

## Oppimistavoitekortti – Learning Goal Card Nimi – Name

Furo-kausi vuosittain/Furo season annually 01.05. - 31.10. ja/and Ro-kausi vuosittain/Ro season annually 01.11. - 30.04.

**MENETELMÄ TAI AIHEALUE**  
Method Or a Subject Area

**KUN OPITTU, LISÄÄ PÄIVÄYS TAI "X"**  
Once learned and under control. Add date or "X"

Täydentävä sisältö - Complementary content	Teishu	Hanto	Shokyaku
<b>Osallistujan rooli ja toiminta - Participant's role and activities</b>			
Toiminta ja vuorosanat perusteellaisuuksien eri rooleissa toimiessaan - The actions and "What to say" phrases when acting in different roles of the basic tea events			
<b>Teemakeisten valmistaminen – Making tea sweets</b>			
Teemallisten mochi-, nerikiri- ja higashi-makeisten valmistaminen - Making themed mochi, nerikiri and higashi sweets			
<b>Teehuoneen valmistelu - Preparing a tearoom</b>			
Teehuoneen (chashitsu) valmistelu tilaisuutta varten - Preparing a tearoom (chashitsu) for an event			
<b>Kukkien asettelu - Arrangement of flowers</b>			
Chabana ja kausittaiset kukat - Chabana and seasonal flowers			
<b>"Käänteinen" gyakukatte temae - "Reverse" Gyakukatte Temae</b>			
Koicha- ja usucha -teen valmistaminen teehuoneessa, jonka sijoittelu Mizuya-keittiön sijainnista johtuen käänteinen Making koicha and usucha tea in the tearoom, which has a reversed placement due to the location of the Mizuya kitchen			
<b>Kagetsu (Shichijishiki)</b>			
Erilaisiin yhteisharjoituksiin tutustuminen ja perus-hira-kagetsun oppiminen - Getting to know different joint exercises and learning basic hira-kagetsu			
NYUMON	Teishu	Hanto	Shokyaku
<b>Bonryakudemae</b>			
Teen valmistaminen pyöreällä tarjottimella ja tetsubin-pannulla - Making tea with a round tray and a tetsubin kettle			
<b>Chitosebon</b>			
Teen valmistaminen kannellisella pyöreällä laatikolla ja tetsubin-pannulla - Making tea with a round lidded box and a tetsubin kettle			
<b>RO Usucha Hakobi</b>			
Viileän kauden usucha-temae, jossa kaikki esineet kannetaan teehuoneeseen – Cold season usucha temae where all the items are carried to the tea room			
<b>FURO Usucha Hakobi</b>			
Lämpimän kauden usucha-temae, jossa kaikki esineet kannetaan teehuoneeseen - Warm season usucha temae where all the items are carried to the tea room			
<b>RO Koicha Hakobi</b>			
Viileän kauden koicha-temae, jossa kaikki esineet kannetaan teehuoneeseen – Cold season koicha temae where all the items are carried to the tea room			
<b>FURO Koicha Hakobi</b>			
Lämpimän kauden koicha-temae, jossa kaikki esineet kannetaan teehuoneeseen - Warm season koicha temae where all the items are carried to the tea room			
<b>RO Tana Usucha (3 erilaista tanaa, 3 different types of tana)</b>			
Viileän kauden usucha-temae vähintään kolmea erilaista tanaa käyttäen – Cold season usucha temae using at least three different types of tana			
<b>FURO Tana Usucha (3 erilaista tanaa, 3 different types of tana)</b>			
Lämpimän kauden usucha-temae vähintään kolmea erilaista tanaa käyttäen – Warm season usucha temae using at least three different types of tana			
<b>RO Tana Koicha (3 erilaista tanaa, 3 different types of tana)</b>			
Viileän kauden koicha-temae vähintään kolmea erilaista tanaa käyttäen – Cold season koicha temae using at least three different types of tana			
<b>FURO Tana Usucha (3 erilaista tanaa, 3 different types of tana)</b>			
Lämpimän Kylmän kauden koicha-temae vähintään kolmea erilaista tanaa käyttäen – Warm season koicha temae using at least three different types of tana			

<b>RO Daisu Koicha</b>			
Viileän kauden koicha-temae Daisu-teepöytää (tana) käyttäen – Cold season koicha temae using Daisu tea table (tana)			
<b>RO Daisu Usucha</b>			
Lämpimän kauden usucha-temae Daisu-teepöytää (tana) käyttäen – Warm season usucha temae using Daisu tea table (tana)			
<b>RO Shozumi + haigata</b>			
Tulipesän (Ro) tuhkan muotoilu ja hiilten asettelu teetilaisuuden alussa - Shaping of the ash of the brazier (Ro) and arranging the coal at the beginning of a tea ceremony			
<b>FURO Shozumi + haigata</b>			
Tulipesän (Furo) tuhkan muotoilu ja hiilten asettelu teetilaisuuden alussa - Shaping of the ash of the brazier (Furo) and arranging the coal at the beginning of a tea ceremony			
<b>RO Gozumi + haigata</b>			
Tulipesän (Ro) hiilten asettelu koichan ja usuchan välissä - Arranging the coal in the brazier (Ro) between koicha and usucha			
<b>FURO Gozumi + haigata</b>			
Tulipesän (Furo) tuhkan muotoilu ja hiilten asettelu koichan ja usuchan välissä - Shaping of the as a brazier (Furo) and arranging the coal between koicha and usucha			
<b>KONARAI</b>	<b>Teishu</b>	<b>Hanto</b>	<b>Shokyaku</b>
<b>Kinindate</b>			
Teen valmistaminen ylhäiselle henkilölle – Preparing tea for a noble person			
<b>Kinin Kiyotsugu</b>			
Teen valmistaminen ylhäiselle henkilölle ja hänen palvelijalleen/palvelijoille – Preparing tea for a noble person and his/her retainer(-s)			
<b>Chaire Kazari</b>			
Teen valmistaminen käyttäen chairea, jolla on jokin erityinen merkitys tai joka on saatu ansioituneelta henkilöltä tai joka on erityinen teishulle ja shokyalulle Making tea using a chaire that has some special meaning or has been received from a distinguished person or is special to both teishu and shokyaku			
<b>Chawan Kazari</b>			
Teen valmistaminen käyttäen chawania, jolla on jokin erityinen merkitys tai joka on saatu ansioituneelta henkilöltä tai joka on erityinen teishulle ja shokyalulle Making tea using a chawan that has some special meaning or has been received from a distinguished person or is special to both teishu and shokyaku			
<b>Chashaku Kazari</b>			
Teen valmistaminen käyttäen chashakua, jolla on jokin erityinen merkitys tai joka on saatu ansioituneelta henkilöltä tai joka on erityinen teishulle ja shokyalulle Making tea using a chashaku that has some special meaning or has been received from a distinguished person or is special to both teishu and shokyaku			
<b>Chasen Kazari</b>			
Teen valmistaminen käyttäen mizusashia/chagamaa, jolla on jokin erityinen merkitys tai joka on saatu ansioituneelta henkilöltä tai joka on erityinen teishulle ja shokyalulle Making tea using a mizusashi/chagama that has some special meaning or has been received from a distinguished person or is special to both teishu and shokyaku			
<b>Nagao Chaire</b>			
Teen valmistaminen käyttäen chairea, jonka shifuku-pussissa pitkä nyöri - Preparing tea using a chaire with a long cord shifuku pouch			
<b>Kasane-jawan</b>			
Koicha-teen valmistaminen yli viidelle henkilölle, käyttäen kahta chawania - Preparing koicha tea for more than five people, using two chawans			
<b>Tsutsumi-bukusa</b>			
Koicha-teen valmistaminen käyttäen chairen sijaan fukusa-liinaan käärittynä natsumea - Preparing koicha tea using a natsume wrapped in fukusa cloth instead of chaire			
<b>Otsu-bukuro</b>			
Koichan valmistaminen käyttäen chairen sijaan erityiseen silkkiliinaan käärittynä natsumea - Preparing koicha using natsume wrapped in a special silk cloth instead of chaire			
<b>Tsubo Kazari</b>			
Teetilaisuus, jonka yhteydessä vieraille esitellään tsubo-teeruukku - A tea event, during which a tsubo tea jar is presented to the guests			
<b>Sumi Shomou</b>			
Teishu pyytää teetilaisuudessa vierasta asettelemaan hiilet tulipesään - Teishu asks a guest of a tea event to place the coal in to the brazier			
<b>Hana Shomou</b>			
Teishu pyytää teetilaisuudessa vierasta asettelemaan teehuoneen kukat - Teishu asks a guest of a tea event to arrange the flowers of the tearoom			
<b>Irekodate</b>			
Usucha-temae, jossa teishu astuu teehuoneeseen vain kerran - Usucha temae where the teishu enters the tea room only once			

<b>RO Bon Kougou</b>			
Shozumi-hiiltien asettelu (Ro), jossa suitsukeastiaa kuljetetaan tarjottimella - A shozumi charcoal arrangement (Ro) where the incense container is carried on a tray			
<b>FURO Bon Kougou</b>			
Shozumi-hiiltien asettelu (Furo), jossa suitsukeastiaa kuljetetaan tarjottimella - A shozumi charcoal arrangement (Furo) where the incense container is carried on a tray			
<b>Jiku Kazari</b>			
Erityisen kirjoitusäärön esittely osana teetilaisuutta - Presentation of a special hanging scroll as a part of a tea ceremony			
<b>CHABAKODATE</b>	<b>Teishu</b>	<b>Hanto</b>	<b>Shokyaku</b>
<b>Unohanadate</b>			
Teen yksinkertainen valmistaminen chabako-teevälinelaatikkaa käyttäen - Basic preparation of tea using a chabako box for tea utensils			
<b>Wakeidate</b>			
Tantansain kehittämä teen valmistaminen chabako-teevälinelaatikkaa käyttäen, jossa yhdistyvät Unohanadate ja Yuki -menetelmät Way of preparing tea preparation with a method developed by Tantansai, using a chabako box for tea utensils, combining the Unohanadate and Yuki methods			
<b>Yuki</b>			
Teen valmistaminen talvikaudella chabako-teevälinelaatikkaa käyttäen - Preparing tea in the winter season using a chabako box for tea utensils			
<b>Tsuki</b>			
Teen valmistaminen syyskaudella chabako-teevälinelaatikkaa käyttäen - Preparing tea in the Autumn season using a chabako box for tea utensils			
<b>Hanadate</b>			
Teen valmistaminen kevätkaudella chabako-teevälinelaatikkaa käyttäen - Preparing tea in the Spring season using a chabako box for tea utensils			
<b>Shikishidate</b>			
Teen valmistaminen chabako-teevälinelaatikon sijaan erityistä kudottua koria käyttäen Preparing tea using a special woven basket instead of a chabako box for the tea utensils			