

Αμπέλι και Τριαντάφυλλο

Γυμνάσιο Αρχαγέλου

Καθηγήτριες: Άννα Χατζηθεοδώρου, Βασιλική Σαραντοπούλου, Μαρία Ηλιάδου

Αμπέλι και Τριαντάφυλλο

Κατά τη σχολική χρονιά 2011-12 με την ευκαιρία της ανάληψης της Ευρωπαϊκής Προεδρίας από την Κύπρο, το υπουργείο παιδείας και πολιτισμού διοργάνωσε πολιτιστικό φεστιβάλ στο οποίο διάφορα σχολεία εξέθεσαν προϊόντα και κατασκευές. Ο σκοπός ήταν να γνωρίσουν οι Ευρωπαίοι εταίροι μας, μέσα από τα εκθέματα τον πολιτισμό και την παράδοση μας.

Στα πλαίσια του μαθήματος Οικιακής Οικονομίας- Αγωγής Υγείας ανατέθηκε στους μαθητές μελέτη με θέμα τα παραδοσιακά μας προϊόντα σταφύλι και τριαντάφυλλο. Η επιλογή μας βασίστηκε στο θέμα των Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων «Οικολογικό Σχολείο» και «Χρυσοπράσινο Φύλλο» που ήταν το σταφύλι και το τριαντάφυλλο αντίστοιχα. Ως πρακτική εφαρμογή της έρευνας παρασκευάσαν στο εργαστήριο «σουτζούκκο», ένα καθαρά παραδοσιακό προϊόν που παρασκευάζεται από το χυμό σταφυλιού, σχεδίασαν την ετικέτα και τον συσκεύασαν.

Έχοντας ως στόχο την καλλιέργεια της αποδοχής και του σεβασμού προς τους ηλικιωμένους προσκλήθηκε στο σχολείο η κυρία Μαλλούππα, συγγραφέας παραδοσιακών συνταγών για να μεταδώσει τις γνώσεις της και να βοηθήσει τα παιδιά στην Παρασκευή σουτζούκκου.

Έφτιαξαν επίσης διάφορα παραδοσιακά και σύγχρονα εδέσματα με κύριο συστατικό τα προϊόντα του Αμπελιού όπως είναι οι σταφίδες, το κρασί, το ξύδι, το έψημα, το γλυκό σταφύλι. Μερικά παραδείγματα από τα εδέσματα αυτά ήταν: αφέλια χοιρινά, μπιφτέκια με κουμανταρία, μπριζόλες κρασάτες, μανιτάρια με κρασί, πατάτες αντιναχτές. Ακόμη έφτιαξαν συνταγές με προϊόντα του τριανταφύλλου, όπως είναι το γλυκό τριαντάφυλλο, το ροδόσταγμα και το λικέρ τριανταφύλλου. Ενδεικτικά παραδείγματα από τις συνταγές που παρασκευάστηκαν ήταν: μαχαλεπί, ρυζόγαλο, γαλακτοπούρεκο με γλυκό τριαντάφυλλο, αμυγδαλωτά, πανακότα με γλυκό τριαντάφυλλο, γλυκό τριαντάφυλλο.

Συγκέντρωσαν τις συνταγές και εξέδωσαν βιβλίο μαγειρικής στην ελληνική και αγγλική γλώσσα, με τίτλο «Ρόδον το εύοσμον και αμπέλι παινεμένο». Ακόμα κατασκεύασαν μικρές τσαντούλες με μοτίβα παρμένα από τη Λαϊκή μας παράδοση.

Ο σουτζούκκος, το βιβλίο μαγειρικής και οι τσαντούλες πωλήθηκαν στο πολιτιστικό φεστιβάλ αλλά και στο σχολείο και τα έσοδα δόθηκαν για στήριξη των άπορων μαθητών του σχολείου μας.

Ελιά και Λάδι

Το σχολείο μας μαζί με το Β πρότυπο πειραματικό Γυμνάσιο Αθηνών συμμετέχουν από την περσινή σχολική χρονιά στο Ευρωπαϊκό πρόγραμμα etwinning με θέμα «Ελιά και Λάδι». Στα πλαίσια της ενότητας Λαϊκή Τέχνη και παράδοση στο μάθημα της Οικιακής Οικονομίας – Αγωγής Υγείας ανατέθηκε στους μαθητές/τριες έρευνα για την ελιά και το ελαιόλαδο.

Για επίτευξη του στόχου του προγράμματος αυτού τα παιδιά αφού μάζεψαν ελιές από τον ελαιώνα και το σχολείο, μετέφεραν τη μεγαλύτερη ποσότητα στο ελαιοτριβείο για την παραγωγή λαδιού, ενώ οι υπόλοιπες χρησιμοποιήθηκαν ως παραδοσιακό έδεσμα – τσακιστές και μαύρες.

Μέρος του ελαιόλαδου χρησιμοποιήθηκε για να φτιάξουν στο εργαστήριο αρωματικό ελαιόλαδο με δεντρολίβανο, ρίγανη, πιπεριά και κανέλα. Το δεντρολίβανο και η ρίγανη καλλιεργήθηκαν στο βοτανόκηπο του σχολείου χρησιμοποιώντας το βιολογικό λίπασμα που ετοίμασαν από την προηγούμενη χρονιά με τη χρήση του κάδου κομποστοποίησης.

Το ελαιόλαδο συσκευάστηκε σε μπουκάλια που έφερε ετικέτα φτιαγμένη από τα παιδιά, στην οποία αναγράφονταν τα συστατικά, ημερομηνία λήξης και μια συνταγή ανάλογη με το άρωμα του ελαιόλαδου. Οι συνταγές αυτές εκτελέστηκαν στο εργαστήριο και τα παιδιά χρησιμοποίησαν το αρωματικό λάδι που παρασκεύασαν. Συγκεκριμένα έφτιαξαν ορεκτικά πιάτα όπως φέτα, χωριάτικη σαλάτα και τη συνταγή του ορεκτικού της παρέας χρησιμοποιώντας ελαιόλαδο με το άρωμα που ταιριάζει σε κάθε συνταγή. Στην εκτέλεση της συνταγής για το παραδοσιακό καττιμέρι χρησιμοποιήθηκε το ελαιόλαδο με άρωμα κανέλας. Η υπόλοιπη ποσότητα αρωματικού λαδιού πωλήθηκε για ενίσχυση των άπορων παιδιών του σχολείου μας. Κάποια ποσότητα ελαιόλαδου χρησιμοποιήθηκε για την Παρασκευή σαπουνιών και αρωμάτων σε συνεργασία με την καθηγήτρια της Χημείας.