

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



Οινοϊστορίες αιώνων...

Γνωριμία με το αμπέλι και το κρασί

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΒΑΘΜΙΑΔΑ 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 τα επαγγέλματα του/της αμπελουργού και του/της οινοποιού.
- 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.
- Γνωρίσουν τις αμπελουργικές διαδικασίες.
- Προβληματιστούν ως προς τις περιβαλλοντικές επιβαρύνσεις της αμπελοκαλλιέργειας.
- Ενημερωθούν σχετικά με τις αειφόρες πρακτικές αμπελοκαλλιέργειας.

- Προτείνουν αλλαγές στις διαδικασίες και στις πρακτικές που εφαρμόζονται στην αμπελοκαλλιέργεια ως προς την κατεύθυνση της αειφορίας.
- Γνωρίσουν τα αμπελουργικά εργαλεία.
- Εξετάσουν τον αμπελώνα ως ένα οικοσύστημα βιοτικών και αβιοτικών στοιχείων.
- Μελετήσουν τα μέρη και τα χαρακτηριστικά του φυτού μέσα από παρατήρηση και μετρήσεις στον αμπελώνα.
- Μελετήσουν τη διαδικασία παραγωγής του κρασιού.
- Προβληματιστούν ως προς τις περιβαλλοντικές επιβαρύνσεις των σταδίων της παραγωγής κρασιού.
- Ενημερωθούν σχετικά με τις αιφόρες 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.
- Γνωρίσουν τη διαδικασία παραγωγής σε ένα σύγχρονο οινοποιείο.
- Αναγνωρίσουν τη διαχρονική αξία της ενασχόλησης των κατοίκων της κοινότητας με την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποιία.
- Εκτιμήσουν τη συμβολή της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποιίας στον πολιτισμό και στην παράδοση του τόπου.
- Αποκτήσουν δεξιότητες συλλογής δεδομένων, ανάλυσης, συζήτησης μέσα από συνέντευξη.
- Συνειδητοποιήσουν τη σημασία στήριξης των τοπικών οίνων ως βασικού παράγοντα για τη διασφάλιση 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 αμπελουργών και οινοποιών της.

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

Γνωριμία με το αμπέλι

Οι μαθητές/μαθήτριες εισάγονται στο θέμα μέσα από σχετικό μύθο. 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. Συζητούν, καταγράφουν και οργανώνουν πληροφορίες και έννοιες σχετικές με το αμπέλι σε χάρτη εννοιών. Ενημερώνονται σχετικά με τα μέρη του φυτού. Αναγνωρίζουν τη σχέση του αμπελιού με τον πολιτισμό και τη ζωή των κατοίκων της περιοχής.

Με οδηγό μία ρώγα σταφύλι

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

Στάδια, πρακτικές αμπελοκαλλιέργειας και αμπελουργικά εργαλεία

Οι μαθητές/μαθήτριες γνωρίζουν τα στάδια της αμπελοκαλλιέργειας, τις σύγχρονες πρακτικές που χρησιμοποιούνται και τις αντιπαραβάλλουν με τις παραδοσιακές πρακτικές. Προβληματίζονται ως προς τις περιβαλλοντικές επιβαρύνσεις των σταδίων της αμπελοκαλλιέργειας και ενημερώνονται σχετικά με αειφόρες πρακτικές. Προτείνουν αλλαγές στις διαδικασίες και στις πρακτικές που εφαρμόζονται στην αμπελοκαλλιέργεια ως προς την κατεύθυνση της αειφορίας.

Μέσω παιγνιώδους δραστηριότητας αναγνωρίζουν τα αμπελουργικά εργαλεία.

Ετοιμασία για μελέτη πεδίου σε αμπελώνα

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

Μελέτη πεδίου σε αμπελώνα - Γίνομαι αμπελουργός για μία μέρα

Οι μαθητές/μαθήτριες παίρνουν τον ρόλο του/της αμπελουργού, μελετούν το φυτό του αμπελιού (κουζούπα) και εμπλέκονται σε πειραματικές διαδικασίες και μετρήσεις. Εντοπίζουν και ονομάζουν τα μέρη του φυτού και γνωρίζουν τις λειτουργίες τους. Εντοπίζουν τα χαρακτηριστικά του εδάφους και του φυτού καθώς και στοιχεία που καθορίζουν τον αμπελώνα ως ένα οικοσύστημα.

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.

10:45 – 11:00

Διάλειμμα

11:00 – 12:10

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. Αναγνωρίζουν τη σχέση του κρασιού με τον πολιτισμό και τη ζωή των κατοίκων της περιοχής.

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 των σταδίων της παραγωγής κρασιού και ενημερώνονται σχετικά με αειφόρες πρακτικές. Γίνεται αναφορά στο οικολογικό αποτύπωμα μίας φιάλης κρασιού.

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.

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.

12:10 – 12:20

Διάλειμμα

12:20 – 12:40

Μετάβαση σε οινοποιείο

12:40 – 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 αειφόρες πρακτικές που μπορεί/πιθανόν να χρησιμοποιεί το οινοποιείο για τη μείωση της περιβαλλοντικής επιβάρυνσής του.

Παιχνίδι ρόλων - Προωθώντας τον τοπικό οίνο

Οι μαθητές/μαθήτριες συμμετέχουν σε παιχνίδι ρόλων. Μελετούν σχετικό σενάριο, οργανώνουν σχέδιο δράσης για προώθηση των τοπικών οίνων και εισηγούνται στις κοινοτικές αρχές μέτρα στήριξης των τοπικών αμπελώνων και οινοποιείων.

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) για την εφαρμογή του συγκεκριμένου προγράμματος, οι μαθητές/μαθήτριες συνεχίζουν το πρόγραμμα με ανατροφοδοτικού τύπου δραστηριότητες όπως:

- Επίσκεψη σε εργαστήρια μεταποίησης προϊόντων σταφυλιού.
- Συμμετοχή σε παρασκευή παραδοσιακών προϊόντων με βάση το σταφύλι.
- Συμμετοχή σε πειραματική διαδικασία που αφορά στην απόσταξη του κρασιού σε ζιβανία.
- Μελέτη της διαδικασίας της ζύμωσης του κρασιού μέσα από αφήγηση και δραματοποίηση παραμυθιού.
- Μελέτη της κουμανταρίας ως το αρχαιότερο κρασί της Κύπρου και της διαδικασίας παρασκευής της.
- Συμμετοχή σε βιωματικές δραστηριότητες παιγνιώδους μορφής στον χώρο του ΚΠΕ για γνωριμία με ήθη, έθιμα και παραδόσεις που συνδέονται με το αμπέλι.

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.