



## Παράρτημα β

### Φύλλα Εργασίας

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.



## Ενότητα α, στάδια 2 και 3

### Φύλλο εργασίας 1

#### Άσκηση α

- Παρατηρείστε προσεκτικά τα φύλλα του αμπελιού και απαντήστε στις παρακάτω ερωτήσεις:

1) Τι σας θυμίζουν;

.....

2) Τι χρώμα και απόχρωση έχουν;

.....

3) Πώς μυρίζουν;

.....

4) Πώς θα χαρακτηρίζατε την υφή τους;

.....

#### Άσκηση β

- Παρατηρείστε προσεκτικά τον κορμό του αμπελιού και απαντήστε στις παρακάτω ερωτήσεις:

1) Δώστε μία σύντομη περιγραφή..

.....

.....

2) Υπολογίστε περίπου το ύψος του κορμού.

.....

3) Πώς θα χαρακτηρίζατε την υφή του;

.....

### Άσκηση γ

- Παρατηρείστε προσεκτικά τον αμπελώνα ως σύνολο και απαντήστε στις παρακάτω ερωτήσεις:

1) Πώς βρίσκονται τοποθετημένα τα φυτά;

.....

2) Ποιο ιδιαίτερο χαρακτηριστικό έχουν κάποιοι αμπελώνες;

.....

3) Γιατί νομίζετε ότι συμβαίνει αυτό;

.....

### Άσκηση δ

- Παρατηρήστε προσεκτικά ένα τσαμπί σταφύλι και απαντήστε στις παρακάτω ερωτήσεις:

1) Από τι αποτελείται;

.....

2) Τι σχήμα και υφή έχουν οι ρώγες;

.....

3) Μοιράστε μία ρώγα στη μέση και δώστε μία σύντομη περιγραφή.

.....

## Άσκηση ε

- Παρατηρήστε προσεκτικά τις εικόνες:
- 1) Συγκρίνετε και καταγράψτε τις διάφορες ποικιλίες σταφυλιών στον παρακάτω πίνακα σε σχέση με το χρώμα, το σχήμα του καρπού και των φύλλων και την ύπαρξη ή όχι κουκουτσιών. Η σύγκριση μπορεί να γίνει και σε σχέση με τις προσωπικές σας εμπειρίες.

	Ποικιλία 1	Ποικιλία 2	Ποικιλία 3	Ποικιλία 4
<b>Χρώμα:</b>				
<b>Σχήμα:</b>				
<b>Φύλλα:</b>				
<b>Κουκούτσια:</b>				

- 2) Ψάξτε στο διαδίκτυο και βρείτε τις δημοφιλέστερες γηγενείς (κυπριακές) ποικιλίες και τη χρήση τους (οινοποιήσιμες, επιτραπέζιες, άλλες χρήσεις). **\*προαιρετικό**

.....  
 .....  
 .....

## Ενότητα γ, στάδιο 2

### Φύλλο εργασίας 2

- Δείτε προσεκτικά το βίντεο με τίτλο «Παραγωγή κρασιού στην Κύπρο και απαντήστε στις παρακάτω ερωτήσεις:

#### Άσκηση α

Επιλέξτε τη σωστή απάντηση:

- 1) Πού καλλιεργούνται τα υψηλότερα αμπελοτόπια της Ευρώπης;
  - A. Στη Γαλλία
  - B. Στην Ελλάδα
  - Γ. Στην Κύπρο
  - Δ. Στην Ισπανία
- 2) Τι σημαίνει «γηγενείς» ποικιλίες;
  - A. Ντόπιες
  - B. Από την Αμερική
  - Γ. Από το εξωτερικό
  - Δ. Από τον πλανήτη Γη
- 3) Τι είναι το «ξυνιστέρι»;
  - A. Μηχάνημα που χρησιμοποιείται σε ένα οινοποιείο
  - B. Λευκή ποικιλία αμπελώνα
  - Γ. Κόκκινη ποικιλία αμπελώνα
  - Δ. Εργαλείο που χρησιμοποιείται στην αμπελοκαλλιέργεια



4) Τι εννοούμε με τον όρο οينوποίηση;

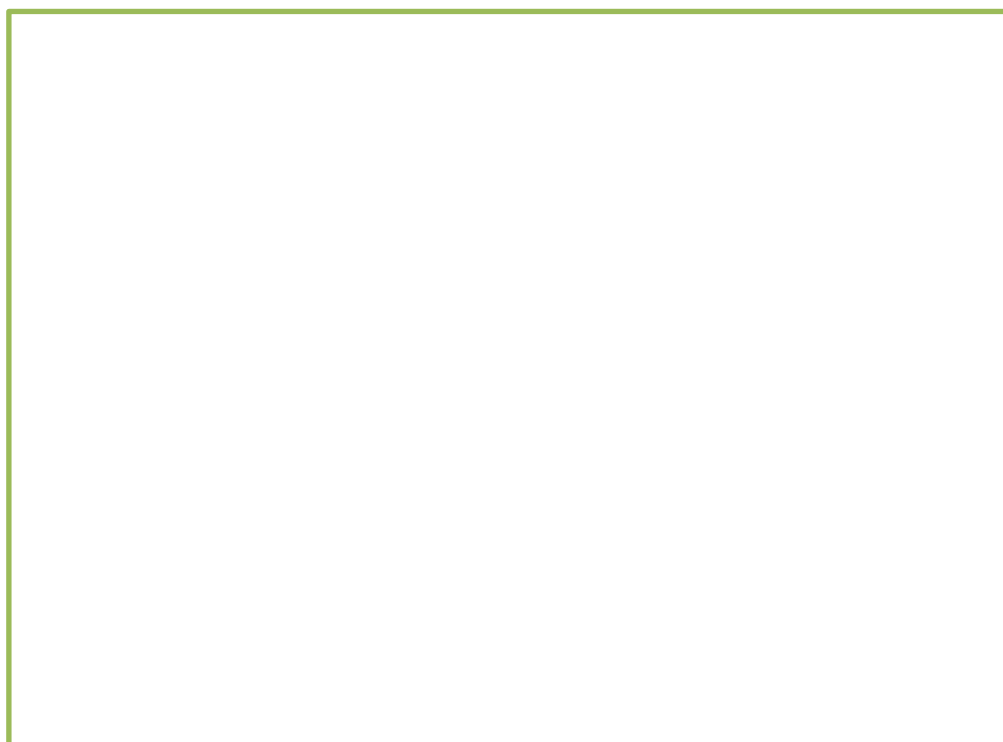
- A. Η μετατροπή του μούστου σε κρασί
- B. Η μετατροπή του μούστου σε μπύρα
- Γ. Η μετατροπή του μούστου σε ζιβανία
- Δ. Η αποθήκευση του μούστου

5) Τι είναι το στάδιο του εκραγισμού;

- A. Η συγκομιδή των σταφυλιών
- B. Ο διαχωρισμός των βοστρύχων από τις ράγες
- Γ. Ο διαχωρισμός των ραγών από τη φλούδα και τα κουκούτσια
- Δ. Ο διαχωρισμός του σταφυλοχυμού από τα στερεά μέρη

### Άσκηση β

Σχεδιάστε έναν βόστρυχο:



## Άσκηση γ

Απαντήστε συνοπτικά στις παρακάτω ερωτήσεις:

1) Τι είναι η σταφυλομάζα;

.....

2) Στα παλαιότερα χρόνια πριν την ύπαρξη των μηχανημάτων τι χρησιμοποιούσαν στη θέση του πιεστηρίου;

.....

3) Τι προστίθεται στις δεξαμενές για να ξεκινήσει η αλκοολική ζύμωση;

.....

4) Πόσες μέρες διαρκεί η αλκοολική ζύμωση;

.....

5) Εκτός από τις μεταλλικές δεξαμενές πού αλλού μπορεί να γίνει η αλκοολική ζύμωση;

.....