



### «Από τον αμπελώνα στο τραπέζι μας»

**Μάθημα: Οικιακή Οικονομία**

**Τάξη: Β' Γυμνασίου**

**Διδακτικές περιόδους: 4x45'**

**Αριθμός μαθητών/τριών: 20-25**

This eLearning Resource has been developed by the Cyprus Food and Nutrition Museum within the Europeana Food and Drink Project, demonstrating the value and potential of food and drink-related content sourced through Europeana.

The project is funded by the European Commission under the ICT Policy Support Programme part of the Competitiveness and Innovation Framework Programme.



## Περιεχόμενα

Εισαγωγή.....	3
ΜΕΡΟΣ Α	
Σύντομη περιγραφή .....	4
Διδακτέα ύλη (Αντικείμενο διδασκαλίας) .....	6
Προϋπάρχουσες γνώσεις .....	6
Γενικός διδακτικός στόχος .....	7
Ειδικοί στόχοι μαθήματος και προσδοκώμενα αποτελέσματα .....	7
Διδακτικές τεχνικές και προσεγγίσεις .....	8
Προσέγγιση ανάπτυξης δράσεων εντός και εκτός της τάξης.....	9
Εποπτικά και διδακτικά μέσα .....	9
Εργασίες για το σπίτι .....	10
Πλαίσιο αξιολόγησης των μαθητών .....	10
ΜΕΡΟΣ Β	
Χρονοπρογραμματισμός διδασκαλίας, διαδικασία και πλαίσιο εφαρμογής των διδακτικών τεχνικών και προσεγγίσεων .....	10
Ενότητα α .....	11
Ενότητα β .....	13
Ενότητα γ .....	14
Ενότητα δ: .....	17



## Εισαγωγή

Το σχέδιο μαθήματος με τίτλο «Από τον αμπελώνα στο τραπέζι μας» διαμορφώθηκε και εκπονήθηκε στα πλαίσια του προγράμματος Europeana Food and Drink, στο οποίο συμμετέχει το Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής ως εταίρος.

Το Europeana Food and Drink χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή και βρίσκεται κάτω από την ομπρέλα της Europeana, της ψηφιακής εγκυκλοπαίδειας της Ευρώπης. Στο πρόγραμμα συμμετέχουν 28 εταίροι από 16 Ευρωπαϊκές χώρες και συντονιστής είναι το Collections Trust του Ηνωμένου Βασιλείου.

Βασικός σκοπός του προγράμματος είναι η προώθηση της πλούσιας και ζωντανής γαστρονομικής κληρονομιάς της Ευρώπης στο ευρύτερο κοινό και επιμέρους στόχοι του είναι η εμπλοκή του κοινού, των δημιουργικών βιομηχανιών, των πολιτιστικών και εκπαιδευτικών οργανισμών και των βιομηχανιών τροφίμων στη δημιουργία, εκμάθηση, χρήση και διάδοση υλικού και πληροφοριών που σχετίζονται με τα τρόφιμα και τη διατροφή γενικότερα.

Σε αυτό το πλαίσιο, έχει ανατεθεί στο Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής η ανάπτυξη τριών σχεδίων μαθήματος σε θέματα σχετικά με την κυπριακή παραδοσιακή διατροφή. Εκτός από το κρασί, τα άλλα δύο σχέδια μαθήματος αφορούν το παραδοσιακό πρόγευμα και το ψωμί με έμφαση στη σημασία τους στην κυπριακή διατροφή, στο παρελθόν και στο παρόν.

Το προτεινόμενο σχέδιο μαθήματος, έχει δομηθεί με βάση τις ανάγκες του μαθήματος της Οικιακής Οικονομίας και απευθύνεται σε μαθητές και μαθήτριες της Β' Γυμνασίου. Ωστόσο εκτιμάται, ότι εκπαιδευτικοί και εκπαιδευτές άλλων ειδικοτήτων και βαθμίδων θα μπορούσαν να υιοθετήσουν ποικίλα στοιχεία από τα μαθήματα αυτά και να τα προσαρμόσουν στις ανάγκες του εκάστοτε μαθήματος ή δράσης.

Θερμές ευχαριστίες στο Υπουργείο Παιδείας και Πολιτισμού για την άμεση ανταπόκριση και τη συνεχή καθοδήγηση και συγκεκριμένα τις ιδιαίτερες ευχαριστίες μας στην επιθεωρήτρια του κλάδου Οικιακής Οικονομίας Εύα Νεοφύτου και τη σύμβουλο Δέσπω Λοϊζου. Ευχαριστίες σε όλους τους



εκπαιδευτικούς που συνεργάστηκαν και ανταποκρίθηκαν στη συμπλήρωση σχετικών ερωτηματολογίων για την εξακρίβωση των εκπαιδευτικών αναγκών. Τέλος, ευχαριστίες στην εκπαιδευτικό και θεατρολόγο Κατερίνα Μάτσα για τις χρήσιμες παρατηρήσεις και διορθώσεις της.

Περισσότερες πληροφορίες για το Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής και για τα προγράμματα της Europeana μπορείτε να βρείτε στους παρακάτω συνδέσμους:

Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/>

Europeana Food and Drink <http://foodanddrinkeurope.eu/>

Europeana <http://www.europeana.eu/>

Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής 2015©



## ΜΕΡΟΣ Α

### Σύντομη περιγραφή

Το σχέδιο μαθήματος με τίτλο «Από τον αμπελώνα στο τραπέζι μας» επικεντρώνεται στο αμπέλι, τον καρπό του το σταφύλι και τα παράγωγά του. Το αμπέλι είναι ένα είδος το οποίο καλλιεργείται στο νησί εδώ και χιλιάδες χρόνια και αποτελεί θεμελιώδες πολιτισμικό στοιχείο της κυπριακής παραδοσιακής κληρονομιάς, ενώ παράλληλα συνιστά διαχρονικό πυλώνα της εγχώριας οικονομίας. Το μάθημα έχει σχεδιαστεί στη βάση τεσσάρων θεματικών ενοτήτων ώστε να καλυφθεί ένα μεγάλο μέρος του ευρύτερου αυτού θέματος, κτίζοντας σταδιακά στις ήδη υπάρχουσες γνώσεις, τα βιώματα και τις εμπειρίες των μαθητών/τριών και καταλήγοντας στην κατάκτηση καινούριων γνώσεων.

Στην πρώτη ενότητα οι μαθητές/τριες γνωρίζουν το αμπέλι ως φυτό, καταγράφουν τα βασικά χαρακτηριστικά του και μαθαίνουν πώς να αναγνωρίζουν έναν αμπελώνα. Παράλληλα παροτρύνονται να ανακαλέσουν στο μυαλό τους διάφορες εικόνες από τη φρουταρία, τη λαϊκή αγορά ή την υπεραγορά, ώστε να συνειδητοποιήσουν την ύπαρξη των διαφόρων ποικιλιών σταφυλιού και να καταγράψουν τις διαφορές. Στη συνέχεια ανακαλύπτουν σε ποια μέρη της Κύπρου καλλιεργούνται οι αμπελώνες και μελετώντας έναν υφομετρικό χάρτη του νησιού αναζητούν τους λόγους που τα αμπέλια ευδοκίμουν στις συγκεκριμένες περιοχές. Στο τέλος της πρώτης ενότητας οι μαθητές αντιλαμβάνονται μέσα από το παιχνίδι του «δημοσιογράφου» τα οφέλη της αμπελοκαλλιέργειας για τις αγροτικές περιοχές και για τη χώρα γενικότερα.

Η δεύτερη ενότητα εστιάζει στην καλλιέργεια του αμπελιού. Οι μαθητές/τριες γνωρίζουν τα διάφορα στάδια της παραδοσιακής αμπελοκαλλιέργειας, όπως την προετοιμασία του εδάφους, το φύτεμα, το κλάδεμα και την περιποίηση των φυτών, τον τρύγο και τη μεταφορά των σταφυλιών στο χώρο επεξεργασίας τους, αλλά και τη δημιουργία του μούστου. Η κάθε ομάδα αναλαμβάνει ένα από τα στάδια της αμπελοκαλλιέργειας, μελετά το σχετικό υλικό το οποίο δίνεται από τον εκπαιδευτικό, το δραματοποιεί και το παρουσιάζει στην τάξη.



Η τρίτη ενότητα επικεντρώνεται σε ένα από τα βασικότερα παράγωγα του σταφυλιού, το κρασί. Οι μαθητές/τριες εισάγονται στη διαδικασία της ζύμωσης του κρασιού, ενώ μέσα από ένα εκτενές βίντεο γνωρίζουν τα στάδια οينوποίησης που ακολουθούνται στις εγκαταστάσεις ενός σύγχρονου οινοποιείου. Προβληματίζονται και συγκρίνουν τις παραδοσιακές και σύγχρονες μεθόδους οينوποίησης. Μέσα από μία σειρά εικόνων και φωτογραφιών γνωρίζουν τη διαχρονική σημασία της παρασκευής κρασιού στην Κύπρο, από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα, ενώ ένα απόσπασμα γνωστής ταινίας εισάγει τους/τις μαθητές/τριες στη γευσιγνωσία του κρασιού και στους παράγοντες που επηρεάζουν τη μυρωδιά και τη γεύση του. Στο τέλος της ενότητας οι μαθητές/τριες γνωρίζουν τον μύθο του Ικάρου και μαθαίνουν για τις συνέπειες κατανάλωσης αλκοόλ.

Η τέταρτη ενότητα επικεντρώνεται στα παράγωγα προϊόντα του σταφυλιού τα οποία παρουσιάζουν οι ίδιοι οι μαθητές/τριες ανά δυάδες στην τάξη σε σύντομες παρουσιάσεις διαφόρων τύπων. Το μάθημα ολοκληρώνεται με γευσιγνωσία παραδοσιακών προϊόντων τα οποία σχετίζονται με το σταφύλι και τα παράγωγά του.

## Διδακτέα ύλη (Αντικείμενο διδασκαλίας)

Το αμπέλι και η καλλιέργειά του, το σταφύλι και τα παράγωγά του. Γνωριμία με τον αμπελώνα, τα βασικά χαρακτηριστικά του και τα διάφορα στάδια της αμπελοκαλλιέργειας από την προετοιμασία του εδάφους μέχρι και τον τρύγο και τα διάφορα ήθη και έθιμα που σχετίζονται με αυτή τη διαδικασία. Γνωριμία με τη διαδικασία της οينوποίησης, το κρασί και τις συνέπειες κατανάλωσης αλκοόλ, καθώς και με άλλα παράγωγα του σταφυλιού που κατατάσσονται στην κυπριακή παραδοσιακή διατροφή.

## Προϋπάρχουσες γνώσεις

Θεωρείται ότι οι μαθητές/τριες διαθέτουν ήδη κάποια βιώματα από την καθημερινότητά τους τα οποία σχετίζονται με το αμπέλι, το σταφύλι και τα



παράγωγα προϊόντα. Επίσης θεωρείται ότι είναι γνώστες των βασικών περιόδων της κυπριακής ιστορίας.

## Γενικός διδακτικός στόχος

Να γνωρίσουν οι μαθητές/τριες το αμπέλι, το σταφύλι και τα παράγωγά του και να εμβαθύνουν τις γνώσεις τους στο θέμα αυτό σε σχέση με την κυπριακή λαογραφία και παράδοση.

## Ειδικοί στόχοι μαθήματος και προσδοκώμενα αποτελέσματα

### Γνώσεις

- 1) Να αναγνωρίζουν έναν αμπελώνα και τα βασικά χαρακτηριστικά του.
- 2) Να διακρίνουν το φύλλωμα και τον καρπό του αμπελώνα.
- 3) Να κατανοούν την ύπαρξη διαφόρων ποικιλιών σταφυλιών.
- 4) Να γνωρίζουν σε ποιες περιοχές της Κύπρου καλλιεργούνται αμπελώνες και για ποιους λόγους.
- 5) Να αναγνωρίζουν το κρασί ως ένα από τα βασικά παράγωγα του σταφυλιού.
- 6) Να αναγνωρίζουν τους παράγοντες που διαφοροποιούν τη γεύση και τη μυρωδιά του κρασιού.
- 7) Να περιγράφουν τη διαδικασία της ζύμωσης του μούστου.
- 8) Να κατονομάζουν διάφορα παράγωγα του σταφυλιού ή προϊόντα που σχετίζονται με αυτό.

### Δεξιότητες-Ικανότητες

- 1) Να τοποθετούν στον χάρτη τις διάφορες περιοχές στις οποίες καλλιεργούνται αμπελώνες.



- 2) Να κατανοούν και να απαριθμούν τα οφέλη της αμπελοκαλλιέργειας για τις αγροτικές περιοχές.
- 3) Να τοποθετούν σε χρονολογική σειρά τα διάφορα στάδια της παραδοσιακής καλλιέργειας του αμπελιού.
- 4) Να ονομάζουν παραδοσιακά εργαλεία και σκεύη αμπελοκαλλιέργειας, δημιουργίας μούστου και οινοποίησης.
- 5) Να αντιλαμβάνονται τη διαφορά μεταξύ παραδοσιακών και σύγχρονων μεθόδων οινοποίησης.

### Στάσεις

- 1) Να αντιληφθούν την αλληλεπίδραση του περιβάλλοντος και του καιρού με τις ανθρώπινες δραστηριότητες.
- 2) Να συνειδητοποιήσουν τη διαχρονική σημασία της οινοποίησης στην κυπριακή παραδοσιακή κληρονομιά.
- 3) Να αιτιολογούν τις συνέπειες κατανάλωσης αλκοόλ από ανήλικους και της υπέρμετρης κατανάλωσης αλκοόλ από ενήλικες.

### Διδακτικές τεχνικές και προσεγγίσεις

- 1) Παιδοκεντρική διδασκαλία βάση της οποίας οι μαθητές/τριες έχουν καθοριστικό ρόλο στη διεξαγωγή του μαθήματος.
- 2) Επικοινωνιακό μάθημα το οποίο χτίζει σταδιακά τις γνώσεις των μαθητών ξεκινώντας από τις εμπειρίες τους και καταλήγοντας στην κατάκτηση καινούριων γνώσεων.
- 3) Ομαδοκεντρική προσέγγιση βάση της οποίας οι μαθητές/τριες χωρίζονται σε ομάδες και αλληλεπιδρώντας αναπτύσσουν τις επικοινωνιακές τους ικανότητες, συζητούν και συναποφασίζουν στην επίλυση διάφορων ασκήσεων.
- 4) Διαφοροποίηση στη μάθηση με την ανάπτυξη μικτών δραστηριοτήτων που εμπειρικλείουν όλους τους τύπους μάθησης (ακουστικούς, οπτικούς κ.α.) ώστε να ανταποκρίνονται σε όλους τους μαθητές/τριες.
- 5) Διαλεκτική μέθοδος κατά την οποία ο καθηγητής/τρια καθοδηγεί τη συζήτηση προς μία συγκεκριμένη κατεύθυνση ανάλογα με το στόχο του μαθήματος και ενθαρρύνει την επικοινωνία μεταξύ των μαθητών με





ιδεοθύελλα, ανταλλαγή εμπειριών, παρατηρήσεων και έκφραση προσωπικών απόψεων.

- 6) Ανάπτυξη παρατηρητικότητας και ικανότητας συσχετισμού στοιχείων για την εξαγωγή συμπερασμάτων μέσα από δραστηριότητες σύγκρισης.
- 7) Αξιοποίηση του τυχαίου κατά τη διάρκεια της διδασκαλίας και προέκταση των αποριών που γεννώνται στους μαθητές/τριες.

## Προσέγγιση ανάπτυξης δράσεων εντός και εκτός της τάξης

- 1) Δραστηριότητες που καταπιάνονται με την ανάπτυξη του κριτικού γραμματισμού.
- 2) Ανάπτυξη των ικανοτήτων έρευνας και κριτικής σκέψης μέσα από την ανάθεση μικρών εργασιών τύπου έρευνας (προφορική συνέντευξη, βιβλιογραφική έρευνα και έρευνα στο διαδίκτυο).
- 3) Ανάπτυξη δημιουργικότητας μέσα από την ανάθεση ετοιμασίας παρουσίασης για την τάξη.
- 4) Παραγωγή και ανάπτυξη επικοινωνιακού λόγου μέσα από τις ομαδικές εργασίες, το παιχνίδι του «δημοσιογράφου και του συνεντευξιαζόμενου» και την προετοιμασία παρουσίασης για την τάξη.
- 5) Αφομοίωση εννοιών και ανάπτυξη παρατηρητικότητας μέσα από ομαδικές εργασίες.
- 6) Παραγωγή γραπτού λόγου κατά τη συμπλήρωση φύλλων εργασίας.

## Εποπτικά και διδακτικά μέσα

- 1) Πίνακας
- 2) Παρουσίαση Power Point, προβολή στην τάξη
- 3) Ηλεκτρονικοί υπολογιστές και πρόσβαση στο διαδίκτυο
- 4) Ενισχυτικό υλικό από το Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής και τη Europeana
- 5) Φύλλα εργασίας για την τάξη και για το σπίτι



## Εργασίες για το σπίτι

- 1) Ανάθεση μικρού project τύπου έρευνας για τα στάδια της αμπελοκαλλιέργειας.
- 2) Συμπλήρωση φύλλου εργασίας το οποίο βασίζεται στο βίντεο με τίτλο «Παραγωγή Κρασιού στην Κύπρο»  
<https://www.youtube.com/watch?v=SbbSBnI-HbE>
- 3) Ανάθεση μικρού project τύπου έρευνας για τα υποπροϊόντα του σταφυλιού και ετοιμασία παρουσίασης για την τάξη.

## Πλαίσιο αξιολόγησης των μαθητών

- 1) Αλληλεπίδραση σε κάθε στάδιο, ενθάρρυνση της αυτενέργειας και ανατροφοδότηση από τον εκπαιδευτικό κυρίως στις εργασίες ομαδικής αλληλεπίδρασης με ερωτήσεις τύπου «Τι άλλα σημεία μπορείτε να εντοπίσετε;», «Τι άλλο σας έρχεται στο μυαλό;» κ.α.
- 2) Ερωτήσεις αξιολόγησης/ανακεφαλαίωσης στο τέλος κάθε ενότητας με ερωτήσεις τύπου «Πώς τα πήγατε;», «Ποιες καινούριες γνώσεις αποκτήσατε» κ.α.



## ΜΕΡΟΣ Β

### Χρονοπρογραμματισμός διδασκαλίας, διαδικασία και πλαίσιο εφαρμογής των διδακτικών τεχνικών και προσεγγίσεων

Διάρκεια διδασκαλίας: 4 διδακτικές περίοδοι

Το μάθημα διαιρείται σε τέσσερις διαφορετικές ενότητες οι οποίες θα αναπτυχθούν στις τέσσερις διδακτικές περιόδους αντίστοιχα. Κάθε ενότητα θα πραγματεύεται μία διαφορετική πτυχή του θέματος.

**Ενότητα α:** *Εισαγωγή στο θέμα. Οι μαθητές/τριες γνωρίζουν το αμπέλι, εξοικειώνονται με τα βασικά χαρακτηριστικά του και είναι σε θέση να αναγνωρίσουν έναν αμπελώνα. Γνωρίζουν τις διάφορες ποικιλίες αμπελιού. Ανακαλύπτουν σε ποια μέρη της Κύπρου καλλιεργούνται οι αμπελώνες και γιατί. Προβαίνουν σε συμπεράσματα σχετικά με τα οφέλη της αμπελοκαλλιέργειας. Διάρκεια 45'.*

Προετοιμασία μαθήματος:

- Η τάξη χωρίζεται σε πέντε ομάδες των τεσσάρων ή πέντε μαθητών/τριών<sup>1</sup>.
- Κάθε ομάδα ορίζει το δικό της αρχηγό<sup>2</sup>.
- Φύλλο εργασίας (Παράρτημα β).
- Υψομετρικός χάρτης της Κύπρου με καταγραμμένα τα χωριά και τις πόλεις (ένας για κάθε ομάδα) (Παράρτημα δ).
- Λίστες με περιοχές όπου καλλιεργούνται αμπέλια (Παράρτημα δ).

<sup>1</sup> Ο εκπαιδευτικός θα μπορούσε να ορίσει κάποιο σύστημα βαθμοθέτησης της κάθε ομάδας για κάθε επιτυχή ομαδική δράση και η νικητήρια ομάδα να ανταμειφθεί με κάποιο έπαθλο στο τέλος του μαθήματος.

<sup>2</sup> Οι ομάδες συστήνεται να παραμείνουν σταθερές κατά τη διάρκεια των τεσσάρων μαθημάτων, ενώ ο αρχηγός της ομάδας ενδέχεται να εναλλάσσεται σε κάθε μάθημα.



Αφόρμηση: Στους/στις μαθητές/τριες δίνεται ένα ή περισσότερα αινίγματα τα οποία καλούνται να επιλύσουν. Τέτοια αινίγματα μπορεί να είναι: 1) «Άσχημος ο πατέρας, όμορφος ο γιος και τρελός ο εγγονός» (το αμπέλι, το σταφύλι και το κρασί), 2) «Από στραβό κλαδί κρέμεται χρυσό φλουρί, το κρέας του δροσίζει, το αίμα του ζαλίζει» (το αμπέλι, το σταφύλι και το κρασί), 3) Φυτεύεται με το κερί και θέλει ν' αναρριχηθεί και σε σύρμα να πιαστεί. Ο καρπός του είναι γλυκός και ζουμερός. Είναι από μικρά μπαλάκια που κάνουνε τσαμπάκια.» (αμπέλι, σταφύλι). **4'**

#### Πορεία μαθήματος:

- 1) Οι μαθητές/τριες εργάζονται στις ομάδες τους. Ο εκπαιδευτικός παρουσιάζει στον πίνακα διάφορες φωτογραφίες από αμπέλια και άλλα φυτά. Οι ομάδες πρέπει να αναγνωρίσουν το αμπέλι. Παράλληλα τους δίνεται ένα σχεδιάγραμμα και καρτέλες με τις ονομασίες των διαφόρων μερών του αμπελιού τις οποίες πρέπει να τοποθετήσουν σωστά. Διόρθωση και ανατροφοδότηση από τον εκπαιδευτικό με συμμετοχή ολόκληρης της τάξης. **6'**
- 2) Οι μαθητές/τριες εργάζονται στις ομάδες τους. Σε κάθε ομάδα δίνονται 2-3 φωτογραφίες από αμπελώνες της Κύπρου, φρέσκα αμπελόφυλλα και σταφύλια (εάν υπάρχουν διαθέσιμα) ή φωτογραφίες από ποικιλίες σταφυλιών. Παρατηρώντας τις εικόνες, τον καρπό και τα φύλλα κάθε ομάδα αναλαμβάνει να συμπληρώσει μία από τις πέντε ασκήσεις του φύλλου εργασίας (*Παράρτηματα β, δ*). **4'**
- 3) Σε κάθε μαθητή/τρια της κάθε ομάδας δίνεται ένας αριθμός από το 1 μέχρι το 5. Σχηματίζονται νέες ομάδες με τα ψηφία 1-5. Οι μαθητές/τριες συζητούν και αλληλεπιδρούν στις νέες ομάδες και συμπληρώνουν τις υπόλοιπες ασκήσεις του φύλλου εργασίας. Επιστρέφουν στις αρχικές τους ομάδες και συζητούν τα αποτελέσματα (*Παράρτημα β*). **9'**
- 4) Ο καθηγητής/τρια επιλέγει τυχαία πέντε άτομα για να παρουσιάσουν από μία άσκηση και δημιουργείται ένας διάλογος-αντίλογος. **7'**
- 5) Οι μαθητές/τριες εργάζονται στις ομάδες τους. Σε κάθε ομάδα δίνεται ένας υψομετρικός χάρτης της Κύπρου με καταγραμμένα τα χωριά και



τις πόλεις, μία λίστα με τις βασικές περιοχές όπου καλλιεργούνται σήμερα αμπελώνες (διαφορετική λίστα για κάθε ομάδα) και αυτοκόλλητα. Οι μαθητές/τριες καλούνται να εντοπίσουν τις περιοχές στο χάρτη και να οδηγηθούν σε κάποια συμπεράσματα σχετικά με το υψόμετρο στο οποίο καλλιεργούνται οι αμπελώνες και γιατί (π.χ. περισσότερη βροχή κτλ). Οι αρχηγοί των ομάδων παρουσιάζουν τα αποτελέσματα στην τάξη. Ανατροφοδότηση από τον εκπαιδευτικό. (Παράρτημα δ). 7'

- 6) Οι μαθητές/τριες εργάζονται στις ομάδες τους και παίζουν το παιχνίδι του δημοσιογράφου και του συνεντευξιαζόμενου. Τους δίνονται δύο προτάσεις στις οποίες παρουσιάζονται τα οφέλη της αμπελοκαλλιέργειας για τις αγροτικές περιοχές της Κύπρου και για την αγροτική οικονομία γενικότερα. Κάθε μαθητής/τρια προετοιμάζεται ατομικά ετοιμάζοντας μία ερώτηση και μία απάντηση για κάθε μία από τις προτάσεις. Τέλος ο καθηγητής μέσα από κλήρωση αναθέτει σε δύο από τα μέλη της ομάδας το ρόλο του δημοσιογράφου και του συνεντευξιαζόμενου και γίνεται παρουσίαση στην τάξη (Παράρτημα δ). 7'
- 7) Ανάθεση project τύπου έρευνας. Οι μαθητές/τριες ανάλογα με την ομάδα στην οποία ανήκουν θα πρέπει να συγκεντρώσουν πληροφορίες (διαδίκτυο, βιβλιογραφία, προφορικές συνεντεύξεις/πληροφορίες, ιστορίες, ήθη, έθιμα, παραδόσεις, συνήθειες, τραγούδια κτλ) για ένα από τα εξής θέματα: προετοιμασία χωραφιού, φύτεμα κλημάτων, κλάδεμα και περιποίηση φυτών, τρύγος, μεταφορά καρπού και δημιουργία μούστου. Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να έχουν μαζί τους στο επόμενο μάθημα καπέλα, μαντήλια και καλάθια για την αναπαράσταση του αμπελώνα. 1'

**Ενότητα β:** *Η καλλιέργεια του αμπελιού. Εισαγωγή στα βασικά στάδια της παραδοσιακής καλλιέργειας του αμπελιού, από την προετοιμασία του εδάφους μέχρι και τη μεταφορά των σταφυλιών σε αποθήκες μέσα από τη δραματοποίηση. Εισαγωγή στην ειδική ορολογία της αμπελοκαλλιέργειας, στα έθιμα, τις παραδόσεις, τις δοξασίες, τα τραγούδια και τις παροιμίες που συνδέονται με την αμπελοκαλλιέργεια. Διάρκεια 45'.*



### Προετοιμασία μαθήματος:

- ➔ Η τάξη είναι χωρισμένη σε πέντε ομάδες των τεσσάρων ή πέντε μαθητών/τριών.
- ➔ Κάθε ομάδα έχει ορίσει το δικό της αρχηγό.

Αφόρμηση: Οι μαθητές/τριες εργάζονται στις ομάδες τους, συγκεντρώνουν το υλικό που έχουν συλλέξει και το μελετούν. Συζητούν και καταγράφουν μέχρι πέντε βασικά σημεία από τα αποτελέσματα της έρευνας που έκαναν στο σπίτι.

**6'**

### Πορεία μαθήματος:

- 1) Σε κάθε μαθητή/τρια της κάθε ομάδας δίνεται ένας αριθμός από το 1 μέχρι το 5. Σχηματίζονται νέες ομάδες με τα ψηφία 1-5. Οι μαθητές/τριες εργάζονται στις νέες ομάδες και παρουσιάζουν εκ περιτροπής τα σημεία που κατέγραψαν στην αρχική τους ομάδα. Έτσι ενημερώνονται όλοι/ες για όλα τα στάδια της αμπελοκαλλιέργειας. Οι μαθητές/τριες επανέρχονται στις ομάδες τους και καταγράφουν τα πέντε διαφορετικά στάδια. **7'**
- 2) Οι μαθητές/τριες εργάζονται στις ομάδες τους. Ο εκπαιδευτικός επαναλαμβάνει σε κάθε ομάδα το ρόλο της π.χ. η ομάδα Α αναλαμβάνει την προετοιμασία του χωραφιού, η ομάδα Β το φύτεμα των κλημάτων, η ομάδα Γ το κλάδεμα και την περιποίηση των φυτών, η ομάδα Δ τον τρύγο και τη μεταφορά των σταφυλιών και η ομάδα Ε τη δημιουργία του μούστου. Με βάση το υλικό που έχουν συλλέξει και κάποια βασικά σημεία τα οποία δίνονται από τον εκπαιδευτικό καλούνται να ετοιμάσουν μία σύντομη δραματοποίηση, όπου ο καθένας από τους/τις μαθητές/τριες θα πρέπει να ενσαρκώνει μία παραδοσιακή φιγούρα. Ο εκπαιδευτικός παρακολουθεί, ενισχύει και ανατροφοδοτεί την ομάδα. **10'**
- 3) Παρουσίαση των δραματοποιημένων σταδίων αμπελοκαλλιέργειας και δημιουργίας του μούστου στην τάξη. **20'**



- 4) Συζήτηση και ανατροφοδότηση από τους/τις μαθητές/τριες και από τον εκπαιδευτικό.

**Ενότητα γ:** Οι μαθητές/τριες θυμούνται τα στάδια της αμπελοκαλλιέργειας και έμφαση δίνεται στο μούστο. Εισαγωγή στη διαδικασία της ζύμωσης. Παρακολούθηση της διαδικασίας οινοποίησης μέσα από ένα βίντεο στο οποίο γίνεται περιήγηση σε ένα σύγχρονο οινοποιείο. Εισαγωγή στο κρασί και την ιστορία του μέσα από εικόνες. Μέσα από βίντεο ανακαλύπτουν τη διαδικασία της γευσιγνωσίας και αναρωτιούνται τι επηρεάζει τη γεύση του κρασιού. Οι μαθητές/τριες μαθαίνουν για τις συνέπειες κατανάλωσης αλκοόλ από ανηλίκους. Διάρκεια 45'.

#### Προετοιμασία μαθήματος:

- Η τάξη είναι χωρισμένη σε πέντε ομάδες των τεσσάρων ή πέντε μαθητών/τριών.
- Κάθε ομάδα έχει ορίσει το δικό της αρχηγό.
- Προβολή παρουσίασης Power Point (Παράρτημα α).
- Εκτύπωση φύλλου εργασίας (Παράρτημα β).
- Φωτογραφίες/εικόνες που σχετίζονται με το κρασί από την αρχαιότητα, την προβιομηχανική περίοδο και τη σύγχρονη εποχή (Παράρτημα δ).
- Άρθρα από την ιστοσελίδα <http://potomemetro.com/>

**Αφόρμηση:** Οι μαθητές/τριες καλούνται να θυμηθούν τα στάδια της αμπελοκαλλιέργειας. Ο καθηγητής κυκλώνει το τελευταίο στάδιο, τη δημιουργία του μούστου, και θέτει το ερώτημα «Τι μπορούμε να φτιάξουμε άραγε από το μούστο, το χυμό των σταφυλιών;». Οι απαντήσεις καταγράφονται στον πίνακα. 3'

#### Πορεία μαθήματος:

- 1) Οι μαθητές/μαθήτριες εργάζονται στις ομάδες τους. Σε κάθε ομάδα δίνονται εικόνες και γραπτές μαρτυρίες στις οποίες περιγράφεται η παραδοσιακή διαδικασία ζύμωσης του κρασιού. Παρατηρώντας τις



εικόνες και μελετώντας τις μαρτυρίες συζητούν και καταγράφουν σε τρία-πέντε σημεία τη διαδικασία. Ανατροφοδότηση από τον εκπαιδευτικό. (Παράρτημα δ). **5'**

- 2) *Διαφάνεια 4.* Παρακολούθηση 9λεπτου βίντεο με τίτλο «Παραγωγή Κρασιού στην Κύπρο» όπου παρουσιάζονται οι εγκαταστάσεις και η λειτουργία ενός σύγχρονου οινοποιείου. Συμπλήρωση φύλλου εργασίας στο σπίτι<sup>3</sup> (Παράρτημα β). **10'**
- 3) Οι μαθητές/τριες εργάζονται στις ομάδες τους. Συγκρίνουν και καταγράφουν τις διαφορές ανάμεσα στα παραδοσιακά και σύγχρονα στάδια της οινοποίησης. Παρουσίαση στην τάξη και ανατροφοδότηση από τον εκπαιδευτικό. **8'**
- 4) Οι μαθητές/τριες εργάζονται στις ομάδες τους. Ο/Η καθηγητής/τρια παρουσιάζει στον πίνακα διάφορες εικόνες που σχετίζονται με το κρασί από την αρχαιότητα, την προβιομηχανική και σύγχρονη περίοδο. Οι μαθητές/τριες καλούνται να τοποθετήσουν τις εικόνες αυτές χρονολογικά. Τα αποτελέσματα επαληθεύονται στην τάξη και γίνεται συζήτηση για τη διαχρονικότητα του κρασιού γενικότερα στον κόσμο και ειδικότερα στην Κύπρο (Παράρτημα δ). **8'**
- 5) *Διαφάνεια 5.* Προβολή ενός σύντομου αποσπάσματος από την ταινία 'Sideways' στο οποίο οι δύο πρωταγωνιστές γεύονται ένα ποτήρι κρασί. Σύντομη συζήτηση για το βίντεο, για το πού βρίσκονται και τι κάνουν ακριβώς οι δύο πρωταγωνιστές. **4'**
- 6) *Διαφάνειες 6,7.* Προβολή εικόνας όπου απεικονίζεται το ψηφιδωτό της Πάφου με τους «πρώτους οινον πίνοντες» και αντιπαραβολή με τους «σύγχρονους οίνον πίνοντες» του βίντεο. Ο εκπαιδευτικός διηγείται παραστατικά τον μύθο με τον Ικάριο και το Διόνυσο. Έναρξη συζήτησης για το μύθο και τα μηνύματα που κρύβει σε σχέση με την υπέρμετρη κατανάλωση αλκοόλ με τη συμμετοχή ολόκληρης της τάξης. **6'**
- 7) *Εναλλακτική δράση για το στάδιο 6:* Οι μαθητές/τριες εργάζονται στις ομάδες τους. Σε κάθε ομάδα δίνεται ένα σύντομο άρθρο από την ιστοσελίδα <http://potomemetro.com/> σε σχέση με την κατανάλωση αλκοόλ. Οι μαθητές διαβάζουν και συζητούν το περιεχόμενο. Έπειτα

<sup>3</sup> Δίνεται προθεσμία δύο εβδομάδων για τη συμπλήρωσή του καθώς υπάρχει επίσης ανάθεση μικρού project στη δράση 7.





δίνεται στα μέλη της ομάδας ένας αριθμός από το 1 μέχρι το 4. Δημιουργούνται νέες ομάδες με τους μαθητές/τριες που έχουν τους ίδιους αριθμούς. Ο κάθε μαθητής διηγείται το περιεχόμενο του άρθρου στη νέα ομάδα. **6'**

- 8) Ανάθεση εργασίας τύπου project. Οι μαθητές χωρίζονται σε δυάδες. Σε κάθε δυάδα μαθητών/τριών ανατίθεται να συλλέξουν πληροφορίες και εικόνες είτε από την ιστοσελίδα του Μουσείου Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής είτε από άλλες πηγές Α. για ένα από τα παραδοσιακά παράγωγα του σταφυλιού (π.χ. ξύδι, σταφίδες, κουμανταρία, ζιβανία, σουτζιούκος, ππαλουζές, κιοφτέρκα, έψημα κ.α.) ή Β. να καταγράψουν κάποιες παραδοσιακές συνταγές και παρασκευάσματα που έχουν ως βάση το σταφύλι και το κρασί (π.χ. αφέλια, πατάτες αντιναχτές, γλυκό σταφύλι, κουπέπια, χοιρομέρι, λούντζα κ.α.). **Δίνονται διάφορες επιλογές στους μαθητές για το πώς θα παρουσιάσουν το υλικό τους όπως με μία σύντομη παρουσίαση Power Point, μία σύντομη δραματοποίηση με ενσάρκωση ρόλων (βίντεο), μία κατασκευή, μία ζωγραφιά ή τη δημιουργία μίας διαφήμισης, ετικέτας για το προϊόν κτλ.**

**Ενότητα δ:** Παρουσίαση εργασιών για παραδοσιακά τρόφιμα που σχετίζονται με το σταφύλι και τα παράγωγά του. Γευσιγνωσία προϊόντων. Διάρκεια 45'.

Προετοιμασία μαθήματος:




- Η τάξη είναι χωρισμένη σε δυάδες.
- Διάφορα προϊόντα παράγωγα του σταφυλιού ή παρασκευάσματα με βάση το κρασί για γευσιγνωσία τοποθετούνται σε ένα τραπέζι (δες *Ενότητα γ, στάδιο 8*).
- Άδειες καρτέλες από χαρτόνι (μία για κάθε δυάδα).

Αφόρμηση: Σε κάθε δυάδα μαθητών/τριών δίνεται μία άδεια καρτέλα στην οποία θα πρέπει να γράψουν το προϊόν το οποίο θα παρουσιάσουν. **2'**



Πορεία μαθήματος:

- 1) Οι μαθητές/τριες παρουσιάζουν ανά δυάδες τις εργασίες για τα προϊόντα για τα οποία είχαν αναλάβει να συλλέξουν πληροφορίες. Ανατροφοδότηση από τους συμμαθητές/τριες τους και από τον εκπαιδευτικό. **38'**
- 2) *Εναλλακτικές δράσεις για το στάδιο 1:* Οι εργασίες των μαθητών/τριών οργανώνονται και στήνονται ως έκθεση στην τάξη. Ο χρόνος αφιερώνεται στην προετοιμασία και παρασκευή μίας συνταγής (*Παράρτημα γ*) ή στην επίδειξη παρασκευής κάποιου παραδοσιακού εδέσματος π.χ. ππαλουζέ.
- 3) Ξενάγηση στα προϊόντα που έχουν φέρει οι μαθητές/τριες και ο εκπαιδευτικός και γευσιγνωσία. Η γευσιγνωσία μπορεί να γίνει οργανωμένα, δίνοντας την ευκαιρία στους μαθητές να δοκιμάσουν το ίδιο προϊόν π.χ. σταφίδες από τρεις-τέσσερις διαφορετικούς παραγωγούς και να το αξιολογήσουν σημειώνοντας σε φύλλο παρατήρησης. Η διαδικασία μπορεί να επαναληφθεί με τέσσερα-πέντε διαφορετικά προϊόντα (*Πίνακας 1*). **5'**

Όνοματεπώνυμο μαθητή	<u>Σιουσιούκκος</u> 1	<u>Σιουσιούκκος</u> 2	<u>Σιουσιούκκος</u> 3	<u>Σχόλια</u>
				

Πίνακας 1



## Συγγραφή

Νατάσα Χαραλάμπους - Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής

[charalambous.natasa@gmail.com](mailto:charalambous.natasa@gmail.com)

[cyfoodmuseum@gmail.com](mailto:cyfoodmuseum@gmail.com)

## Εποπτική/Συμβουλευτική Ομάδα

Στάλω Λαζάρου - Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής

Εύα Νεοφύτου - Υπουργείο Παιδείας και Πολιτισμού

Δέσπω Λοΐζου - Υπουργείο Παιδείας και Πολιτισμού

Κατερίνα Μάτσα - Εκπαιδευτικός/Θεατρολόγος

