



kuka käänsi
KAAALINKERÄT???

Pakopeli 7-9.luokkalaisille

Design Huovi 2024

Opettajan ohjeet

Kuka käänsi kaalinkerät?? on 7-9 luokkalaisille suunniteltu pakopeli. Peli on pelattavissa omassa luokassa, oman opettajan ohjauksessa. Peli koostuu tulostettavista materiaaleista. Peli on suunniteltu niin, että materiaalit ovat uudelleenkäytettäviä, joten suosittelen laminoimaan tulosteet kertakäyttöistä vakoojan salkkua lukuunottamatta.

Tulostettavat materiaalit:

- Opettajan ohjeet ja tarina (A4, värillinen, yksipuoleinen tuloste)
- Vakoojen tehtävsalkku (A4, värillinen, kaksipuoleinen tuloste, 1 kpl / joukkue. kertakäyttöinen)
 - Taittele paperi niin, että päällimmäisenä näkyy salkun kuva ja alla ohjeteksti pelaajille.
- Pelikortit - väärät vastaukset (A4, värillinen, yksipuoleinen tuloste, 1 kpl / joukkue)
- Pelikortit - tehtävät (A4, värillinen, kaksipuoleinen tuloste, 1 kpl / joukkue)
 - Tulosta ja laminoi tulosteet, mikäli haluat pidentää pelimateriaalien käyttöikää. Taittele tehtäväpaperit kaksinkerroin ja sulje halutessasi esimerkiksi teipillä tai sinitarralla. Laminoidun paperin saa taiteltua siistimmin, kun taitoskohdan nuuttaa viivottimen ja tylpän terän avulla (esimerkiksi mustekynä, josta on muste loppunut). Kortit levitetään pöydälle kuvapuoli ylöspäin, niin, että pöytää vasten jää pelikortissa oleva tarina tai teksti "Valitettavasti ratkaisunne on väärin. Yrittäkää uudestaan!".
- Varaa jokaiselle peliryhmälle lisäksi lyijykynä, viivoitin, sakset ja pätkä lankaa (40cm).

Alkuvalmistelut

Pelimateriaalit asetellaan pelaajien eteen oheisen kuvan mukaisesti.

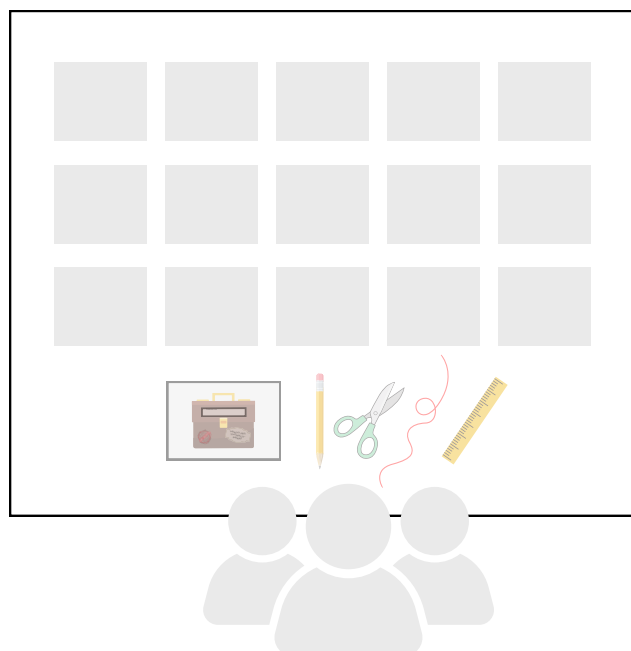
Peli voi alkaa, kun pelimestari on lukenut pelin säännöt ja alkutarinan pelaajille.

Lisävinkit!

Voit myös halutessasi helpottaa peliä käymällä yhteisesti lävitse mitä hedelmiä, vihanneksia ja kaloja pelikorttien kuvissa on.

Halutessanne voitte ottaa aikaa.

Kuka läpäisee pelin nopeimmin?



kuka käänsi **KAALINKERÄT??**

Pelin säännöt

(lue ääneen pelaajille)

Tervetuloa pelaamaan pakopeliä nimeltä Kuka käänsi kaalinkerät??. Minä olen tänään teidän pelimestarinne. Peli alkaa alkutarinasta, jonka luen teille kohta ääneen. Sen jälkeen voitte aloittaa pelin tarinan mukaisesti. Pöydällä oleviin kuvakortteihin ei saa koskea, ennen kuin olette aivan varmoja, että teidän tulee kääntää joku korteista. Ennen kuin avaatte kuvakortin, varmistakaa kääntämällä kortti, että olette avaamassa oikean kortin.

Kun peli alkaa, voitte ensimmäisenä avata vakoojan salkun. Vakoojien salkussa on tärkeitä työkaluja, joita ilman ette pääse etenemään pelissä. Tutustukaa salkkuun huolellisesti ennen kuin aloitatte ensimmäisen tehtävän.

Mikäli jätte jumiin, voitte tulla kysymään neuvoa minulta, pelimestariltanne. Minulla on antaa teille kaksi vinkkiä jokaista tehtävää kohden. Pakopeleissä joukkueen kommunikointi on tärkeää, joten kaikki ajatukset kannattaa puhua ääneen. Joku toinen voi napata ajatuksestasi johtolangan. Kohdelkaa pelimateriaaleja hellävaroen, jotta samat pelimateriaalit ovat käytettävissä uudelleen. Ainostaan vakoojien salkkuun saa tehdä merkintöjä kynällä.

Onnea peliin!

kuka käänsi **KAALINKERÄT??**



Pahamaineisena tunnettu italialainen mafioso Enzo "Lehtikaali" Moretti oli nähty Savonlinnassa! Moretti tunnettiin "ruokaryövärinä", pahamaineisena reseptiikkavarkaana, ja tarinoiden mukaan hän oli käynyt myös armottomia neuvotteluita sadon ostamisesta. Maanviljejäät osasivat jo varoa Morettia, eikä hänelle hevin avattu ovia...

Mutta mitä tunnettu armoton ruokaliigan johtaja teki täällä Savonlinnassa? Kylillä kerrottiin, että Moretilla olisi yksi heikkous: suomalainen kaali. Kuultuaan syrjäisessä suomalaisessa kaupungissa, Savonlinnassa, kasvavasta poikkeuksellisen maukkaasta lehtikaalista, Moretti oli päättänyt matkustaa Suomeen ja saada käsiinsä koko Savonlinnan vuotuisen kaalisadon, mutta viljelijät olivat kieltäytyneet myymästä kaalejaan Moretille. Moretti oli kuulemma raivoissaan. Miksi hän ei ollut kuitenkaan palannut Italiaan?

Teidät on valittu salaisiksi vakoojiksi. Teidän tehtävänä on varjostaa Moretin liikkeitä ja ottaa selvää hänen aikeistaan. Pitäkää Morettia tarkasti silmällä ja selvittäkää kaikki hänen liikkeensä. Voitte nyt avata vakoojien salkun!

kuka käänsi KAALINKERÄT??

Vinkit

Tehtävä 1 / Ristikko

Vinkki 1) Teidän tulee etsiä reseptistä hassuja sanoja ja korvata ne sanoilla, jotka sopivat vakoojan salkussa olevaan ristikkoon. Sanat ovat siinä muodossa kuin ne ovat reseptin ainesosaluettelossa.

Vinkki 2) Oikeat vastaukset kerrottuna väärässä järjestyksessä: Voisulaa, pippuria, suolaa ja taikina

Tehtävä 2 / Nauris

Vinkki 1) tekstissä maat on kirjoitettu vahvennetulla fontilla. Löysittekö vakoojansalkusta kartan? Voisivatko nämä liittyä toisiinsa?

Vinkki 2) Teidän tulee tunnistaa missä kohden ko. maat ovat kartalla ja kirjoittaa ylös kirjain, jonka kohdalla maa on. Löytyisikö vakoojan salkusta lukko, johon tämä koodi voisi sopia?

Tehtävä 3 / Rukola

Vinkki 1) Olettehan löytäneet tähän tehtävän keskelle sopivan sanalistan vakoojansalkusta? Se tulee olla tarkasti omalla paikallaan.

Vinkki 2) Tunnistittekö ruuat ja maat? Ruuat ovat muikkukukko, riisi, ananas, lörtsy, chorizo, karjalanpiirakka ja kaakao. Maat ovat Espanja, Norsunluurannikko (Länsi-Afrikka), Suomi, Kiina ja Filippiinit (Kaakkois-Aasia). Viivojen piirtämisessä kannattaa käyttää viivotinta.

Tehtävä 4 / Tonnikala

Vinkki 1) Huomasittehan pienen symbolin sivun yläkulmassa. Löysittekö samanlaisen vakoojan salkusta?

Vinkki 2) Oletteko kokeilleet, voisiko tässä tehtävässä hyödyntää narua yhdistämään erilaisia asioita?

Tehtävä 5 / Banaani

Vinkki 1) Oletteko kokeilleet laittaa kuvat oikeaan järjestykseen Banaanin matka -tarinan mukaisesti?

Vinkki 2) Kun kuvat laittaa oikeaan järjestykseen Banaanin matka -tarinan mukaisesti, kuvissa olevista kirjaimista muodostuu sana. Mikä se sana on?

Tehtävä 6 / Lehtikaali

Vinkki 1) seuratkaa kaikkia johtolankoja. Mikä johtolanka on oikea? Miten tarina loppuu?

Oikeat vastaukset

Tehtävä 1 / Ristikko:

Sanat löytyvät reseptistä vertaamalla hassuja sanoja reseptiin.

Kannu = Taikina

Päivänkakkara = Suolaa

Käpy = Pippuria

Pihlajanmarjat = Voisulaa

Sanaristikon punaisista laatikoista muodostuu sana **'nauris'**.

Tehtävä 2 / Nauris

Nauriista kerrotaan tekstissä luetellen seuraavat maat tai kaupunki, jotka on kirjoitettu vahvennetulla fontilla: Viro, Pohjois-amerikka, Norja ja Pariisi. Nämä muodostavat kartalla kirjainsarjan CEDF. Salkusta löytyy lukko, jolla koodi avaa vastauksen **'rukola'**

Tehtävä 3 / Rukola

Tehtävänä on yhdistää perinneruokia ja ruoka-aineita alkuperämaahan. Salkusta löytyy sanalista, joka tulee leikata irti ja sijoittaa tehtävän keskiöön ennen viivojen piirtämistä. viivat peittävät kaikki muut vahvennetut sanat, paitsi sanan **'tonnikala'**, joka on tämän tehtävän oikea vastaus.

Tehtävä 4 / Tonnikala

Tehtävänä on tunnistaa työkalupakissa olevien infokorttien perusteella oikea tuotemerkki ja ruokatuotteet. Yhdistämällä aina yhden merkin/merkit ja tuotteet muodostuu symboli, esimerkiksi neliö. Tässä tehtävässä käytetään apuna langanpätkeä kuvioiden muodostamiseen. Laittamalla kuviot infokorttien numerojärjestykseen muodostuu koodi kolmio, neliö ja nuoli oikealle. Näillä koodeilla avutuu lukko, jossa koodi vastaa hedelmää **'banaani'**.

Tehtävä 5 / Banaani

Banaani tehtävässä tulee laittaa kuvat oikeaan järjestykseen Banaanin matka -tarinan mukaisesti. Kuvista löytyy kirjain. Kirjaimet muodostavat sanan **'lehtikaali'**. Lehtikaali kertoo pakopelin loppuratkaisun.

Tehtävä 6 / Lehtikaali

Vihreä viiva johdattaa pelin tarinan loppuratkaisuun.



tehtävä 3 / Rukola



tehtävä 4 / Tonnikala

Katsotko kaupassa missä ruuat on valmistettu?

Miksi kaupasta kannattaa valita lähituotteita?

Mitä ajattelette esimerkiksi Banaanin matkasta ja siitä,
että loppujen lopuksi banaanista syödään vain 60%?

Paikallisesti tuotettu satokausiruoka tarkoittaa ruokaa, joka on viljelty ja korjattu sen luonnollisen kasvukauden aikana. Tämä on tärkeää, koska satokausiruoka on yleensä ravitsevampaa ja maukkaampaa. Lisäksi se on ympäristöystävällisempää, koska sitä ei tarvitse kuljettaa pitkiä matkoja. Ostamalla satokausiruokaa tuetaan paikallisia viljelijöitä ja säästetään rahaa, koska satokausiruoka on usein edullisempaa. Valitsemalla satokausiruokaa edistetään kestävä kehitystä ja ympäristön hyvinvointia.

Oletteko huomanneet ruokien pakkausmerkintöjä?

Miksi niitä kannattaa katsoa?

Kaupassa kannattaa tutkia ruokien pakkausmerkintöjä ja sertifikaatteja, koska ne antavat tietoa tuotteen laadusta, alkuperästä ja ympäristövaikutuksista. Sertifikaatit, kuten Reilu kauppa, Luomu tai Joutsenmerkki, varmistavat, että tuote on tuotettu vastuullisesti, esimerkiksi ilman haitallisia kemikaaleja, eettisissä olosuhteissa ja ympäristöä säästäen. Sertifikaatit auttavat tekemään tietoisia ja kestäviä valintoja, jotka tukevat sekä terveyttäsi että ympäristön hyvinvointia.

Mikä merkitys on ruuan hiilijalanjäljellä?

Ruuan hiilijalanjälki kuvaa sitä, kuinka paljon kasvihuonekaasuja syntyy ruoan tuotannosta, kuljetuksesta, valmistuksesta ja hävittämisestä. Hiilijalanjälki on tärkeä, koska se vaikuttaa ilmastomuutokseen. Mitä pienempi ruoan hiilijalanjälki on, sitä ympäristöystävällisempi valinta se on. Valitsemalla vähäpäästöisiä ruokia, kuten paikallisesti tuotettua ja kasvispainotteista ruokaa, voimme vähentää omaa ympäristövaikutustamme ja tukea kestävä kehitystä.

kuka käänsi **KAALINKERÄT??**

Kuka käänsi kaalinkerät?? on 7-9 luokkalaisille suunniteltu pakopeli. Peli on pelattavissa omassa luokassa, oman opettajan ohjauksessa. Peli on toteutettu osana Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu XAMK:n KISMET - Sustainable Food Environments -hanketta. Pelin on suunnitellut ja toteuttanut muotoilija Heidi Huovinen, Design Huovi. Peliä ei saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin. Materiaalien käyttö muissa erillisissä yhteyksissä tai myyminen eteenpäin on kielletty ilman suunnittelijan suostumusta.

Lähteet:

<https://visitsavonlinna.fi/kukot-loertsyt-niistae-savolainen-keittioe-tunnetaan/>

Lähde: <https://peda.net/hankkeet/geenivaraoppi/gk/oa/vihannekset/lanttu-ja-nauris/klsejp>

Lähde: <https://www.kuluttajaliitto.fi/materiaalit/ruoan-pakkausmerkinnat/>

<https://peda.net/hankkeet/geenivaraoppi/gk/oa/vihannekset/lanttu-ja-nauris/klsejp>

<https://reilukauppa.fi/banaani/>

<https://www.kesko.fi/jaljilla/>

<https://ruokatieto.fi/>

Kuvat:

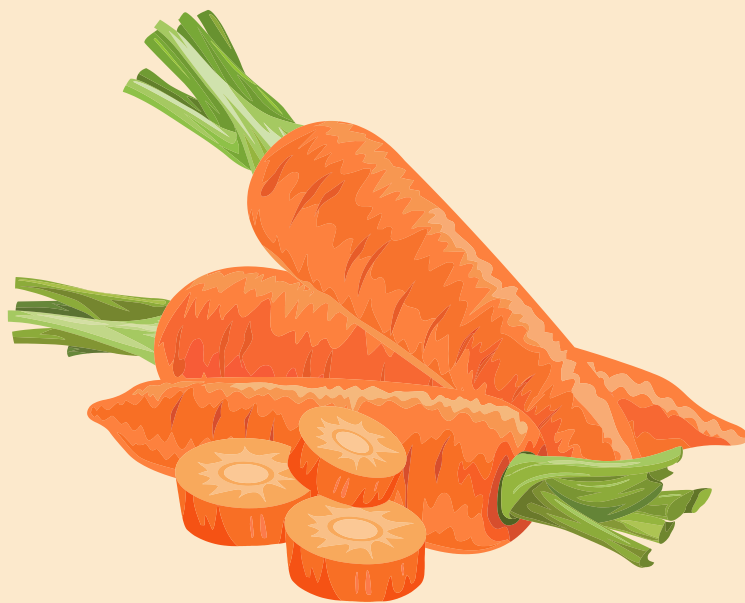
Muikkukukko ja Karjalanpiirakka, Tarja Ihalainen.

Lörtsy, <https://fi.wikipedia.org/wiki/L/C3/B6rtsy>

Muut kuvat: Canva



Valitettavasti ratkaisunne on väärin.
Yrittäkää uudestaan!



Valitettavasti ratkaisunne on väärin.
Yrittäkää uudestaan!



Valitettavasti ratkaisunne on väärin.
Yrittäkää uudestaan!

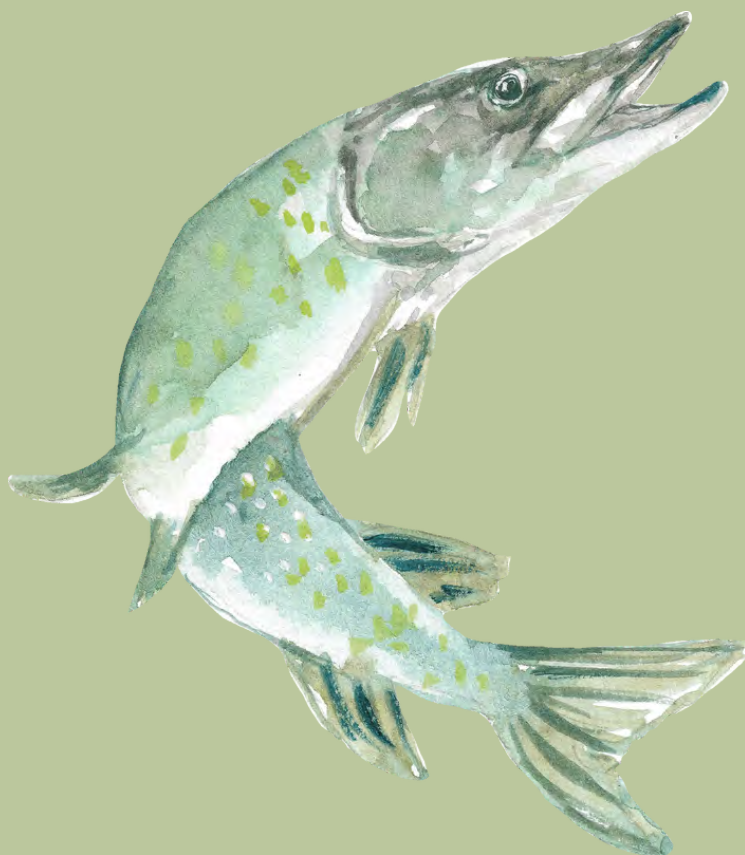


Valitettavasti ratkaisunne on väärin.
Yrittäkää uudestaan!



Valitettavasti ratkaisunne on väärin.

Yrittäkää uudestaan!



Valitettavasti ratkaisunne on väärin.
Yrittäkää uudestaan!



Valitettavasti ratkaisunne on väärin.

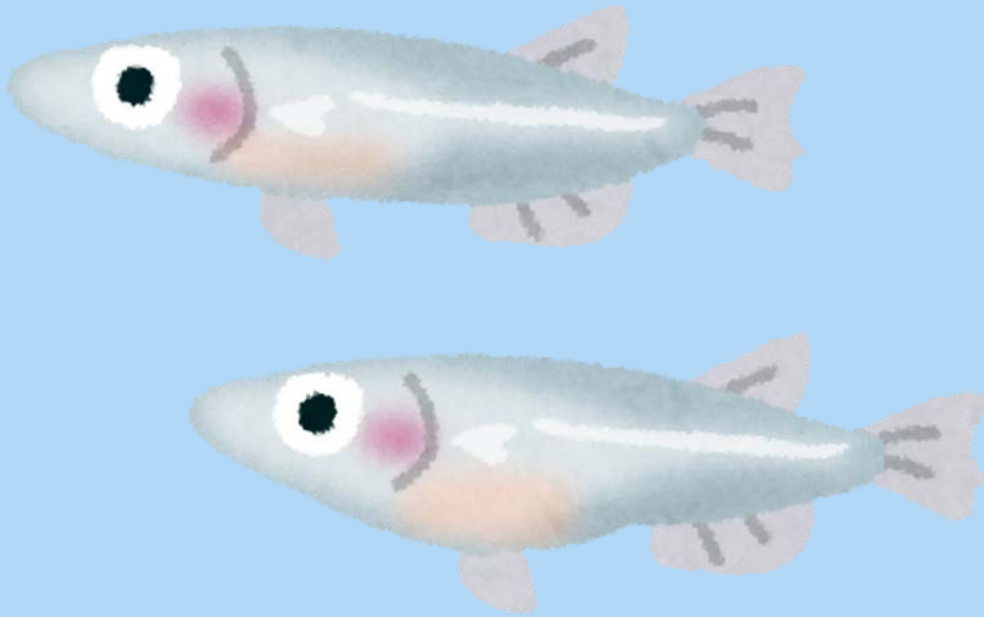
Yrittäkää uudestaan!



Valitettavasti ratkaisunne on väärin.
Yrittäkää uudestaan!



Valitettavasti ratkaisunne on väärin.
Yrittäkää uudestaan!



Enzo “Lehtikaali” Moretti on Leipuri Muikkusen leipomolla. Kuulette kuinka he käyvät tiukan sävyistä keskustelua. Aivan kuin he neuvottelisivat jonkin myymisestä. Muikkunen vaikuttaa vastahakoiselta. Moretti oli ilmeisesti päättänyt saada käsiinsä Muikkusen erityisen herkullisen reseptin, Kalakukon reseptin.

Leipuri Muikkunen tunnetaan erityisen hyvistä kalakukoistaan. Resepti on kulkenut Muikkusen suvussa vuosisatoja. Moretti oli astellut Muikkusen leipomoon ja heilutellut isoa rahatukkoa Leipuri Muikkusen nenän edessä. Kierona savolaisenakin tunnettu Muikkunen pohti asiaa tovin ja päätti myydä suvun reseptin. Mutta jotain kummallista Muikkusen reseptissä on...

Muikkusen paras kalakukko

Taikina

6 dl vettä
4 tl suolaa
1,5 dl voita
6 dl vehnä jauhoja
8,5 dl ruisjauhoja
1,5 dl ruisrouhetta

Täyte

700 g perattuja muikkuja
150 g viipaloitua
siankylkeä
150 g pekonia
2 tl suolaa
0,5 tl pippuria
Voiteluun
150 g voita

VALMISTUSOHJE

1. Aloita kuumentamalla uuni 225 asteeseen. Sekoita päivänkakkarat, voisula ja jauhot veteen ja sekoita taikina tasaiseksi. Kaada kannu pöydälle ja kauli siitä 2cm paksuinen ympyrä.
2. Ripottele taikinasta tehdyn ympyrän päälle ruisjauhoja ja kerros muikkuja sekä suolaa ja käpyjä. Viimeistele siansiivuviipaleilla. Toista prosessi kunnes muikut ovat loppuneet ja viimeistele kostuttamalla taikinaympyrän reunat vedellä. Sulje kukko nostamalla reunat yhteen kukon päällä ja nipistelemällä taikina kiinni. Kastele kukon pinta vedellä ja hiero ruisjauhoja lopuksi kukon pintaan.
3. Paista kukkoa 225 asteessa tunti ja voitele kukon pinta voisulalla ennen kuin lasket lämmön 150 asteeseen, jossa kukkoa paistetaan n. neljä tuntia. Muista laittaa kukon pintaan pihlajanmarjoja siveltimellä tunneittain ja kun se on valmis, voitele vielä kertaalleen.



Tämä on oikea vastaus, mikäli tehtävänne oli selvittää Muikkusen reseptin salaisuus.

Täysin tietämättömänä Muikkusen tekemästä kepposesta, tyytyväinen Enzo "Lehtikaali" Moretti asteli ruokakauppaan resepti taskussaan. Moretti oli kuullut, että ennen perunaa suomalaiset viljelivät ja söivät hulluna nauriita. Moretti oli päättänyt tutkia millaisesta vihanneksesta oli kyse ja pohti idearikkaana bisnesmiehenä, olisiko nauriilla vientiarvoa hänen kotimaahansa Italiaan. Moretti näytti suuntaavansa kulkunsa kaupan kirjaosastolle.

Nauris (*Brassica rapa*) on suomalaisten viljellyistä vihanneksista vanhin. Se oli muinaissuomalaisten pääasiallinen ravintokasvi ohran ohella. Suomen ja Karjalan alueella kehittyi kaskiviljelyssä erityinen kaskinauriin muoto. Suomessa viljeltiin pääasiassa litteää kaskinaurista eli huhtanaurista. Se on erittäin sopeutunut kaskiviljelyyn. Sen matala mukulajuurakko muodostuu maanpinnan yläpuolelle ja siksi se on helppo nyhtää ylös eikä ota mukaan juurikaan multaa. Altapäin kaskinauriin mukulajuurakko voi olla kovera ja maahan kasvaa vain pieni osa. Nauris on ristipölytteinen kasvi ja siitä syntyi viljelyssä paikallisesti erilaisia nauriskantoja. Kullakin talolla saattoi olla oma nauriskantansa, josta he lisäsivät siementä. Vielä 1900-luvun alussa etenkin lapset olivat nauriin siementen kasvattajia ja saivat niiden myynnistä omaa rahaa.

Suomalainen kaskinauris oli haluttu vientituote ja se levisi myöhemmin ainakin Ruotsiin, Norjaan, Venäjälle, **Viroon**, Saksaan ja Ranskaan sekä jopa **Pohjois-Amerikkaan** varsinkin intiaanien keskuuteen metsäsuomalaisten siirtolaisten mukana. Saamenkielen nauris-sanan suomalaislainat paljastavat, että myös saamelaiset viljelivät suomalaista kaskinaurista **Norjassa**, Ruotsissa, ja Venäjän Kuolassa.

Suomalaista kaskinauriin siemeniä, suomalaista keltanaurista (ranskaksi *Maret June de Finlande*), oli myytävänä 1800-luvun Euroopassa. Etenkin suuri pariisilainen Vilmorin siemenliike levitti suomalaisen kaskinauriin siemeniä Petrovski-nimisenä. Petrovski-siemenet saapuivat alun alkaen **Pariisiin** mitä ilmeisemmin Pietarista ja sen vuoksi nimi on venäläisperäinen.

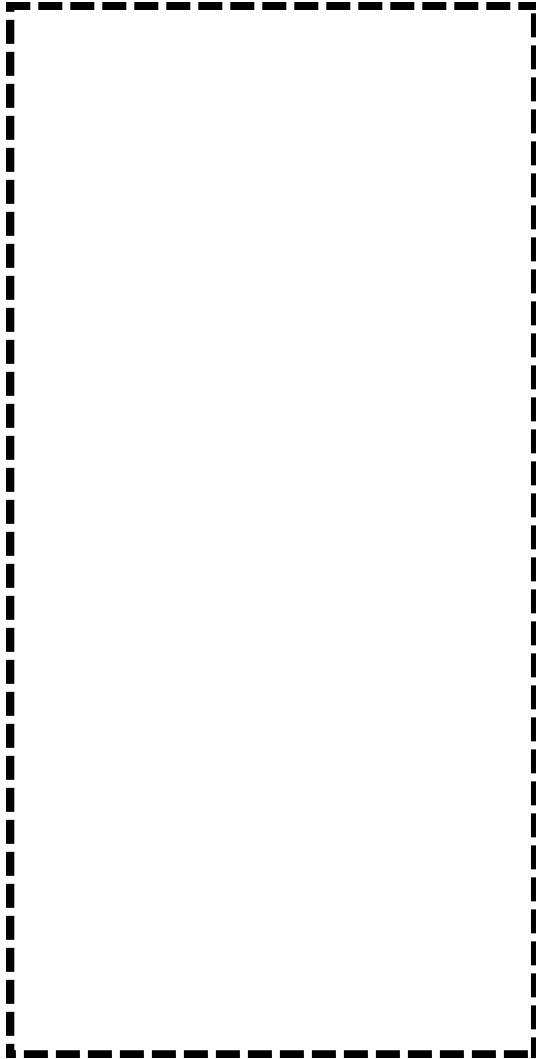




Tämä on oikea vastaus,
mikäli tehtävänne oli
selvittää nauriin salaisuus.

Mamma mia! É rucola!

Huudahti Enzo "Lehtikaali" Moretti kaupan
vihannesosastolla sinappikaalia nähdessään ja otti
ilahuneena pakkauksen käteensä. Hän käänsi
pakkauksen ja tutki sinappikaalin alkuperää
yllättyäkseen, että savonlinnalaisessa kaupassa
myytävä rukola toden totta oli Italiasta peräisin.
Moretti alkoi käännellä tuotteita kaupassa ja
tutki mistä mikäkin oli lähtöisin.



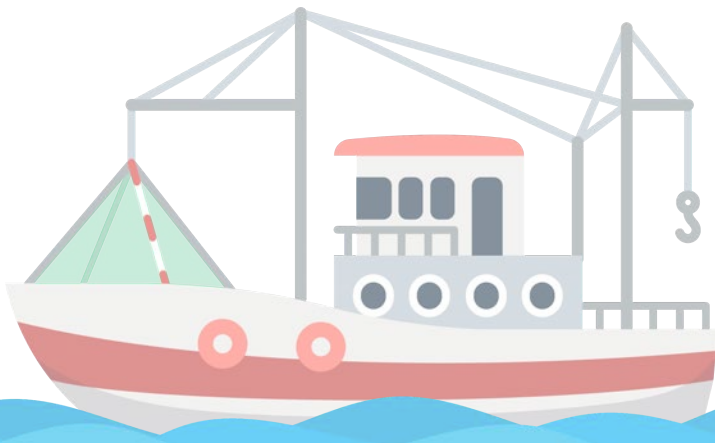


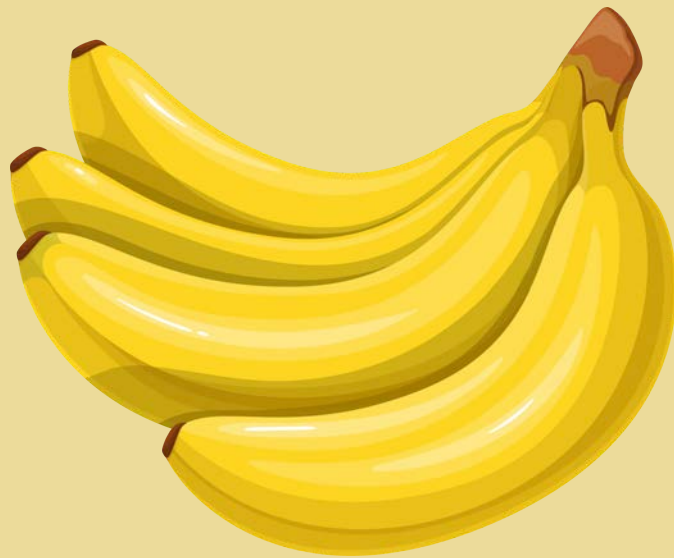
Tämä on oikea vastaus,
mikäli tehtävänne oli
selvittää ruokien alkuperää.

Enzo "Lehtikaali" Moretti oli siirtynyt
säilykeosastolle ja pyöritteli käsissään
säilykepurkkeja.

Suomenkieltä osaamattoman Moretin huomio
kiinnittyi säilykepurkin merkkeihin. Sen jälkeen hän
katseli ympärilleen ja huomasi, että melkein
kaikissa kaupan tuotteissa oli erilaisia merkkejä.

Mitäköhän nämä kaikki merkit tarkoittavat?





“C’è una buona banana...”

Huokaisi nälkäinen Enzo “Lehtikaali” Moretti onnellisena. Hänelle oli iskenyt kova nälkä ja hän oli napannut kaupasta lähtiessään evääkseen yhden banaanin. Banaani maistuu erityisen hyvältä silloin, kun on oikein nälkäinen. En tiennytkään, että banaania saa näin pohjoisessakin, Moretti mietti banaania syödessään ja mietti, kuinka pitkän matkan banaani oli tänne tullutkaan...

Tämä on oikea vastaus,
mikäli tehtävänne oli
selvittää ruokien
merkintöjä.

BANAANIN MATKA

1. Viljely ja kasvatus: Banaanit kasvavat trooppisissa ja subtrooppisissa maissa esimerkiksi väli-amerikassa, jossa lämpötila on korkea ja kosteus on runsas. Banaanipuu ei ole oikeastaan puu, vaan ruohovartinen kasvi, jonka hedelmä kasvaa terttuina.

2. Sadonkorjuu: Kun banaanit ovat saavuttaneet tarvittavan koon, ne korjataan raakoina, jotta ne kestävät pitkän kuljetuksen. Banaanit leikataan tertuista ja siirretään käsittelykeskuksiin, joissa ne pakataan.

3. Pakkaaminen: Pakkauskeskuksissa banaanit puhdistetaan, lajitellaan koon ja laadun mukaan, ja pakataan laatikoihin. Laatikoissa banaanit ovat suojassa kolhuilta ja vahingoilta kuljetuksen aikana.

4. Kuljetus satamaan: Banaanit kuljetetaan pakkauskeskuksista satamaan rekka-autolla. Matka saattaa olla satoja kilometrejä ja tiet voivat olla todella huonokuntoisia.

5. Kuljetus Eurooppaan: Banaanit kuljetetaan konteissa, joissa lämpötila pidetään noin 13–14 asteessa, jotta ne eivät kypsy liian nopeasti. Kuljetus tapahtuu meriteitse suurilla rahtilaivoilla. Merimatka Latinalaisesta Amerikasta Eurooppaan kestää noin kaksi viikkoa.

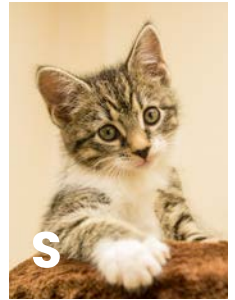
6. Kypsytytys: Kun banaanit saapuvat Eurooppaan, ne toimitetaan kypsytyslaitoksiin. Näissä laitoksissa banaanit altistetaan etyleenille, joka nopeuttaa niiden kypsymistä. Banaaneja kypsytetään vaihteittain sen mukaan, milloin ne on tarkoitus toimittaa kauppoihin. Kypsytytys kestää n. 6-7 päivää.

7. Jakelu: Kypsytyksen jälkeen banaanit kuljetetaan eripuolille Suomea jakelukeskusten kautta. Jakelukeskuksissa banaanit lajitellaan ja jaetaan rekka-autoilla edelleen eri kauppaketjuille ja myymälöille.

8. Myynti: Kun banaanit saapuvat kauppoihin, ne ovat yleensä kypsyneet juuri sopiviksi myytäväksi. Banaanit asetellaan houkuttelevasti esille, josta ne on helppo poimia ostoskoriin.

9. Seuraavaksi banaanit matkaavat asiakkaiden mukana kotitalouksiin. Banaanien tulisi säilyä n. 5 päivää hyvänä.

10. Tiesitkö, että banaanin painosta n. 40% on kuorta, josta tulee biojätettä?





Tämä on oikea vastaus,
mikäli tehtävänne oli
selvittää banaanin matka.

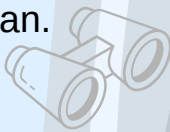
Enzo "Lehtikaali" Moretti oli tilannut
kaupan pihalle taksin ja hyppäsi sen
kyytiin. Lähdette varjostamaan
taksia selvittääksenne
loppuratkausun!



Taksi ajoi
Olavinlinnaan

Moretti kiipesi
nälkälinnanmäelle
kiikaroimaan
maisemia

Taksi ajoi
Savonlinna
satamaan. Moretti
nousi kyydistä ja
osti lörtsyn, ja pyysi
pakkaamaan sen
niin, että se kestäisi
pitkän matkan.



Moretti ajoi
taksilla
oopperajuhlille

Moretti sai
suuren taimenen
ja pakkasi sen
huolellisesti
kylmälaukkuun



Moretti
suuntasi kohti
Mikkeliä

Moretti meni
ostamaan
kiskalta kahvin

Taksi pysähtyi
maataloustarvike-
kaupan pihaan

Näin ei käynyt

Moretti teki
kiertoajelun
Savonlinnan
ympäri

Moretti kävi
pukemassa
hotellillaan
ylleen hienot
vaatteet

Taksi lentokentälle
ja Moretti nousi
yksityislentokonees-
een mukanaan
Savonlinnasta
saamansa aarteet.

Vuotta myöhemmin uutiset kertoivat kuinka italialainen
liikemies rikastui perustamalla italiaan ensimmäisen savolaisen
muikkukukkoravintolan. Kaalin sijaan savolainen perinneruoka
olikin tehnyt Morettiin lähtemättömän vaikutuksen!

Taksi ajoi
uimarannalle ja
Moretti meni
uimaan

Moretti suuntasi
kohti juna-asemaa

Moretti teki
kiertoajelun
Savonlinnan
ympäri

Moretti kiersi kaupan ja vei
kassalle ison nipun erilaisia
siemeniä. rukiinsiemeni,
perunaa, porkkanaa,
naurista... kaikki siemenet oli
kotimaisia ja luomu-laatuksia.

Taksi ajoi Moretin
satamaan ja hän
meni kokeilemaan
kalaonnea

Taksi ajoi lihakaupan
luo. Moretti meni
kauppaan ja palasi
mukanaan hyvin
paketoitu paketillinen
paikallisen possun
pekonia.

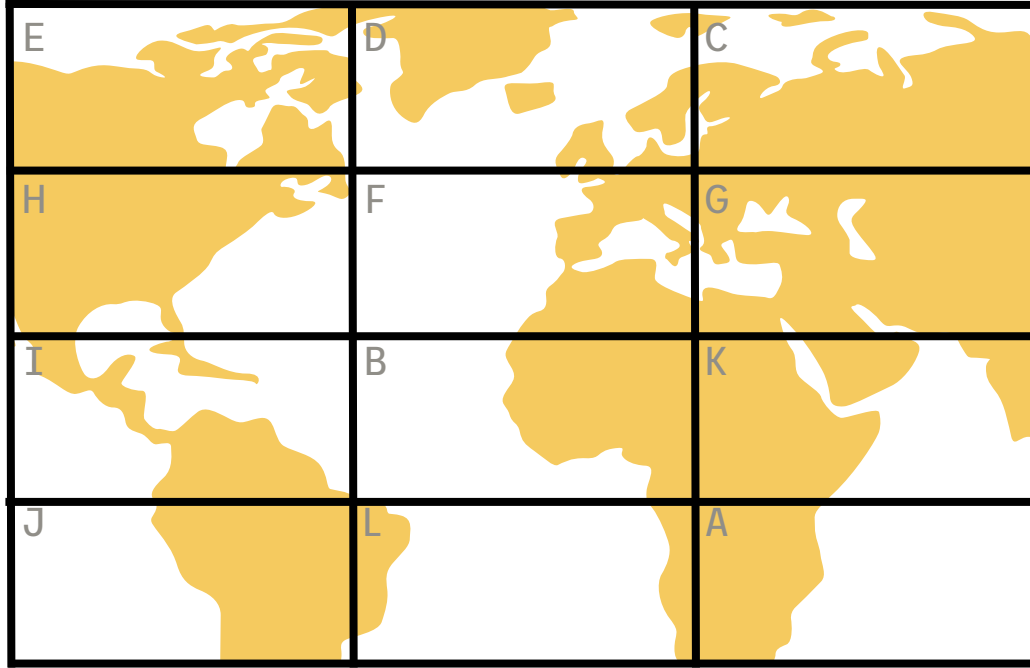


Moretti meni
urheiluliikkeeseen
ja osti virvelin





	a						
					a		
							a
						a	



Kiiruhtakaa
ensimmäisenä
Muikkusen
leipomolle!

1

Luomutuotteilla voi olla erilaisia merkintöjä riipuen ruuan alkuperästä. EU:n luomutunnuksen, **Eurolehden**, käyttö on pakollista kaikissa EU:ssa valmistetuissa valmiiksi pakatuissa luomuelintarvikkeissa. **Aurinkomerkki** kertoo luomutuotteen olevan suomalaisen viranomaisen (esim. Ruokaviraston) valvonnassa. Merkki ei kerro tuotteen alkuperämaata, eli tuote voi olla myös ulkomainen. Luomuna on saatavana esimerkiksi **viljatuotteita, maitotuotteita** ja hunajaa.

2

Kalaa syödessä kannattaa ensisijaisesti aina kotimaista kalaa, koska kotimaisia kalalajeja kalastetaan pääsääntöisesti kestävästi. Jos kuitenkin valitset ulkomailta tuotua kalaa tai äyriäisiä kannattaa valita tuote, joka on merkitty esimerkiksi **MSC-merkillä** (Marine Stewardship Council), joka kertoo, että kyseisen kalan, **äyriäisen** tai niistä tehtyjen **säilykkeiden** alkuperä tunnetaan ja se on pyydetty MSC-sertifikaatin asettamien kestävyys-kriteerien mukaisesti.

3

Reilu kauppa (Fairtrade) on kansainvälinen liike, joka pyrkii tekemään maailmasta oikeudenmukaisemman. Se haluaa varmistaa, että tuotteiden valmistajat saavat reilun palkan ja työskentelevät hyvissä olosuhteissa. Reilu kauppa auttaa erityisesti pieniä tuottajia, naisia ja alkuperäiskansoja. Lisäksi se pyrkii tekemään kaupankäynnistä reilumpaa ja suojelemaan ihmisoikeuksia. Reilun kaupan tuotteita ovat mm. banaanit, **kahvi** ja **kaakao**.

- MAJONEESI KURKKU
TOMAATTI MAKAROONI
KATKARAPU KETSUPPI
SALAATTI JUUSTO
KANANMUNA PEKONI
RUISLEIPÄ VOI KINKKU
KIKHERNE OLIIVI
MAUSTEKURKKU
PUNASIPULI MOZZARELLA
JALAPENO **PAVUT**
CHILIMAJONEESI KAPRIS
SINAPPI ANJOVIS **RUKOLA**
TONNIKALA FETAJUUSTO
SIPULI PAPRIKA **BASILIKA**
VUOHENJUUSTO **SILLI**
PIPPURI VALKOSIPULI
JÄÄVUORISALAATTI
PARMESAANI SMETANA TILLI
PESTO OMENA



▷◻△ =Porkkana

△◀▷ =Sipuli

◻▷△ =Banaani

▽▷◻ =Kukkakaali

1 2 3 4

HCBF= Selleri
FDGC= Nauris
CEDF= Rukola
DEFE= Pinaatti
GEFD= Kiinankaali
EDCG= Raparperi

Hyvät vakoojat,

tämä vakoojan työkalupakki on erityisen tärkeä, jotta saatte teille annetun tehtävän ratkaistua. Tutustukaa työkalupakin sisältöön huolellisesti ennen kuin aloitatte pelin.

Työkalupakin lisäksi tarvitsette:

- lyijykynän
- sakset
- viivoitin
- lankaa (n. 40 cm)

Onnea matkaan!



Syyskuu 2024

Hei pakopelin ohjaaja!

Tässä lisätietoa **Kuka käänsi kaalinkerät??** -pakopelistä, joka on varta vasten suunniteltu Savonlinnan alueen koulujen käyttöön. Peli on suunniteltu tukemaan koululaisten oppimista kestävästä ruokajärjestelmästä. Se on toteutettu Savonlinnan ruokapalveluiden toiveesta KISMET – Sustainable Food Environments -hankkeessa vuonna 2024. Pelin on suunnitellut muotoilija Heidi Huovinen, Design Huovista.

Ellei pakopelit ole ennestään tuttuja, niin pakopeliksi kutsutaan peliä, jossa yhdessä ratkotaan erilaisia arvoituksia. Pelissä pääsee eteenpäin vasta, kun arvoitus on saatu ratkaistua. Tavoitteena on saada kaikki tehtävät ratkaistua ennen ajan loppumista. Pakopelejä on erilaisia ja Kuka käänsi kaalinkerät?? -pakopeli on pöydän ääressä pelattava pakopeli, joka tulostetaan etukäteen. Pakopelissä tyypillistä on ”palkinto”, mutta sitä voidaan pelata myös ilman. Koululaisille soveltuvia palkintoja voisi olla esimerkiksi muuhun kivaan toimintaan siirtyminen, kunniainio, ensimmäiselle joukkueelle, pientä syötävää tai juotavaa jne. Parhaiten pakopeleihin tutustuu pelaamalla yhden kerran jotain pakopeliä.

Peliin tarvitaan ohjaaja lukemaan alkutarina ja tarvittaessa antamaan vihjeitä joukkueille. Peli on suunniteltu pelattavaksi yhden oppitunnin aikana, mutta jos mahdollista, niin varaa kaksi oppituntia, niin aikaa jää keskustelulle. Pelissä tutustutaan muun muassa paikallisiin tuotteisiin, tuontiraaka-aineisiin sekä ruokien pakkausmerkintöihin, joten näistä aiheista voi halutessaan jatkaa pelin jälkeen.

Pakopelin toteutti Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu KISMET – Sustainable Food Environments -hankkeessa. KISMET-hankkeessa kehitetään kestävämpiä ruokajärjestelmiä yhdessä 13 kansainvälisen partnerin kanssa. Toteutusaika 1.1.2023-31.12.2025.

Innokasta pelihetkeä pakopelin parissa!