



«Το ψωμί των Κυπρίων: καθημερινός βίος και παράδοση»

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	11
Ενότητα α	11
Ενότητα β	13
Ενότητα γ	15
Ενότητα δ:	17



Εισαγωγή

Το σχέδιο μαθήματος με τίτλο «Το ψωμί των Κυπρίων: καθημερινός βίος και παράδοση» σχεδιάστηκε και διαμορφώθηκε 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 ψωμί, τα άλλα δύο σχέδια μαθήματος αφορούν το παραδοσιακό πρόγευμα και το κρασί 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 Λοΐζου. 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 «Το ψωμί των Κυπρίων: καθημερινός βίος και παράδοση» εστιάζει στο ψωμί ως βάση της παραδοσιακής διατροφής και ως θεμελιώδες πολιτισμικό στοιχείο, στο παρελθόν και το παρόν. Το μάθημα έχει σχεδιαστεί σε τέσσερις θεματικές ενότητες με σκοπό ο εκπαιδευτικός να κτίσει σταδιακά πάνω στις ήδη υπάρχουσες γνώσεις και εμπειρίες των μαθητών/τριων που αφορούν το ψωμί ως καθημερινό εδώδιμο είδος και ως πολιτισμικό αγαθό, ξεκινώντας από τα βιώματά τους και καταλήγοντας στην κατάκτηση καινούριων γνώσεων.

Στην πρώτη ενότητα δίνεται το έναυσμα για την έναρξη μίας ιδεοθύελλας/συζήτησης κατά την οποία οι μαθητές/τριες συνειδητοποιούν τη θέση του ψωμιού στην καθημερινή τους διατροφή και επιχειρούν να προσδιορίσουν γιατί το ψωμί αποτελεί διαχρονικά βασικό διατροφικό στοιχείο και συγκαταλέγεται στα προϊόντα που αποτελούν τη βάση της Πυραμίδας Μεσογειακής Διατροφής. Στη συνέχεια αναγνωρίζουν τα διάφορα είδη ψωμιού που υπάρχουν διαθέσιμα σήμερα και καλούνται να αντιληφθούν ποιο είναι το στοιχείο αυτό που καθορίζει τις διαφορές ανάμεσα στα επί μέρους είδη. Παράλληλα τους δίδεται η ευκαιρία να περιλάβουν στη διαδικασία της μάθησης τις αισθήσεις τους, τη γεύση και την αφή, συνδέοντας τα διάφορα είδη ψωμιού και τις συνταγές παρασκευής τους με το αντίστοιχο είδος αλευριού και ποικιλία δημητριακού.

Έχοντας καταλήξει στη βάση της διαδικασίας παρασκευής του ψωμιού, δηλαδή στην καλλιέργεια των σιτηρών, οι μαθητές/τριες ανακαλύπτουν στη δεύτερη ενότητα μέσα από την παρατήρηση φωτογραφιών και εικόνων τα διάφορα στάδια της καλλιέργειας των δημητριακών στο παρόν και συγκρίνουν τη διαδικασία πριν και μετά την εκβιομηχανοποίηση. Ακολούθως συνδέουν μέσα από ένα ομαδικό παιχνίδι τις παραδοσιακές μεθόδους καλλιέργειας και τα διάφορα στάδια παρασκευής του ψωμιού με τα αντίστοιχα παραδοσιακά εργαλεία. Στα πλαίσια του παιχνιδιού τους δίδονται αποσπάσματα από ποιήματα και αφηγήσεις στην κυπριακή διάλεκτο τα οποία πρέπει επίσης να αντιστοιχήσουν σε κάποιο από τα στάδια παρασκευής.



Στην τρίτη ενότητα οι μαθητές/τριες εντοπίζουν μέσα από ιδεοθύελλα σε ποιες εκφάνσεις του κύκλου της ζωής και σε ποιες θρησκευτικές ή άλλες γιορτές, το ψωμί και τα ζυμώματα αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι. Στη συνέχεια ανατίθεται σε κάθε ομάδα μία μικρή θεματική έρευνα με επίκεντρο το ψωμί σε σχέση με θρησκευτικές ή άλλες τελετές όπως γάμος, κηδεία/μνημόσυνο, γέννηση, Χριστούγεννα, Πάσχα, το οποίο ολοκληρώνεται και παρουσιάζεται στην τάξη.

Τέλος, το μάθημα ολοκληρώνεται με μία θεματική εξόρμηση και μελέτη πεδίου στις εγκαταστάσεις ενός σύγχρονου αρτοποιείου ή αλευρόμυλου όπου οι μαθητές/τριες έχουν την ευκαιρία να περιηγηθούν στις εκσυγχρονισμένες εγκαταστάσεις των εν λόγω επιχειρήσεων, να παρατηρήσουν και να καταγράψουν στοιχεία και να προβούν σε συμπεράσματα για το ψωμί και την παρασκευή του.

Διδακτέα ύλη (Αντικείμενο διδασκαλίας)

Το ψωμί, η θρεπτική του αξία και η σπουδαιότητά του στην καθημερινή διατροφή, στο παρελθόν, παρόν και μέλλον. Περιήγηση στα διάφορα στάδια παρασκευής του ψωμιού, ξεκινώντας από τη σπορά των δημητριακών μέχρι και το φούρνισμα, κατά την προβιομηχανική περίοδο αλλά και στη σύγχρονη εποχή. Γνωριμία με τα ήθη και έθιμα που σχετίζονται με το ψωμί και τη σημασία του για την κυπριακή λαογραφία. Μελέτη πεδίου με γνώμονα την προαγωγή της ενεργητικής συμμετοχής και την εμπλοκή των μαθητών/τριών σε άμεσες παρατηρήσεις, συλλογή και καταγραφή στοιχείων του υπό εξέταση θέματος.

Προϋπάρχουσες γνώσεις

Θεωρείται ότι οι μαθητές/τριες διαθέτουν ήδη διάφορα βιώματα από την καθημερινότητά τους τα οποία σχετίζονται με το ψωμί και ότι προϋπάρχουν οι γνώσεις που αφορούν την Πυραμίδα Μεσογειακής Διατροφής.



Γενικός διδακτικός στόχος

Οι μαθητές/τριες να αντιληφθούν τη σπουδαιότητα του ψωμιού για την επίτευξη μιας ισορροπημένης και υγιεινής διατροφής, να αναγνωρίσουν τη σημασία του ψωμιού στην κυπριακή παραδοσιακή διατροφή και να εμβαθύνουν τις γνώσεις τους για το θέμα αυτό σε σχέση με την κυπριακή λαογραφία και παράδοση.

Ειδικοί στόχοι μαθήματος και προσδοκώμενα αποτελέσματα

Γνώσεις

- 1) Να αντιλαμβάνονται και να επεξηγούν ποια είναι η σημασία του ψωμιού στην καθημερινή διατροφή και ποια είναι η διατροφική του αξία.
- 2) Να συνειδητοποιήσουν τη χρησιμότητα των μηχανών και την αξία των επί μέρους επαγγελμάτων όπως ο γεωργός, ο μυλωνάς και ο αρτοποιός.
- 3) Να αναγνωρίζουν τα διάφορα παραδοσιακά εργαλεία και σκεύη που σχετίζονται με τα στάδια παρασκευής του ψωμιού από την καλλιέργεια μέχρι και το φούρνισμα.
- 4) Να κατανοήσουν γιατί το ψωμί αποτελεί πηγή έμπνευσης για παροιμίες, αινίγματα, λαϊκά παραμύθια και δοξασίες (κυπριακή λαογραφία).

Δεξιότητες-Ικανότητες

- 1) Να αναγνωρίζουν τα διάφορα είδη ψωμιού και να τα συσχετίζουν με το αλεύρι και τα διάφορα είδη σιτηρών.
- 2) Να αξιολογούν διατροφικά τα διάφορα είδη ψωμιού σε συσχέτισμό με την Πυραμίδα Μεσογειακής Διατροφής.
- 3) Να αντιλαμβάνονται τα οφέλη υιοθέτησής της στην καθημερινότητα τους, για την υγεία και ευεξία τους.



- 4) Να τοποθετούν σε χρονολογική σειρά τα διάφορα στάδια παρασκευής του ψωμιού, ξεκινώντας από τη σπορά μέχρι και το ψήσιμο στο φούρνο.
- 5) Να συγκρίνουν τις παραδοσιακές και σύγχρονες μεθόδους καλλιέργειας.
- 6) Να αντιληφθούν την αλληλεπίδραση του περιβάλλοντος και του καιρού με τις ανθρώπινες δραστηριότητες.
- 7) Να συνδέσουν το ψωμί με την παραδοσιακή διατροφή και τις διάφορες εκφάνσεις του κοινωνικού και θρησκευτικού βίου (κυπριακή λαογραφία).
- 8) Να αναπτύξουν την ικανότητα παρατήρησης και συλλογής στοιχείων σε ένα σύγχρονο αρτοποιείο ή αλευρόμυλο.

Στάσεις

- 1) Να κατανοούν την έννοια της παραδοσιακής διατροφής, την ταύτιση της με τη Μεσογειακή Διατροφή.
- 2) Να προβληματιστούν σχετικά με τις παραδοσιακές και σύγχρονες μεθόδους καλλιέργειας.
- 3) Να επιμορφωθούν και να ευαισθητοποιηθούν σε θέματα καταναλωτισμού.
- 4) Να ενισχυθεί η καταναλωτική τους συνείδηση μαθαίνοντας να αγοράζουν ψωμί και αρτοσκευάσματα με κριτήριο την ποιότητα των υλικών και το σωστό τρόπο παρασκευής.

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 διαφόρων 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/η 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.
- 8) Βιωματική εφαρμογή των γνώσεων που έχουν αποκτηθεί κατά τη μελέτη πεδίου.

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) Παραγωγή και ανάπτυξη επικοινωνιακού λόγου μέσα από τις ομαδικές εργασίες.
- 4) Αφομοίωση εννοιών και ανάπτυξη παρατηρητικότητας μέσα από ομαδικά παιχνίδια με οπτικοακουστικά μέσα.
- 5) 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 τη μελέτη πεδίου

Εργασίες για το σπίτι

Ανάθεση δύο μικρών ατομικών/ομαδικών εργασιών τύπου έρευνας για παρουσίαση στην 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;», «Τι μάθατε σήμερα;» κ.α.
- 3) Ομαδικά παιχνίδια «Σωστό ή Λάθος» και «Μάντεψε ποιο».



ΜΕΡΟΣ Β

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

Διάρκεια διδασκαλίας: 4 διδακτικές περιόδους

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 προσδιορίζουν τη θέση που έχει το ψωμί στο καθημερινό τους διαιτολόγιο. Προβληματίζονται για την σπουδαιότητα του ψωμιού στην καθημερινή διατροφή και μαθαίνουν για τη διατροφική του αξία μέσα από ένα ομαδικό παιχνίδι. Τοποθετούν το ψωμί στη βάση της Πυραμίδας Μεσογειακής Διατροφής. Αναγνωρίζουν τα διάφορα είδη ψωμιού και τα αντιστοιχούν με τα διάφορα είδη αλευριού και σιτηρών. Διάρκεια 45'.

Προετοιμασία μαθήματος:

- ➔ Η τάξη χωρίζεται σε πέντε ομάδες των τεσσάρων ή πέντε μαθητών/τριών¹.
- ➔ Κάθε ομάδα ορίζει το δικό της αρχηγό².
- ➔ Προβολή παρουσίασης Power Point (Παράρτημα α).
- ➔ Εκτύπωση κυπριακών παραδοσιακών συνταγών ψωμιού (Παράρτημα γ).
- ➔ Φωτογραφίες/εικόνες από τα βασικά είδη ψωμιού, δείγματα από είδη αλευριού και σιτηρών/σπόρων (Παράρτημα α, Διαφάνεια 16).
- ➔ Ένα μεγάλο χαρτόνι για κάθε ομάδα, κόλλα

¹ 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.

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



➔ Διάφορα είδη ψωμιού, ελαιόλαδο, ρίγανη (γευσιγνωσία)

Αφόρμηση: Έναρξη μαθήματος με τη συμμετοχή ολόκληρης της τάξης. Ιδεοθύελλα ορμώμενη από τη γενική έννοια «ψωμί». Αναμένεται ότι οι απαντήσεις θα απαντούν σε κάποια γενικά ερωτήματα όπως «Ποια είναι τα είδη ψωμιού», «Πότε και πώς καταναλώνεται το ψωμί», «Πόσο συχνά γίνεται κατανάλωση ψωμιού» και «Γιατί παρατηρείται μεγάλη κατανάλωση ψωμιού» τα οποία θα αξιοποιηθούν στα επόμενα στάδια της ενότητας. Τα αποτελέσματα καταγράφονται στον πίνακα. **2'**

Πορεία μαθήματος:

- 1) Ο/Η καθηγητής/τρια κυκλώνει στον πίνακα ιδέες σε σχέση με το ψωμί οι οποίες ενδεχομένως να απαντούν στο ερώτημα *γιατί* καταναλώνουμε ψωμί και επιπλέον *γιατί* το καταναλώνουμε τόσο συχνά. Οι μαθητές/τριες καλούνται να εργαστούν στις ομάδες τους, να ανταλλάξουν απόψεις και να φτιάξουν τρεις σύντομους θεατρικούς διαλόγους, τύπου λόγος-αντίλογος, με έναυσμα τη μαγική λέξη *γιατί* π.χ. «Γιατί τρως ψωμί με μέλι κάθε πρωί Μαρία;» «Γιατί η μαμά μου λέει ότι είναι θρεπτικό». Παρουσίαση στην τάξη. Προετοιμασία **3'** και παρουσίαση **5'**.
- 2) *Διαφάνειες 4,5.* Ο/Η καθηγητής/τρια παρουσιάζει μία άδεια Πυραμίδα Μεσογειακής Διατροφής³ και δίνονται στις ομάδες τρία λεπτά για να συμπληρώσουν όλα τα στάδια της πυραμίδας. Η ομάδα που θα ολοκληρώσει πρώτη παρουσιάζει τα αποτελέσματα στην υπόλοιπη τάξη και αιτιολογεί. Ανατροφοδότηση από την υπόλοιπη τάξη και από τον εκπαιδευτικό. Εμφάνιση συμπληρωμένης πυραμίδας. **5'**
- 3) Ο/Η καθηγητής/τρια θέτει το ερώτημα «Γιατί το ψωμί τοποθετείται σε αυτή τη βαθμίδα της πυραμίδας;». Δίνονται κάποιες απαντήσεις και καταγράφονται στον πίνακα. **2'**
- 4) *Διαφάνειες 6-15.* Παιχνίδι «σωστό ή λάθος» με τη συμμετοχή των ομάδων. Δίνονται 30'' στις ομάδες για να απαντήσουν και να

³ Η πυραμίδα εμφανίζεται τακτικά στην πορεία του μαθήματος τονίζοντας την αναγκαιότητα για ισορροπημένη διατροφή για την υγεία και ευεξία του ατόμου.



αιτιολογήσουν την απάντησή τους. Για κάθε σωστή απάντηση δίνεται ένας βαθμός και για κάθε σωστή αιτιολόγηση δύο βαθμοί. **12'**

- 5) **Διαφάνεια 16.** Ο/Η καθηγητής/τρια κυκλώνει στον πίνακα τις απαντήσεις της ιδεοθύελλας της αφόρμησης που αντιστοιχούν στα είδη του ψωμιού. Στη συνέχεια παρουσιάζεται στους/στις μαθητές/τριες μία διαφάνεια με διάφορα είδη ψωμιού και καλούνται να κάνουν παρατηρήσεις σε σχέση με το χρώμα, την κόρα και την ψίχα τους. Καταγραφή των αποτελεσμάτων στον πίνακα. Γίνεται αναφορά στα βασικά είδη ψωμιού. **4'**
- 6) Οι μαθητές/τριες εργάζονται στις ομάδες τους. Σε κάθε ομάδα δίνονται διάφορες κυπριακές παραδοσιακές συνταγές παρασκευής ψωμιού και οι μαθητές/τριες καλούνται να εντοπίσουν ποιο είναι το βασικό συστατικό παρασκευής του ψωμιού. Γίνεται αναφορά στο προζύμι. Αφού καταλήξουν στο αλεύρι, με παρότρυνση του εκπαιδευτικού γίνεται σύγκριση προφορικά με τη συμμετοχή ολόκληρης της τάξης της ποικιλίας των ειδών που υπάρχουν διαθέσιμα σήμερα στην αγορά με αυτά που υπήρχαν στο παρελθόν (προβιομηχανική περίοδος) (*Παραρτήματα β, γ*). **5'**
- 7) Οι μαθητές/τριες εργάζονται στις ομάδες τους. Σε κάθε ομάδα δίνονται φωτογραφίες/εικόνες από διάφορα είδη ψωμιού, σύντομες επεξηγήσεις για το κάθε είδος και δείγματα από διάφορα είδη αλευριού και σιτηρών/σπόρων (σιτάρι, κριθάρι, σίκαλη, βρώμη, αραβόσιτος) τα οποία θα πρέπει να συσχετίσουν και να κολλήσουν σε άσπρα χαρτόνια. Αντιλαμβάνονται τη σχέση σιτηρά→σπόρος→αλεύρι→ψωμί. Παρουσίαση εργασιών και ανατροφοδότηση από τον εκπαιδευτικό (*Παράρτημα γ*). **5'**
- 8) Αξιολόγηση/ανακεφαλαίωση μαθήματος μέσα από μία οργανωμένη δράση γευσιγνωσίας ψωμιού. **2'**

Ενότητα β: Οι μαθητές/τριες έχοντας καταλήξει κατά την προηγούμενη ενότητα στη βάση της διαδικασίας παρασκευής του ψωμιού, την καλλιέργεια των σιτηρών, ανακαλύπτουν μέσα από την παρατήρηση φωτογραφιών και εικόνων τα διάφορα στάδια καλλιέργειας. Συγκρίνουν τις διαδικασίες πριν και μετά την εκβιομηχανοποίηση. Μέσα από ένα ομαδικό παιχνίδι γνωρίζουν τα



παραδοσιακά εργαλεία και σκεύη και διαβάζουν ποιήματα, παροιμίες και αινίγματα που σχετίζονται με τη διαδικασία παρασκευής του ψωμιού, ανακαλύπτοντας έτσι τη σημασία του μέσα από την κυπριακή λαογραφία. 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.
- 10-15 φωτογραφίες/εικόνες για κάθε ομάδα με απεικονίσεις σταδίων από την καλλιέργεια στο φούρνισμα (Παράρτημα γ).
- Προβολή παρουσίασης Power Point (Παράρτημα α).

Αφόρμηση: Οι μαθητές/τριες εργάζονται στις ομάδες τους και καλούνται να θυμηθούν την πορεία παρασκευής τους ψωμιού σιτηρά→ σπόρος→ αλεύρι→ ψωμί. 2'

Πορεία μαθήματος:

- 1) Οι μαθητές/τριες εργάζονται στις ομάδες τους. Σε κάθε ομάδα δίνονται τρεις-τέσσερις φωτογραφίες/εικόνες με απεικονίσεις της σποράς, του οργώματος, του θερισμού, του αλωνίσματος, του ανεμίσματος, του αλέσματος, του ζυμώματος ή του φουρνίσματος στο παρελθόν και στο παρόν και αντίστοιχες καρτέλες με τις ονομασίες των επιμέρους σταδίων. Η κάθε ομάδα θα πρέπει πρώτα να διακρίνει σε ποιες απεικονίζονται σύγχρονες και σε ποιες παραδοσιακές διαδικασίες και έπειτα να διακρίνει σε ποιο στάδιο αντιστοιχούν (Παράρτημα γ). Ανατροφοδότηση από τον εκπαιδευτικό. 6'
- 2) Σε κάθε μαθητή/τρια της κάθε ομάδας δίνεται ένας αριθμός από το 1 μέχρι το 5. Σχηματίζονται νέες ομάδες με τα ψηφία 1-5. Κάθε νέα ομάδα καλείται να καταγράψει όλα τα στάδια παρασκευής του ψωμιού από την σπορά μέχρι και το φούρνισμα και επιπλέον να καταγράψει τα επαγγέλματα που εμπλέκονται σε κάθε στάδιο της διαδικασίας. Η κάθε ομάδα παρουσιάζει τα αποτελέσματά της και δημιουργείται ένας



διάλογος-αντίλογος, συμπληρώνοντας η μια τα αποτελέσματα της άλλης. Ο εκπαιδευτικός καταγράφει τα αποτελέσματα στον πίνακα. **11'**

- 3) Οι μαθητές/τριες επιστρέφουν στις αρχικές τους ομάδες και καλούνται να γράψουν από τρία συμπεράσματα σχετικά με τις σύγχρονες και παραδοσιακές μεθόδους καλλιέργειας, την αλληλεπίδραση του περιβάλλοντος και του καιρού, τις αλλαγές που επήλθαν με την εκβιομηχανοποίηση. Παρουσίαση των συμπερασμάτων και ανατροφοδότηση από τον εκπαιδευτικό. **9'**
- 4) *Διαφάνειες 18-29.* Ομαδικό παιχνίδι «Μάντεψε ποιο!» με συμμετοχή ολόκληρης της τάξης. Το παιχνίδι χωρίζεται σε δύο κατηγορίες. Η πρώτη κατηγορία αφορά τα παραδοσιακά εργαλεία και σκεύη ενώ η δεύτερη κατηγορία αφορά λαϊκές παροιμίες, αινίγματα και δοξασίες. Ο εκπαιδευτικός θέτει ερωτήματα στους μαθητές τα οποία συνοδεύονται από παρατήρηση εικόνων και ανάγνωση κειμένων αντίστοιχα. Οι μαθητές/τριες συμμετέχουν με τις ομάδες τους. Η ομάδα που θα συλλέξει τις περισσότερες σωστές απαντήσεις κερδίζει κάποιο έπαθλο, το οποίο ορίζει ο εκπαιδευτικός. **13'**
- 5) Ανάθεση εργασίας τύπου project για το σπίτι. Ανάλογα με την ομάδα στην οποία ανήκει ο μαθητής/τρια αναλαμβάνει να συλλέξει υλικό (φωτογραφίες, κείμενα, πληροφορίες) για τα ήθη και έθιμα που σχετίζονται με το ψωμί και αφορούν 1. Χριστούγεννα 2. Πάσχα 3. Γέννηση/βάφτιση 4. Θάνατος/μνημόσυνο 5. Γάμος ή άλλες κοινωνικές εκδηλώσεις. Η έρευνα θα γίνει διαδικτυακά, μέσα από βιβλία ή με προφορικές συνεντεύξεις κυρίως με άτομα τρίτης ηλικίας. Κάθε μαθητής/τρια θα πρέπει να φέρει το υλικό στην τάξη και να το παρουσιάσει στην ομάδα του. **4'**

Ενότητα γ: *Ψωμί και παράδοση. Ήθη και έθιμα που περιλαμβάνουν το ψωμί και τα ζυμώματα γενικότερα και σχετίζονται με τις διάφορες εκφάνσεις του κύκλου της ζωής ή τη θρησκεία. Προετοιμασία για την εκπαιδευτική επίσκεψη. 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.
- Ένα μεγάλο χαρτόνι για κάθε ομάδα, κόλλα, μαρκαδόροι.
- Ενισχυτικό υλικό για το θέμα κάθε ομάδας (Παράρτημα β).
- Εκτυπωμένοι πίνακες Μιχαήλ Κάσιαλου.
- Προβολή παρουσίασης Power Point (Παράρτημα α).

Αφόρμηση: Οι μαθητές/τριες εργάζονται στις ομάδες τους και παρουσιάζουν τα αποτελέσματα της έρευνας που έκαναν στο σπίτι. Όλοι κρατάνε σημειώσεις. **5'**

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. Συζητούν με ενθάρρυνση του εκπαιδευτικού για όλα τα ήθη και έθιμα. Επιστρέφουν στις ομάδες τους με περισσότερες ιδέες και μία πιο ολοκληρωμένη εικόνα και αναφέρουν τι έχουν μάθει από τα μέλη των άλλων ομάδων. **9'**
- 2) Η κάθε ομάδα ταξινομεί υλικό που έχει συλλέξει για το θέμα της και το παρουσιάζει σε ένα χαρτόνι με σχεδιαγράμματα, εικόνες και κείμενα. Ο εκπαιδευτικός περιφέρεται στην τάξη και αξιολογεί διακριτικά την προσπάθεια της κάθε ομάδας, προσφέροντας ενισχυτικό υλικό και πληροφορίες όπου χρειάζεται. **7'**
- 3) Κάθε ομάδα αναρτά και παρουσιάζει την εργασία της στην τάξη. Ενθαρρύνονται τα σχόλια και οι απορίες από τους άλλους μαθητές. Ανατροφοδότηση από τον/την καθηγητή/τρια. **10'**
- 4) Οι μαθητές/τριες εργάζονται στις ομάδες τους. Σε κάθε ομάδα δίνεται ένας πίνακας του λαϊκού ζωγράφου Μιχαήλ Κάσιαλου. Με βάση τις γνώσεις των ενοτήτων α και β οι μαθητές/τριες καλούνται να γράψουν ένα σύντομο σενάριο ή θεατρικό διάλογο προσωπογραφώντας τις φιγούρες του πίνακα. Παρουσίαση των σεναρίων ή διαλόγων στην τάξη. **10'**



- 5) Προετοιμασία για τη μελέτη πεδίου της επόμενης ενότητας. Οι μαθητές/τριες ενημερώνονται για την εκπαιδευτική επίσκεψη, περιγράφεται η διαδικασία και ο καθηγητής/τρια επισημαίνει κάποιους κανόνες συμπεριφοράς. **5'**

Ενότητα δ: Μετάβαση στα εργαστήρια ενός αρτοποιείου ή σε ένα σύγχρονο αλευρόμυλο. Ξενάγηση, παρατήρηση, προβληματισμός, επίλυση ερωτημάτων, συμπλήρωση φύλλων εργασίας.

Προετοιμασία μαθήματος:

- Διαδικασίες μεταφοράς μαθητών στο πεδίο μελέτης.
- Φύλλα εργασίας για συμπλήρωση στο πεδίο (ετοιμασία από τον εκπαιδευτικό ανάλογα με το χώρο της επίσκεψης).
- Φωτογραφική μηχανή.

* Το Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής έχει εξασφαλίσει συνεργασία για τις εκπαιδευτικές επισκέψεις με τους φούρνους «Ζορπάς», την εταιρεία «Μιτσίδης» και τους μύλους «Χατζηγιώρκη» (Παράρτημα δ).

Συγγραφή

Νατάσα Χαραλάμπους - Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής

charalambous.natasa@gmail.com

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