

**ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ:
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΑΣΧΟΛΙΕΣ, ΤΟΠΙΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΚΑΙ ΔΕΙΦΟΡΙΑ**



Κουμανταρία: «Ο βασιλέας των κρασιών και το κρασί των βασιλιάδων»

Η ανάδειξη του λιαστού οίνου σε κυπριακό θησαυρό ΟΕΟΠ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΒΑΘΜΙΑ ΔΙΑ ΣΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Το πρόγραμμα αυτό προσφέρεται για τους/τις μαθητές/μαθήτριες της Δ', Ε', Στ' τάξης της Δημοτικής Εκπαίδευσης.

Το πρόγραμμα είναι μονοήμερο (9:00πμ - 13:30μμ), αλλά μπορεί να επεκταθεί μέχρι τις 16:30μμ.

Σημείωση 1: Το πρόγραμμα που παρουσιάζεται πιο κάτω εκτείνεται μέχρι τις 13:30μμ. Σε περίπτωση που η ομάδα επιθυμεί την επέκτασή του μέχρι τις 16:30μμ, τότε αυτό μπορεί να επεκταθεί με επιπλέον ανατροφοδοτικές δραστηριότητες, μετά από συνεννόηση των συνοδών εκπαιδευτικών με το προσωπικό του ΚΠΕ.

Σημείωση 2: Σε συνεργασία με το προσωπικό του ΚΠΕ και τους/τις συνοδούς εκπαιδευτικούς, το γενικό πλαίσιο εφαρμογής του προγράμματος, όπως παρουσιάζεται παρακάτω, μπορεί να αναπροσαρμοστεί και να διαφοροποιηθεί ως προς τις δραστηριότητες και τον τρόπο ανάπτυξής του, με βάση τις ανάγκες της κάθε ομάδας. Η ανάπτυξη του πιο κάτω προγράμματος, όπως επίσης και οι δραστηριότητές του είναι ενδεικτικές.

Σημείωση 3: Στο ΚΠΕ λειτουργεί κυλικείο.

ΣΤΟΧΟΙ

Οι μαθητές/μαθήτριες αναμένεται να:

- Γνωρίσουν το ιστορικό κρασί της Κύπρου.
- Ορίσουν τη συμβολή του θεματικού δικτύου «Δρόμοι του κρασιού» στην προβολή, διατήρηση και προώθηση της παραγωγής Κουμανταρίας.
- Γνωρίσουν τα κουμανταροχώρια της επαρχίας Λεμεσού.
- Γνωρίσουν και να συγκρίνουν τις γηγενείς ποικιλίες αμπελιού που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή Κουμανταρίας.
- Αναγνωρίσουν και να επεξεργαστούν τα μέρη μίας ρώγας σταφύλι.
- Μελετήσουν και να ερμηνεύσουν ερευνητικά δεδομένα μέσα από γραφικές παραστάσεις και να διακρίνουν τις αλλαγές που συντελούνται στον καρπό του σταφυλιού κατά την πορεία εξέλιξής του.
- Μελετήσουν μέσα από παρατήρηση και μετρήσεις τα χαρακτηριστικά της Κουμανταρίας (χρώμα, αρώματα, διαύγεια, οξύτητα, βαθμός περιεκτικότητας σε αλκοόλη, πυκνότητα, περιεκτικότητα σε σάκχαρα) και να τα συγκρίνουν με άλλους οίνους.
- Μελετήσουν τη διαδικασία παραγωγής της Κουμανταρίας.
- Εξετάσουν τις προϋποθέσεις που πληρούν τα Προϊόντα Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης.
- Μελετήσουν ετικέτες Κουμανταρίας και να αποκωδικοποιήσουν τα στοιχεία τους.
- Έρθουν σε επαφή με την αμπελουργία και την οινική παράδοση της Κύπρου.

- Ονομάζουν τα μέρη του φυτού μέσα από παρατήρηση σε αμπελώνα.
- Γνωρίζουν τη διαδικασία παραγωγής Κουμανταρίας σε ένα οινοποιείο σε κουμανταροχώρι.
- Αναπτύξουν δεξιότητες παρατήρησης, υποβολής ερωτήσεων, επιχειρηματολογίας και κριτικής σκέψης.
- Προβληματιστούν ως προς τους λόγους που συντείνουν στην εγκατάλειψη της αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή των κουμανταροχωριών.
- Ενημερωθούν σχετικά με τις αιφόρες πρακτικές που εφαρμόζονται στην παραγωγή Κουμανταρίας.
- Συνειδητοποιήσουν τη σημασία στήριξης της Κουμανταρίας, ως βασικού παράγοντα για διασφάλιση της κοινωνικής και οικονομικής ευημερίας των κατοίκων των κουμανταροχωριών.
- Προτείνουν τρόπους προώθησης της αμπελοκαλλιέργειας και της παραγωγής Κουμανταρίας στα πλαίσια της αιφόρου ανάπτυξης.

ΓΕΝΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

9:00 – 9:30

Αφιξη, καλωσόρισμα και ξενάγηση στο ΚΠΕ Κοιλανίου

Συζήτηση για το πρόγραμμα και τους κανόνες που διέπουν την εφαρμογή του.

9:30 – 10:45

Κουμανταρία - Ταξίδι στον χρόνο

Οι μαθητές/μαθήτριες αναζητούν πληροφορίες για το ιστορικό κρασί της Κύπρου κάνοντας ένα ταξίδι στον χρόνο. Μελετούν ιστορικές πηγές και αναγνωρίζουν τη μακρόχρονη ιστορία και τη σημαντικότητά του στην περιοχή. Οργανώνουν τις πληροφορίες απεικονίζοντας τη διαχρονική πορεία της Κουμανταρίας σε μορφή ιστορικής γραμμής.

Δίκτυο «Δρόμοι του κρασιού» - Η διαδρομή της Κουμανταρίας

Οι μαθητές/μαθήτριες ενημερώνονται για το δίκτυο «Δρόμοι του κρασιού», εντοπίζουν τη διαδρομή της Κουμανταρίας και αναγνωρίζουν τα κουμανταροχώρια.

Γηγενείς ποικιλίες αμπελιού παραγωγής Κουμανταρίας

Οι μαθητές/μαθήτριες ενημερώνονται σχετικά με τις γηγενείς ποικιλίες αμπελιού (μαύρο και ξυνιστέρι) που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή Κουμανταρίας. Παρατηρούν και συγκρίνουν τσαμπιά σταφύλι των δύο γηγενών ποικιλιών αμπελιού (μέγεθος - σχήμα - πυκνότητα τσαμπιού, χρώμα - μέγεθος - σχήμα - υφή ρώγας).

Με οδηγό μία ρώγα σταφύλι

Οι μαθητές/μαθήτριες επεξεργάζονται ρώγες από σταφύλι, εντοπίζουν τα χαρακτηριστικά τους, ενημερώνονται για τα συστατικά που περιέχουν και τις παρατηρούν σε μεγεθυντικό φακό.

Εντοπίζουν, μέσα από γραφήματα, τις διαφορές που συντελούνται στην πορεία εξέλιξης του σταφυλιού και συσχετίζουν τη διαδικασία της υπερωρίμανσης των σταφυλιών στην παραγωγή Κουμανταρίας με τη γλυκύτητά της. Επιβεβαιώνουν αυτές τις διαφοροποιήσεις που συντελούνται γευστικά δοκιμάζοντας μία ρώγα σταφύλι και μία σταφίδα της ίδιας ποικιλίας αμπελιού.

Γίνομαι οινολόγος για λίγο

Οι μαθητές/μαθήτριες παρατηρούν διαφορετικά είδη κρασιών και σχολιάζουν το άρωμα, το χρώμα και τη διαύγειά τους, συγκρίνοντάς τα με την Κουμανταρία. Κάνουν μετρήσεις και εντοπίζουν τις διαφορές ανάμεσα στην Κουμανταρία και σε άλλους τύπους κρασιών σε σχέση με την πυκνότητα, την οξύτητα, τον βαθμό περιεκτικότητας σε αλκοόλη και τα σάκχαρα που περιέχουν.

10:45 – 11:00

Διάλειμμα

11:00 – 12:00

Η Κουμανταρία ως ελιξίριο υγείας

Οι μαθητές/μαθήτριες ενημερώνονται σχετικά με τις ευεργετικές ιδιότητες της Κουμανταρίας στην ενίσχυση της υγείας του ανθρώπινου οργανισμού.

Παραγωγική διαδικασία Κουμανταρίας

Οι μαθητές/μαθήτριες ενημερώνονται σχετικά με τα στάδια παραγωγής, παλαίωσης και εμφιάλωσης της Κουμανταρίας.

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης

Οι μαθητές/μαθήτριες ενημερώνονται σχετικά με τα προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) και τα κριτήρια που πρέπει αυτά να πληρούν. Γνωρίζουν πιστοποιημένα προϊόντα της Κύπρου.

Μελετούν το παράδειγμα της Κουμανταρίας και ενημερώνονται για τις προϋποθέσεις που πρέπει να πληροί σχετικά με την πιστοποίησή της ως Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Αναφέρουν πιθανά οφέλη και προβλήματα που προκύπτουν από τη θέσπισή της ως προϊόν ΟΕΟΠ.

Μία εικόνα χίλιες λέξεις... Μελετώντας μία ετικέτα Κουμανταρίας

Οι μαθητές/μαθήτριες μελετούν ετικέτες εμφιαλωμένης Κουμανταρίας και ονομάζουν τα στοιχεία και τις πληροφορίες που αναγράφονται σε αυτές. Εντοπίζουν κοινά στοιχεία, συζητούν και συνδέουν τα στοιχεία αυτά με τη μακρόχρονη ιστορία και την παράδοση της Κουμανταρίας. Εντοπίζουν τη σήμανση ΟΕΟΠ στις ετικέτες που μελέτησαν.

Η συμβολή της Κουμανταρίας στις κοινότητες

Οι μαθητές/μαθήτριες ενημερώνονται σχετικά με εκδηλώσεις και διάφορες δράσεις που πραγματοποιούνται στα κουμανταροχώρια για τη στήριξη και προώθηση του γλυκού οίνου.

Ετοιμασία για μελέτη πεδίου σε κουμανταροχώρι

Οι μαθητές/μαθήτριες ενημερώνονται σχετικά με τα πεδία μελέτης που θα επισκεφτούν. Καταγράφουν ερωτήσεις για να υποβάλουν προς τους/τις εμπλεκόμενους/εμπλεκόμενες (αμπελουργό, οινοποιό, οινοτουρίστες/οινοτουρίστριες).

12:00 – 12:10

Διάλειμμα

12:10 – 12:30

Μετάβαση σε κουμανταροχώρι

12:30 – 13:30

Μελέτη πεδίου σε κουμανταροχώρι

Μελέτη πεδίου σε αμπελώνα

Οι μαθητές/μαθήτριες ξεναγούνται στους αμπελώνες του οινοποιείου. Παρατηρούν το φυτό του αμπελιού (κουζούπα), εντοπίζουν και ονομάζουν τα μέρη του και γνωρίζουν τις λειτουργίες τους.

Μελέτη πεδίου σε οινοποιείο – Συζήτηση με οινοποιό

Οι μαθητές/μαθήτριες επισκέπτονται το οινοποιείο και παρατηρούν τα στάδια παραγωγής, παλαίωσης και εμφιάλωσης της Κουμανταρίας.

Ενημερώνονται για αειφόρες πρακτικές που εφαρμόζονται στην παραγωγή Κουμανταρίας.

Συζητούν σχετικά με τις δυσκολίες που αντιμετωπίζουν σήμερα οι αμπελουργοί και οι παραγωγοί Κουμανταρίας και προβληματίζονται για τις συνέπειες που προκύπτουν από αυτές στην παραγωγή του λιαστού οίνου και την επίδρασή τους στην τοπική κοινωνία.

Τρόποι προώθησης της αμπελοκαλλιέργειας και της παραγωγής Κουμανταρίας

Οι μαθητές/μαθήτριες ενημερώνονται για τις δράσεις των αμπελουργών – οινοποιών και των κοινοτήτων της περιοχής για την προώθηση της Κουμανταρίας. Συνειδητοποιούν τη συμβολή της παραγωγής Κουμανταρίας στη βιωσιμότητα και ευημερία των κουμανταροχωριών και αντιλαμβάνονται τη σημασία στήριξης και προώθησής της. Εισηγούνται τρόπους προώθησης της αμπελοκαλλιέργειας και της παραγωγής Κουμανταρίας στα πλαίσια της αειφόρου ανάπτυξης.

Συζήτηση με επισκέπτες/επισκέπτριες

Αν υπάρχει η δυνατότητα υποβάλλουν ερωτήσεις σε επισκέπτες/επισκέπτριες του οινοποιείου.

Παιχνίδι διαλογικής αντιπαράθεσης

Οι μαθητές/μαθήτριες συμμετέχουν σε παιχνίδι διαλογικής αντιπαράθεσης με θέμα την παραχώρηση ή όχι του δικαιώματος παραγωγής Κουμανταρίας και σε άλλες αμπελουργικές κοινότητες της Κύπρου πέρα των κουμανταροχωριών. Μελετούν σχετικό σενάριο και επιχειρηματολογούν υπέρ ή κατά της πρότασης.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ – ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ/ΤΙΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥΣ

13:30 – 16:30 Επιστροφή στο ΚΠΕ – Δημιουργικές δραστηριότητες

Σε περίπτωση που επιλεγεί από την ομάδα το ολόημερο πρόγραμμα (9:00πμ - 16:30μμ), οι μαθητές/μαθήτριες συνεχίζουν το πρόγραμμα με ανατροφοδοτικού τύπου δραστηριότητες όπως:

- Ετοιμασία διαφημιστικού υλικού για προβολή και προώθηση της Κουμανταρίας και του θεματικού δικτύου «Δρόμοι του κρασιού».

- Σχεδιασμός προγράμματος δράσεων ενός φεστιβάλ Κουμανταρίας για προσέλκυση οιοτουριστών/οιοτουριστριών σε ένα κουμανταροχώρι.
- Γνωριμία με ήθη, έθιμα και παραδόσεις που συνδέονται με τον οίνο και την Κουμανταρία.
- Παρουσίαση με θέμα: Η Κουμανταρία στη χριστιανική θρησκεία.
- Σχεδιασμός ετικέτας Κουμανταρίας με βάση τα στοιχεία και τις πληροφορίες που συνέλεξαν κατά τη διάρκεια του προγράμματος.
- Διαδικτυακή έρευνα σχετικά με τα κυπριακά προϊόντα ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.
- Επίσκεψη στο μουσείο Κουμανταρίας στη «Ζωοπηγή».
- Μελέτη της διαδικασίας της ζύμωσης του κρασιού και δραματοποίηση της.

Στο απογευματινό πρόγραμμα οι μαθητές/μαθήτριες έχουν μεσημεριανό διάλειμμα. Για τον σκοπό αυτόν μπορούν να έχουν μαζί τους μεσημεριανό φαγητό ή το σχολείο μπορεί να κάνει διευθετήσεις για να γευματίσουν σε εστιατόριο της περιοχής.

Συστήνεται όπως οι μαθητές/μαθήτριες:

- Έχουν φωτογραφική μηχανή ή βιντεοκάμερα.
- Έχουν μαζί τους κασετίνα στην οποία να υπάρχουν ψαλίδι, γόμα, μολύβια και χρώματα.
- Είναι κατάλληλα ντυμένοι/ντυμένες, με βάση τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν κάθε φορά στην περιοχή.
- Έχουν μαζί τους παγούρι με νερό και δεκατιανό ή κάτι ελαφρύ για να φάνε.
- Φορούν αθλητικά παπούτσια ή παπούτσια για περπάτημα.
- Τα φύλλα εργασίας, τα όργανα ή οποιοσδήποτε άλλος εξοπλισμός χρειάζεται για την εφαρμογή των προγραμμάτων, παρέχονται από το ΚΠΕ.