

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



**Μια γουλιά κρασί!  
Η ανάδειξη της παράδοσης και του πολιτισμού μέσα από τον οίνο**

**ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΒΑΘΜΙΑ 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 και 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:

- Εντοπίσουν τις περιοχές αμπελοκαλλιέργειας στην Κύπρο και να προσδιορίσουν τα κοινά χαρακτηριστικά τους.
- Οριοθετήσουν την κοινότητα Κοιλανίου σε χάρτη της Κύπρου και να εντοπίσουν κρασοχώρια με τα οποία γειτνιάζει.
- Έρθουν σε επαφή με την οινική παράδοση της Κύπρου.
- Γνωρίσουν τις αμπελουργικές διαδικασίες.
- Προβληματιστούν ως προς τις περιβαλλοντικές επιβαρύνσεις της αμπελοκαλλιέργειας.
- Ενημερωθούν σχετικά με τις αιφόρες πρακτικές αμπελοκαλλιέργειας.
- Προτείνουν αλλαγές στις διαδικασίες και στις πρακτικές που εφαρμόζονται στην αμπελοκαλλιέργεια ως προς την κατεύθυνση της αειφορίας.
- Ονομάζουν τα μέρη και τα χαρακτηριστικά του φυτού μέσα από παρατήρηση σε αμπελώνα.
- Γνωρίσουν τις ποικιλίες αμπελιού που καλλιεργούνται στο Κοιλάνι και στην ευρύτερη περιοχή.
- 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 τη διαδικασία παραγωγής του κρασιού.
- Προβληματιστούν ως προς τις περιβαλλοντικές επιβαρύνσεις των σταδίων της παραγωγής κρασιού.
- Ενημερωθούν σχετικά με τις αιφώρες πρακτικές παραγωγής κρασιού.
- Προτείνουν αλλαγές στις διαδικασίες και στις πρακτικές που εφαρμόζονται στην παραγωγή κρασιού ως προς την κατεύθυνση της αειφορίας.
- Μελετήσουν μέσα από μετρήσεις τα χαρακτηριστικά διαφορετικών κρασιών (χρώμα, αρώματα, διαύγεια, οξύτητα, βαθμός αλκοόλης, περιεκτικότητα σε σάκχαρα, πυκνότητα).
- Μελετήσουν ετικέτες κρασιών και να αποκωδικοποιήσουν τα στοιχεία τους.
- Εξετάσουν τις προϋποθέσεις που πληροί ο Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ).
- Γνωρίσουν τη διαδικασία παραγωγής σε ένα σύγχρονο οινοποιείο.
- Έρθουν σε επαφή με το επάγγελμα του/της οινοποιού.
- Αναπτύξουν δεξιότητες παρατήρησης, υποβολής ερωτήσεων, επιχειρηματολογίας και κριτικής σκέψης.
- Εκτιμήσουν τη συμβολή της οινοποιίας στον πολιτισμό και στην παράδοση του τόπου.
- Συνειδητοποιήσουν τη σημασία στήριξης των τοπικών οίνων ως βασικού παράγοντα της κοινωνικής και οικονομικής ευημερίας των κατοίκων της κοινότητας.
- Προτείνουν τρόπους προώθησης των τοπικών οίνων και υιοθέτησης μέτρων στήριξης από την κοινότητα προς όφελος των οινοποιών της.

## ΓΕΝΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

- 9:00 – 9:30**      **Άφιξη, καλωσόρισμα και ξενάγηση στο ΚΠΕ Κοιλανίου**  
 Συζήτηση για το πρόγραμμα και τους κανόνες που διέπουν την εφαρμογή του.
- 9:30 – 10:30**    **Οινογνωσία**  
**Γνωριμία με την οινική παράδοση της Κύπρου**  
 Οι μαθητές/μαθήτριες εισάγονται μέσα από παιγνιώδεις δραστηριότητες στον κυπριακό οίνο και εντοπίζουν τους δρόμους του κρασιού. Μελετούν χάρτη της Κύπρου και εντοπίζουν τις κυριότερες αμπελουργικές περιοχές της. Οριοθετούν την κοινότητα Κοιλανίου και εντοπίζουν άλλα κρασοχώρια με τα οποία συνορεύει. Παρατηρούν αεροφωτογραφίες της κοινότητας Κοιλανίου και της ευρύτερης περιοχής των κρασοχωριών και εντοπίζουν κοινά χαρακτηριστικά τους. Αναγνωρίζουν τη σχέση του κρασιού με τον πολιτισμό και τη ζωή των κατοίκων της περιοχής.

### **Γνωριμία με την αμπελοκαλλιέργεια**

Οι μαθητές/μαθήτριες γνωρίζουν τα στάδια της αμπελουργίας και προβληματίζονται ως προς το πώς οι διαδικασίες έχουν διαφοροποιηθεί στην πάροδο του χρόνου. Προβληματίζονται ως προς τις περιβαλλοντικές επιβαρύνσεις των σταδίων της αμπελοκαλλιέργειας και ενημερώνονται σχετικά με αιεφόρες πρακτικές. Προτείνουν αλλαγές στις διαδικασίες και στις πρακτικές που εφαρμόζονται στην αμπελοκαλλιέργεια ως προς την κατεύθυνση της αιεφορίας.

### **Ετοιμασία για μελέτη πεδίου σε αμπελώνα**

Οι μαθητές/μαθήτριες ενημερώνονται σχετικά με το πεδίο μελέτης που θα επισκεφτούν.

### **Μελέτη πεδίου σε αμπελώνα**

Οι μαθητές/μαθήτριες παρατηρούν το φυτό του αμπελιού (κουζούπα), εντοπίζουν και ονομάζουν τα μέρη του και γνωρίζουν τις λειτουργίες τους.

### **Κινητικό παιχνίδι σε πατητήρι**

Οι μαθητές/μαθήτριες παρατηρούν το παραδοσιακό πατητήρι σταφυλιών, ενημερώνονται για τα ήθη και έθιμα που σχετίζονται με αυτό και αναπαριστούν τη διαδικασία πατήματος σταφυλιών υπό τη συνοδεία παραδοσιακής μουσικής.

Γεύονται τον μούστο ως αποτέλεσμα αυτής της διαδικασίας και προβληματίζονται ως προς τη διαδικασία μετατροπής του σε κρασί.

**10:30 – 10:45 Διάλειμμα**

**10:45 – 11:45 Με οδηγό μία ρώγα σταφύλι**

Οι μαθητές/μαθήτριες ενημερώνονται σχετικά με τις ποικιλίες αμπελιού που καλλιεργούνται στο Κοιλάνι και στην ευρύτερη περιοχή. Ακολούθως επεξεργάζονται ρώγες από σταφύλι, εντοπίζουν τα χαρακτηριστικά τους, ενημερώνονται για τα συστατικά που περιέχουν και παρατηρούν τα μέρη τους σε μεγεθυντικό φακό. Εντοπίζουν, μέσα από γραφήματα, τις διαφορές που συντελούνται στην πορεία εξέλιξης του σταφυλιού.

### **Γνωριμία με την οινοποιία**

Οι μαθητές/μαθήτριες αναφέρουν τον μούστο ως το αρχικό στάδιο της διαδικασίας παραγωγής οίνου και γνωρίζουν τη διαδικασία της οινοποίησης. Προβληματίζονται ως προς τις περιβαλλοντικές επιβαρύνσεις όλων των σταδίων της παραγωγής κρασιού και ενημερώνονται σχετικά με αιεφόρες πρακτικές.

### **Γίνομαι οινολόγος για λίγο**

Οι μαθητές/μαθήτριες παρατηρούν διάφορα κρασιά και σχολιάζουν το άρωμα, το χρώμα και τη διαύγειά τους. Κάνουν μετρήσεις που αφορούν στην οξύτητα, στα σάκχαρα και στον βαθμό περιεκτικότητας σε αλκοόλη των κρασιών.

### **Μελετώντας μία ετικέτα κρασιού**

Οι μαθητές/μαθήτριες μελετούν ετικέτες κρασιού, αναγνωρίζουν και ονομάζουν τα στοιχεία και τις πληροφορίες που αναγράφονται σε αυτές. Γίνεται αναφορά και ερμηνεία των στοιχείων.

### **Όινος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης**

Οι μαθητές/μαθήτριες μέσα από μελέτη σχετικής ετικέτας κρασιού, εντοπίζουν τη σήμανση ΟΕΟΠ στην ετικέτα της Κουμανταρίας και εξετάζουν τις προϋποθέσεις που πρέπει να πληροί ένας οίνος για να πιστοποιηθεί ως ΟΕΟΠ. Αναφέρουν πιθανά οφέλη και προβλήματα που προκύπτουν από τη θέσπιση ενός οίνου ως προϊόν ΕΟΠ.

### **Ετοιμασία για μελέτη πεδίου σε οινοποιείο**

Οι μαθητές/μαθήτριες ενημερώνονται σχετικά με το οινοποιείο που θα επισκεφτούν και καταγράφουν ερωτήσεις για να υποβάλουν στον/στην οινοποιό.

**11:45 – 11:55 Διάλειμμα**

**11:55 – 12:15 Μετάβαση σε οινοποιείο**

**12:15 – 13:30 Μελέτη πεδίου σε οινοποιείο - Συνέντευξη με οινοποιό**

Οι μαθητές/μαθήτριες ξεναγούνται στο οινοποιείο. Ενημερώνονται για τα στάδια παραγωγής, παλαίωσης και εμφιάλωσης του κρασιού, τους τρόπους διάθεσής του στην αγορά και τις μεθόδους αξιολόγησής του (βραβεία, διακρίσεις). Συζητούν με τον/την οινοποιό για τις δυσκολίες που αντιμετωπίζει στην παραγωγή κρασιού και τις αιφώρες πρακτικές που μπορεί/πιθανόν να χρησιμοποιεί το οινοποιείο για τη μείωση της περιβαλλοντικής επιβάρυνσής του.

### **Η συμβολή του κρασιού στις κοινότητες**

Οι μαθητές/μαθήτριες ενημερώνονται μέσα από φωτογραφικό υλικό για τις πολιτιστικές ή άλλες εκδηλώσεις που διοργανώνονται τα τελευταία χρόνια σε σχέση με την προβολή του κυπριακού οίνου και αναγνωρίζουν τη συμβολή τους στη βιωσιμότητα και ευημερία των τοπικών κοινοτήτων. Προτείνουν τρόπους προώθησης της οινοποιίας στα πλαίσια της αιφώρου ανάπτυξης.

## **ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ – ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ/ΤΙΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥΣ**

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

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

- Ετοιμασία διαφημιστικού υλικού για προβολή του κυπριακού οίνου και του θεματικού δικτύου «Δρόμοι του κρασιού».
- Σχεδιασμός προγράμματος δράσεων ενός φεστιβάλ για προσέλκυση οινοτουριστών/οινοτουριστριών σε ένα κρασοχώρι.
- Διαδικτυακή έρευνα σχετικά με τις κυπριακές ποικιλίες αμπελιού.
- Γνωριμία με ήθη, έθιμα και παραδόσεις που συνδέονται με τον οίνο.
- Παρουσίαση με θέμα: Το κρασί στη χριστιανική θρησκεία.
- Σχεδιασμός ετικέτας κρασιού με βάση τα στοιχεία και τις πληροφορίες που συνέλεξαν κατά τη διάρκεια του προγράμματος.
- Διαδικτυακή έρευνα σχετικά με τα κυπριακά προϊόντα ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.
- Μελέτη της διαδικασίας της ζύμωσης του κρασιού και μοντελοποίησή 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 παπούρι 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.