystä voi osalle tulla paha olo; on tunneilla voitu pahoin tai pyörrytykin. Nämäkin nuoret ovat kuitenkin osallistuneet ja kuunnelleet aiheesta. Mitään kammaa kaloihin ei syntynyt, vaikka kalabiologia on vähän julman näköistä.

KALA- JA LUONTO-OPPIA

Kalabiologian ja -ekologian perusteita käsiteltiin jo edellisen osion yhteydessä kouluvierailulla syksyllä 2017. 2018 ja 2019 toimintaan oli jo muotoutunut malli, jolloin kala- ja luontobiologia sisältyi luonnollisesti oppimiskokemukseen. Lisää aiheesta opittiin kalapäivissä Porissa ja Nakkilassa toukokuuisissa tapahtumissa 2017 ja 2018.

KENTTÄRETKIÄ

Varsinaisia kenttäretkiä ei syntynyt, mutta luotiin verkostoa, jonka avulla jatkossa tullaan retkeilemään jatkavalla hankkeella.

TIEDOTTAMINEN

Nuorisotyö on usein mediaa kiinnostava aihe, jonka avulla on mahdollista saada helposti kalataloudelle positiivista näkyvyyttä.

Kalankäsittelytaitoja ja kalaherkkuja -osiosta tiedotettiin satakuntalaista mediaa lehdistötiedotteella. Tiedote hankkeesta laitettiin myös Satakunnan kalatalouskeskuksen kotisivuille: <https://lansi-suomi.proagria.fi/sisalto/ajankohtaista-5299> .

Rauman seudun paikallislehti Länsi-Suomi teki hankkeesta kaksi lehtijuttua: 24.10.2017: Konkreettinen kalaoppi tulee kouluihin. Alustus, jossa kerrottiin hankkeen käynnistymisestä ja siitä, että opettajat voivat ottaa yhteyttä, sekä 16.11.2017: Sakset käteen ja kalasta vatsa auki. Juttu Kalaopista Pyynpään koulussa: <http://ls24.fi/uutiset/avaa-kalan-vatsa-pyynpaan-koululaiset-tutustuivat-kalankasittelyyn> . Painetussa mediassa julkaistiin myös projektikoordinaattori Aikon kirjoitus Fiskarposten-lehden joulunumerossa 2017 (kala-alan ruotsinkielinen tiedotuslehti) otsikolla ”Var finns fiskens hjärta?” sekä Suomen kalastuslehdessä 2018 ja Maa- ja Kotitalousnaisten lehdessä Koti- ja maaseutu 7/2018.

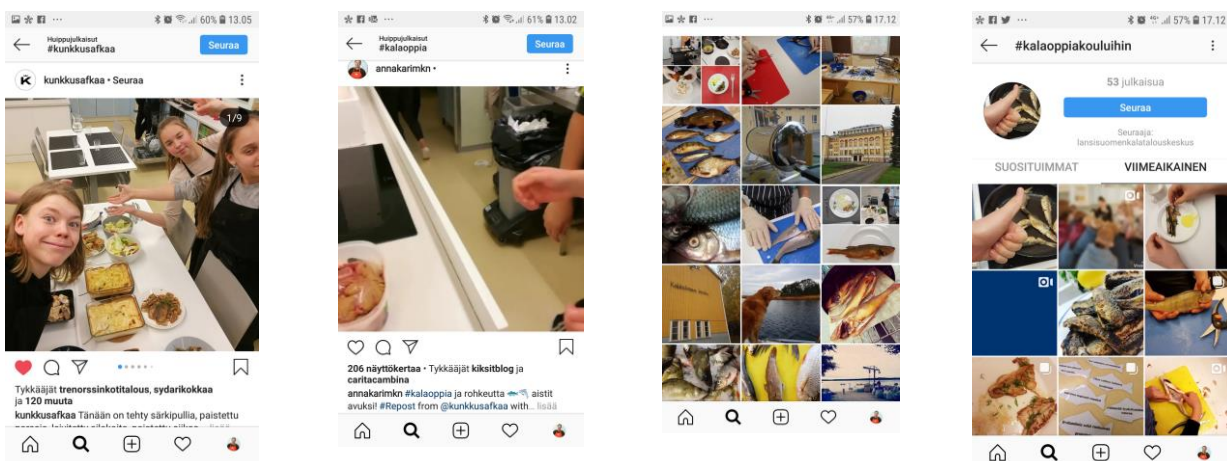
Rauman seudun paikallisradio Ramona haastatteli Aikkoa ja Karia ”Ympäristökuulumiset” -sarjaansa. Haastattelu kuunneltavissa Ramonan internetsivuilla: <http://www.radioramona.fi/jutut/ymparistokuulumiset/kalaoppia-kouluihin> . Projektikoordinaattori tuotti ProAgria Länsi-Suomen ”Länsi Bloggaa”-sivustolle blogikirjoituksen hankkeen alkuvaiheen kuulumisista otsikolla ”Missä sen sydän on?” <https://www.proagria.fi/blogit/lansi-bloggaa/2017/09/20/missa-sen-sydan-on> . Blogikirjoitus linkitettiin Pro Agria Länsi-Suomen Facebook-sivulle sekä asiakkaille lähetettävään sähköiseen



uutiskirjeeseen, jossa oli linkki myös radiohaastatteluun. Blogikirjoitus linkitettiin myös Kalatalouden keskusliiton Facebook-sivulle.

Hanketta varten luotiin Satakunnan Kalatalouskeskukselle omat Instagram-sivut (<https://www.instagram.com/satakunnankalatalouskeskus/>), jonne postattiin jokaisesta koulukäynnistä vähintään yksi kuva. Jos tuli pitkiä taukoja käynneistä, postattiin aiheeseen liittyen muita asioita. Maa- ja kotitalousnaisten osuudesta postattiin myös jokaisen koulukäynnin yhteydessä Karin Instagram-tilille (<https://www.instagram.com/annakarimkn/>). Instagramiin tehnyt lisäykset jaettiin myös Karin Facebook-sivulla (<https://www.facebook.com/anna.kari.146>). Aihetunnisteina käytettiin #kalaoppiakouluihin sekä vaihtelevasti aiheeseen liittyen esimerkiksi #kalastus #onginta #kala #lähikalaa #savuahven #savustus.

Satakunnan kalatalouskeskuksen lopetettua hankkeen viestinnästä tehtiin MKN Instagram- ja facebook- tileillä.



Kuva 11. Kooste some osumista.

HANKKEEN YHTEISTYÖTAHOT

Hankkeessa yhteistyötä tekivät ProAgria Länsi-Suomi ry / Satakunnan Kalatalouskeskus (hankkeen koordinointi ja toteutus), ProAgria Länsi-Suomen Maa- ja Kotitalousnaiset (ruokakasvatus), Länsi-Suomen Kalatalouskeskus ry (ostopalvelu), nuorisotyöstä kiinnostuneet vapaa-ajan kalastuksen seurat, sekä Satakunnan alueen koulut.

HANKKEEN BUDJETTI JA RAHOITUS

Hankkeeseen on myönnetty rahoitusta Euroopan meri- ja kalatalousrahastosta 22 663,20 euroa. Kalatalouden ja Merenkulun koulutussäätiö on keväällä 2016 myöntänyt kertaluontoisen 4000 euron apurahan hankkeen suunnitteluun ja käynnistämiseen. Omarahoitusta oli säätiön apurahan lisäksi 1 665,80 euroa. Kalaoppia kouluihin -hankkeen suunniteltu budjetti oli 28 329 euroa. Suurin kuluerä oli projektikoordinaattorin palkka ja toisena materiaalikustannukset.



TULOKSET JA TAVOITTEIDEN SAAVUTTAMINEN

Kalankäsittelytaitoja ja kalaherkkuja -osiolla rohkaistiin koululaisia tutustumaan lähi- ja vähempiarvoiseen kalaan ja näiden käytön lisäämiseen. Oppilaiden suuri halu päästä itse käsittelemään kalaa kertoi kiinnostuksesta. Vaikka toisille asia oli täysin uutta ja aluksi kalaan koskeminen saattoi tuntua epämiellyttävältä ajatukselta, kokeilivat lähes kaikki oppilaat kuitenkin itse kalan perkaamista. Juuri sen itse käsitellyn kalan paistaminen ja syöminen oli myös monelle hyvin tärkeää. Aihe kiinnosti myös opettajia hyvin paljon. Kouluilla ei kuitenkaan usein ole varaa ostaa kotitaloustunneille pakasteseitä kummempaa kalaa. Niinpä pyöreän kalan saaminen kouluun ammattitaitoisen käsittelyopastuksen kera sai suurta kiitosta, ja pyyntöjä jatkaa vierailuja vuosittain.

Kalastuksen ja kalan käytön eettisyys oli joka vierailulla tärkeä aihe, sekä lähiruoan suosimisen, että myös kalojen käyttämisen ja niiden tunteman kivun näkökulmasta. Osalle oppilaista kalan refleksien näkeminen aiheutti pahaa mieltä. Esimerkiksi kalan sydämen näkeminen pöydällä irtonaisena sykkien toi monelle konkretiaa reflekseihin ja hermoliikkeisiin liittyen ja oppilaat ymmärsivät, että elimet voivat liikkua, vaikka kala on kuollut eikä voi tuntea kipua. Nykyään lapset ovat kovin tiedostavia ja haluavat kuulla hyvät perustelut asioille.

On myös tärkeää, että lapset ja nuoret tuntevat elintarvikkeiden alkuperän ja oppisivat arvostamaan omia raaka-aineitamme sekä niiden tuottajia. Tärkeää on myös kertoa miltä elintarvikkeet näyttävät alun perin, ennen jalostusta ja miten niistä itsekkin voi helposti ja nopeasti saada maistuvaa ruokaa. oppilaat oppivat kyselymään ja kyseenalaistamaan eri kalalajien eettisyyttä asiantuntijoiden puheenvuorossa. Samalla ruokatajun ja ruokailon kautta ymmärrys lähikalaa ja ammattia kohtaan lisääntyi.



KUVA 12. Kalaopin lisäksi kouluissa edelleen tutustutaan kaloihin myös muissa oppiaineissa eri tavoin.



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

Kalaoppia kouluihin -hanke oli paikallislähtöinen, se edisti kestävästä kehitystä ja koululaisten kiinnostusta kalastusharrastukseen, kalatalouteen ja nosti koululaisten tietoisuutta ympäristöstä ja vesiluonnosta. Hankkeen teemat (kalatalouden elinkeinoihin tutustuminen, paikallislähtöisyys, lähi- ja vähempiarvoinen kala, tietoisuuden lisääminen lähialueiden vesiympäristöistä) edistävät kestävästä kehitystä ja sekä paikallisen kalan ja kalatalouden imagon parantamista.

Porissa 13.5.2019

Länsi-Suomen maa- ja kotitalousnaiset
Itsenäisyydenkatu 35 A, 28130 PORI
puh. +358 500 323 136
Y-tunnus: 0142363-8
www.maajakotitalousnaiset.fi/lansi



Kalaoppia kouluihin Oppilaitospäivän rakenne

LIITE 1

Aloitus (20 min)

- Esittely koko ryhmälle, henkilöt, päivän ohjelma keittiötehtävät ja ryhmäjako (5min)
- Video, kalastaja (10 min)
- Pyydysten esittely (5 min)

Tauko

Käytännön työt

- Keittiö, ruoanvalmistusta (20 min)
- Kalabiologia, anatomia (20 min)

Vaihto

- Keittiö, ruoanvalmistusta (20 min)
- Kalabiologia, anatomia (20 min)

Ruokailu / Tauko

Loppukeskustelu (15 min)

Opetuksellinen kesto noin 1:15

Ruoanvalmistusosiossa

- Valmistetaan päivän kalaa kahdella tavalla ja maistellaan kalasäilykkeitä
- Kalan paistaminen pannulla (pikaruokaa), nautitaan sitruunaisen kastikkeen kera (valmistetaan itse).
- Savustaminen (kokonaisen kalan savustaminen, sähkösavustin) ja maistelua
- Muita ruoanvalmistustapoja

Kalabiologiassa

- Tuoreen kalan tuntomerkit
- Fileointi
- Kalabiologia



LIITE 2

pvm.	Koulun nimi	krt	Luokka-asteet							oppilaita yht.	ryhmiä yht.	muut huomiot	Kalaoppi	käyntejä
			3	4	5	6	7	muu						
10.05.2017	Matomäki, Nakkila	1	8	10	9	8			35	2	Pilotti		1	
01.09.2017	Rauman Freinetkoulu, Pölläkäri	1		18	18	14			50	2	leirikoulupäivä		1	
18.09.2017	Uudenkiviston koulu, Pori	1	25						25	1		1	1	
25.08.2017	Pyynpään koulu, Rauma	1	54			46			100	5			1	
26.09.2017	Väinölän koulu, Pori	1	40		22				62	3		1	1	
02.10.2017	Vasaraisten kyläkoulu, Rauma	1	10	10	10	10			40	2		1	1	
03.10.2017	Unajan koulu, Rauma	1		25					25	1		1	1	
04.10.2017	Söörmarunkoulu, Pori	1	20	20					40	2		1	1	



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

04.10. 2017	Herttua n koulu, Pori	1			1 7	1 7			34	2	Erityisoppilaita, hyvin meni	1	1
05.10. 2017	Kalahol man koulu, Pori	1	3 5	3 5					70	4		1	1
09.10. 2017	Kaarisill an koulu, Pori	1					1 6		16	1	kotitalous		1
10.10. 2017	Kaarisill an koulu, Pori			5 5					55	3			1
12.10. 2017	Cygnae uksen koulu, Pori	1			3 0				30	1		1	1
16.10. 2017	Käppärä n koulu, Pori	1		2 6	2 2				48	2	ympäristökurssi, vitokset, ylivilkkaita	1	1
17.10. 2017	Enäjärv en koulu, Pori	1		2 9	1 7				46	2			1
18.10. 2017	Cygnae uksen koulu, Pori		4	4	4	4			16	2	erityisoppilaita, meni tosi hyvin		1
01.11. 2017	Tuorsni emen koulu, Pori	1		2 7	2 3				50	2			1
02.11. 2017	Toejoen koulu, Pori	1		3 9					39	1		1	1
15.11. 2017	Pyynpää n koulu, Rauma				6 0				60	3		1	1



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

16.11.2017	Kaarisillan koulu, Pori			40				20	60	3	muu: erityisoppilaita 5-6 lk		1
17.11.2017	Kaarisillan koulu, Pori						18			1			1
04.12.2017	Hj. Nortamon koulu, Rauma	1				64			64	4			1
11.12.2017.	Kuninkaanaan koulu, Pori	1				23			23	2	kotitalous	1	1
12.12.2017	Kuninkaanaan koulu, Pori					25			25	2	kotitalous		1
15.12.2017	Kuninkaanaan koulu, Pori					25			25	2	kotitalous		1
23.05.2018	Kuninkaanaan koulu, Pori					25	3		25	2	kotitalous		1
06.11.2018	Lyseon koulu, Pori	1				25	2		25	2	kotitalous		1
05.12.2018	Lyseon koulu, Pori					16	2		16	2	kotitalous		1
13.12.2018	Lyseon koulu, Pori					18	2		18	2	kotitalous		1
14.12.2018	Lyseon koulu, Pori					18	2		18	2	kotitalous		1

Länsi-Suomen maa- ja kotitalousnaiset
Itsenäisyydenkatu 35 A, 28130 PORI
puh. +358 500 323 136
Y-tunnus: 0142363-8
www.maajakotitalousnaiset.fi/lansi



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

15.03. 2019	Kourujä rven koulu, Pori	1	3 5					3	35	2			1	
21.03. 2019	Kuninka anhaan koulu, Pori						2 2	2	22	2		kotitalous	1	
22.03. 2019	Kuninka anhaan koulu, Pori						2 1	2	21	2		kotitalous	1	
	Yhteens ä	17	1 9 6	3 3 8	2 3 2	9 9	9 8	20	1236	71			11	33
		Kou luja	3	4	5	6	7	muu	oppilaita yht.	ryhmiä yht.				