



Τρώμε Τοπικά

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΡΑΣΗ
ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ



Νησιά Βόρειου Αιγαίου



ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΓΕΩΡΓΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
Η Ευρώπη επενδύει στις αγροτικές περιοχές



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης





localtour.gr

Τρώμε Τοπικά

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΡΑΣΗ
ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ

Συντελεστές

Ηλεκτρονική έκδοση – Συντονισμός: Αναπτυξιακή Ηρακλείου ΑΑΕ ΟΤΑ
(ΟΤΔ Ηρακλείου και Μεσαράς)

Επιμέλεια έκδοσης: Εύα Κατσαράκη, Συντονίστρια Σχεδίου Συνεργασίας

Δημιουργικό & Παραγωγή: Lazy snail Design

Κείμενα & Εκπαιδευτικός Σχεδιασμός: Αλέξανδρος Παπανδρέου,
Υπεύθυνος Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων Χαρισμάθειας,
Σύμβουλος Εκπαίδευσης Διεθνούς Σχολείου (IB)

Εικονογραφήσεις: Κωστής Τζωρτζακάκης

Η έκδοση χρηματοδοτήθηκε από το Μέτρο 19 του ΠΑΑ, Τοπικό Πρόγραμμα
CLLD LEADER – Διακρατική συνεργασία «Local Tour»

Εταιρικό σχήμα

ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ Α.Α.Ε. Ο.Τ.Α. (ΟΤΔ Ν. Ηρακλείου & Μεσαράς)	anher.gr
ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.	oakae.gr
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΛΑΣΙΘΙΟΥ Α.Α.Ε. Ο.Τ.Α.	anlas.gr
ΑΚΟΜΜ - ΨΗΛΟΡΕΙΤΗΣ Α.Α.Ε. Ο.Τ.Α.	akomm.gr
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ (ΟΤΔ Δήμων Λαγκαδά, Βόλβης και τμημάτων των Δήμων Ωραιοκαστρου, Θέρμης, Θερμαϊκού, Πυλαίας- Χορτιάτη & Δέλτα & ΟΤΔ Χαλκηδόνος, Δέλτα)	aneth.gr
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε. – ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ Ο.Τ.Α.	anetxa.gr
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Ν. ΗΜΑΘΙΑΣ Α.Α.Ε. Ο.Τ.Α.	anhma.gr
ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ «ΕΒΡΟΣ» Α.Α.Ε. Ο.Τ.Α.	dimossin.gr
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΡΟΔΟΠΗΣ Α.Α.Ε. Ο.Τ.Α.	anro.gr
ΑΝΚΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ Ο.Τ.Α.	anko.gr
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΦΛΩΡΙΝΑΣ Α.Α.Ε. Ο.Τ.Α.	anflo.gr
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ Α.Α.Ε. Ο.Τ.Α.	anion.org.gr
ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΤΟΠΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΧΙΟΥ Α.Α.Ε. Ο.Τ.Α.	leaderchios.gr
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΛΗΜΝΟΥ Α.Α.Ε. Ο.Τ.Α.	anel-sa.gr
ΚΕΝΤΡΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ, ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ Ν. ΣΑΜΟΥ Α.Ε. (ΚΑΑΕΚΤ ΣΑΜΟΥ)	kaek-pesamou.info
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΚΥΚΛΑΔΩΝ Α.Α.Ε. Ο.Τ.Α.	e-cyclades.gr
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΚΑΒΑΛΑΣ Α.Α.Ε. Ο.Τ.Α.	ankavala.gr
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΣΕΡΡΩΝ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ Ο.Τ.Α.	aneser.gr
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΚΙΛΚΙΣ Α.Α.Ε. Ο.Τ.Α.	anki.gr
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΛΑΡΝΑΚΑΣ – ΑΜΜΟΧΩΣΤΟΥ	anetel.com

Σχέδιο συνεργασίας Local Tour και εκπαιδευτικές δράσεις

Η διατροφή, τα τοπικά προϊόντα, οι παραδοσιακές συνταγές, οι καθημερινές συνήθειες στην κουζίνα της γιαγιάς δεν είναι μόνο γεύσεις και μυρωδιές. Είναι οι ιστορίες μας, τα βιώματά μας, η άγραφη μνήμη του τόπου που περνά από γενιά σε γενιά. Είναι η ταυτότητά μας, η γλώσσα με την οποία μιλάμε στον επισκέπτη, στον φίλο, στον συνοδοιπόρο μας. Και είναι χρέος μας να τα κρατήσουμε ζωντανά, να τα μοιραστούμε, να τα προσφέρουμε στα παιδιά μας – τον επόμενο κρίκο μιας αλυσίδας που μεγαλώνει, αλλά δεν σπάει ποτέ.

Μέσα από το πρόγραμμα Local Tour προσπαθήσαμε να δημιουργήσουμε έναν δρόμο επιστροφής προς την αυθεντικότητα. Έναν δρόμο που φέρνει τα παιδιά κοντά στον πλούτο της γης μας, στο μεράκι των ανθρώπων της, στις γεύσεις που κουβαλούν μνήμες. Γιατί η γνώση γύρω από το τοπικό προϊόν δεν είναι απλώς μάθημα· είναι στάση ζωής, είναι σεβασμός στη φύση και στον μόχθο του ανθρώπου, είναι κατανόηση της αξίας του «λίγου και καλού».

Αυτός είναι ο κύριος στόχος των δράσεων που αναπτύχθηκαν μέσα από το εκπαιδευτικό πρόγραμμα του **Local Tour**, ένα εργαλείο που θα παραμείνει ζωντανό και μετά το πέρας της διάρκειάς του. Ελπίζουμε να αξιοποιηθεί σε όλο του το εύρος, με την Αναπτυξιακή Ηρακλείου, όπως και όλες οι Αναπτυξιακές Εταιρείες που έλαβαν μέρος σε αυτό το συνεργατικό σχήμα, να παραμένουν προσηλωμένες στον κοινό σκοπό: την ανάδειξη του γαστρονομικού πλούτου της χώρας αλλά και του τίμιου και αυθεντικού προϊόντος που παράγει ο τόπος μας. Στην προσπάθεια αυτή συμμετείχαν: ο Οργανισμός Ανάπτυξης Κρήτης, το ΑΚΟΜΜ, η Αναπτυξιακή Λασιθίου, οι Αναπτυξιακές Κυκλάδων, Λήμνου, Σάμου, Χίου, Ιόνιων Νήσων, Ροδόπης, Έβρου, Καβάλας, Σερρών, Χαλκιδικής, Θεσσαλονίκης, Ημαθίας, Κοζάνης, Φλώρινας και Κιλκίς. Η σύμπραξη όλων αυτών των περιοχών αποδεικνύει ότι η παράδοση και η γεύση δεν γνωρίζουν γεωγραφικά σύνορα, αλλά αποτελούν κοινό πολιτισμικό μας κεφάλαιο.

Κάθε δραστηριότητα, κάθε βιωματικό σεμινάριο είναι μια μικρή γιορτή. Τα παιδιά γεύονται, αγγίζουν, μυρίζουν, φτιάχνουν με τα χέρια τους, ακούν αφηγήσεις, και σιγά σιγά καταλαβαίνουν ότι η κουζίνα δεν είναι απλώς τόπος προετοιμασίας τροφής αλλά τόπος συνάντησης, μοιράσματος, δημιουργίας αναμνήσεων. Στην πραγματικότητα, μαθαίνουν κάτι πολύ μεγαλύτερο από μια συνταγή: μαθαίνουν να αγαπούν τον τόπο τους.

Το **Local Tour** όμως δεν σταματά εδώ. Είναι ένα ζωντανό εργαλείο που μπορεί να εμπνεύσει νέες ιδέες, να γίνει αφορμή για συνεργασίες, για δράσεις που θα φέρουν ακόμη πιο κοντά το σχολείο με την κοινωνία, τον παραγωγό με τον μαθητή, την παράδοση με το μέλλον.

Ευχόμαστε το εγχειρίδιο αυτό να γίνει στα χέρια σας όχι μόνο βοήθημα, αλλά έμπνευση. Να σας δώσει τα εργαλεία να καθοδηγήσετε τα παιδιά σε ένα ταξίδι μνήμης, γεύσης και δημιουργίας· ένα ταξίδι που ξεκινά από την κουζίνα της γιαγιάς και φτάνει μέχρι το μέλλον που ονειρευόμαστε όλοι: ένα μέλλον με ρίζες βαθιές, γεμάτο αυθεντικότητα, σεβασμό και αγάπη για τον τόπο μας.

Αντί προλόγου...

Σε αυτό το βιβλίο θα βρεις μια μοναδική εμπειρία, γεμάτη γεύσεις και αρώματα, που έχουμε σχεδιάσει για τα παιδιά.

Ο στόχος μας είναι απλός! Να φέρουμε τα παιδιά πιο κοντά στις γεύσεις, τις παραδόσεις αλλά και τις συνταγές του τόπου τους, ενώ παράλληλα τους δίνουμε αφορμή για να συζητήσουν και να προβληματιστούν για στάσεις και έννοιες που θα διαμορφώσουν την προσωπικότητά τους. Κατά μία έννοια, επιχειρούμε να ενδυναμώσουμε, παράλληλα με τον χαρακτήρα κάθε τόπου, και τον χαρακτήρα των παιδιών.

Για να πετύχουμε τον στόχο μας και να ακουμπήσουμε όσο το δυνατόν περισσότερα παιδιά, επιλέξαμε μία σειρά από σπονδυλωτές δραστηριότητες, που μπορούν να λειτουργήσουν είτε σε σύνολο είτε αυτόνομα, με περισσότερους από έναν τρόπους η καθεμία. Έτσι, δίνουμε τη δυνατότητα σε κάθε εκπαιδευτικό να εξατομικεύσει αυτή την εμπειρία προσαρμόζοντάς την στις ανάγκες της τάξης και των μαθητών του.

Αυτή η εμπειρία είναι σχεδιασμένη ώστε να λειτουργεί πολυμορφικά, να καλλιεργεί τη κριτική σκέψη, τη δημιουργικότητα, τη φαντασία, τη συνεργασία και τα επικοινωνιακά χαρακτηριστικά των παιδιών, ενώ παράλληλα κάνει συναισθηματική αγωγή.

Αναπτύσσει τις δεξιότητες των παιδιών, τους «μιλά» για τη διατροφή και τους δίνει τη δυνατότητα να δοκιμάσουν νέες γεύσεις, ανοίγοντας τους ορίζοντές τους. Είναι βασισμένη σε ομαδοσυνεργατικές δραστηριότητες, λειτουργεί σε πολλαπλά επίπεδα και κορυφώνεται με μια κατασκευαστική πρόκληση που αφήνει τα παιδιά να εκφραστούν, να δημιουργήσουν, αλλά και να αξιοποιήσουν όλα όσα έχουν πάρει από την εμπειρία αυτή. Κάθε ομάδα καλείται να φτιάξει μια δική της συνταγή ως κατακλείδα και συμπύκνωση όλων όσων έχουν αποκομίσει τα μέλη της από τη διαδρομή που σχεδιάσαμε για αυτά.

Ανεξάρτητα με τη μορφή που θα πάρουν οι δραστηριότητες σε κάθε τάξη, θα αφήσουν στα παιδιά μια νοσταλγική επίγευση, γεμάτη με χρώματα, αρώματα, αναμνήσεις και γεύσεις του τόπου τους.

Αλέξανδρος Παπανδρέου

01

02

03

04

Τα προϊόντα και η ιστορία του τόπου

12

Δuo τυριά, δυo ιστορίες
Αλμυρό πορτοκάλι
Η επίγευση της μαστίχας

Συνταγές με... γρίφους!

52

Τσουρέκι με Μαστίχα Χίου
Χειροποίητα Ζυμαρικά Με Καλαθάκι
Σαλάτα με Σταμναγκάθι και Πορτοκάλι

Δημιουργώ τη δική μου συνταγή

70

Εισαγωγή στην διατροφή
Γευσινγνωσία και μαγειρική

Τοπικό Πανηγύρι Άνοιγμα στην κοινότητα

90

Νησιά Βόρειου Αιγαίου

Τοπικά Προϊόντα Η Ιστορία και η Παράδοση στο Πιάτο σου

Πλάνο Διδασκαλίας

Αυτό το πλάνο μαθήματος έχει ως κύριο στόχο να αναδείξει τα τοπικά προϊόντα των νησιών του Βορείου Αιγαίου και να τα συνδέσει με την ιστορία, την παράδοση και τον πολιτισμό της. Πιο συγκεκριμένα τα προϊόντα που αναδεικνύονται από το συγκεκριμένο πλάνο μαθήματος είναι το **μανταρίνι**, το **πορτοκάλι**, η **μαστίχα**, τη **μυζήθρα Χίου**, το **καλαθάκι Λήμνου**, το **κρασί Σάμου και Λήμνου**, τα **βενιζελικά**, οι **σαμσάδες**, το **ελαιόλαδο Σάμου**. Τα παιδιά θα δουν τα προϊόντα αυτά σε παραδοσιακές συνταγές όσο μαθαίνουν για τη διατροφική τους αξία, τις διατροφικές ομάδες, αλλά θα κάνουν και γευσιγνώση. Τα εργαλεία των παιδιών σε αυτό το ταξίδι θα είναι η κριτική τους σκέψη, η δημιουργικότητα, η συνεργασία, τα Μαθηματικά, η Γλώσσα και η χρήση τεχνολογικών μέσων.

Το πλάνο μαθήματος είναι Διαφοροποιημένης Εκπαίδευσης και απευθύνεται σε παιδιά από νήπιο μέχρι και τις πρώτες τάξεις του Γυμνασίου. Είναι σχεδιασμένο με τις αρχές του Καθολικού Σχεδιασμού και, πέρα από τον κύριο στόχο της εξοικείωσης των παιδιών με τα προϊόντα και τα έθιμα των νησιών του Βορείου Αιγαίου, έχει παράλληλους στόχους την καλλιέργεια δεξιοτήτων και τη Συναισθηματική Αγωγή. Για να απευθύνεται το πλάνο μαθήματος σε τόσο ευρεία ηλικιακή κλίμακα, είναι διαρθρωμένο σπονδυλωτά σε τέσσερα διακριτά μέρη, ανεξάρτητα μεταξύ τους, που μπορούν να παραλειφθούν ανάλογα με την ηλικιακή βαθμίδα και την ετοιμότητα των παιδιών. Το καθένα από τα μέρη αυτά όμως εμβαθύνει και χτίζει στις ίδιες έννοιες με τα προηγούμενα, δημιουργώντας συνοχή και σχηματίζοντας ένα ψηφιδωτό που μπορεί πολυμορφικά να ανταποκριθεί διαφοροποιημένα, ανάλογα με τις ανάγκες της τάξης, την στόχευση και τον χρόνο που έχει ο εκπαιδευτικός στη διάθεσή του. Οι έννοιες που έχουν επιλεγεί για αυτό το πλάνο μαθήματος είναι τα **συστήματα υποστήριξης**, η **κοινωνική πίεση**, τα **χαρακτηριστικά**, οι **κλίσεις**, η **ταυτότητα**, η **άποψη**, το **γεγονός** και η **προτίμηση**. Έννοιες που συμβάλλουν στη συναισθηματική αγωγή των παιδιών και διαμορφώνουν στάσεις και συμπεριφορές.

Ενδεικτικός Χρόνος

8

διδασκτικές
ώρες

- 3 διδασκτικές ώρες – Γλώσσα
- 2 διδασκτικές ώρες – Μαθηματικά
- 2 διδασκτικές ώρες – Μελέτη Περιβάλλοντος
- 1 διδασκτική ώρα – Πληροφορική

Βαθμός Δυσκολίας

8/10

Υλικά

Διδασκαλία, Φύλλα Εργασιών,
Προϊόντα για την υλοποίηση των συνταγών

Διδακτικοί Στόχοι

Γλώσσα

- Επεξεργασία κειμένου
- Παραγωγή προφορικού λόγου
- Παραγωγή γραπτού λόγου και πολυτροπικών κειμένων
- Εξαγωγή πληροφοριών από κείμενο
- Ακολουθία οδηγιών
- Αυτόνομη ανάγνωση άγνωστου κειμένου

Πληροφορική

- Ακολουθία οδηγιών σε ψευδογλώσσα
- Εισαγωγή σε αλγοριθμική λογική

Μαθηματικά

- Μοτίβα
- Αναλογίες
- Προβλήματα
- Γρίφοι λογικής

Μελέτη Περιβάλλοντος – Συναισθηματική Αγωγή

- Διατροφική αξία
- Ισορροπημένη διατροφή
- Ποιότητα ζωής
- Συμπληρωματικότητα και συνεργασία
- Ενσωμάτωση και συμπερίληψη
- Παραδόσεις και Έθιμα του τόπου μου

Δεξιότητες

Κριτική ικανότητα

- Αναλυτική ικανότητα
- Εξαγωγή πληροφοριών
- Συμπερασματική λογική
- Επιχειρηματολογία
- Διακριτική ικανότητα

Συνεργασία

- Ομαδικότητα
- Συμβιβασμός και Επιχειρηματολογία
- Ηγετικά χαρακτηριστικά

Επικοινωνιακή ικανότητα

Ικανότητα παρουσίασης και έκθεσης

Γνωστική ευελιξία

Αυτογνωσία

Ικανότητα παρουσίασης

Συγκέντρωση

Δημιουργικότητα

- Φαντασία
- Συνδυαστική ικανότητα
- Αποκλίνουσα σκέψη
- Μετάβαση από την ιδέα στην πράξη

Οργάνωση και προγραμματισμός

Κατακερματισμός έργων

Ικανότητα αυτοαξιολόγησης

Μέθοδοι Διδασκαλίας και Κινητοποίησης

- Μαιευτική (ερωταπαντήσεων)
- Διαθεματικότητα
- Θετική ψυχολογία
- Αυτονομία στη μάθηση
- Διερευνητική μάθηση
- Διαβάθμιση δυσκολίας
- Δραστηριότητα για το σπίτι
- Παράλληλη αξιολόγηση
- Εμβάθυνση
- Ανάδειξη πρακτικής εφαρμογής
- Ομαδοσυνεργατική μάθηση
- Ετεροδιδασκαλία
- Άρρητη μάθηση
- Αυτοαξιολόγηση
- Έμμεση αξιολόγηση
- Άμεση αξιολόγηση

ΜΕΡΟΣ

Τα προϊόντα και η ιστορία του τόπου

3

διδακτικές
ώρες

Για το Μέρος 1 υπάρχουν τρία κείμενα διαβαθμισμένης δυσκολίας και καθένα από τα κείμενα περιλαμβάνει μία από τις ομάδες τοπικών προϊόντων που αναδεικνύει το πλάνο μαθήματος.

Τα παιδιά χωρίζονται σε ομάδες και αναλαμβάνουν να κάνουν έρευνα για κάποια από τα προϊόντα. Παίρνουν ένα κείμενο ως πηγή, από το οποίο χρειάζεται να αντλήσουν πληροφορίες και να συμπληρώσουν ένα φύλλο εργασιών, καλύπτοντας στόχους της **Γλώσσας** μέσα από την **Επεξεργασία Κειμένου**, αλλά και διερευνητικών δεξιοτήτων. Όταν ολοκληρώσουν την έρευνά τους, φτιάχνουν μία παρουσίαση για τις υπόλοιπες ομάδες, ώστε να τους κοινοποιήσουν τα αποτελέσματά τους. Στο αναστοχαστικό κομμάτι των παρουσιάσεων θα μπορούσαν να κάνουν παρατηρήσεις ως προς την αξία ή την πληρότητα των πληροφοριών που πήραν.

Τα κείμενα που δίνονται στα παιδιά διαπνέονται από διαφορετικές έννοιες τις οποίες θα αναγνωρίσουν τα παιδιά, όπως έχουν και διαβάθμιση δυσκολίας, ώστε να μπορούν να καλύψουν όλα τα επίπεδα ετοιμότητας διαφορετικών μαθητών.

Στόχοι

- Να κατανοήσουν τα παιδιά τη σύνδεση τοπικών προϊόντων με την ιστορία, το κλίμα και την πολιτισμική ταυτότητα του τόπου
- Να εξασκηθούν στην αναζήτηση και κατανόηση πληροφοριών
- Να αναπτύξουν δεξιότητες συνεργασίας και παρουσίασης

Δραστηριότητες

- Αυτόνομη ανάγνωση διαφορετικού κειμένου ανά ομάδα
- Συμπλήρωση φύλλου εργασίας με ερωτήσεις
- Δημιουργία σύντομης παρουσίασης με αφίσα / PowerPoint / κόμικ / μακέτα
- Θεατρική αναπαράσταση
- Παρουσίαση στην τάξη και αναστοχασμός



Κατέβασε
το υλικό του
1ου μέρους εδώ



Για μεγαλύτερες τάξεις

Σε μεγαλύτερες τάξεις, τα κείμενα, μαζί με τα αντίστοιχα Φύλλα Εργασιών, δίνονται σε ομάδες παιδιών τα οποία πρέπει να διαχειριστούν αυτόνομα. Αφού τα παιδιά διαβάσουν το κείμενο που έχει δοθεί στην ομάδα τους, θα πρέπει να ετοιμάσουν μια παρουσίαση που να δείχνει και στην υπόλοιπη τάξη τόσο την ιστορία που διάβασαν, τα προϊόντα και τις συνταγές που παρουσιάζονται σε αυτή, όπως και την κεντρική έννοια που πραγματεύεται το κείμενο.

Για να μπορούν τα κείμενα να απευθύνονται σε τόσο διαφορετικές ηλικιακές ομάδες έχουν γραφτεί με την τεχνική της εμβάθυνσης. Υπάρχουν τρία επίπεδα στα οποία μπορούν να εμβαθύνουν τα παιδιά, το επίπεδο της ιστορίας του κειμένου, το επίπεδο των τοπικών προϊόντων και των συνταγών και το επίπεδο της έννοιας που διατρέχει καθένα από τα κείμενα. Πιο μικρά παιδιά μπορεί να μείνουν στη γραμματική της ιστορίας και στους ήρωες ενώ τα μεγαλύτερα παιδιά μπορούν να εμβαθύνουν και να πραγματευτούν τις έννοιες που πλέκονται παράλληλα με την ιστορία και τις διαφορετικές συνταγές.



Για μικρότερες τάξεις

Τα μικρότερα παιδιά, που μπορεί να μην έχουν ευχέρεια στην ανάγνωση ή την επεξεργασία κειμένου, μπορούν να ακούσουν το κείμενο να το κάνει ανάγνωση ο εκπαιδευτικός, να συζητούν με ενδιαμέσες ερωτήσεις για να το κατανοήσουν και μετά να μπου σε ομάδες ώστε να απαντήσουν τις ερωτήσεις από το Φύλλο Εργασιών ως παιχνίδι.

Οι περισσότερες ερωτήσεις είναι πολλαπλής επιλογής και με ένα αυτοσχέδιο σύστημα πόντων οι διαφορετικές ομάδες μπορούν να παίρνουν ή να χάνουν πόντους απαντώντας σωστά ή λάθος στις ερωτήσεις αυτές. Έτσι, το Μέρος 1 λειτουργεί εξίσου αποτελεσματικά ακόμα και σε παιδιά νηπίου. Φυσικά οι ερωτήσεις που αφορούν τις έννοιες του κειμένου μπορούν να παραλειφθούν.

Δυο τυριά, δυο ιστορίες

Το κύμα έσκαγε αργά στα βότσαλα, αφήνοντας πίσω του αφρό και μια μυρωδιά αλμύρας που έφτανε μέχρι το ξύλινο τραπέζι. Η γιαγιά Μαριγώ, με τα μαλλιά της μαζεμένα σε έναν σφιχτό κότσο και τα χέρια της απλωμένα πάνω στο τραπεζομάντηλο, έπλαθε το αλεύρι με το νερό για τα ζυμαρικά. Τίποτα το ιδιαίτερο, κάτι καθημερινό, λίγο σκληρό αλεύρι, βούτυρο, λάδι, σκόρδο, ένα πορτοκάλι από τη Χίο και λίγο φασκόμηλο. Και φυσικά τυρί, χοντρές φέτες από «καλαθάκι Λήμνου».

Κοιτούσε τα ανάγλυφα σημάδια που είχαν αφήσει τα κλωνάρια της λυγαριάς στην επιφάνεια του τυριού, τα χάιδευε με το χέρι της, και σκεφτόταν:

«Με την αγάπη και την υπομονή που δίνουμε στο τυρί μας, του επιτρέπουμε να μαζέψει υγρασία με τον χρόνο του. Ανάγλυφα φαίνονται τα σημάδια της στήριξης που βρήκε, προστατευμένο μέσα στο καλαθάκι του. Έχει πάρει το σχήμα της ωρίμανσής του και από την όψη, την τρυφεράδα και το άρωμα καταλαβαίνεις το μεράκι που είχε το χέρι που το μεγάλωσε. Όπως και τα παιδιά που, με μια ματιά, διακρίνεις την αγάπη και το καθημερινό νοιάξιμο από την αθωότητα που κρύβουν στα μάτια τους και το χαμόγελό τους.»

«Κοιτάς το ξέγνοιαστο βλέμμα που υποδηλώνει ασφάλεια και αγάπη και ξέρεις ότι έχουν ένα σπιτικό που τα στηρίζει. Κοιτάς το χαμόγελο και τη σκανταλιά που τρυπώνει στο γέλιο τους και υποψιάζεσαι την αποδοχή που παίρνουν από τους φίλους και τις παρέες τους. Κοιτάς τον ενθουσιασμό και την εμπιστοσύνη στις δυνατότητές τους και αναγνωρίζεις τη δουλειά του δασκάλου τους. Έχουν τρεις δυνατές βέργες να πατήσουν, τρεις βέργες που ενώνονται με κλωναράκια, που πλέκονται, και φτιάχνουν το καλαθάκι της ωρίμανσής τους. Το καλαθάκι που θα τους αγκαλιάζει μέχρι να πάρουν το σχήμα τους και να μάθουν να πατούν στα πόδια τους.»

Στο μυαλό της γιαγιάς Μαριγώς ήρθαν τα εγγόνια της. Για αυτά φτιάχνει τα **ζυμαρικά**. Τα χέρια της πάνε μηχανικά. Παίρνει μία φέτα από «**καλαθάκι**» και την τρίβει πάνω από το **ζυμάρι**. Με το πού σπάει το τυρί, ελευθερώνει τα αρώματα από τα βότανα και την πικάντικη γεύση του. Η μυρωδιά από θυμάρι, ρίγανη και φασκόμηλο πλημμυρίζει τον τόπο, αναγεννώντας αναμνήσεις, λέγοντας την ιστορία του. Είναι τυρί που μεγαλώνει αργά, με την ησυχία του, μέσα στην **άλμη** του. Αυτή η υγρασία το κρατά μαλακό, εύπλαστο, πλούσιο σε μυρωδιές και γεύσεις, και μαρτυρά ότι είχε τον χρόνο να μαζέψει εμπειρίες κι αρώματα. Είχε χρόνο να γίνει πλούσιο.

Το **ζυμάρι** ενώνεται με το τυρί και γίνεται σκληρό. Τώρα είναι έτοιμο να κοπεί για να μαγειρευτεί. Η γιαγιά Μαριγώ, με τσιμπιές, κόβει μικρά κομματάκια πάνω από την **κατσαρόλα** και τα αφήνει να πέσουν στο νερό που βράζει. Αυτά είναι τα ζυμαρικά. Θα περάσουν από το **τηγάνι** για να καψαλιστούν με βούτυρο και να δέσουν με τις μυρωδιές του σκόρδου, του φασκόμηλου και της φλούδας του πορτοκαλιού. Θα σερβιριστούν με χοντρά κομμάτια από «**καλαθάκι Λήμνου**» από πάνω, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και λίγο **μαϊντανό**.



Είναι η καθημερινή φροντίδα — το νοιάξιμο — που θέλει να χαρίσει στα εγγόνια της για να τα κάνει πλούσια κι αυτά.

Να τους χαρίσει αναμνήσεις, γεύσεις, χρώματα και αρώματα. Να τους δώσει εμπειρίες και χρόνο να ωριμάσουν με τον καιρό τους. Να διατηρήσει στα πρόσωπά τους την παιδική αθωότητα, το πονηρό χαμόγελο και τον ενθουσιασμό. Να είναι φανερά τα σημάδια της στήριξης που βρήκαν σε όσους ξέρουν να τα διακρίνουν. Όπως και στο καλαθάκι της Λήμνου.

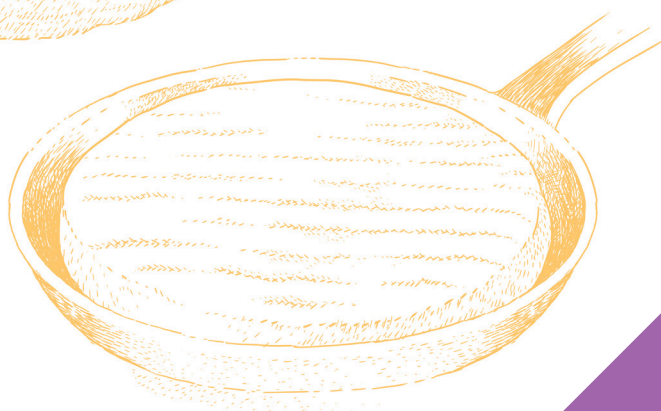
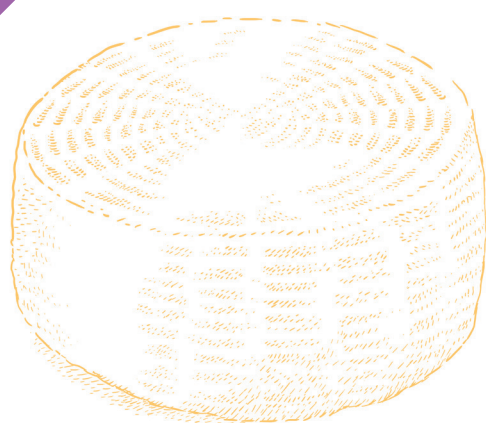
Η γιαγιά πήρε μια μικρή ανάσα και αφέθηκε για λίγο στον ορίζοντα, πάνω από το απαλό κύμα. Θυμήθηκε τα δικά της παιδικά χρόνια, της ορφάνιας. Το γύρισμα της τύχης την είχε αφήσει να μεγαλώσει μόνη της. Τα σημάδια στο δικό της πρόσωπο δεν ήταν ίδια με αυτά των άλλων παιδιών. Η ανάγκη είχε στραγγίξει την ξεγνοιασιά από το βλέμμα της. Έπρεπε να ωριμάσει και να αποκτήσει σχήμα πριν προλάβει να γεμίσει με χαρούμενες αναμνήσεις, πλούσια αρώματα και χρώματα.

«Σαν τη μυζήθρα της Χίου», σκέφτηκε και τράβηξε ένα κομμάτι από εκείνο το τυρί για να το βάλει πάνω στο σχαροτήγανο.

«Άλλο τυρί, άλλη ιστορία. Αυτό χωρίζεται γρήγορα από την υγρασία του, στραγγίζει νωρίς. Σφίγγει και γίνεται συμπαγές. Δεν σπάει με το χέρι, θέλει μαχαίρι για να κοπεί. Ωρίμασε πιο νωρίς, πιο απότομα. Έπρεπε να βρει το σχήμα του και να σταθεί. Όταν το κόβεις δεν σε γεμίζει με μυρωδιές και αρώματα από βότανα. Δεν πρόλαβε να μαζέψει.»

«Μα αυτό αντέχει στη φωτιά· δεν λιώνει εύκολα. Έμαθε να μην παραδίνεται. Αντιθέτως, λάμπει σαν το βάλεις σε μία σχάρα και αποδεικνύει από τι είναι φτιαγμένο. Ακόμα κι όταν η ζέστη γύρω του θα λιώσει όλα τ' άλλα, αυτό κρατά το σχήμα του. Μπορεί να μην είναι εύπλαστο και μαλακό, να μπει μέσα στη ζύμη και να ενωθεί με τα άλλα υλικά, αλλά είναι ανθεκτικό και στηρίζει, σαν βάση, ό,τι κι αν το φορτώσεις.»

Η γιαγιά χαμογέλασε πλατιά, σίγουρη και περήφανη. Ξέρει ότι, όπως κάθε τυρί παίζει τον δικό του ρόλο και έχει τη δική του συνταγή, έτσι και τα παιδιά, όποιος κι αν είναι ο δρόμος που θα τους λάχει, θα βρουν τη δική τους αποστολή. Ακόμη κι αν αναγκαστούν να σκληρύνουν από νωρίς. Όλοι θα βάλουν νοστιμιά και αξία στον κόσμο, απλώς... με διαφορετικό τρόπο. Έβγαλε τη μυζήθρα από τη φωτιά και πάνω της έβαλε φέτες από φρέσκια ντομάτα. Τα ζυμαρικά που έφτιαξε με τα χεράκια της είναι για τα παιδιά αλλά η γιαγιά Μαριγώ προτιμά το σαγανάκι που είναι σκληρό, έχει «δάγκωμα» όπως λέει, και κρύβει μέσα του αυτή τη φλόγα που σε κάνει να νιώθεις σιγουριά.



Κρύβει μέσα του μια άλλη δύναμη.

1

Ψάξε στο κείμενο και βρες τις απαντήσεις στα ερωτήματα! Μπορεί κάποια από αυτά να έχουν περισσότερες από μία σωστές απαντήσεις!

Ποιο υλικό ΔΕΝ περιλαμβάνεται στη συνταγή για τα ζυμαρικά της γιαγιάς Μαριγώς;

- ☐ Α Ντομάτα
- ☐ Β Ρίγανη
- ☐ Γ Βούτυρο
- ☐ Δ Πορτοκάλι

2

Ποιο χαρακτηριστικό ΔΕΝ σχετίζεται με το καλαθάκι Λήμνου;

- ☐ Α Είναι μαλακό και εύπλαστο
- ☐ Β Έχει αρώματα από βότανα
- ☐ Γ Έχει ανάγλυφα σημάδια από στην επιφάνειά του
- ☐ Δ Ψήνεται στη σχάρα και κρατά το σχήμα του

3

Γιατί λέγεται «καλαθάκι» το τυρί της Λήμνου και από τι είναι φτιαγμένο το καλάθι που χρησιμοποιεί η γιαγιά Μαριγώ;

Απάντηση

4

Ποια είναι η βασική διαφορά ανάμεσα στο καλαθάκι και τη μυζήθρα, σύμφωνα με την αφήγηση;

- ☐ Α Το χρώμα τους
- ☐ Β Η χώρα προέλευσής τους
- ☐ Γ Η διαδικασία ωρίμανσης και η υφή τους
- ☐ Δ Το κατά πόσο τρώγονται ωμά ή μαγειρεμένα

5

Ποιος είναι ο βασικός ρόλος των τυριών στην αφήγηση της ιστορίας;

- ☐ Α Να δείξουν την παραδοσιακή διατροφή του νησιού
- ☐ Β Να προσφέρουν ένταση στη γεύση των φαγητών
- ☐ Γ Να μεταφέρουν έννοιες σχετικές με την ανάπτυξη των παιδιών
- ☐ Δ Να προκαλέσουν την όρεξη των παιδιών για παραδοσιακά φαγητά

6

Τι συμβολίζει το καλαθάκι Λήμνου στην ιστορία;

- ☐ Α Την ανάγκη για ανεξαρτησία
- ☐ Β Την πικρή γεύση της μοναξιάς
- ☐ Γ Την ασφάλεια, τη φροντίδα και τη σταδιακή ωρίμανση
- ☐ Δ Τη δύναμη που κρύβεται στις δυσκολίες

7

Καταλαβαίνεις ποια είναι τα τρία «συστήματα υποστήριξης» που αναφέρονται στο κείμενο και βοηθούν ένα παιδί να μεγαλώσει και να ωριμάσει;

Απάντηση

8

Η μυζήθρα της Χίου συμβολίζει:

- A Τη δύναμη που γεννιέται από τις δυσκολίες
- B Τη δημιουργικότητα του μαγειρέματος
- Γ Την ανάγκη για προστασία
- Δ Τη μαγειρική ποικιλία

9

Τι πιστεύει η γιαγιά Μαριγώ για το πώς πρέπει να μεγαλώνουν τα παιδιά;

- A Πρέπει να τα αφήνουμε στην τύχη τους
- B Ανάλογα το παιδί κρίνεις αν σε χρειάζεται ή όχι
- Γ Όλα τα παιδιά χρειάζονται αγάπη και υποστήριξη
- Δ Τα παιδιά πρέπει να γίνουν ανθεκτικά για να επιβιώσουν

10

Από πού καταλαβαίνεις τι πιστεύει η γιαγιά Μαριγώ για το πώς πρέπει να μεγαλώνουν τα παιδιά;

- A Από το πώς μεγάλωσε η ίδια
- B Από το πώς νιώθει για αυτά που κέρδισε μεγαλώνοντας
- Γ Από αυτά που λέει στα εγγόνια της
- Δ Από αυτά που κάνει για τα εγγόνια της

11

Ποιοι παράγοντες βοηθούν ένα παιδί να «ωριμάσει» όπως το καλαθάκι;

- A Ο χρόνος
- B Η φροντίδα και η υποστήριξη
- Γ Η σιωπή και η απόσταση
- Δ Η αγάπη και το ενδιαφέρον

12

Ποια νοήματα τονίζονται μέσα από την αντιπαραβολή των δύο τυριών;

- ☐ Α Η σημασία της εξωτερικής εμφάνισης
- ☐ Β Η δύναμη της υποστήριξης
- ☐ Γ Η ανθεκτικότητα που αναπτύσσεται από τις δυσκολίες
- ☐ Δ Η υπεροχή μιας παιδικής ηλικίας χωρίς προβλήματα

13

Ποια είναι η σχέση ανάμεσα στην ωρίμανση του τυριού και την ανάπτυξη ενός παιδιού, όπως την περιγράφει η γιαγιά Μαριγώ;

Απάντηση

14

Ποια «υγρασία» λείπει από ένα παιδί που μεγαλώνει χωρίς υποστήριξη; Τι μπορεί να κάνει ένας δάσκαλος ή ένας φίλος για να του τη δώσει;

Απάντηση

15

Πώς φέρνει η αφήγηση αυτή την έννοια της φροντίδας και της στήριξης στην καθημερινότητα; Έχεις γνωρίσει ανθρώπους σαν το «καλαθάκι» ή τη «μυζήθρα»;

Απάντηση

16

Μπορούν τα παιδιά που δεν είχαν στήριξη να καταφέρουν να ανθίσουν στη ζωή τους; Τι παραδείγματα βλέπεις από το περιβάλλον σου;

Απάντηση

17

Ποια είναι τα «σημάδια» που αφήνει η στήριξη πάνω σε ένα παιδί; Μπορεί να τα δει κάποιος που το γνωρίζει καλά;

Απάντηση

Δραστηριότητα

Κάθε παιδί παίρνει ένα φύλλο χαρτί και το διπλώνει στη μέση κάθετα, ώστε να σχηματιστούν δύο στήλες. Στην κορυφή της κάθε στήλης γράφει «καλαθάκι» και «μυζήθρα» αντίστοιχα. Σε καθεμιά από τις δύο στήλες πρέπει να σκεφτούν και να γράψουν στιγμές που ένιωσαν ότι τους στηρίζουν (όπως το καλαθάκι) και στιγμές που χρειάστηκε να σταθούν μόνο τους (όπως τη μυζήθρα).

Αφού ολοκληρώσουν, έχουν λίγο χρόνο να σκεφτούν – και να γράψουν αν θέλουν – τι κέρδισαν από κάθε στιγμή. Κέρδισαν μόνο από τις στιγμές που ένιωσαν υποστήριξη; Κέρδισαν μόνο από τις στιγμές που τα κατάφεραν μόνοι τους;

Αλμυρό πορτοκάλι

Η τάξη είχε μια περίεργη σιωπή εκείνη τη μέρα. Είχαν μόλις μοιραστεί οι βαθμοί του τριμήνου και κάποια παιδιά κοίταζαν νευρικά τα χαρτιά, ενώ άλλα έλαμπαν από περηφάνια. Ο Θοδωρής είχε κολλήσει τα μάτια του στο πάτωμα. Οι αριθμοί στο χαρτί του δεν ήταν «καλοί».

— «Πόσο πήρες στα Μαθηματικά;»,
ρώτησε η Άννα από το μπροστινό θρανίο.

Ο Θοδωρής δεν απάντησε.
Η Μαρίνα πετάχτηκε:

— «Πάλι μπελάδες μυρίζομαι στο σπίτι.
Να δεις που πάλι δεν θα τον αφήνουν
να βγει το απόγευμα...»

Ο Θοδωρής κατέβασε το κεφάλι.

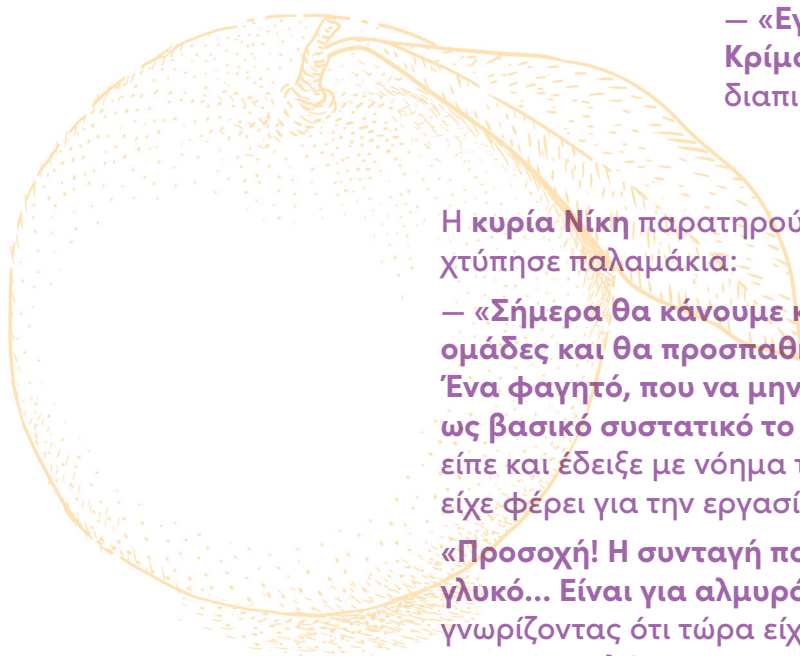
— «Από την άλλη, θα βλέπουμε τον Πέτρο
όλο το Σαββατοκύριακο να πηγαίνει
κορδωμένος. Λένε ότι έχει μόνο δεκάρια»,
λέει περιπαικτικά η Άννα.

— «Εγώ έχω ένα εννιά κι ένα οκτώ...
Κρίμα, δεν θα είμαι πια στους πρώτους»,
διαπιστώνει η Μαρίνα.

Η κυρία Νίκη παρατηρούσε. Περίμενε λίγο και ύστερα
χτύπησε παλαμάκια:

— «Σήμερα θα κάνουμε κάτι διαφορετικό! Θα μπειτε σε
ομάδες και θα προσπαθήσετε να φτιάξετε μία νέα συνταγή!
Ένα φαγητό, που να μην υπάρχει ακόμα, και να έχει
ως βασικό συστατικό το μανταρίνι ή το πορτοκάλι»,
είπε και έδειξε με νόημα τα καφάσια με τα υλικά που
είχε φέρει για την εργασία.

«Προσοχή! Η συνταγή που θα φτιάξετε δεν είναι για
γλυκό... Είναι για αλμυρό φαγητό», πρόσθεσε η κυρία Νίκη,
γνωρίζοντας ότι τώρα είχε κάνει πολύ πιο δύσκολη
την αποστολή τους.



— «Πάλι καλά που έχουμε πάρει ήδη βαθμούς! Τι φαγητό με πορτοκάλι; Για ποιους μας πέρασε η κυρία;»
ψιθυρίζει η Άννα και χασκογελά.
«Μετά βίας ξέρουμε πώς βράζει ένα αυγό!»

— «Το μαγείρεμα είναι το τελευταίο που με απασχολεί. Ας βρούμε τι θα βάλουμε με τι και μετά λέμε στην κυρία να το μαγειρέψει... Αλλά πώς να μαγειρέψεις ένα αλμυρό πορτοκάλι; Δηλαδή να το παστώσουμε με αλάτι και να το σερβίρουμε;», συμπλήρωσε η Μαρίνα ψιθυριστά κι αυτή.

— «Έχω δει που βάζουν κάτι φέτες πορτοκαλιού στην πράσινη σαλάτα. Μήπως να πάρουμε μαρούλι και να πετάξουμε μέσα και λίγο πορτοκάλι; Πόσο κακό βαθμό μπορεί να πάρουμε;» απαντά η Άννα μισό-σοβαρά και μισό-αστεία.
«Έτσι δεν θα χρειαστεί να μαγειρέψουμε κιόλας...»

Ο Θοδωρής καθόταν στο θρανίο του αμίλητος, κοιτώντας έξω από το παράθυρο.

— «Κυρία, εγώ θα κάνω ομάδα με τον Θοδωρή», πετάγεται ο Νικηφόρος από την άλλη άκρη της αίθουσας.

— «Καλύτερα εγώ να κάνω ομάδα με τον Θοδωρή», αντιπροτείνει ο Πέτρος σηκώνοντας το χέρι.

«Έχω τους καλύτερους βαθμούς και θα τον βοηθήσω να τα πάει καλύτερα», συμπλήρωσε για να επιχειρηματολογήσει.

— «Κυρία, μήπως να κάνουμε ομάδα με τον Θοδωρή εγώ και η Μαρίνα; Καθόμαστε κοντά και δεν θα χρειαστεί κόπος, για να ενώσουμε τα θρανία μας, ούτε μετακινήσεις», είπε η Άννα για να προλάβει.

Μην ξεγελιάστε! Τα παιδιά δεν αγάπησαν ξαφνικά τον Θεοδωρή.... Μόνο ξέρουν ότι έχει τρομερή φαντασία! Το μυαλό του τρέχει με ιλιγγιώδη ταχύτητα και σκέφτεται δεκάδες διαφορετικούς τρόπους για να απαντήσει σε κάθε ερώτημα. Αυτός ίσως και να είναι ο λόγος που δεν μπορεί να μάθει απ' έξω τις απαντήσεις και να πάρει καλούς βαθμούς στο σχολείο. Άσε που έχει πάθος να δοκιμάζει και να ταιριάζει τις μυρωδιές και τις γεύσεις. Κρατά πάντοτε ένα μικρό μπλε σημειωματάριο και σημειώνει τους συνδυασμούς που βρίσκει. Υπάρχει η φήμη, μάλιστα, ότι μπορεί να ξεχωρίσει από τη γεύση αν ένα πορτοκάλι κόπηκε από τον Κάμπο ή το έχουν φέρει από αλλού. Άλλοι έλεγαν ότι μπορεί να ξεχωρίσει από ποια γλάστρα είναι το κάθε λουλούδι μόνο από τη μυρωδιά.

— «Πριν ξεκινήσουμε, θέλω πρώτα να σας πω μια ιστορία», είπε ήρεμα η κυρία Νίκη και έκατσε στην έδρα.

«Όχι για κάποιον άνθρωπο, αλλά για ένα ολόκληρο νησί! Το νησί μας, που βρήκε τρόπο να ξεχωρίσει από όλα τα άλλα, τη Χίο.»

Με αυτή την εισαγωγή τράβηξε την προσοχή των παιδιών κι έτσι, άρχισε να εξιστορεί:

«Πριν από πολλά χρόνια, κατά την περίοδο της Γενουατοκρατίας, οι Γενουάτες —δηλαδή οι έμποροι από τη Γένουα της Ιταλίας— κατάλαβαν κάτι που δεν ήξεραν όσοι βρίσκονταν στο νησί: Για να πετύχεις, δεν φτάνει να έχεις γη, ήλιο και εργατικά χέρια. Πρέπει να δημιουργήσεις κάτι που να μην το έχει κανείς άλλος. Πρέπει να χτίσεις προσωπικότητα.»

— «Έψαξαν για καιρό να βρουν ποια είναι τα δυνατά και τα αδύναμα σημεία του νησιού κι, ύστερα από σκέψη, αποφάσισαν πως το κλίμα του ήταν ιδανικό για να καλλιεργήσουν εσπεριδοειδή. Έτσι δημιούργησαν τον Κάμπο της Χίου. Δεν ήθελαν, όμως, να φυτέψουν απλώς μανταρίνια και πορτοκάλια, ήθελαν να φτιάξουν τέτοιες ποικιλίες από εσπεριδοειδή που κανείς άλλος δεν μπορούσε να φτιάξει. Κι έτσι κατέστρωσαν ένα σχέδιο για να τα καταφέρουν.»

— «Έφτιαξαν αρδεύτηκα έργα και, μέσα από μαρμαρόστρωτα αυλάκια και πηγάδια, το νερό έφτασε στον Κάμπο. Δεν άφησαν όμως τα χωράφια να είναι αχανή, ενωμένα μεταξύ τους. Έχτισαν ψηλές μάντρες από θυμιανούσικη πέτρα και τα χώρισαν σε μικρότερα περιβόλια. Έτσι, μείωσαν τη ροή του αέρα, που έβρισκε αντίσταση στα τείχη, προστατεύοντας τον καρπό από τους δυνατούς ανέμους. Οι ψηλοί μαντρότοιχοι συγκρατούσαν τη θερμοκρασία και παγίδευαν την υγρασία, δημιουργώντας ένα σταθερό κλίμα, που βοηθούσε τους καρπούς να διατηρούνται ζουμεροί. Κάτω από τη σκιά των τοίχων, οι πορτοκαλιές και οι μανταρινιές έβρισκαν καταφύγιο για αρκετές ώρες τη μέρα κάτι που προφύλασσε τους καρπούς τους από το να μαραζώσουν και απέτρεπε τη φλούδα τους να “καεί”.»

— «Πέρα όμως απ’ όλα αυτά, μέσα στους μαντρότοιχους, έχτισαν αρχοντικά. Αυλές και σπίτια όπου έμεναν αυτοί που φρόντιζαν τα δέντρα και τον καρπό. Έτσι μπορούσαν να παρατηρούν και να σπεύδουν να διορθώσουν όσα θα πήγαιναν στραβά. Οι μάντρες, λοιπόν, δεν ήταν απλώς τοίχοι. Ήταν ένα σχέδιο. Φρόντιζαν να κρατήσουν τον καρπό μακριά από τα ζώα και να προστατεύουν τη γεύση. Έτσι τα μανταρίνια και τα πορτοκάλια της Χίου μεγάλωσαν διαφορετικά. Είχαν πιο χοντρή φλούδα, πιο έντονο άρωμα και χαρακτηριστική γλυκόξινη γεύση. Είχαν τη δική τους προσωπικότητα! Κι αυτή η ταυτότητα τα έκανε μοναδικά!»

— «Αναγνωρίζοντας ποια είναι τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του τόπου, έφτιαξαν στρατηγικές που να αξιοποιούν την αύρα που ερχόταν από τη θάλασσα, χωρίς όμως να εκθέτουν τα δέντρα στους ανέμους της. Ενίσχυσαν και αξιοποίησαν τα προτερήματά του, κρύβοντας τις αδυναμίες του. Έκαναν τον Κάμπο ένα μαγικό μέρος, που είχε στόχο να φτιάξει κάτι μοναδικό.»

Τα παιδιά είχαν μαγευτεί αλλά, την ίδια στιγμή, κοίταζαν την κυρία Νίκη απορημένα.

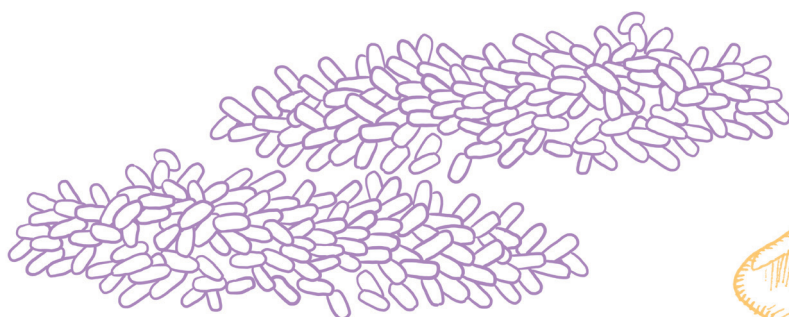
— «Κυρία, θα πρέπει να τα μάθουμε αυτά;» ρώτησε διστακτικά ο Πέτρος.
«Γιατί μας τα λέτε;»

Η δασκάλα δεν απάντησε στην ερώτηση. Μόνο γύρισε στον Θοδωρή και ρώτησε αυτή με τη σειρά της.

«Θοδωρή, έχεις καμιά ιδέα, τι θα μπορούσαμε να φτιάξουμε αν θέλαμε να κάνουμε το πορτοκάλι φαγητό;»

Το μυαλό του Θοδωρή έτρεχε στον Κάμπο. Τον έβλεπε γεμάτο με πορτοκάλια, λεμόνια, νεράντζια, μανταρίνια. Με αρχοντικά σπίτια, στέρνες, πηγάδια και παντού μάντρες. Ψηλούς πέτρινους τοίχους, γύρω από τα περιβόλια, να φυλούν και να φροντίζουν τον καρπό.

— «Θα έφτιαχνα γεμιστά πορτοκάλια κυρία», είπε ο Θοδωρής με σιγουριά. «Θα έκοβα το “καπάκι” από τα πορτοκάλια και θα τα άδειαζα με ένα κουτάλι. Θα κρατούσα τον χυμό και τον πολτό για να φτιάξω μία σάλτσα με μέλι, μουστάρδα και ελαιόλαδο. Θα έφτιαχνα ένα ρύζι με σταφίδες, κουκουνάρι και μανιτάρια ψιλοκομμένα. Θα γέμιζα το πορτοκάλι με το ρύζι και θα το έλουζα με τη σάλτσα ώστε να πάρει τη γεύση. Θα έκλεινα το “καπάκι” και θα ήταν έτοιμο. Μοιάζει με πορτοκάλι, έχει γεύση από πορτοκάλι, αλλά δεν είναι πορτοκάλι.»



Κι αυτός ήταν ο λόγος που όλοι στην τάξη ήθελαν να πάνε μαζί του στην ομάδα. Επειδή το μυαλό του έβρισκε τους πιο απίθανους τρόπους να απαντήσει στις ερωτήσεις που δεν ήταν στο βιβλίο. Η δασκάλα σηκώθηκε από την έδρα και πήρε στο χέρι της έναν από τους ελέγχους. Τον κράτησε ψηλά και ρώτησε:

— «Αυτό εδώ σας λέει αν είναι κάποιος καλός μαθητής ή όχι; Μπορεί να σας πει όλη την αλήθεια;»

Σιωπή στην τάξη.

— «Σας λέει αν κάποιος έχει φαντασία ή αν παίρνει πρωτοβουλίες; Αν ξέρει πότε να μιλήσει και πότε να ακούσει; Αν ξέρει πότε να είναι υποστηρικτικός και πότε να βγει μπροστά; Σας λέει αν ξέρει να βοηθά ή να βρίσκει λύσεις σε προβλήματα που άλλοι αγνοούν;» ρώτησε με στόμφο η κυρία Νίκη.

— «Οι βαθμοί σας λένε μόνο πόσα ξέρετε από κάθε μάθημα. Γιατί νομίζετε όμως ότι “καλός μαθητής” είναι αυτός που ξέρει τα περισσότερα; Η Χίος δεν έχει τα περισσότερα στρέμματα, ούτε το πιο πλούσιο έδαφος, ούτε τα περισσότερα νερά. Αλλά έχει κάτι άλλο: Έχει χαρακτήρα! Βρήκε και καλλιέργησε τα χαρακτηριστικά που την κάνουν μοναδική. Τα προστάτεψε. Έχτισε μάντρες, έφερε τεχνίτες, κατασκεύασε πηγάδια κι οργάνωσε τα πάντα γύρω από τον χαρακτήρα που ήθελε να έχει. Άλλα μέρη παρήγαγαν πολύ περισσότερα πορτοκάλια ή μανταρίνια από τη Χίο αλλά κανένα από αυτά δεν έχει τόσο έντονο άρωμα», είπε, άνοιξε ένα μανταρίνι στη μέση και το άρωμά του γέμισε όλο το δωμάτιο.

— «Τα πορτοκάλια της Χίου, τα νεράντζια, τα μανταρίνια... δεν είναι για όλους. Κάποιοι τα βρίσκουν πολύ έντονα, άλλοι τα λατρεύουν. Μα όσοι τα αγαπούν, τα θυμούνται για πάντα. Έχουν χαρακτήρα. Είναι μοναδικά και πάνω σε αυτό έχτισαν όλη τους την αξία.»

— «Μη νομίζετε ότι οι αριθμοί λένε όλη την αλήθεια. Η αλήθεια είναι πιο... αρωματική. Κρύβεται σε αυτά που κανείς άλλος δεν έχει σαν εσένα. Αυτά είναι που πρέπει να καλλιεργήσεις. Και να προστατέψεις. Να βρεις τις “μάντρες” σου. Όχι για να κρυφτείς. Αλλά για να διατηρήσεις το κλίμα που χρειάζεται αυτό που μεγαλώνεις μέσα σου. Το “καλός” και το “κακός” μαθητής δεν είναι θέμα στατιστικής ή αριθμητικής. Είναι θέμα χαρακτήρα. Είσαστε περισσότερα από ένα νούμερο!»

Ο Θοδωρής χαμογέλασε. Για πρώτη φορά, δεν ένιωσε ότι του λείπει κάτι. Ένιωσε ότι κάπου μέσα του, κάτι μοναδικό υπήρχε. Έπρεπε μόνο να το ανακαλύψει και να το καλλιεργήσει, όπως οι Γενουάτες στον Κάμπο. Και από σήμερα, είχε μια στρατηγική: θα γινόταν καταπληκτικός σε κάτι. Θα φτιάξει το δικό του... μανταρίνι.

— «Κυρία, θα με βοηθήσετε να φτιάξουμε τα γεμιστά πορτοκάλια;»
ρωτά ο Θοδωρής.

— «Φυσικά Θοδωρή, θα τα φτιάξουμε για να τα πας στη μητέρα σου. Αλλιώς δεν σε βλέπω να βγαίνεις έξω το Σαββατοκύριακο», απάντησε η κυρία Νίκη και ολόκληρη η τάξη ξέσπασε σε γέλια.



Ψάξε στο κείμενο και βρες τις απαντήσεις στα ερωτήματα. Το καθένα μπορεί να έχει μία ή περισσότερες σωστές απαντήσεις!

1

Τι διάθεση είχαν τα παιδιά στην τάξη όταν μοιράστηκαν οι βαθμοί;

- ☐ Α Ήταν ενθουσιασμένα
- ☐ Β Ήταν αμήχανα και σιωπηλά
- ☐ Γ Ήταν εκνευρισμένα
- ☐ Δ Ήταν αδιάφορα

2

Εσύ πώς είσαι όταν παίρνεις βαθμούς; Το θεωρείς σημαντικό;

Απάντηση

3

Ποια ήταν η κύρια ανησυχία του Θοδωρή;

- ☐ Α Δεν είχε κάνει την εργασία του
- ☐ Β Δεν ήθελε να μπει σε ομάδα
- ☐ Γ Δεν είχε όρεξη για να κάνει μάθημα
- ☐ Δ Είχε κακούς βαθμούς

4

Γιατί τα παιδιά ήθελαν να κάνουν ομάδα με τον Θοδωρή;

- ☐ Α Ήταν καλός στα μαθηματικά
- ☐ Β Κερνούσε λιχουδιές στο διάλειμμα
- ☐ Γ Είχε φαντασία και έβρισκε λύσεις εκτός βιβλίου
- ☐ Δ Έπαιρνε πάντα καλούς βαθμούς

5

Πιστεύεις ότι ο Πέτρος θέλει να βοηθήσει τον Θοδωρή;
Γι' αυτό προτείνει να κάνουν ομάδα μαζί;
Γράψε τις σκέψεις σου.

Απάντηση

6

Ποιο είναι το βασικό υλικό της συνταγής που ζήτησε η κυρία Νίκη να φτιάξουν;

- ☐ Α Μήλο
- ☐ Β Λεμόνι
- ☐ Γ Πορτοκάλι
- ☐ Δ Κεράσι

7

Ποιο νησί πρωταγωνιστεί στην ιστορία της κυρίας Νίκης;

- ☐ Α Κέρκυρα
- ☐ Β Ρόδος
- ☐ Γ Χίος
- ☐ Δ Σάμος

8

Τι ήταν οι Γενουάτες;

- A Αγρότες από τη Χίο
- B Ιταλοί έμποροι
- Γ Στρατιωτικοί από την Αραβία
- Δ Μάγειρες από τα Γιαννιτσά

9

Γιατί έχτισαν ψηλές μάντρες στον Κάμπο;

- A Για να φαίνεται πιο όμορφος
- B Για να μη μπαίνουν οι τουρίστες
- Γ Για να διατηρηθεί ένα ιδανικό κλίμα
- Δ Για να μη βλέπουν οι άλλοι τα μυστικά τους

10

Ποιοι τρόποι βοήθησαν τα εσπεριδοειδή της Χίου να αποκτήσουν μοναδική ταυτότητα;

- A Η δημιουργία σταθερού κλίματος
- B Οι ψηλοί μαντρότοιχοι
- Γ Το μεγάλο υψόμετρο
- Δ Η καθημερινή παρατήρηση και φροντίδα

11

Τι διδάσκει η κυρία Νίκη στα παιδιά μέσω της ιστορίας;

- A Πώς να γράφουν καλύτερα στα τεστ
- B Πώς να αξιοποιούν ιδέες από άλλους
- Γ Πόσο σημαντικό είναι να παίρνουν καλύτερους βαθμούς
- Δ Πώς να καλλιεργήσουν τον χαρακτήρα τους

12

Ποιο είναι το νόημα της πρότασης
«Μη νομίζετε ότι οι αριθμοί λένε όλη την αλήθεια»;

- A Οι βαθμοί δεν είναι σωστοί, τους έβαλε τυχαία
- B Οι βαθμοί δεν δείχνουν τον χαρακτήρα ή τις ιδιαίτερες ικανότητες
- Γ Έβαλε τους βαθμούς που ήθελαν οι γονείς, όχι απαραίτητα αυτούς που αξίζουν.
- Δ Τα τεστ δεν έχουν κάποιο νόημα, είναι περιττά

13

Ποια στοιχεία της προσωπικότητας του Θοδωρή παρουσιάζονται μέσα από την ιστορία;

- A Έχει πολύ καλή μνήμη
- B Έχει φαντασία και δημιουργική σκέψη
- Γ Είναι ανταγωνιστικός
- Δ Αγαπά τις γεύσεις και τα αρώματα

14

Γιατί πιστεύεις ότι χρειάζεται ο Θοδωρής να «σηκώσει τείχη»; Από ποιους «κινδύνους» πρέπει να προστατευτεί για να μη χάσει τον χαρακτήρα του; Ποια χαρακτηριστικά χρειάζεται να ενισχύσει δημιουργώντας το κατάλληλο κλίμα; Ποιες είναι οι αδυναμίες που πρέπει να κρύψει;

Απάντηση

15

Ποια μηνύματα προσπαθεί να μεταδώσει η κυρία Νίκη σχετικά με την αξιολόγηση;

- A Οι βαθμοί δεν αντιπροσωπεύουν τα χαρακτηριστικά ενός παιδιού
- B Οι μαθητές με χαμηλότερους βαθμούς είναι πάντα λιγότερο έξυπνοι
- Γ Σημασία δεν έχει πόσες γνώσεις έχεις αλλά τι μπορείς να κάνεις
- Δ Η φαντασία και η δημιουργικότητα δεν φαίνονται στους βαθμούς
- E Οι καλοί μαθητές δεν χρειάζονται βοήθεια, μπορούν μόνοι τους

16

Ποιο από τα στοιχεία της ιδέας του Θοδωρή σου φαίνονται πιο δημιουργικά και ιδιαίτερα;

Απάντηση

17

Μπορείς να σκεφτείς μια πιο δημιουργική ιδέα από του Θοδωρή για να φτιάξεις ένα αλμυρό φαγητό με πορτοκάλι;

Απάντηση

18

Αν, πέρα από τους βαθμούς σου, στον έλεγχο μπορούσες να προσθέσεις και μία πρόταση που να περιγράφει τα δυνατά και τα αδύναμα σημεία σου, τι θα έγραφες;

Απάντηση

Δραστηριότητα

Αν πρέπει να επιλέξεις ένα δυνατό σου χαρακτηριστικό, κάποια δραστηριότητα ή κάποιο ενδιαφέρον που έχεις, ώστε να χτίσεις την προσωπικότητα και τον χαρακτήρα σου γύρω από αυτό, ποιο θα ήταν; Μπορείς να βρεις στρατηγικές που θα σε βοηθήσουν να το αναδείξεις, να το καλλιεργήσεις και να κρύψεις τις αδυναμίες σου; Ποιο είναι το δικό σου πορτοκάλι και ποια τα δικά σου τείχη που θα σε βοηθήσουν να το καλλιεργήσεις;

Η επίγευση της μαστίχας

Η αυλή μοσχομύριζε. Η γιαγιά Λενιώ είχε μόλις βγάλει από τον φούρνο τα τσουρέκια, φουσκωμένα σαν μαξιλάρια και γεμάτα με άρωμα μαστίχας και μαχλέπι. Πλάι τους περίμεναν τα κόκκινα αυγά, τα κουλουράκια, τα βενιζελικά, με επικάλυψη σοκολάτας, και οι σαμσάδες που έφερε η **θεία Φωτεινή** από τη **Λήμνο**. Ήταν Μεγάλο Σάββατο και το σπίτι στη Χίο ετοιμαζόταν για την Ανάσταση. Το τραπέζι ήταν στρωμένο από νωρίς και μύριζε παιδικές αναμνήσεις.

Το αρνάκι φούρνου, με τις πατατούλες του, κι η μαγειρίτσα έχουν πιάσει κεντρική θέση στο τραπέζι, αλλά δίπλα τους συμπληρώνουν την εικόνα τα ντολμαδάκια και η πιατέλα με τα τυριά. Στην άκρη του τραπεζιού, δίπλα στα ποτήρια, είναι ακουμπισμένα δυο μπουκάλια **κρασί**. Ένα από τη **Λήμνο**, ξηρό με βαθύ κόκκινο χρώμα, και ένα μοσχάτο από τη **Σάμο**, γλυκό, σχεδόν σαν λικέρ.

— «**Να δούμε ποιο θα ανοίξουμε φέτος...**»
είπε ο παππούς Περικλής
ενώ περιεργαζόταν τα δύο μπουκάλια.

— «**Άντε πάλι, η ίδια συζήτηση κάθε χρόνο**», μουρμούρισε ο **θεός Αντρέας**.

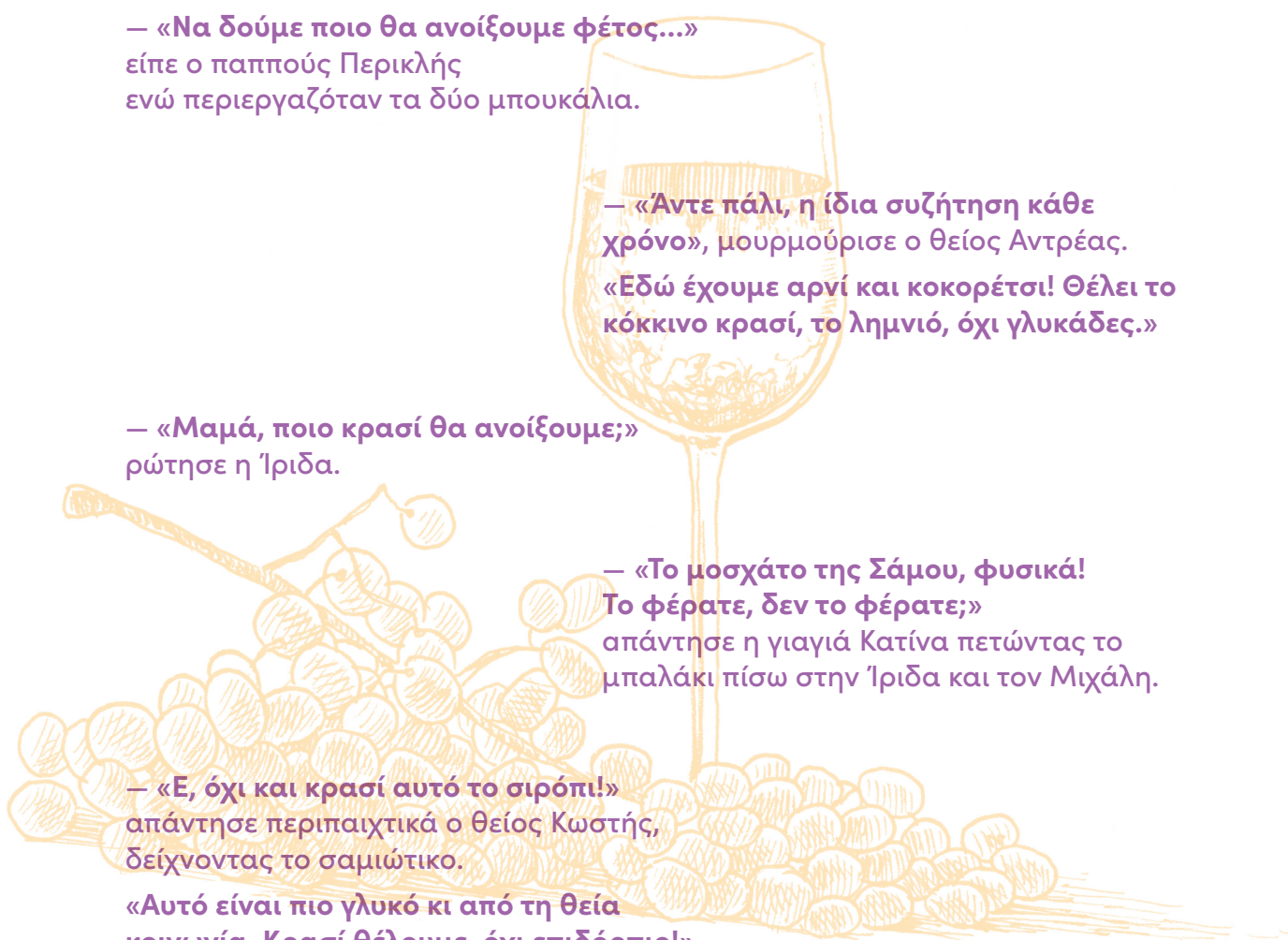
«**Εδώ έχουμε αρνί και κοκορέτσι! Θέλει το κόκκινο κρασί, το λημνιό, όχι γλυκάδες.**»

— «**Μαμά, ποιο κρασί θα ανοίξουμε;**»
ρώτησε η **Ίριδα**.

— «**Το μοσχάτο της Σάμου, φυσικά! Το φέρατε, δεν το φέρατε;**»
απάντησε η γιαγιά **Κατίνα** πετώντας το μπαλάκι πίσω στην **Ίριδα** και τον **Μιχάλη**.

— «**Ε, όχι και κρασί αυτό το σιρόπι!**»
απάντησε περιπαιχτικά ο **θεός Κωστής**,
δείχνοντας το **σαμιώτικο**.

«**Αυτό είναι πιο γλυκό κι από τη θεία κοινωνία. Κρασί θέλουμε, όχι επιδόρπιο!**»



— «Εγώ είμαι μικρή, δεν πίνω κανένα από τα δύο»,
πετάχτηκε η Ελευθερία, με το μάγουλο ακόμη μουτζουρωμένο
από το αυγό που της έσπασε ο ξάδερφος.
«Αλλά το σαμιώτικο κάνει και φυσαλίδες!
Αυτό να ανοίξουμε.»

Ο παππούς Περικλής γέλασε.

«Το κρασί της Λήμνου είναι πιο στυφό, ταιριάζει καλύτερα
με το κρέας. Της Σάμου είναι πιο γλυκό. Αυτό είναι γεγονός.
Ποιο προτιμάει ο καθένας, όμως, είναι... προσωπικό του
θέμα. Όπως προσωπικό είναι και για ποιον λόγο
το προτιμάει», συμπληρώνει και κλείνει το μάτι στη μικρή
Ελευθερία που περιμένει να δει τις φυσαλίδες.

— «Έτσι είναι, μπαμπά», συμφωνεί και η Ίριδα.

«Το ίδιο ισχύει και για τις σαΐτες...», συνέχισε τον συλλογισμό
της και ξαφνικά έπεσε σιωπή.

Στο βάθος, ακούγονται ήδη τα «σφυρίγματα» από τις
αυτοσχέδιες σαΐτες. Ήχος γνώριμος, σχεδόν τελετουργικός.
Είναι παράδοση στη Χίο, την Ανάσταση και το Πάσχα, στις
αυλές και τα ξέφωτα, νεαροί να ανάβουν τις αυτοσχέδιες
ρουκέτες τους. Αυτές εκτοξεύονται, διαγράφοντας καμπύλες
στον ουρανό, αφήνοντας πίσω τους σπίθες και σύννεφα
καπνού. Μαζί τους απλώνεται και η μυρωδιά του καμένου
μπαρουτιού που γεμίζει τον αέρα και συνοδεύει
τα σφυρίγματα.

— «Παππού, να βγούμε να πετάξουμε σαΐτες κι εμείς;»
ρώτησε γεμάτη προσμονή η Ελευθερία. Ο παππούς Περικλής
όμως δεν απάντησε. Ήξερε ότι η μητέρα της δεν θέλει να
πιάνει η μικρή στα χέρια της τέτοια πράγματα, οπότε έκανε
ότι δεν το άκουσε.

— «Εγώ δεν καταλαβαίνω γιατί δεν τις απαγορεύουν, μια και
καλή», είπε απότομα ο Μιχάλης, ο πατέρας της Ελευθερίας.

— «Σιγά μην καταργήσουμε τα έθιμα του τόπου για το κέφι
σου», απάντησε ο παππούς Περικλής που δεν κατάφερε
να κρατηθεί.

«Αν ήσουν κι εσύ από εδώ κι είχες μάθει, μεγαλώνοντας,
να πετάς σαΐτες, να έβλεπα μετά τι γνώμη θα είχες».

— «Μα μπαμπά, είναι επικίνδυνες! Κάθε χρόνο τραυματίζονται τόσα παιδιά. Και τραυματίζονται σοβαρά. Δεν είναι μικρό πράγμα. Θα ήθελες να τραυματιστεί η Ελευθερία;» είπε η Ίριδα και έκανε επίκληση στο συναίσθημα του παππού, που δεν θα ήθελε να πάθει κάτι η εγγονή του.

— «Ναι, αλλά... είναι και μνήμες», απάντησε ο παππούς Περικλής, που είχε μαλακώσει πάλι τη φωνή του.

Δεν μπορούσε να είναι αυστηρός και απότομος με την κόρη του. Ειδικά τις γιορτές.

«Είναι εκείνα τα Σαββατόβραδα που μετρούσαμε τις σαΐτες που έскиζαν τον αέρα και βλέπαμε τα φώτα τους από μακριά. Είναι οι μυρωδιές από το γιασεμί και τη μαστίχα, τα τσουρέκια που ψήνονταν εκείνη την ώρα, τα ρούχα τα καλά, που σιδέρωναν στο σαλόνι για να είμαστε έτοιμοι για την εκκλησία, οι γιαγιάδες που φώναζαν “Μη βγείτε έξω!”. Όλα μαζί. Είναι Πάσχα...», συμπληρώνει νοσταλγικά.

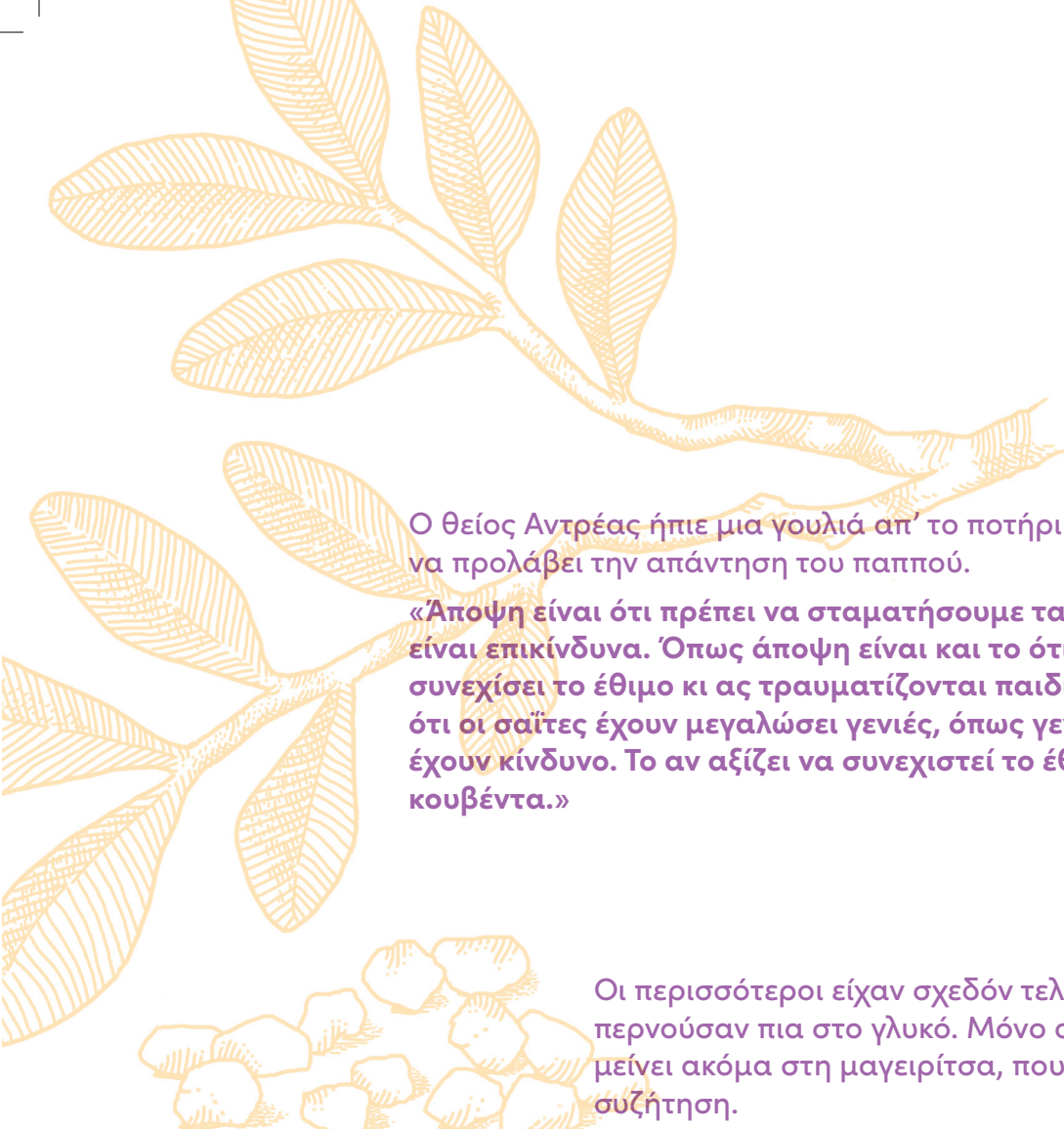
Η Ίριδα πέρασε το χέρι της γύρω από τον λαιμό του πατέρα της, τον παίρνει αγκαλιά και του δίνει ένα φιλή στο μέτωπο.

«Ο παππούς έχει δίκιο σ’ αυτό», λέει και γυρνά προς την Ελευθερία.

«Δεν θα σε αφήσω να πιάσεις στα χέρια σου τέτοια πράγματα, αλλά δεν θα ξεχάσω πόσο ανυπομονούσα μικρή να τις δω και πόσο καρδιοχτυπούσα όταν εκτοξεύονταν από καμπαναριό σε καμπαναριό. Είναι παράδοση. Αλλά και οι παραδόσεις πρέπει να προσαρμόζονται στους καιρούς.»

Η Ίριδα δεν ήθελε να στεναχωρήσει τον παππού Περικλή ούτε να φανεί αχάριστη που την πήγαινε κάθε χρόνο να δει τις σαΐτες. Δεν ήθελε όμως και να αφήσει την Ελευθερία να κινδυνέψει. Δεν θα το συγχωρούσε ποτέ στον εαυτό της αν πάθαινε κάτι η μικρή επειδή πήγε να δει ένα ανόητο έθιμο.

— «Εγώ δεν καταλαβαίνω πώς βάζεις ρουκέτες στα χέρια παιδιών, που βράζει το αίμα τους και θέλουν να δοκιμάσουν ό,τι τρελό σκεφτούν, και περιμένεις να μην τραυματίσουν κάποιον ή, ακόμα χειρότερα, να μην τραυματιστούν», ήρθε να ρίξει λάδι στη φωτιά ο Μιχάλης, που δεν του άρεσε ο τρόπος που αντιμετώπιστηκε η άποψή του στο τραπέζι.



Ο θεός Αντρέας ήπιε μια γουλιά απ' το ποτήρι του και έσπευσε να προλάβει την απάντηση του παππού.

«Άποψη είναι ότι πρέπει να σταματήσουμε τα έθιμα επειδή είναι επικίνδυνα. Όπως άποψη είναι και το ότι πρέπει να συνεχίσει το έθιμο κι ας τραυματίζονται παιδιά. Γεγονός είναι ότι οι σαΐτες έχουν μεγαλώσει γενιές, όπως γεγονός είναι ότι έχουν κίνδυνο. Το αν αξίζει να συνεχιστεί το έθιμο ή όχι, θέλει κουβέντα.»

Οι περισσότεροι είχαν σχεδόν τελειώσει με το φαγητό και περνούσαν πια στο γλυκό. Μόνο ο παππούς Περικλής είχε μείνει ακόμα στη μαγειρίτσα, που τον είχε συνεπάρει η συζήτηση.

— «Κι όμως, το σαμιώτικο κρασί πάει τέλεια με το τσουρέκι!» πετάχτηκε ο θεός Κωστής, που ήθελε να αλλάξει συζήτηση.

Άλλαξε και το λημνιό κρασί που έπινε με σαμιώτικο, για το επιδόρπιο, και κατέβαζε ήδη ένα κομμάτι από το τσουρέκι.

Η γιαγιά Λενιώ τον κοίταξε λοξά που άλλαξε άποψη για το κρασί:

«Δεν είναι πιο γλυκό από τη θεία κοινωνία τώρα;» του είπε περιπαικτικά.

«Αν θες γλυκό με χαρακτήρα, δοκίμασε τα βενιζελικά», συμπλήρωσε και έδειξε με το χέρι την πιατέλα με τα γλυκά.

Η θεία Φωτεινή μπήκε στη συζήτηση γαλήνια, χωρίς να σγκώσει το βλέμμα από το ποτήρι της:

— «Τα σαμσάδια να δοκιμάσεις είναι παραδοσιακά και πιο ελαφριά. Έχουν και ελαιόλαδο από τη Σάμο, όχι βούτυρο. Είναι για εκείνους που αγαπούν το αληθινό άρωμα του σουσαμιού και του μελιού...»

Η Ίριδα χάιδεψε τον πατέρα της στην πλάτη και πήρε ένα σαμσάδι. Ο Μιχάλης, νευρικός, βούτηξε ένα βενιζελικό για να σπάσει την αμηχανία που ένιωθε.

— «Δεν ταιριάζετε μόνο στο πώς μεγαλώνετε την Ελευθερία. Ταιριάζετε και στα γλυκά», παρατήρησε ο παππούς Περικλής χαμογελώντας.

— «Καθόλου!» φώναξε ο Μιχάλης, δείχνοντας ότι αυτός έκανε διαφορετική επιλογή γλυκού από τη γυναίκα του.

— «Όταν η προτίμησή σου έχει να κάνει με το φαΐ, ταιριάζεις με αυτόν που δεν τρώει το φαΐ που θες να φας εσύ», του είπε ο παππούς με νόημα και ο Μιχάλης κατάλαβε ότι, πια, θα κάνουν ανακωχή.

— «Παππού, όλα έχουν δύο πλευρές;» ρωτά η Ελευθερία.

— «Και παραπάνω, κορίτσι μου», απάντησε ο παππούς Περικλής.
«Το μόνο που δεν έχει δύο πλευρές είναι η γεύση της μαστίχας. Όλοι την αγαπούν», της λέει με χαμόγελο και της κλείνει το μάτι.

Και τότε, ακούστηκε ο χτύπος της πασχαλινής καμπάνας από τον λόφο. Όλοι σώπασαν.

Η θεία Φωτεινή μοίρασε τσουρέκι. Η μυρωδιά της μαστίχας γέμισε το τραπέζι. Ήταν η μυρωδιά του Πάσχα. Το κρασί γέμισε πάλι τα ποτήρια. Άλλοι διάλεξαν Λήμνο, άλλοι Σάμο. Κανείς δεν παραπονέθηκε. Τα γλυκά μοιράστηκαν χωρίς συγκρούσεις. Οι κουβέντες συνεχίστηκαν, πιο ήσυχες. Γέλια, μυρωδιές, απόψεις, διαφωνίες και αναμνήσεις μπλέχτηκαν σε εκείνο το πασχαλινό τραπέζι.

Στο τέλος, η γιαγιά Λενιώ έφερε ένα μικρό μπολ με μαστίχα. Την μάσησαν όλοι, σαν να ήθελαν να κρατήσουν λίγη γεύση από τη μέρα. Έτσι ήταν πάντα. Το Πάσχα περνούσε, αλλά η επίγευση της μαστίχας έμενε.



Όχι σαν ανάμνηση. Σαν υπόσχεση.
Για το επόμενο Πάσχα.

Βρες τη σωστή απάντηση στα ερωτήματα.

1

Ποιο από τα παρακάτω εκφράζει προτίμηση;
Διάκρινε τις προτιμήσεις από τα γεγονότα και τις απόψεις.

- A Θα πάρω από το κρασί της Λήμνου γιατί είναι πιο ελαφρύ
- B Οι σαΐτες προκαλούν ατυχήματα
- Γ Η μαστίχα εξάγεται σε πολλές χώρες
- Δ Το τσουρέκι περιέχει αυγά

2

Τι είναι οι σαΐτες στη Χίο;

- A Πασχαλινό γλυκό
- B Είδος φωτισμού
- Γ Έθιμο με αυτοσχέδιες ρουκέτες
- Δ Είδος παιχνιδιού με ζάρια

3

Ποια φράση εκφράζει προτίμηση;
Διάκρινε τις προτιμήσεις από τα γεγονότα και τις απόψεις.

- A Οι σαΐτες προκαλούν ατυχήματα
- B Οι σαΐτες είναι παράδοση
- Γ Η Ίριδα δεν θέλει να πάει η Ελευθερία να δει τις σαΐτες
- Δ Ο Μιχάλης πιστεύει ότι οι σαΐτες πρέπει να απαγορευτούν

4

Τι αποτελεί γεγονός σχετικά με το έθιμο των σαϊτών;
Διάκρινε τα γεγονότα από τις προτιμήσεις και τις απόψεις.

- A Είναι το πιο όμορφο έθιμο στην Ελλάδα
- B Προκαλεί ενθουσιασμό σε όλους
- Γ Έχει προκαλέσει ατυχήματα στο παρελθόν
- Δ Πρέπει να συνεχιστεί

5

Ποια είναι η δική σου άποψη για τις σαΐτες; Είναι ένα έθιμο που πρέπει να συνεχιστεί ή είναι καλύτερα να σταματήσει;

Απάντηση

6

Η άποψή σου για τις σαΐτες συμφωνεί με την προτίμησή σου; Είναι αυτό που πιστεύεις σωστό ίδιο με αυτό που προτιμάς; Ποια είναι η προτίμησή σου;

Απάντηση

7

Αν ήσουν υπεύθυνος ασφαλείας στη Χίο και ήταν ευθύνη σου να μην τραυματιστεί κάποιος, ποια θα ήταν η άποψή σου για τις σαΐτες; Είναι ένα έθιμο που πρέπει να συνεχιστεί ή είναι καλύτερα να σταματήσει;

Απάντηση

8

Ποια από τις παρακάτω είναι σωστή άποψη και όχι γεγονός;

- A Η Σάμος βγάζει γλυκό κρασί
- B Οι σαΐτες είναι παράνομες
- Γ Οι σαΐτες είναι απαραίτητες το Πάσχα
- Δ Οι σαΐτες ρίχνονται τη νύχτα της Ανάστασης

9

Ποιο από τα παρακάτω είναι γεγονός για τα κρασιά της Σάμου; Διάκρινε τα γεγονότα από τις προτιμήσεις και τις απόψεις.

- A Είναι πάντα ξηρά
- B Είναι κυρίως γλυκά
- Γ Είναι καλύτερα από της Λήμνου
- Δ Δεν συνοδεύονται με γλυκά

10

Ποιο από τα παρακάτω ΔΕΝ είναι άποψη; Διάκρινε τις απόψεις από τα γεγονότα και τις προτιμήσεις.

- A Οι σαΐτες θυμίζουν πόλεμο
- B Οι σαΐτες είναι επικίνδυνες
- Γ Οι σαΐτες είναι έθιμο της Χίου
- Δ Οι σαΐτες κάνουν φασαρία

11

Μπορείς να ξεχωρίσεις τα γεγονότα από τις απόψεις και τις προτιμήσεις. Περιέγραψε με δικά σου λόγια ή παραδείγματα την κάθε έννοια ξεχωριστά.

Απάντηση

12

Θα έπρεπε όλοι να συμφωνούμε στα γεγονότα; Γιατί;

Απάντηση

13

Θα έπρεπε όλοι να συμφωνούμε στις απόψεις μας; Γιατί;

Απάντηση

14

Θα έπρεπε όλοι να συμφωνούμε στις προτιμήσεις μας; Γιατί;

Απάντηση

Δραστηριότητα

Σε ποια θέματα πιστεύεις ότι παίζουν σημαντικότερο ρόλο οι απόψεις που έχουμε; Τι μπορούμε να κάνουμε, ώστε να έχουμε καλύτερες απόψεις; Πρέπει να προσπαθούμε να πείσουμε τους άλλους για την άποψή μας ή δεν υπάρχει «σωστή και λάθος άποψη»; Σκέψου διαφορετικές περιστάσεις και προσπάθησε να φτιάξεις μία ολοκληρωμένη άποψη πάνω στο θέμα!



ΜΕΡΟΣ

Συνταγές με... γρίφους!

2

διδασκτικές
ώρες

Και το Μέρος 2 είναι αυτονομία στη μάθηση και έρχεται να συμπληρώσει το Μέρος 1. Σε αυτό, αντί για Γλωσσικούς στόχους, οι περισσότεροι στόχοι και γνώσεις που απαιτούνται είναι στα Μαθηματικά και την Πληροφορική.

Στα παιδιά δίνονται, ατομικά ή σε ομάδες, τοπικές συνταγές που περιλαμβάνουν τις ομάδες τοπικών προϊόντων. Δεν είναι απαραίτητο τα παιδιά ή οι ομάδες να πάρουν την αντίστοιχη συνταγή που αναφερόταν στο κείμενο που πραγματευόntonτουσαν στο πρώτο μέρος, επομένως δεν είναι απαραίτητο και οι ομάδες να παραμείνουν ίδιες. Σε αυτό το Μέρος, οι δεξιότητες και οι γνώσεις που απαιτούνται είναι διαφορετικές και μπορεί να διαφοροποιηθεί και ο διαχωρισμός των ομάδων.

Και οι συνταγές που δίνονται στο Μέρος 2 είναι κι αυτές με διαβάθμιση δυσκολίας. Τα παιδιά θα χρειαστεί να διορθώσουν και να συμπληρώσουν τις συνταγές κάνοντας **Μαθηματικά**, ακολουθία οδηγιών στη **Γλώσσα** αλλά και εισαγωγή στην αλγοριθμική λογική στην **Πληροφορική**. Η τρίτη συνταγή ζητά από τα παιδιά να υπολογίσουν το ελάχιστο χρόνο που θα χρειαστεί για να υλοποιηθεί κάτι που απαιτεί καλή κατανόηση των διεργασιών και παράλληλων διαδικασιών που μπορούν να γίνουν για τη βελτιστοποίησή της. Αυτή είναι μία πιο δύσκολη εκδοχή, καθώς πέρα από την κατανόηση της ψευδογλώσσας, απαιτείται και η βελτιστοποίηση του αλγορίθμου.

Στόχοι

- Να εφαρμόσουν βασικές δεξιότητες μαθηματικών στην πράξη
- Να κάνουν ακολουθία οδηγιών σε μία συνταγή και να τις παραμετροποιήσουν
- Να κάνουν εισαγωγή στους αλγορίθμους

Δραστηριότητες

- Επίλυση γρίφων για ποσότητες
- Δραστηριότητα πληροφορικής: ταξινόμηση βημάτων της συνταγής
- Επέκταση: υλοποίηση συνταγής στην τάξη ή ως εργασία στο σπίτι



Κατέβασε
το υλικό του
2ου μέρους εδώ



Για μεγαλύτερες τάξεις

Παιδιά μεγαλύτερων τάξεων δεν θα έχουν θέμα να διαχειριστούν ακόμα και αυτόνομα το Φύλλο Εργασιών.

Εναλλακτικά μπορεί να δοθεί σε ομάδες που θα μπορέσουν συνεργατικά να το απαντήσουν χρησιμοποιώντας γνώσεις κλασμάτων, αναλογιών, ποσοστά και βασικές γνώσεις ισοτήτων και αριθμητικών παραστάσεων.



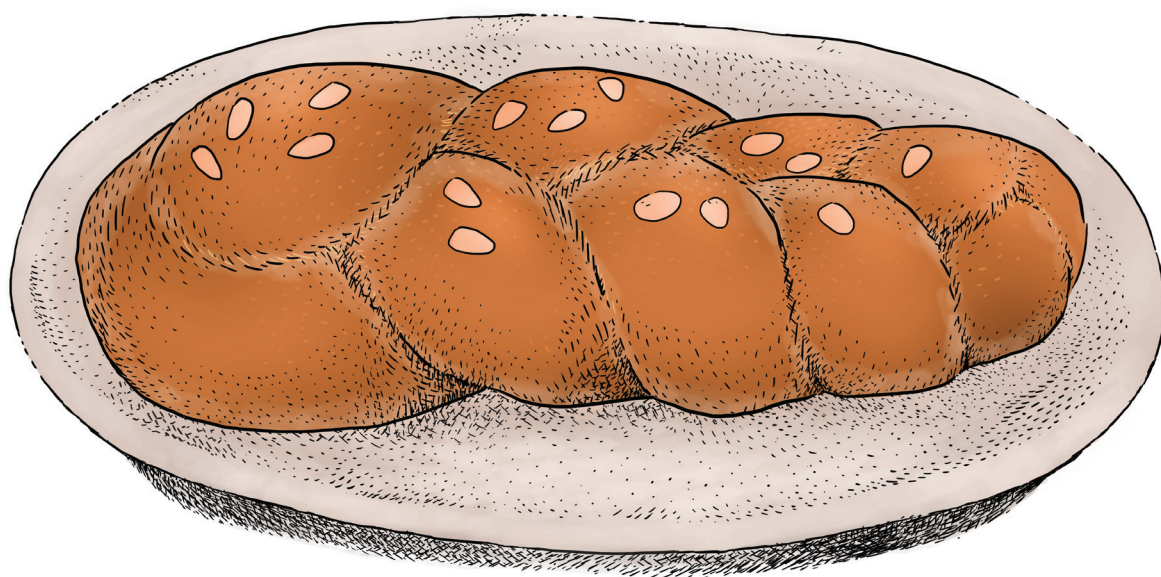
Για μικρότερες τάξεις

Τα μικρότερα παιδιά, που μπορεί να μην έχουν την ευχέρεια στη χρήση κλασμάτων ή αναλογιών μπορούν να κάνουν παντομίμα και αναπαράσταση των βημάτων που δίνονται στη συνταγή όσο οι συμμαθητές τους μετρούν τον χρόνο που τους παίρνει κάθε βήμα, με στόχο την εκτίμηση του χρόνου που απαιτεί να υλοποιηθεί η κάθε συνταγή.

Το Μέρος 2 θα μπορούσε να παραλειφθεί αν δεν κατακτώνται στόχοι Μαθηματικών ή Πληροφορικής από τα παιδιά και δεν υπάρχει χρόνος. Παρ' όλα αυτά, προτείνεται να γίνει, ακόμα και ως παντομίμα, ώστε τα παιδιά να έρθουν σε επαφή με την έννοια της συνταγής και των υλικών που θα μπορούσαν να βάλουν σε ένα φαγητό, καθώς στο επόμενο μέρος θα φτιάξουν τη δική τους συνταγή. Είναι ωφέλιμο λοιπόν να εξοικειωθούν με τη διαδικασία και να πάρουν ιδέες.

Τσουρέκι με Μαστίχα Χίου

Συνταγή - 1,7 κιλά



Υλικά

1. Αλεύρι για τσουρέκι
2. Ζάχαρη
3. Γάλα
4. Φρέσκια μαγιά
5. Βούτυρο
6. Αυγά
7. Μαστίχα Χίου σκόνη
8. Μαχλέπι σκόνη
9. Ξύσμα πορτοκαλιού
10. Αλάτι

Ποσότητες των υλικών

1. Το βάρος που χάνεται κατά το μαγείρεμα των υλικών, από υγρά που εξατμίζονται, είναι το 18% του βάρους των τσουρεκιών που παράγονται από τη συνταγή.
2. Το αλεύρι ζυγίζει όσο η ζάχαρη, το γάλα, η μαγιά, το βούτυρο και τα αυγά μαζί.
3. Η μαγιά είναι 100 γρ. πιο ελαφριά από το βούτυρο, το βούτυρο 100 γρ. πιο ελαφρύ από το γάλα και το γάλα 100 γρ. πιο ελαφρύ από τη ζάχαρη.
4. Υπέθεσε ότι το ξύσμα πορτοκαλιού, η μαστίχα, το μαχλέπι και το αλάτι μαζί ζυγίζουν 6 γρ.

Υπολόγισε το βάρος κάθε υλικού,
για να συμπληρώσεις το Δελτίο Παραγγελίας!

Δελτίο Παραγγελίας

Αλεύρι για τσουρέκι	γρ.	Φρέσκια μαγιά	γρ.
Ζάχαρη	γρ.	Βούτυρο	γρ.
Γάλα	γρ.	Αυγά	γρ.

Σκεύη που Απαιτούνται

Οδηγίες για να φτιάξεις Τσουρέκι με Μαστίχα Χίου

Φτιάξε το μείγμα μαγιάς

1. Πάρε ένα μπρίκι και βάλε μέσα το γάλα.
2. Βάλε το σε χαμηλή φωτιά και άσε το για 4 λεπτά μέχρι το γάλα να ζεσταθεί ελαφρώς.
3. Διάλυσε στο ζεστό γάλα τη μαγιά, 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη και 1 κουταλιά της σούπας αλεύρι.
4. Αφού ανακατέψεις καλά, κατέβασε το μπρίκι από τη φωτιά και άσε το για 15 λεπτά σε ένα ζεστό μέρος να φουσκώσει.

Προετοίμασε τα μυρωδικά

5. Πάρε το γουδί και βάλε μέσα τη μαστίχα και λίγη ζάχαρη.
6. Τρίψε καλά μέχρι μαστίχα και ζάχαρη να θρυμματιστούν.
7. Ανακάτεψε με τα θρύμματα το μαχλέπι και το ξύσμα πορτοκαλιού.

Φτιάξε τη ζύμη

8. Πάρε ένα μπρίκι και βάλε μέσα το βούτυρο.
9. Βάλε το μπρίκι σε χαμηλή φωτιά για 4 λεπτά μέχρι να λιώσει το βούτυρο.
10. Κατέβασε το μπρίκι από τη φωτιά.
11. Πάρε ένα μεγάλο μπολ και ένα πιρούνι.
12. Βάλε στο μπολ τα αυγά και τη ζάχαρη που έχει περισσέψει και χτύπα τα καλά.
13. Πρόσθεσε το μείγμα μαγιάς, το υπόλοιπο γάλα, το λιωμένο βούτυρο και τα αρωματικά.
14. Όσο ανακατεύεις πρόσθεσε λίγο-λίγο και το αλεύρι.
15. Αφού έχεις προσθέσει όλα τα υλικά, ζύμωσε με τα χέρια σου για 12 λεπτά, μέχρι να νιώσεις ότι η ζύμη έχει γίνει ελαστική και δεν κολλάει.

16. Αν στα 12 λεπτά δεν φτάσει στο επιθυμητό αποτέλεσμα, πρόσθεσε λίγο επιπλέον αλεύρι.
17. Άσε το μπουλ με τη ζύμη σκεπασμένο με μία πετσέτα για 1,5 ώρα μέχρι να φουσκώσει και να διπλασιαστεί.

Φτιάξε τα τσουρέκια

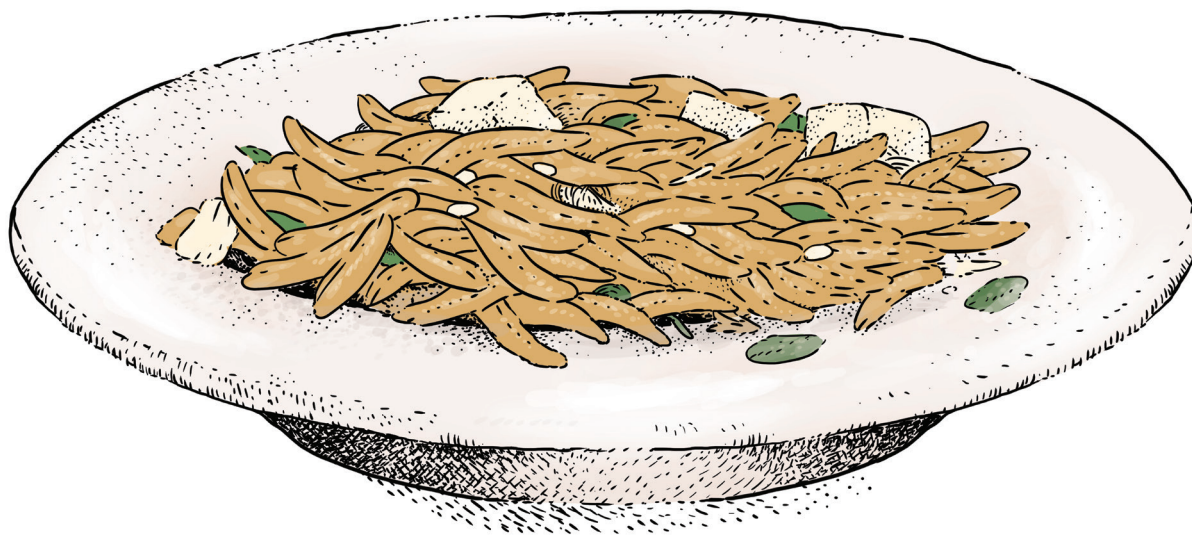
18. Αφού φουσκώσει η ζύμη, χώρισέ τη σε 2 ή 3 μέρη, ανάλογα με το πόσο μεγάλα θες να γίνουν τα τσουρέκια σου.
19. Πλάσε καθένα από αυτά τα μέρη μέχρι να γίνουν μακρόστενα «κορδόνια» και μετά πλέξε τα κορδόνια σε «κοτσίδες».
20. Πάρε ένα ταψί και βάλε πάνω του μία λαδόκολλα.
21. Τοποθέτησε πάνω στη λαδόκολλα τις πλεξούδες που έχεις φτιάξει.
22. Άσε τις πλεξούδες για 40 λεπτά για να φουσκώσουν.
23. Πάρε ένα βαθύ πιάτο και σπάσε μέσα ένα αυγό.
24. Με ένα πιρούνι χτύπα το αυγό για 3 λεπτά.
25. Πάρε ένα πινέλο και άλειψε με το χτυπημένο αυγό τις πλεξούδες.
26. Άναψε τον φούρνο στους 170°C και άσε τον 10 λεπτά να ζεσταθεί.
27. Αφού ζεσταθεί, βάλε μέσα τις πλεξούδες να ψηθούν για 40 λεπτά.

Υπολόγισε ποιος είναι ο ελάχιστος χρόνος που χρειάζονται τα τσουρέκια για να γίνουν.

Για να το βρεις, ίσως χρειαστεί να αλλάξεις σειρά τις οδηγίες και να εξοικονομήσεις λίγο χρόνο. Αν δεν ξέρεις πόσο χρόνο μπορεί να πάρει κάτι, κάνε θεατρική αναπαράσταση των οδηγιών και βάλε κάποιον να μετρήσει πόσο χρόνο θέλει.

Χειροποίητα Ζυμαρικά Με Καλαθάκι

Συνταγή - 3 μερίδες



Υλικά

1. Αλεύρι
2. Νερό
3. Καλαθάκι Λήμνου
4. Βούτυρο
5. Φασκόμηλο
6. Σκόρδο
7. Φλούδα πορτοκαλιού
8. Μαϊντανός
9. Αλάτι και πιπέρι

Βάρος υλικών

1. Κατά το μαγείρεμα, τα υλικά χάνουν 100 γρ. από το βάρος τους λόγω εξάτμισης των υγρών.
2. Το καλαθάκι Λήμνου ζυγίζει όσο και το νερό.
3. Το μισό από το καλαθάκι Λήμνου πάει στη ζύμη για τα ζυμαρικά και το άλλο μισό για το σερβίρισμα.
4. Το βούτυρο είναι 30 γρ. πιο ελαφρύ από το καλαθάκι Λήμνου που πάει για τη ζύμη και μαζί είναι 170 γρ.
5. Το αλάτι, το πιπέρι, το σκόρδο, το φασκόμηλο, η φλούδα πορτοκαλιού και ο μαϊντανός ζυγίζουν 100 γρ. όλα μαζί. Δεν χρειάζεται να τα υπολογίσεις ξεχωριστά.
6. Κάθε μερίδα που σερβίρεται έχει βάρος 300 γρ.

Υπολόγισε το βάρος κάθε υλικού,
για να συμπληρώσεις το Δελτίο Παραγγελίας!

Δελτίο Παραγγελίας

Καλαθάκι Λήμνου	γρ.	Βούτυρο	γρ.
Αλεύρι	γρ.	Νερό	γρ.

Σκεύη που Απαιτούνται

Οδηγίες για να φτιάξεις Χειροποίητα Ζυμαρικά Με Καλαθάκι

Βάλε τις οδηγίες στη σωστή θέση, βάζοντας το νούμερο που δείχνει με ποια σειρά πρέπει να γίνουν, ώστε να βγάζει νόημα η συνταγή.

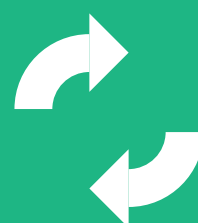
Δεν υπάρχει μόνο ένας τρόπος να μπουν οι οδηγίες. Προσπάθησε ο τρόπος που θα βρεις να είναι και ο συντομότερος τρόπος που γίνονται τα ζυμαρικά!

	Βάλε το βούτυρο στο τηγάνι άφησέ το 3 λεπτά μέχρι να λιώσει.
	Πάρε ένα ψαλίδι, τη ζύμη που έχει ξεκουραστεί και πήγαινε πάνω από την κατσαρόλα που βράζει.
	Άσε τα ζυμαρικά να βράσουν για 3 λεπτά και, με μία κουτάλα με τρύπες, βγάλε τα ζυμαρικά που φαίνεται να έχουν ανέβει στην επιφάνεια του νερού, έχουν βράσει.
	Βάλε την κατσαρόλα στη φωτιά για 8 λεπτά μέχρι να βράσει και πρόσθεσε αλάτι.
	Πρόσθεσε στο λιωμένο βούτυρο το ψιλοκομμένο σκόρδο, τα κλωνάρια φασκόμηλου και τη φλούδα πορτοκαλιού.
	Ανακάτεψε καλά τα ζυμαρικά να μην κολλήσουν στο τηγάνι και τρίψε φρέσκο πιπέρι.
	Συνέχισε μέχρι να τελειώσει η ζύμη και να γίνει όλη ζυμαρικά.
	Κάνε «τσιμπιές» με το ψαλίδι στη ζύμη, ώστε να κόβεις μικρά κομματάκια, τα οποία θα πέφτουν μέσα στο βραστό νερό.
	Αφού αφήσεις τα μυρωδικά να τσιγαριστούν 3 λεπτά μόνα τους στο βούτυρο, πρόσθεσε τα ζυμαρικά που έχουν βράσει.
	Πάρε ένα μαχαίρι και ψιλόκοψε τον μαϊντανό.
	Τρίψε στον τρίφτη το άλλο μισό καλαθάκι της Λήμνου.
	Πάρε ένα μαχαίρι και κόψε το καλαθάκι Λήμνου στη μέση.
	Λίγο πριν βγάλεις τα ζυμαρικά από το τηγάνι, πρόσθεσε το τριμμένο τυρί και τον ψιλοκομμένο μαϊντανό.
	Βάλε ένα τηγάνι στη φωτιά.
	Πάρε το ένα μισό και τρίψε το στον τρίφτη, στη λεπτή πλευρά.
	Βάλε το αλεύρι σε ένα μπολ και πρόσθεσε ένα ποτήρι νερό και λίγο λάδι.
	Πρόσθεσε στο αλεύρι το καλαθάκι Λήμνου που έχεις τρίψει.
	Ζύμωσε καλά το αλεύρι με όλα όσα έχεις προσθέσει σε αυτό μέχρι να γίνει ζύμη.
	Κάνε τη ζύμη μία σφιχτή μπάλα.
	Πάρε ένα μαχαίρι και κόψε το σκόρδο σε πολύ μικρά κομμάτια.
	Άσε το ζυμάρι 30 λεπτά να ξεκουραστεί.
	Πάρε μία κατσαρόλα και βάλε νερό.
	Αφού πάρουν «καμένο» χρώμα τα ζυμαρικά απ' έξω, βγάλε τα και σέρβιρέ τα.

Αποδεκτή λύση για τη σειρά των οδών

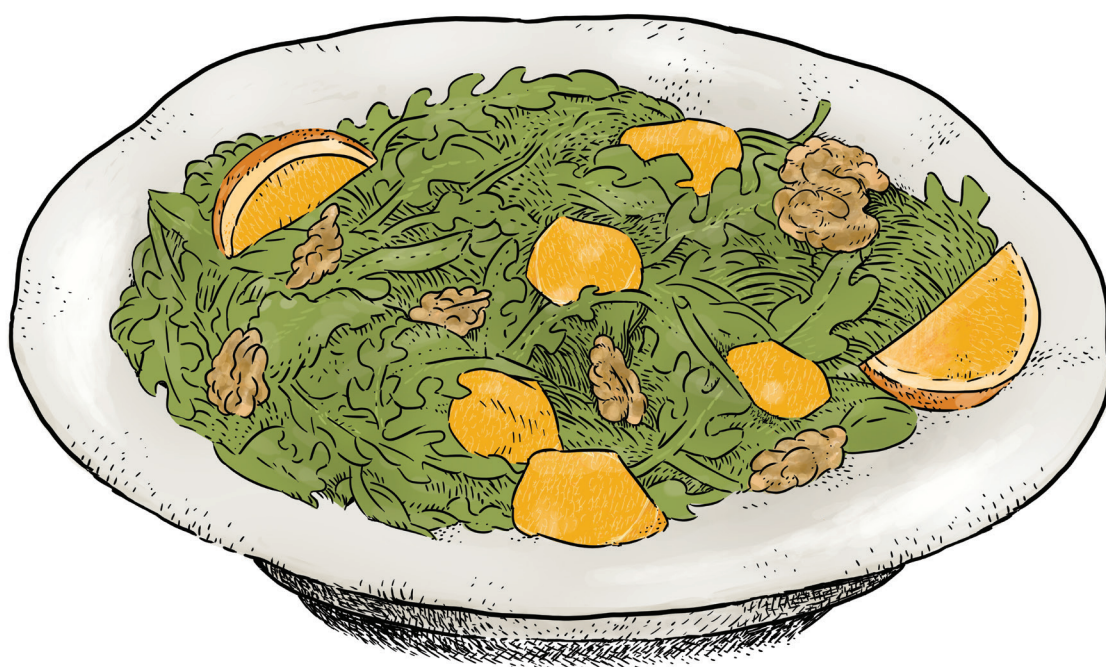
1. Πάρε ένα μαχαίρι και κόψε το καλαθάκι Αήμιου στη μέση.
2. Πάρε το ένα μισό και τρίψε το στον τρίφτη, στη λεύρα.
3. Βάλε το αλεύρι σε ένα μπλ και πρόσθεσε ένα ποτήρι νερό και λίγο λάδι.
4. Πρόθεσε στο αλεύρι το καλαθάκι Αήμιου που έχεις τρίψει.
5. Ζύμωσε καλά το αλεύρι με όλα όσα έχεις πρόσθεσει σε αυτό μέχρι να γίνει ζύμη.
6. Κάνε τη ζύμη μία σφιχτή μπάλα.
7. Άσε το ζυμάρι 30 λεπτά να ξεκουραστεί.
8. Πάρε μία κατσαρόλα και βάλε νερό.
9. Βάλε την κατσαρόλα στη φωτιά για 8 λεπτά μέχρι να βράσει και πρόσθεσε αλάτι.
10. Πάρε ένα ψαλίδι, τη ζύμη που έχεις ξεκουραστεί και πηλαία πάνω από την κατσαρόλα που βράζει.

11. Κάνε «τσιμπιές» με το ψαλίδι στη ζύμη, ώστε να κόβεις μικρά κομματάκια τα οποία θα πέφτουν μέσα στο βραστό νερό.
12. Συνέχισε μέχρι να τελειώσει η ζύμη και να γίνει όλη ζυμαρικά.
13. Άσε τα ζυμαρικά να βράσουν για 3 λεπτά και, με μία κουτάλα με τρύπες, βγάλε τα ζυμαρικά που φαίνονται να έχουν ανέβει στην επιφάνεια του νερού, έχουν βράσει.
14. Βάλε ένα τηγάνι στη φωτιά.
15. Βάλε το βούτυρο στο τηγάνι και το αφήνεις 3 λεπτά μέχρι να λιώσει.
16. Πάρε ένα μαχαίρι και κόψε το σκόρδο σε πολύ μικρά κομματάκια.
17. Πρόθεσε στο λιωμένο βούτυρο το ψιλοκομμένο σκόρδο, τα κλωνάρια φασκομηλιού και τη φλούδα πορτοκαλιού.
18. Αφού αφήσεις τα μυσώδικα να τσιγαριστούν 3 λεπτά μέσα τους στο βούτυρο, πρόσθεσε τα ζυμαρικά που έχουν βράσει.
19. Ανακάτεψε καλά τα ζυμαρικά να μην κολλήσουν στο τηγάνι και τρίψε πρόσκο πιπέρι.
20. Τρίψε στον τρίφτη το άλλο μισό καλαθάκι της Αήμιου.
21. Πάρε ένα μαχαίρι και ψιλόκοψε τον μαϊντανό.
22. Λίγο πριν βγάλεις τα ζυμαρικά από το τηγάνι, πρόσθεσε το τριμμένο τυρί και τον ψιλοκομμένο μαϊντανό.
23. Αφού πάρουν «καμένο» χρώμα τα ζυμαρικά απ' έξω, βγάλε τα και σερβίρε τα.



Σαλάτα με Σταμναγκάθι και Πορτοκάλι

Συνταγή - 700 γραμμάρια



Υλικά

1. Σταμναγκάθι
2. Πορτοκάλι
3. Καρύδια
4. Ελαιόλαδο Σάμου
5. Χυμός πορτοκαλιού
6. Ξύσμα πορτοκαλιού
7. Αλάτι & Πιπέρι

Βάρος υλικών

1. Κατά το μαγείρεμα τα υλικά δεν χάνουν καθόλου βάρος.
2. Το σταμναγκάθι είναι 100 γρ. πιο βαρύ απ' όλα τα άλλα υλικά μαζί.
3. Το ελαιόλαδο και τα καρύδια έχουν ίσο βάρος.
4. Χυμός πορτοκαλιού και πορτοκάλι ζυγίζουν μαζί 200 γρ., ενώ ο χυμός είναι 40 γρ. πιο ελαφρύς από το πορτοκάλι.
5. Αλάτι, πιπέρι και ξύσμα πορτοκαλιού έχουν βάρος ίσο με μηδέν.

Υπολόγισε το βάρος κάθε υλικού,
για να συμπληρώσεις το Δελτίο Παραγγελίας!

Δελτίο Παραγγελίας

Σταμναγκάθι	γρ.	Καρύδια	γρ.
Πορτοκάλι	γρ.	Ελαιόλαδο	γρ.
Χυμός πορτοκάλι	γρ.	Αλάτι & Πιπέρι	γρ.

Σκεύη που Απαιτούνται

Οδηγίες για να φτιάξεις Σαλάτα με Σταμναγκάθι και Πορτοκάλι

	Πάρε ένα μαχαίρι και καθάρισε το πορτοκάλι.
	Πρόσθεσε αλάτι και πιπέρι στο ελαιόλαδο και ανακάτεψε καλά.
	Χύσε τη σάλτσα πάνω από τη σαλάτα, ώστε να πάει παντού.
	Πριν ξεκινήσεις, πλύνε καλά το σταμναγκάθι.
	Πάρε μία κατσαρόλα με νερό και βάλε τη στη φωτιά.
	Πρόσθεσε στο μπολ, τα κομμάτια πορτοκαλιού και τα καρύδια.
	Πάρε ένα μεγάλο μπολ και βάλε μέσα το σταμναγκάθι.
	Αφού βράσει το νερό, βάλε μέσα το σταμναγκάθι και άσε το 3 λεπτά.
	Πάρε ένα μπολ με παγωμένο νερό.
	Βγάλε το σταμναγκάθι και βάλε το στο μπολ με το παγωμένο νερό να σταματήσει ο βρασμός.
	Πάρε ένα μπολ και βάλε μέσα το ελαιόλαδο Σάμου, τον χυμό και το ξύσμα πορτοκαλιού.
	Ανακάτεψε ελαφριά, ώστε να φτάσει η σάλτσα μέχρι κάτω, και σέρβιρε.
	Βάλε το σταμναγκάθι στο σουρωτήρι να στραγγίξει πριν το βάλεις στη σαλάτα.
	Με το μαχαίρι κόψε τα φιλέτα του πορτοκαλιού και τα καρύδια σε χοντρά κομμάτια.

Βάλε τις οδηγίες στη σωστή θέση, βάζοντας το νούμερο που δείχνει με ποια σειρά πρέπει να γίνουν, ώστε να βγάζει νόημα η συνταγή.

Δεν υπάρχει μόνος ένας τρόπος να μπουν οι οδηγίες. Βρες έναν τρόπο που να λειτουργεί, αλλά προσπάθησε να είναι και ο συντομότερος τρόπος που θα γίνει η σαλάτα!

Αποδεκτή λύση για τη σειρά των οδηγιών

1. Πριν ξεκινήσεις, πήνε καλά το σταμναγκάθι.
2. Πάρε μία καρτοαρδία με νερό και βάλε τη στη φωτιά.
3. Αφού βράσει το νερό, βάλε μέσα το σταμναγκάθι και άσε το 3 λεπτά.
4. Πάρε ένα μπολ με παγωμένο νερό.
5. Βγάλε το σταμναγκάθι και βάλε το στο μπολ με το παγωμένο νερό να σταματήσει ο βρασμός.
6. Βάλε το σταμναγκάθι στο σουρωτήρι να στραγγίξει πριν το βάλεις στη σαλάτα.
7. Πάρε ένα μπολ και βάλε μέσα το ελαιόλαδο Σάμου, τον χυμό και το ξύσμα πορτοκαλιού.
8. Πρόσθεσε αλάτι και πιπέρι στο ελαιόλαδο και ανακάτεψε καλά.
9. Πάρε ένα μεγάλο μπολ και βάλε μέσα το σταμναγκάθι.
10. Πάρε ένα μαχαίρι και καθαρίσε το πορτοκάλι.
11. Με το μαχαίρι κόψε τα φιλέτα του πορτοκαλιού και τα καρύδια σε χοντρά κομμάτια.
12. Πρόσθεσε στο μπολ τα κομμάτια πορτοκαλιού και τα καρύδια.
13. Χύσε τη σαλάτα πάνω από τη σαλάτα, ώστε να παει παντού.
14. Ανακάτεψε ελαφριά, ώστε να φτιάσει η σαλάτα μέχρι κάτω, και σέρβιρε.



ΜΕΡΟΣ

Δημιουργώ τη δική μου συνταγή

3

διδασκτικές
ώρες

Στο Μέρος 3 τα παιδιά θα μπουν σε ομάδες και θα δημιουργήσουν μία δική τους συνταγή, δοκιμάζοντας διαφορετικούς συνδυασμούς από υλικά. Πριν ξεκινήσουν, στα παιδιά γίνεται μία μικροδιδασκαλία για τη διατροφική αξία που έχουν τα διάφορα προϊόντα, πού χρησιμεύει η κάθε διατροφική ομάδα και πώς διαμορφώνεται ένα ισορροπημένο διατροφικό πρόγραμμα. Μέσα από αυτό μαθαίνουν για την έννοια του συστήματος και βλέπουν το σώμα του ως ένα σύστημα που χρειάζεται ισορροπημένη είσοδο για να έχει ευεξία και υγεία. Η δραστηριότητα καλύπτει στόχους **Μελέτης Περιβάλλοντος**, αφού καλύπτει τους στόχους που αφορούν τη διατροφή.

Στη συνέχεια, τα παιδιά δοκιμάζουν τα διαθέσιμα προϊόντα με στόχο να γνωρίσουν τις γεύσεις, να τις κατηγοριοποιήσουν σε γλυκιές, ξινές, πικρές και αλμυρές και να αναγνωρίσουν ενδεχόμενους πετυχημένους συνδυασμούς. Σε κάθε ομάδα δίνουμε λίγο χρόνο, ώστε να σκεφτεί τι συνταγή θα ήθελε να φτιάξει, και μετά παίρνει μέρος σε πλειστηριασμό για την αγορά των προϊόντων που πιστεύει ότι χρειάζεται για τη συνταγή της. Τα προϊόντα μπαίνουν σε πλειστηριασμό ανά διατροφική ομάδα και έτσι τα παιδιά εμπεδώνουν τόσο τις διατροφικές ομάδες, αλλά ξέρουν ότι τα προϊόντα της ίδιας ομάδας θα μπορούσαν να λειτουργήσουν ως υποκατάστατα μεταξύ τους. Τα παιδιά έχουν ορισμένο αριθμό πόντων με τον οποίο μπορούν να διεκδικήσουν προϊόντα, οπότε χρειάζεται να κάνουν και **Μαθηματικά** ώστε να πάρουν τις αποφάσεις τους.

Στο τέλος, θα χρειαστεί να παρουσιάσουν τη συνταγή τους με μία διαφήμιση που να αναδεικνύει τόσο τη διατροφική της αξία όσο και τη σύνδεσή της με τα νησιά του Βορείου Αιγαίου και τις παραδόσεις, καλύπτοντας και στόχους παραγωγής λόγου στη **Γλώσσα**. Με αυτόν τον τρόπο θα αναγνωρίσουν χαρακτηριστικά που χρειάζεται να έχει η συνταγή τους και θα εισαχθούν στην έννοια της ταυτότητας και των σημαντικών χαρακτηριστικών.



Κατέβασε
το υλικό του
3ου μέρους εδώ

Στόχοι

- Να γνωρίσουν τις διατροφικές ομάδες και τις ιδιότητες των τροφών
- Να κατανοήσουν την έννοια της ισορροπημένης διατροφής
- Να ασκηθούν στη δημιουργική σκέψη και τον σχεδιασμό
- Να γνωρίσουν γευστικούς συνδυασμούς
- Να αναστοχαστούν στη σύνδεση της γεύσης με την ταυτότητα

Δραστηριότητες

- Αντιστοίχιση προϊόντων με διατροφικές ομάδες
- Γευσιγνωσία: δοκιμή υλικών και γευστικοί συνδυασμοί
- Σχεδιασμός συνταγής με το τοπικό προϊόν
- Ανάλυση: ποια είναι τα στοιχεία που κάνουν τη συνταγή «τοπική»; Τι στοιχεία από το αρχικό κείμενο χρησιμοποιήθηκαν;
- Δημιουργία διαφήμισης – θεατρική αναπαράσταση ή βίντεο παρουσίασης

Εισαγωγή στη διατροφή

Έφτασε η ώρα να φτιάξετε τη δική σας μοναδική συνταγή!

1 Είδαμε πώς να εκτελούμε σωστά μία συνταγή, είναι όμως μόνο αυτό η μαγειρική;

2 Τι άλλο χρειάζεται η μαγειρική εκτός από γνώσεις για τον τρόπο που μαγειρεύονται τα υλικά;

Πρέπει να βρεις και τον συνδυασμό των υλικών που θα δώσει το καλύτερο αποτέλεσμα!

Η ικανότητά σου να χρησιμοποιείς σωστά κάτι και η δημιουργικότητά σου πρέπει να είναι σε ισορροπία! Δεν φτάνει μόνο το ένα από τα δύο για να έχεις ένα όμορφο αποτέλεσμα!

Σήμερα θα δούμε με ποιον τρόπο να συνδυάζουμε διαφορετικά υλικά! Πριν φτάσουμε εκεί, όμως, έχουμε φέρει μία ειδική για να μας μιλήσει για το ανθρώπινο σώμα.

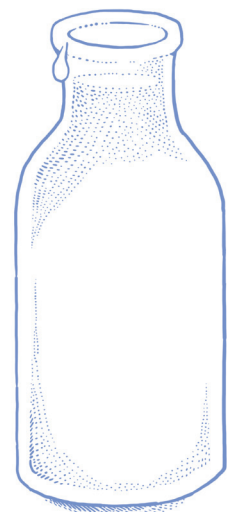
Το ανθρώπινο σώμα είναι και αυτό ένα σύστημα! Παίρνει τροφή ως είσοδο και, όταν χρειάζεται, παράγει ενέργεια, για να κάνει όλα όσα θέλει στην έξοδο.

3 Τι πιστεύεις ότι θα συμβεί αν δεν τρως αρκετό φαγητό;

Αν δεν τρως αρκετό φαγητό είναι λογικό να νιώθεις αδύναμος. Δεν θα έχεις ενέργεια, αφού το σώμα σου δεν έχει τροφή για να επεξεργαστεί και να τη δημιουργήσει.

Το σώμα μας επεξεργάζεται την τροφή και παράγει ενέργεια, αν τη χρειαζόμαστε. Αν δεν χρειαζόμαστε ενέργεια, τότε κάνει την τροφή λίπος και την αποθηκεύει στο σώμα μας. Έτσι, θα έχουμε ενέργεια όταν τη χρειαστούμε.

Βέβαια, το λίπος μας κάνει να παχαίνουμε. Γινόμαστε βαριοί, δυσκίνητοι και χρειάζεται μεγαλύτερη προσπάθεια και όρεξη για να κάνουμε ό,τι αποφασίσουμε.



4 Πιστεύεις ότι είναι καλύτερο να τρως πολύ λίγο φαγητό ή πάρα πολύ;

Και τα δύο είναι άσχημα για τον οργανισμό σου! Αν τρως λίγο φαΐ, δεν θα έχεις ενέργεια και όρεξη να κάνεις τίποτα. Αν τρως πολύ φαΐ, αυτό θα γίνει λίπος, θα παχύνεις και θα σου είναι πιο δύσκολο να μετακινείσαι. Θα είναι πιο δύσκολο να τρέχεις, να σκαρφαλώνεις και να παίζεις. Έτσι, πάλι θα χάσεις τη διάθεσή σου.

Η ποσότητα που πρέπει να τρως κάθε μέρα θέλει και αυτή ισορροπία! Δεν μπορεί να είναι πολύ μικρή, αλλά δεν μπορεί να είναι και πάρα πολύ μεγάλη.

5 Αν δεν τρως ούτε πολύ φαγητό ούτε λίγο, μπορείς να τρως ό,τι θες; Τι πιστεύεις;

Η σωστή διατροφή δεν αφορά μόνο την ποσότητα του φαγητού... Πρέπει να προσέχεις και τι τρως! Η κάθε ομάδα τροφών βοηθάει το σώμα μας με διαφορετικό τρόπο. Έχει διαφορετικό ρόλο στο σύστημα του ανθρώπινου οργανισμού.

6 Τα γαλακτοκομικά είναι αυτά που επισκευάζουν τα κόκκαλά μας και μας βοηθούν να αναπτυσσόμαστε και να μεγαλώνουμε.

Ποιες τροφές ανήκουν στο σύνολο των γαλακτοκομικών; Ξέρετε κάποιες να πείτε;

7 Το κρέας είναι αυτό που φροντίζει να επισκευάζει τις ζημιές που παθαίνουν οι μύες μας από την καθημερινή χρήση και να μας κρατάει δυνατούς.

Ποιες τροφές ανήκουν στο σύνολο των κρεάτων; Ξέρετε κάποιες να πείτε;

8 Το ήξερες ότι παρόμοιο ρόλο με το κρέας έχουν και τα όσπρια για τον ανθρώπινο οργανισμό;

Τα όσπρια παίζουν παρόμοιο ρόλο με το κρέας στη διατροφή μας!

9 Ποιες τροφές ανήκουν στο σύνολο των οσπρίων; Ξέρετε κάποιες να πείτε;

10 Τα φρούτα δίνουν ενέργεια, αλλά μας δίνουν και τις περισσότερες βιταμίνες και μας κρατούν υγιείς.

Ποιες τροφές ανήκουν στο σύνολο των φρούτων; Ξέρετε κάποιες να πείτε;

11 Τα λαχανικά έχουν κι αυτά βιταμίνες, αλλά είναι και από τις κυριότερες πηγές ενέργειας του οργανισμού!

Ποιες τροφές ανήκουν στο σύνολο των λαχανικών; Ξέρετε κάποιες να πείτε;



- 12** Τα δημητριακά και τα ζυμαρικά είναι οι κυριότερες πηγές ενέργειας του οργανισμού και δίνουν ενέργεια πολύ υψηλής αξίας!

Ποιες τροφές ανήκουν στο σύνολο των δημητριακών και ζυμαρικών; Ξέρετε κάποιες να πείτε;

- 13** Αφού τα δημητριακά και τα ζυμαρικά είναι διαφορετικές ομάδες τροφών, γιατί λες ότι τις βάλαμε στο ίδιο σύνολο;

Θα μπορούσαμε να μην τις βάλουμε μαζί... Έχουν όμως παρόμοια αξία για τη διατροφή μας, αφού παίζουν τον ίδιο ρόλο. Βολεύει να τις βάλουμε μαζί. Έτσι, ξέρουμε ότι μπορούμε να αντικαταστήσουμε τη μία με την άλλη και να φάμε ό,τι προτιμάμε από τις 2 ομάδες...

Μπορούμε να ονομάσουμε σιτηρά το υπερσύνολο που περιλαμβάνει τα ζυμαρικά και τα δημητριακά!

- 14** Τι θα γίνει αν φας μόνο μακαρόνια, που σου αρέσουν, για να πάρεις την ποσότητα του φαγητού που χρειάζεσαι;

Αν φας μόνο μακαρόνια, δεν θα πάρεις βιταμίνες, θα αρρωσταίνεις πιο εύκολα, θα νιώθεις αδύναμος και δεν θα διορθώνει το σώμα σου τις φθορές που έχει καθημερινά. Επίσης, θα έχεις πάρει περισσότερη ενέργεια από αυτή που χρειάζεσαι και, έτσι, θα γίνει λίπος...

Ένα σύστημα δεν θα δώσει στην έξοδο το αποτέλεσμα που θέλουμε αν δεν το έχουμε φτιάξει σωστά. Κάθε διατροφική ομάδα έχει διαφορετικό ρόλο και αξία για το σώμα μας. Δεν μπορούμε να αντικαταστήσουμε τις διατροφικές ομάδες που δεν προτιμάμε με άλλες και να έχουμε το ίδιο αποτέλεσμα στην έξοδο του συστήματος.

Αν γνωρίζουμε τον ρόλο που έχει το καθετί σε ένα σύστημα, μας είναι πολύ πιο εύκολο να το αλλάξουμε, ώστε να μας δίνει το καλύτερο αποτέλεσμα και να είναι αποδοτικό.

Ξέρουμε ποιες διατροφικές ομάδες δεν μπορούμε να αλλάξουμε μεταξύ τους, αλλά ξέρουμε και με ποιες τροφές θα μπορούσαμε να αντικαταστήσουμε αυτές που δεν προτιμούμε. Μπορεί να υπάρχουν άλλες τροφές που να μας αρέσουν περισσότερο και να πετυχαίνουν στον ίδιο ρόλο!

Έτσι, έχουμε τη μεγαλύτερη αξία στο σύστημά μας. Πέρα από την αξία που μας δίνει σε ενέργεια, υγεία, δύναμη και ανάπτυξη, έχει πια και αξία προτίμησης.

- 15** Σε όσα έχουμε συζητήσει μέχρι τώρα, δεν έχει μιλήσει κανένας για γλυκό... Δεν θα τρώμε γλυκά;

Φυσικά και μπορείτε να τρώτε γλυκά! Απλά, δεν είναι καλό να τρώτε κάθε μέρα... Τα γλυκά έχουν πολλή ζάχαρη. Μπορείτε να τρώτε 2 φορές την εβδομάδα...

- 16** Πιστεύεις ότι είναι πολλές ή λίγες οι 2 φορές να τρως γλυκό κάθε εβδομάδα;

- 17** Ποια ομάδα τροφών θα μπορούσες να αλλάξεις για να φας γλυκό στη θέση της;

Το γλυκό έχει πολλή ζάχαρη, όπως έχουν και τα φρούτα. Αν φας γλυκό σε ένα γεύμα, καλό είναι να μη φας το φρούτο από εκείνο το γεύμα. Το φρούτο έχει παρόμοια ζάχαρη με το γλυκό και δίνει ενέργεια, έχει όμως και βιταμίνες που δεν έχει το γλυκό.

- 18** Μπορείς να καταλάβεις γιατί δεν είναι καλό να αντικαθιστάς περισσότερες μερίδες φρούτου με γλυκό μέσα στην εβδομάδα; Τι θα γίνει αν το κάνεις;

Αν αλλάξεις μερίδες φρούτου με γλυκό, θα έχεις την ίδια ενέργεια που είχες και πριν αλλά δεν θα πάρεις τις ίδιες βιταμίνες. Αυτό σημαίνει ότι στην έξοδο του συστήματος δεν θα έχεις υγεία, αφού οι βιταμίνες είναι αυτές που μας προστατεύουν από τις αρρώστιες...

- 19** Αν φας τις μερίδες φρούτου και φας κι άλλες μερίδες γλυκού, τότε τι θα γίνει;

Τότε, θα έχεις πάρει περισσότερη ζάχαρη από αυτή που μπορείς να αλλάξεις σε ενέργεια. Θα την αποθηκεύσει ο οργανισμός σου και θα την κάνει λίπος. Δηλαδή, θα παχύνεις...

Τώρα που συζητήσαμε για την ισορροπημένη διατροφή, μπορούμε να ξεκινήσουμε με την πρόκληση μας!

Γευσιγνωσία και μαγειρική

Έρθε η ώρα να φτιάξετε τη δική σας μοναδική συνταγή!

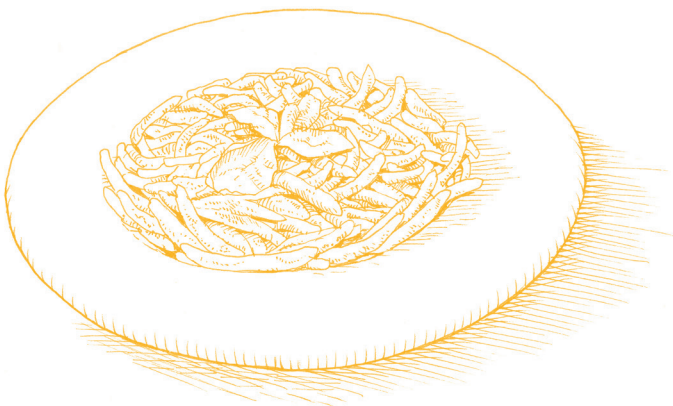
Θα χρειαστεί να φτιάξετε μία χαρακτηριστική συνταγή που να αναδεικνύει τα τοπικά προϊόντα των **νησιών του Βορείου Αιγαίου**! Να βασίζεται στους γευστικούς συνδυασμούς και τις παραδόσεις του τόπου! Να είναι κάτι νέο και ταυτόχρονα κάτι κλασικό!

Ιδανικά, η συνταγή σας θα πρέπει να είναι ένα πλήρες ισορροπημένο γεύμα! Να έχει υλικά από την ομάδα των σιτηρών, των γαλακτοκομικών, των λαχανικών και των κρεάτων.

Ας δούμε τα υλικά που θα έχετε στη διάθεσή σας, για να φτιάξετε τη μοναδική σας συνταγή!

Ένα από τα μυστικά της επιτυχίας κρύβεται στα υγρά στοιχεία! Όσο περισσότερα υγρά στοιχεία έχει το φαγητό που θα φτιάξετε τόσο καλύτερα θα επικοινωνούν οι γεύσεις μεταξύ τους.

Τα υλικά με την πιο έντονη γεύση είναι τα μπαχαρικά! Αυτά τα χρησιμοποιούμε για να νοστιμέψει το φαγητό... Να έχει ένταση και ενδιαφέρον! Θα πρότεινα να χρησιμοποιήσετε μπαχαρικά! Αν βάλετε πολλά, όμως, η γεύση τους θα καλύψει όλες τις άλλες γεύσεις και δεν θα είναι ωραίο το αποτέλεσμα...



1

Γευσιγνωσία!

Για να διαλέξετε τα υλικά που θα βάλετε στη συνταγή σας, πρέπει πρώτα να τα δοκιμάσετε! Είναι σημαντική ικανότητα ενός μάγειρα να ξέρει τις γεύσεις από τα υλικά του και να μπορεί να προβλέψει πώς αυτές θα ταιριάζουν μεταξύ τους!

Ακριβώς όπως είναι σημαντικό να κρατάς πολλές ωραίες ιδέες στο μυαλό σου, όταν θες να γράψεις ένα κείμενο, και να ξέρεις πώς να τις συνδυάσεις μεταξύ τους, ώστε να ταιριάζουν.

Σε αυτήν τη φάση, θα έχετε την ευκαιρία να δοκιμάσετε τα υλικά που δεν ξέρετε τι γεύση έχουν!

20 Σε ποιο σύνολο ανήκει η κάθε γεύση;

Γράψτε στον πίνακα το όνομα του υλικού που δοκιμάζετε και δίπλα αξιολογήστε το. Βάλτε βαθμό για το πόσο σας άρεσε, πόσο έντονη γεύση έχει και πόσο αλμυρό, γλυκό, ξινό ή πικρό είναι.

21 Πρέπει να συμφωνήσουμε όλοι στους βαθμούς που θα βάλουμε στον πίνακά μας;

22 Σε ποιες κατηγορίες πρέπει να συμφωνούμε και σε ποιες ο καθένας μπορεί να έχει τη δική του άποψη;

Ας ξεκινήσει
η Γευσιγνωσία!

2

Πλειστηριασμός!

Αυτό που δεν σας είπα, είναι ότι τις συνταγές που θα φτιάξουμε μπορούμε να τις μαγειρέψουμε και να κάνουμε μία μεγάλη γιορτή για να τις προσφέρουμε στον κόσμο!

23 Σε ποιον θέλουμε να αρέσει η συνταγή που θα φτιάξουμε; Σε εμάς ή στους περισσότερους;

Ας χωριστούμε σε ομάδες και ας αποφασίσουμε για τα υλικά της συνταγής μας!

Η διαδικασία, βέβαια, με την οποία θα διαλέξετε υλικά δεν είναι τόσο απλή... Οι μερίδες από κάθε υλικό είναι συγκεκριμένες! Αυτό σημαίνει ότι δεν θα μπορέσουν οι ομάδες να πάρουν όποιο υλικό θέλουν.

Για να αγοράσετε το υλικό που προτιμάτε και να μην το πάρει κάποια άλλη ομάδα, θα πρέπει να κάνετε την καλύτερη προσφορά... Αυτό σημαίνει ότι κάθε ομάδα θα διεκδικήσει τα υλικά που θέλει απέναντι στις υπόλοιπες ομάδες!

Για να διεκδικήσετε τα υλικά που θέλετε, μπορείτε να ξοδέψετε τους 100 πόντους που έχετε στη διάθεσή σας! Αν θέλετε πολύ ένα συγκεκριμένο τυρί, μπορείτε να δώσετε πολλούς πόντους για να το πάρετε! Προσέξτε όμως, αν σας τελειώσουν οι 100 πόντοι, τότε θα μπορείτε να πάρετε μόνο υλικά που δεν τα θέλει κανείς και θα τα πάρετε δωρεάν.

Να θυμάστε ότι θα δώσετε πόντους για όλα τα υλικά που θέλετε! Μην τους χαλάσετε όλους για να πάρετε 1 υλικό. Μετά δεν θα έχετε να το ταιριάξετε με κάτι άλλο.

Η διαδικασία που θα ακολουθήσουμε είναι απλή!

- Ξεκινάμε με την κατηγορία των σιτηρών.
- Η πρώτη ομάδα ζητάει ένα υλικό και λέει πόσους πόντους δίνει για να το αγοράσει.
- Οι υπόλοιπες ομάδες έχουν χρόνο για να δώσουν περισσότερους πόντους και να το αγοράσουν αυτές αν το θέλουν.
- Αν κάποια ομάδα δώσει περισσότερους πόντους, όλες οι ομάδες, μαζί με την αρχική ομάδα, έχουν δικαίωμα να δώσουν περισσότερους πόντους για να το πάρουν εφόσον το θέλουν.
- Η ομάδα που θα δώσει τους περισσότερους πόντους παίρνει το υλικό και αφαιρεί τους πόντους που έδωσε από τους πόντους που είχε στη διάθεσή της.
- Η ομάδα, που βρίσκεται μετά από αυτή που αγόρασε το υλικό, ζητάει ένα από τα υλικά που έχουν μείνει, λέγοντας πόσους πόντους δίνει για αυτό.
- Οι υπόλοιπες ομάδες αποφασίζουν αν θέλουν να δώσουν περισσότερους πόντους για να το πάρουν ή το αφήνουν.
- Η διαδικασία συνεχίζεται μέχρι να αγοράσουν όλες οι ομάδες τα υλικά που θέλουν να πάρουν.
- Μετά, προχωράμε στην επόμενη κατηγορία, αυτή των γαλακτοκομικών. Μετά στα λαχανικά, τα κρέατα και, τέλος, στα επιπλέον υλικά που υπάρχουν διαθέσιμα.

Φυσικά, θα έχετε χρόνο για να καταστρώσετε τα σχέδιά σας και να αποφασίσετε την στρατηγική που θα ακολουθήσετε!

24 Η ικανότητα να διαλέξεις τα καλύτερα υλικά είναι η ίδια με την ικανότητα να καταστρώσεις την καλύτερη στρατηγική για να ξοδέψεις πόντους κατά τη διάρκεια των αγορών;

Είναι πολύ διαφορετική η μία ικανότητα από την άλλη! Αυτό όμως δεν πρέπει να σας τρομάζει. Για αυτό είστε ομάδα. Όπως, σε κάθε συνταγή, τα υλικά παίζουν διαφορετικό ρόλο, έτσι και σε μία ομάδα ο καθένας σας μπορεί να αναλάβει αυτά στα οποία είναι καλύτερος!

Πριν αποφασίσετε για τη στρατηγική σας, συζητήστε!

- Ποια από τις ομάδες τροφών είναι πιο σημαντική στη συνταγή σας;
- Πού αξίζει να δώσετε τους περισσότερους από τους πόντους σας;
- Πού περιμένετε να δοθεί η μεγαλύτερη μάχη;

Σκεφτείτε πριν πάρετε τις αποφάσεις σας και καταστρώστε περισσότερα από ένα σχέδια! Δεν είναι σίγουρο ότι θα πετύχει το αρχικό σας σχέδιο. Δεν θέλετε να βρεθείτε στη μέση μιας διαπραγμάτευσης χωρίς να έχετε εναλλακτικές...

**Έτοιμοι;
Ας ξεκινήσουμε
τον πλειστηριασμό!**

25 Ποια ομάδα επιλέγει τώρα σιτηρά;

26 Ποια ομάδα επιλέγει τώρα γαλακτοκομικά;

27 Ποια ομάδα επιλέγει τώρα λαχανικά;

28 Ποια ομάδα επιλέγει τώρα κρέατα;

29 Ποια ομάδα επιλέγει τώρα επιπλέον υλικά;

Μπαχαρικά μπορείτε να πάρετε όλοι! Έτοιμοι να πάρετε τα υλικά που αγοράσατε;

3

Παραγωγή & διαφήμιση!

Έφτασε επιτέλους η ώρα για μαγειρική!

Αφού πάρετε τα υλικά που αγοράσατε, θα κάνετε δοκιμές με τις ποσότητες και τη σειρά που θα βάλετε κάθε υλικό για να καταλήξετε στην καλύτερη δυνατή συνταγή που μπορείτε!

Θα χρειαστεί να παρουσιάσετε:

- Τη νέα συνταγή που φτιάξατε
- Το φαγητό που μαγειρέψατε με τη συνταγή σας!
- Μία διαφήμιση που να δείχνει ότι είναι μία παραδοσιακή συνταγή!

Διαφήμιση

Για να φτιάξετε τη διαφήμισή σας, πρέπει να βρείτε 3 πράγματα!

- Όνομα για τη συνταγή σας
- Πώς βοηθάει τον οργανισμό το καθένα από τα υλικά που έχετε βάλει μέσα
- Ένα σκετς που να παρουσιάζει όλα τα παραπάνω!

Αν δεν θυμάστε πού βοηθάει κάθε υλικό, μπορείτε να ψάξετε στο διάγραμμα με τις ομάδες τροφών!

Θα έχετε μόλις 2 ώρες!
Φυσικά, μετά, η κριτική μας επιτροπή θα δοκιμάσει τη συνταγή σας!

Ξεκινήστε! Ο χρόνος σας έχει αρχίσει!
Έχετε λίγο χρόνο!

4

Η ώρα της κρίσης!

Ας ξεκινήσουμε τις δοκιμές! Αφήστε κάτω τα κουτάλια...

Τελείωσε ο χρόνος σας!

Ποια ομάδα θα παρουσιάσει;

- Τη συνταγή της
- Το φαγητό που έφτιαξε με τη συνταγή της
- Τη διαφήμιση για τη συνταγή της
- Πώς βοήθησε ο καθένας από την ομάδα στο τελικό αποτέλεσμα;
- Είχαν όλοι τον ίδιο ρόλο;
- Πώς θα μπορούσατε να κάντε πιο αλμυρό το φαγητό σας;
- Γιατί πιστεύετε ότι είναι ισορροπημένο διατροφικά;
- Με τι θα μπορούσατε να αντικαταστήσετε καθένα από τα υλικά που βάλατε;

30 Θα κάνατε τίποτα διαφορετικά τώρα που έχετε μάθει από την προσπάθεια να φτιάξετε μία γευστική και ισορροπημένη συνταγή;

31 Υπάρχει κάποια ιδέα άλλης ομάδας που πιστεύετε ότι ήταν πολύ καλή και αξίζει να προσπαθήσετε να την υλοποιήσετε;

Σημείωση

Μετά την ολοκλήρωση των παρουσιάσεων και των ερωτήσεων, ο εκπαιδευτικός αποφασίζει για τα βραβεία του διαγωνισμού, καλύτερης συνεργασίας, καλύτερης παρουσίασης, πιο ευφάνταστης διαφήμισης, καλύτερης συνταγής, βραβείο του κοινού, και μετά μοιράζει τα φύλλα αυτοαξιολόγησης, ώστε τα παιδιά να αποτιμήσουν την προσπάθειά τους αναστοχαστικά και να βγάλουν γόνιμα συμπεράσματα για τη συνεργασία τους, τις δεξιότητες που αξιοποίησαν, τα δυνατά και αδύναμα σημεία τους, τη δυσκολία του εγχειρήματος, αλλά και για το πόσο διασκεδαστικό ήταν.

Μέσα από αυτή τη διαδικασία τα παιδιά καλούνται να κάνουν τον διαχωρισμό του «σκέφτομαι» κάτι, προσπαθώ να το αναλύσω, να προβλέψω πώς θα πάει, να το στηρίξω σαν ιδέα και του «φαντάζομαι» που έχει να κάνει με τις διαφορετικές παραλλαγές και λύσεις που μπορώ να βρω σε ένα πρόβλημα, πόσο μακριά από τις συνηθισμένες ήταν οι ιδέες που είχα. Επίσης είναι σημαντικό να γίνει ο διαχωρισμός του «Εύκολο ή Δύσκολο» με το «Πόσο μου άρεσε», καθώς οι προκλήσεις δημιουργούνται για να δυσκολεύουν τα παιδιά, αλλά τα περισσότερα παιδιά τις απολαμβάνουν, είτε γιατί τους αρέσει το αίσθημα του δημιουργικού επιτεύγματος όταν τα καταφέρνουν είτε γιατί γελάνε πολύ με τις παρουσιάσεις και τα περίεργα ονόματα των συμμαθητών τους. Ακόμα, καλό είναι να αναλογιστούν οι μαθητές αν το τελικό προϊόν, τουλάχιστον, ανήκει στο ίδιο γευστικό σύνολο (γλυκό, ξινό, πικρό, αλμυρό) με αυτό που είχαν σχεδιάσει αρχικά.

Καλό είναι, επίσης, να γίνει η συσχέτιση του «Δύσκολο» με την «Επιμονή», ειδικά στην περίπτωση που κάποιος το αξιολογήσει ως «Εύκολο» παρά την αποτυχία της ομάδας του. Είναι σύνηθες τα παιδιά σε αυτή την ηλικία να μην αντιλαμβάνονται τις απαιτήσεις μίας δραστηριότητας και να την χαρακτηρίζουν εύκολη επειδή «συμμετείχαν» σε αυτή. Καλό είναι να επισημάνει ο εκπαιδευτικός με ερωτήσεις του τύπου: «Αφού τελικά δεν είχε καλή γεύση ο χυμός σας, γιατί πιστεύεις ότι ήταν εύκολο;» Καλό είναι να δώσει έμφαση ο εκπαιδευτικός και στη συσχέτιση του «Δύσκολο» και της «Συνεργασίας». Είναι σύνηθες σε αυτήν την ηλικία τα παιδιά να βάζουν τον εαυτό τους στο επίκεντρο και να δυσκολεύονται να ακούσουν ή να δεχθούν ιδέες των άλλων. Κάποιες από τις δραστηριότητες θα τους ήταν πιο εύκολες αν ήταν ατομικές. Καλό είναι ο δάσκαλος να το διευκρινίσει αυτό μέσα από ερωτήσεις του τύπου: «Πού δυσκολεύτηκες; Πιστεύεις ότι θα ήταν πιο εύκολο αν το κάνεις μόνος σου;» Αυτή η αναστοχαστική διαδικασία έχει ως στόχο να ανακεφαλαιώσει την εκπαιδευτική εμπειρία στο μυαλό του παιδιού.

Σήμερα μάθαμε την ισορροπία! Δεν φτάνει να έχουμε καλές ιδέες... Πρέπει να έχουμε και τις γνώσεις που μας βοηθούν να υλοποιήσουμε σωστά τις ιδέες αυτές.

Άσκηση για το σπίτι

Δείξε στους γονείς σου τη συνταγή που προτείνετε με την ομάδα σου, ακολουθήστε τα βήματά της για να την υλοποιήσετε και προσπαθήστε να τη βελτιώσετε. Πες τους ποια υλικά μπορούν να αντικαταστήσουν με ποια. Δεν είναι ζητούμενο να είναι μόνο γευστικό το σάντουιτς! Πρέπει να είναι και ισορροπημένο διατροφικά...

Μπορείς πάντοτε να φτιάξεις αρκετό από το φαγητό με τη συνταγή σας και να φέρεις στο σχολείο, για να δοκιμάσουν και οι συμμαθητές σου. Εξήγησέ τους τι κάνατε διαφορετικά και τι άλλο δοκίμασες όταν την υλοποίησες στο σπίτι σου.



Η δική μας συνταγή

Πίνακας Γευσιγνωσίας

Υλικό	προτίμηση 1 - 10	ένταση 1 - 10	γλυκό 1 - 10	αλμυρό 1 - 10	πικρό 1 - 10	ξινό 1 - 10
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

Προτεινόμενη Συνταγή

Υλικά

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10

Εξοπλισμός

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Διαδικασία

Προτεινόμενα Υλικά

Σιτηρά

Κρουτόν
Πίτα Καλαμποκιού
Ψωμί
Φρυγανιά

Κρεατικά

Γαλοπούλα
Ζαμπόν

Μπαχαρικά

Μαστίχα (σκόνη)
Αλάτι
Πιπέρι
Ρίγανη
Σκόρδο
Θυμάρι
Βασιλικός
Τζίντζερ
Κανέλα
Πάπρικα
Γλυκιά πάπρικα

Γαλακτοκομικά

Φέτα
Γραβιέρα
Γιαούρτι

Ξηροί καρποί

Καρύδι
Αμύγδαλο
Κάσιους

Άλλα

Μέλι
Λάδι
Κακάο
Τσάι
Ζάχαρη
Ξίδι
Πίκλες
Μπαλσάμικο
Μουστάρδα
Μαγιονέζα

Λαχανικά

Ελιές
Πιπεριές
Ντομάτα
Μαρούλι
Αγγούρι
Κάπαρη
Σπανάκι
Φρέσκο κρεμμύδι
Κρεμμύδι
Παντζάρι
Λεμόνι
Ραπανάκια

Φρούτα

Πορτοκάλι
Μανταρίνι
Μήλο
Ξινόμηλο
Αχλάδι
Πεπόνι
Σταφύλι

Και τελικά; Πώς τα πήγαμε;

Σκέψη

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Λίγο

Πολύ

Σχεδιασμός

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Εύκολο

Δύσκολο

Υλοποίηση

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Εύκολο

Δύσκολο

Επιμονή

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Εύκολο

Δύσκολο

Φαντασία

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Λίγο

Πολύ

Υπολογισμοί

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Εύκολο

Δύσκολο

Επιλογή Υλικών

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Εύκολο

Δύσκολο

Επικοινωνία / Συνεργασία

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Εύκολο

Δύσκολο

Πόσο δύσκολο σου φάνηκε;

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Εύκολο

Δύσκολο

Πόσο κοντά ήταν αυτό που σχεδιάσατε με αυτό που κάνατε;

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Εύκολο

Δύσκολο

Πόσο σου άρεσε;

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Λίγο

Πολύ

Πόσο ικανοποιημένος είσαι με το αποτέλεσμα;

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Λίγο

Πολύ

ΜΕΡΟΣ

Τοπικό Πανηγύρι Άνοιγμα στην κοινότητα

Το τελευταίο μέρος του πλάνου είναι μία επέκταση που μπορεί να γίνει ως επιστέγασμα της όλης διαδικασίας. Τα παιδιά, με τους γονείς τους, μαγειρεύουν τις τοπικές συνταγές που έχουν προτείνει και τις φέρνουν στο σχολείο για να τις μοιράσουν στον πάγκο τους, δημιουργώντας μία μικρή τοπική γιορτή. Αυτό μπορούν να το συμπληρώσουν με τα κείμενα που έχουν γράψει για να δικαιολογήσουν ότι η συνταγή τους είναι παραδοσιακή, με τη διαφήμιση που έχουν γράψει, με βιντεοσκοπημένες συνεντεύξεις και μαρτυρίες γονέων και παππούδων με εντυπώσεις από τη συνταγή τους, με τοπική μουσική ή ακόμα και τοπικές φορεσιές.

Εδώ δίνεται η δυνατότητα στον εκπαιδευτικό να δώσει όσες διαστάσεις θέλει στην τοπική γιορτή των παιδιών και να την ανοίξει όσο επιθυμεί στην κοινότητα. Με το πολυτροπικό υλικό που δημιουργούν τα παιδιά καλύπτουν στόχους τόσο σε Γλώσσα όσο και σε Εικαστικά και Μελέτη Περιβάλλοντος.



Στόχοι

- Να βιώσουν τα παιδιά τη χαρά της συμμετοχής και της προσφοράς, αλλά να γνωρίσουν και το αίσθημα ότι μπορούν να επηρεάσουν το περιβάλλον τους
- Να καλλιεργήσουν δεξιότητες παρουσίασης και δημιουργίας πολυτροπικών υλικών
- Να εμπλέξουν την οικογένεια και την κοινότητα

Δραστηριότητες

- Μαγειρεύουν με την οικογένειά τους ενδυναμώνοντας τη σχέση με το σύστημα υποστήριξης τη οικογένειας
- Δημιουργούν υλικό: συνεντεύξεις, αφίσες, αφήγηση, μουσική υπόκρουση
- Οργάνωση πανηγυριού με κεράσματα, μουσικές και παρουσιάσεις
- Καταγραφή αναστοχασμού:
«Τι έμαθα για το προϊόν μου;
Τι μου άρεσε πιο πολύ; Τι θα άλλαζα;»

Μέθοδοι διδασκαλίας και κινητοποίησης

Μαιευτική (ερωταπαντήσεων)

Το μεγαλύτερο μέρος της διδασκαλίας, μετά την Αυτονομία στη Μάθηση, γίνεται μέσα από τις διαδοχικές ερωτήσεις του εκπαιδευτικού στους μαθητές. Με αυτόν τον τρόπο ο μαθητής οδηγείται να δεχθεί αυτό που διδάσκεται, γιατί έχει προκύψει εύλογα μέσα από τις ερωτήσεις.

Διαβάθμιση Δυσκολίας

Υπάρχουν εναλλακτικά μονοπάτια διαβαθμισμένης δυσκολίας, όπως υπάρχουν πολλές ερωτήσεις διαβαθμισμένης δυσκολίας. Ανάλογα με τον βαθμό δυσκολίας, ο εκπαιδευτικός περιμένει διαφορετική απόκριση και έχει διαφορετικές απαιτήσεις από τους μαθητές. Το επίπεδο δυσκολίας είναι ενδεικτικό και ο εκπαιδευτικός μπορεί να το ανεβάσει ή να το κατεβάσει ανάλογα με το επίπεδο της τάξης του. Το ίδιο ισχύει και με την ανάγνωση και τις λέξεις ενδιαφέροντος.

Διαθεματικότητα

Τα παιδιά διδάσκονται ταυτόχρονα Γλώσσα, Μαθηματικά, Συναισθηματική Αγωγή και Μελέτη Περιβάλλοντος. Μέσα από το ίδιο γνωστικό περίβλημα διδάσκονται – με διαφορετική ανάγνωση – διαφορετικά πράγματα, αξιοποιούν διαφορετικού τύπου γνώση ταυτόχρονα, για να πάρουν αποφάσεις, και βλέπουν τις ίδιες έννοιες σε διαφορετικά γνωστικά πεδία. Έτσι, αποκτούν γνωστική ευελιξία και αντιλαμβάνονται τη συσχέτιση των διαφορετικών γνωστικών πεδίων.

Εμβάθυνση

Μέσα στο πλάνο υπάρχουν πολλά σημεία εμβάθυνσης όπου τα παιδιά καλούνται να καταλάβουν έννοιες, τα σημαινόμενα του κειμένου και τις προεκτάσεις του. Ανάλογα με το επίπεδο κάθε τμήματος και με τη διάθεσή του, μπορεί να επεκταθεί περισσότερο ή λιγότερο ο εκπαιδευτικός σε αυτά, με την προϋπόθεση ότι δε θα απαιτηθεί η κατάκτηση τους από το σύνολο της τάξης.

Αυτοαξιολόγηση

Η διαδικασία της αυτονομίας στη μάθηση είναι μηχανισμοί άτυπης αυτοαξιολόγησης των παιδιών. Οι μαθητές μπορούν, συγκριτικά με τους άλλους να αποκτήσουν επίγνωση της συνεισφοράς τους, αναπτύσσοντας μεταγνωστικές δεξιότητες επίγνωσης.

Ετεροδιδασκαλία

Οι διαδικασίες αυτοαξιολόγησης και οι συνεργατικές δραστηριότητες αποτελούν ευκαιρίες ετεροδιδασκαλίας. Τα παιδιά προσπαθούν να εξηγήσουν το ένα στο άλλο γνωστικά αντικείμενα ή έννοιες που έχουν καταλάβει καλύτερα, με αποτέλεσμα όλες οι πλευρές να κατανοούν καλύτερα το ζητούμενο. Η ετεροδιδασκαλία είναι από τις πιο διαδεδομένες μορφές διαφοροποίησης της διδασκαλίας, γιατί επιτρέπουν την διαφοροποίηση των ρόλων των παιδιών μέσα στην τάξη, το βάθος που αντιλαμβάνονται μία έννοια ή κατακτούν έναν γνωστικό στόχο, ενδυναμώνουν τα κίνητρα των παιδιών, που νιώθουν ότι ανταμείβονται για την προσπάθειά τους, και βοηθάει το σύνολο της τάξης να υιοθετήσει μία νοοτροπία πολλαπλών πηγών για την απόκτηση γνώσης. Προδιαθέτει τα παιδιά να παίρνουν σοβαρά υπ' όψη τους τις γνώμες και τις παρεμβάσεις των συμμαθητών τους και αυξάνεται η εκτίμηση προς το πρόσωπο τους. Μαθαίνουν να συνεργάζονται.

Ανάδειξη πρακτικής εφαρμογής

Η αυτονομία στη μάθηση δείχνει στα παιδιά πώς μπορούν να χρησιμοποιήσουν στην καθημερινότητά τους, αυτόνομα, όσα διδάσκονται στο σχολείο. Έτσι, αλλάζουν στάση απέναντι στο μάθημα και αντιλαμβάνονται τι αξία έχει για την καθημερινότητά τους. Παράλληλα, μαθαίνουν να βρίσκουν την ουσία στους κανόνες, κάτι που τα αφορά πρακτικά.

Θετική Ψυχολογία (Positive Psychology)

Τα παιδιά αρχίζουν να εμπιστεύονται τις δυνάμεις τους και να βλέπουν ότι τα καταφέρνουν, κάτι που ενδυναμώνει την αυτοεικόνα τους και την αυτοπεποίθησή τους. Αυτό θα ενδυναμώσει τα κίνητρά τους και θα τα κάνει να νιώσουν καλύτερα με τα λάθη τους.

Ασκήσεις για το Σπίτι

Τα παιδιά συζητούν με τους γονείς τους και κάνουν διασκεδαστικές δραστηριότητες μαζί τους, ενώ παράλληλα οι γονείς νιώθουν ότι μαθαίνουν για την καθημερινότητα του παιδιού και συμπεριλαμβάνονται. Αυτό τους βοηθά να νιώσουν ασφάλεια και να μην πιέζουν το παιδί με τα μαθήματα του σχολείου και τις επιδόσεις του.

Αυτονομία στη Μάθηση

Τα παιδιά καλούνται να φέρουν εις πέρας απαιτητικές δραστηριότητες χωρίς την υποστήριξη του εκπαιδευτικού τους, διαχειριζόμενα σε ομάδες, αυτόνομα, το διδακτικό υλικό και τα γνωστικά αντικείμενα.

Διερευνητική Μάθηση

Τα παιδιά μαθαίνουν ψάχνοντας μόνα τους μέσα σε πηγές και βγάζουν συμπεράσματα για έννοιες και γνωστικά πεδία ανακαλυπτικά.

Ομαδοσυνεργατική Μάθηση

Τα παιδιά λειτουργούν σε ομάδες και αναλαμβάνουν διαφορετικούς ρόλους. Μαθαίνουν να συνεργάζονται και να επικοινωνούν. Αμβλύνουν τις διαπροσωπικές τους συγκρούσεις και μαθαίνουν να βασίζονται σε άλλους.

Άρρητη Μάθηση

Τα παιδιά έχουν την ευκαιρία να μάθουν για γνωστικά πεδία που βρίσκονται μέσα στη ζώνη ετοιμότητάς τους χωρίς να εκτεθούν σε άμεση διδασκαλία. Αυτό συμβαίνει με τα μοτίβα, την πυραμίδα των αναγκών και τις παραγράφους σε αυτό το πλάνο μαθήματος.

Έμμεση Αξιολόγηση

Τα παιδιά αξιολογούνται έμμεσα και ατομικά για την κατανόησή τους στο κείμενο μέσα από τη διαδικασία πλαγιότιτλων. Έμμεσα αξιολογούνται και για την συμμετοχή τους στις ερωτήσεις του μαθήματος. Έμμεση αξιολόγηση και επιβράβευση αποτελεί και η υιοθέτηση του κειμένου μίας ομάδας για αντιγραφή και ορθογραφία.

Άμεση Αξιολόγηση

Τα παιδιά διορθώνονται για τα λάθη τους και αναγνωρίζονται οι σωστές τους απαντήσεις.

Παράλληλη Αξιολόγηση

Όσο η μία ομάδα παρουσιάζει, οι υπόλοιπες πρέπει να την παρακολουθούν και να συμπληρώνουν σύντομα φύλλα αξιολόγησης. Αυτή η παράλληλη αξιολόγηση βοηθάει στη συγκέντρωση των παιδιών όταν παρουσιάζουν κάποιοι άλλοι και εντείνει την επίδραση της ετεροδιδασκαλίας και της ενεργητικής ακρόασης.

Διαφοροποίηση

Σε αυτό το πλάνο η Διαφοροποίηση γίνεται κυρίως βάσει της **Αυτονομίας στη Μάθηση**. Είναι μία διδακτική τεχνική που επιτρέπει σχεδόν ατομικά μονοπάτια μάθησης, τόσο βάσει **Διαβάθμισης Δυσκολίας** όσο και βάσει διαφορετικών ρόλων κατά την **Ομαδοσυνεργατική Μάθηση**. Γίνεται εμπλουτισμός της ύλης βάσει των ενδιαφερόντων των παιδιών, γίνεται **Εμβάθυνση** και **Αυτοαξιολόγηση**, – όπου επιτρέπουν διαφορετική απόκριση και εμπλοκή από κάθε μαθητή. Υπάρχει **Ετεροδιδασκαλία** που αποτελεί παράγοντα διαφοροποίησης, όπως υπάρχει **Παράλληλη Αξιολόγηση**, διαφοροποιημένα πλαίσια στα οποία κάθε μαθητής βγάζει διαφορετικά συμπεράσματα, ανάλογα με την ετοιμότητά του. Το ίδιο ισχύει και για την **Άρρητη Μάθηση**.

Επίσης, οι **Ασκήσεις για το Σπίτι** αποτελούν παράγοντα διαφοροποίησης, όπως η **Θετική Ψυχολογία** και η **Ανάδειξη της Πρακτικής Σημασίας**, αφού η επίδραση τους είναι εκθετική στα παιδιά που την έχουν ανάγκη. Οι ίδιες δραστηριότητες επιδρούν με διαφορετικό τρόπο σε κάθε μαθητή ανάλογα με τις ανάγκες του.

Οδηγίες και Διδακτικές Συμβουλές:

- Τα πλάνα τα οποία αναφέρονται σε Αυτονομία στη Μάθηση απαιτούν από τους μαθητές να πραγματευτούν, χωρίς την παρέμβαση του εκπαιδευτικού, συνήθως σε ομάδες, μία δραστηριότητα. Η λογική αυτών των πλάνων είναι η διερευνητική μάθηση, η καλλιέργεια δεξιοτήτων και η ενδυνάμωση των παιδιών να αξιοποιούν τις διαθέσιμες πηγές για να αποκομίσουν αξία. Στη διάρκεια των πλάνων αυτών, τα παιδιά εισάγονται άρρητα σε έννοιες, στις οποίες θα εμβαθύνουν αργότερα, πραγματεύονται έννοιες που έχουν ήδη διδαχθεί, για να αναδειχθεί η πρακτική σημασία όσων ξέρουν, ή παίρνουν πληροφορίες που δεν απαιτούν εμβάθυνση αλλά απομνημόνευση. Επίσης, καλούνται να παρουσιάσουν στους συμμαθητές τους τα αποτελέσματά τους και, έτσι, επιτυγχάνεται και η ετεροδιδασκαλία.
- Είναι σύνηθες τα πλάνα της Αυτονομίας στη Μάθηση να είναι Ομαδοσυνεργατικά. Υπάρχουν 2 διαφορετικοί τρόποι για να χωριστούν οι ομάδες σε αυτά και αυτός που θα επιλεγεί εξαρτάται από τον τρόπο που έχει σχεδιαστεί το πλάνο διδασκαλίας. Στο παρόν πλάνο αξιοποιούνται και οι δύο τρόποι χωρισμού ομάδων σε διαφορετικά στάδια του πλάνου. Αυτό βοηθά και τον εκπαιδευτικό να κατανοήσει πότε πρέπει να επιλέγει καθέναν από τους δύο τρόπους να χωρίσει ομάδες.

Κάθε ομάδα έχει τη δική της ροή, ομαδικό μονοπάτι, μέσα στο πλάνο διδασκαλίας. Αν οι ροές έχουν σχεδιαστεί με τις αρχές της διαβαθμισμένης δυσκολίας, τότε οι ομάδες που φτιάχνει ο εκπαιδευτικός πρέπει να είναι ομοιογενείς και βάσει του επιπέδου ετοιμότητας των μαθητών αναφορικά με αυτό που θα τους ζητηθεί. Αν οι ροές προσφέρουν εναλλακτικές που αφορούν διαφορετικά ενδιαφέροντα και προτιμήσεις των παιδιών, τότε οι ομάδες είναι καλό να είναι ανομοιογενείς και συμπληρωματικές. Δηλαδή, τα παιδιά που βρίσκονται σε μία ομάδα να έχουν κοινό ενδιαφέρον, αλλά να έχουν προτερήματα που δεν έχουν οι υπόλοιποι στην ομάδα, όπως και οι αδυναμίες τους να καλύπτονται από τις δυνατότητες των υπολοίπων.

Οι ομοιογενείς ομάδες συνήθως καταλήγουν σε στρατηγικές «διαίρει και βασίλευε» για να διαχειριστούν τον όγκο δουλειάς, αφού έχουν παρόμοια ετοιμότητα τα μέλη σε αυτό που πραγματεύονται. Από την άλλη, οι ανομοιογενείς ομάδες ακολουθούν στρατηγικές «δυναμικού προγραμματισμού», αφού απαιτείται από τον καθένα να συνεργαστεί με τους άλλους και να συνδυάσουν τις δεξιότητές τους στο ίδιο ζητούμενο, για να το φέρουν εις πέρας. Επομένως, οι ομοιογενείς ομάδες λειτουργούν συνήθως ως σύνολο και κάνουν επιμερισμό φόρτου, ενώ οι ανομοιογενείς μοιράζουν ρόλους και λειτουργούν ως ομάδα, επιμερίζοντας ευθύνες και όχι φόρτο εργασίας.

Στο παρόν πλάνο, έχουμε διαβάθμιση δυσκολίας στα Φύλλα Εργασιών, οπότε τα παιδιά μπορούν να χωριστούν ανάλογα με το γενικότερο επίπεδο ετοιμοτητάς τους σε ομοιογενείς ομάδες, αλλά μέσα στο πλαίσιο της ομάδας τους είναι χρήσιμο να έχουν ανεπτυγμένες διαφορετικές δεξιότητες, ώστε να αναλάβουν διαφορετικούς ρόλους συμπληρωματικά. Αυτό θα οδηγήσει σε καλύτερη συνεργασία. Έτσι, θέλουμε ομάδες που βάσει δεξιοτήτων να είναι ανομοιογενείς, αλλά βάσει επιπέδου ετοιμότητας να είναι ομοιογενείς.

- Αν μία ομάδα έχει αυξημένο βαθμό ετοιμότητας σε αντικείμενα που αφορούν ένα γνωστικό πεδίο, αλλά δεν έχει αντίστοιχο βαθμό ετοιμότητας σε άλλο γνωστικό πεδίο, τότε δεν είναι απαραίτητο να πάρει σε όλους τους σταθμούς το δύσκολο μονοπάτι μάθησης. Ο εκπαιδευτικός μπορεί να κρίνει το επίπεδο ετοιμότητας της ομάδας ανά γνωστικό αντικείμενο και να τους δώσει το αντίστοιχο μονοπάτι στο γνωστικό αυτό αντικείμενο.

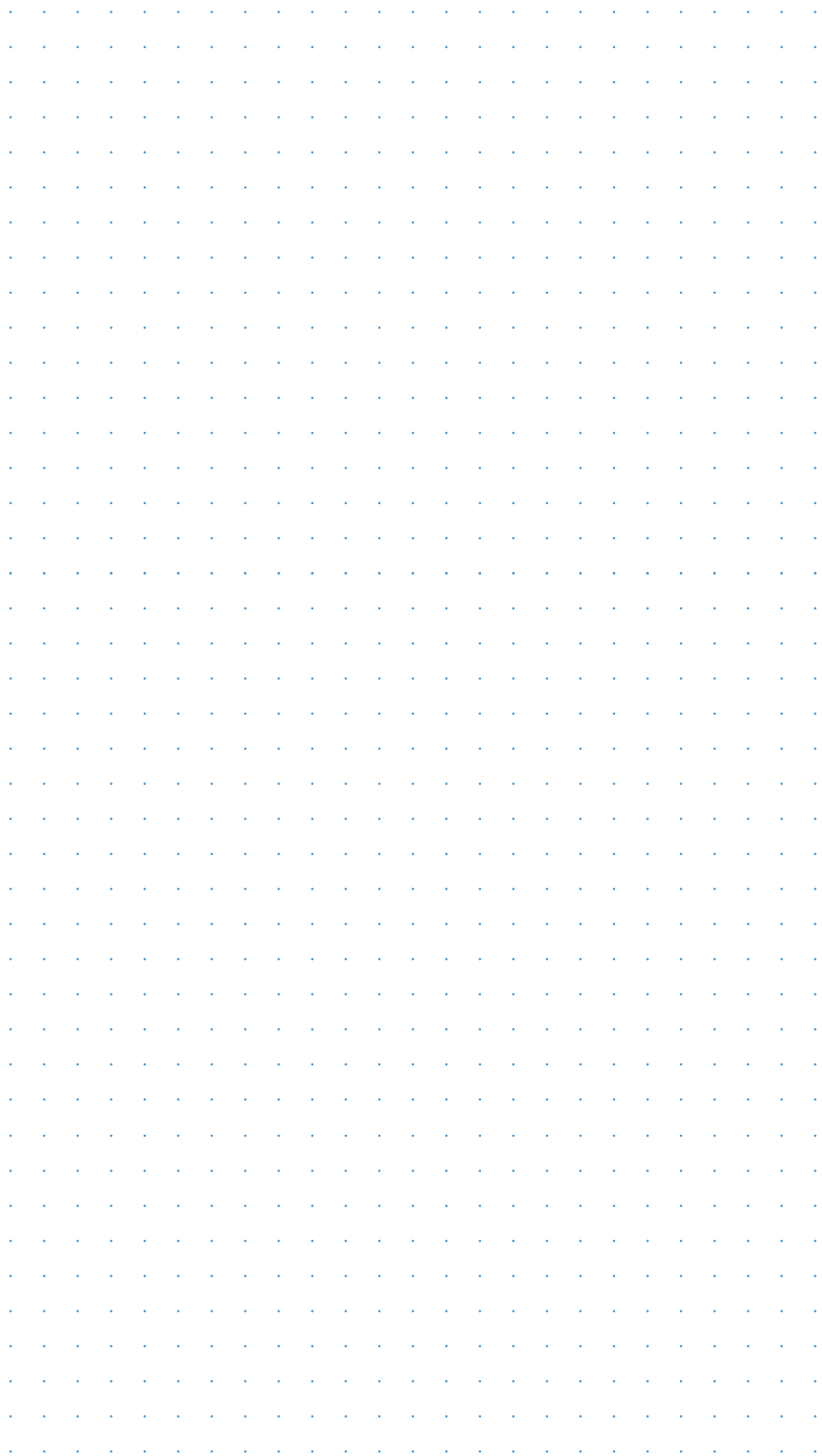
- Η διάκριση των μαθητών σε αυξημένη ετοιμότητα, τυπική ετοιμότητα ή χαμηλή ετοιμότητα δεν γίνεται συγκριτικά, ο ένας με τον άλλο. Πρέπει να γίνεται κατ' απόλυτο τρόπο, βάσει της βαθμίδας ετοιμότητας που βρίσκονται σε σχέση με τις απαιτήσεις που έχει κάθε μονοπάτι. Αν κάποιοι μαθητές είναι πιο προχωρημένοι από άλλους, αλλά δεν μπορούν να διαχειριστούν τον βαθμό δυσκολίας ενός δύσκολου μονοπατιού, δεν θα έπρεπε να το αναλάβουν επειδή είναι πιο προχωρημένοι από τους συμμαθητές τους. Αντίστοιχα, αν περισσότερες ομάδες μπορούν να διαχειριστούν το δύσκολο μονοπάτι μάθησης, δε θα έπρεπε να πάρουν ένα ευκολότερο επειδή υπάρχει μία ομάδα που έχει ακόμα μεγαλύτερο βαθμό ετοιμότητας.
- Στη λογική των πλάνων Αυτονομίας στη Μάθηση είναι ο εκπαιδευτικός να μην παρεμβαίνει κατά τη διάρκεια του μαθήματος. Μετά από εξάσκηση και εξοικείωση των μαθητών σε παρόμοια περιβάλλοντα εκπαίδευσης, θα μπορεί ο εκπαιδευτικός να μην είναι στην τάξη και οι μαθητές να λειτουργούν εντελώς αυτόνομα, όχι μόνο ως προς το γνωστικό κομμάτι αλλά και ως προς τη χρήση εργαλείων έρευνας και τις διαπροσωπικές τους σχέσεις. Αν αυτή είναι, όμως, η πρώτη φορά που οι μαθητές καλούνται να ανταπεξέλθουν σε ένα τέτοιο περιβάλλον, χρειάζεται ο εκπαιδευτικός να είναι υποστηρικτικός. Να καθοδηγεί τις ομάδες που βλέπει ότι έχουν κολλήσει.

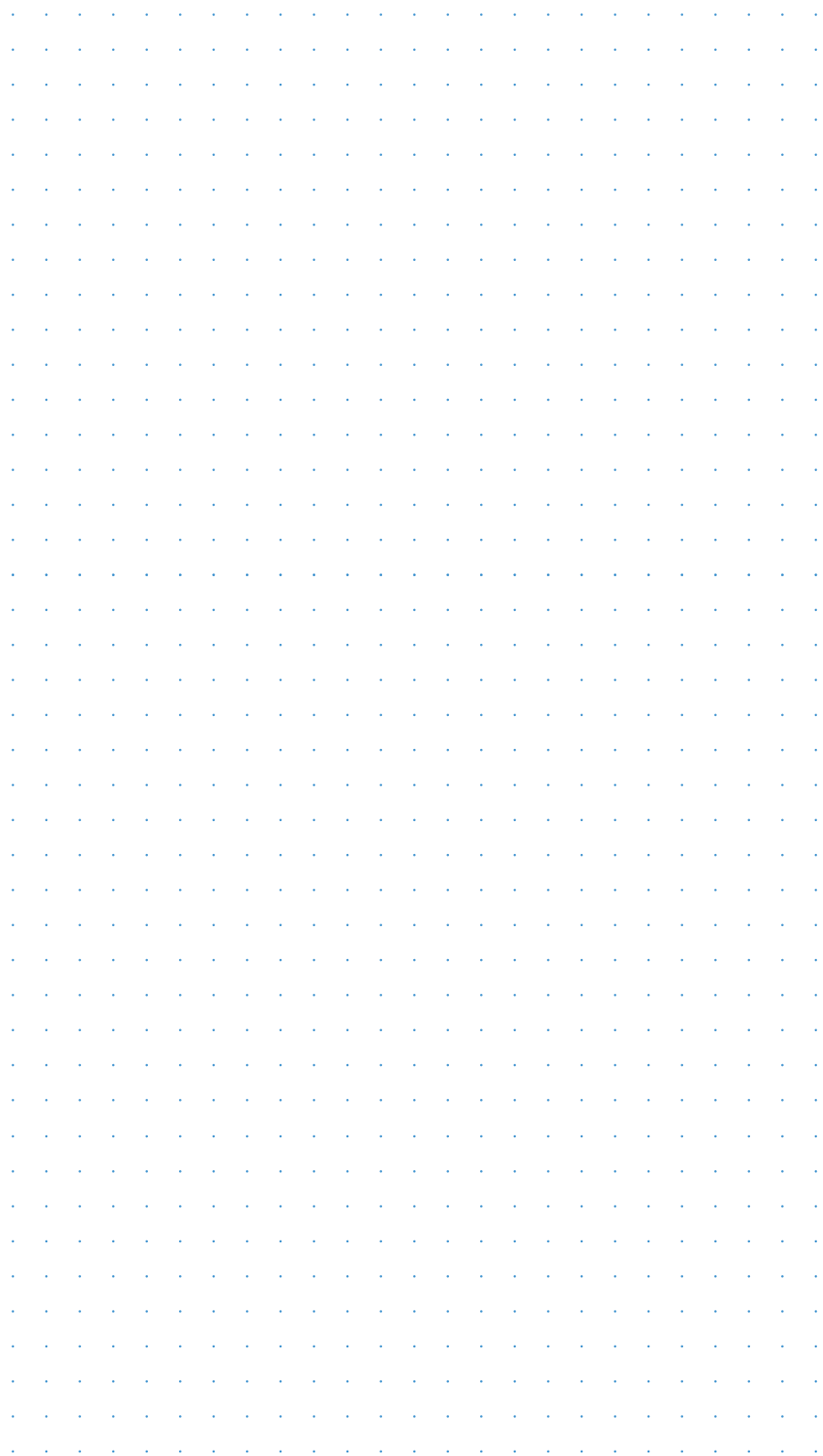
Σχόλια και παρατηρήσεις από την εφαρμογή:

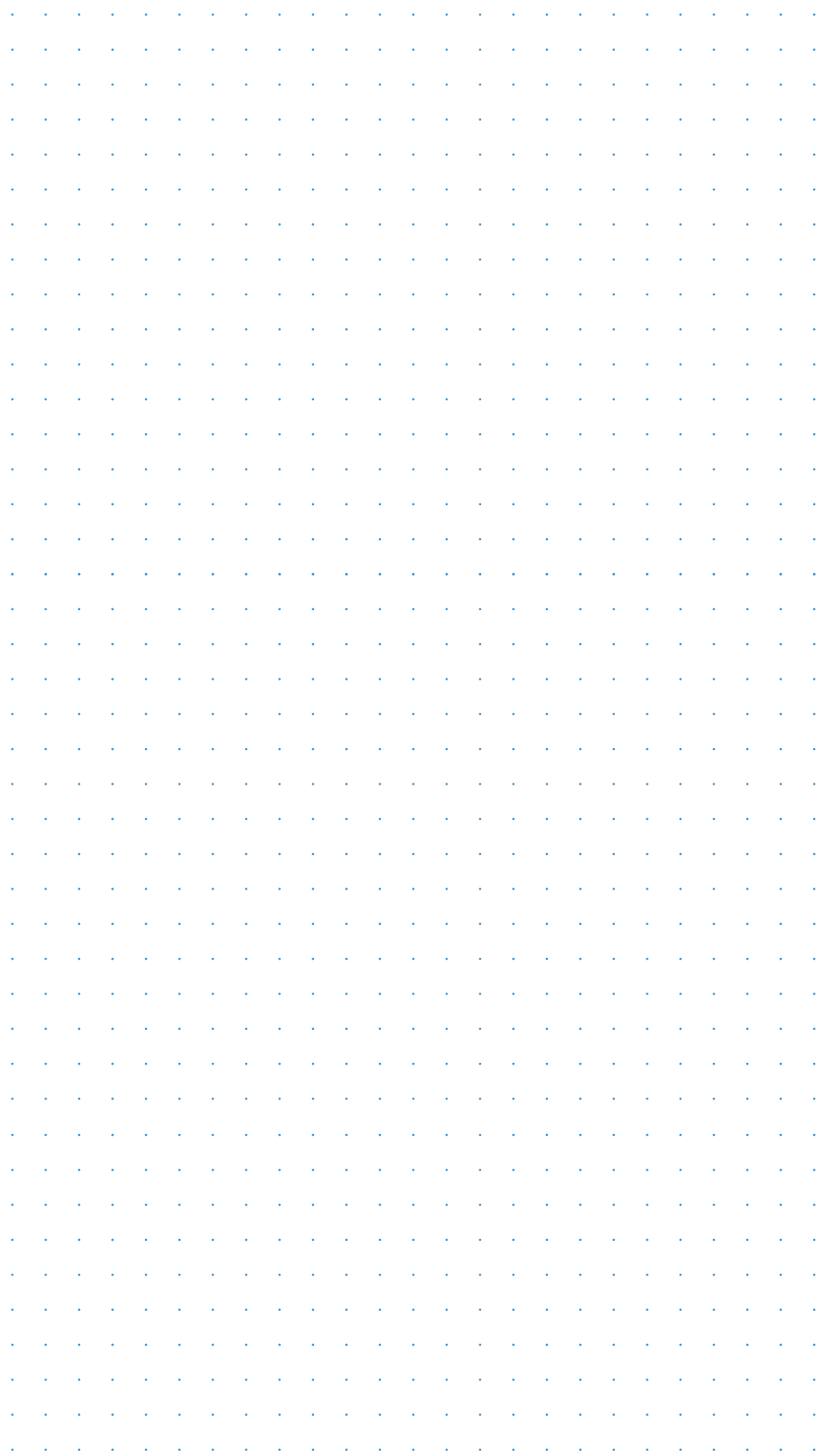
- Τα παιδιά δεν έχουν όλα το ίδιο εύρος προσοχής και δεν έχουν και όλα τις ίδιες δεξιότητες διαχείρισης χρόνου, είναι πολύ πιθανό πολλά από τα παιδιά να αφιερώνουν δυσανάλογα πολύ χρόνο σε επουσιώδη ζητήματα της ή να ασχολούνται με κάτι διαφορετικό (π.χ., να παίζουν με τα υλικά αντί να δουλεύουν στη συνταγή τους). Εκεί είναι σημαντικό ο εκπαιδευτικός να τους επαναφέρει στον στόχο προκειμένου να μην εκτεθεί και το άλλο μέλος της ομάδας, αλλά και να υπενθυμίζει σε όλα τα μέλη της ομάδας ποιος είναι ο στόχος τους και πως είναι όλη η ομάδα υπεύθυνη για τη διεκπεραίωσή του.
- Στα παιδιά επικοινωνείται ότι έχουν 2 διδακτικές ώρες για να κάνουν δοκιμές, να καταλήξουν στη συνταγή τους, να βρουν όνομα, να κάνουν τις απαραίτητες πράξεις και υπολογισμούς για το κόστος και να ετοιμάσουν τη διαφήμισή τους. Ο χρόνος σε αυτήν την κατασκευαστική πρόκληση είναι πιο περιορισμένος, ώστε να αναγκάσουμε τα παιδιά σε καταμερισμό εργασιών. Βέβαια, αν ο εκπαιδευτικός κρίνει ότι πρέπει να τους δώσει περισσότερο χρόνο μπορεί να το κάνει.
- Κατά τη διάρκεια της δραστηριότητας, ο εκπαιδευτικός βοηθάει τα παιδιά με τη χρήση του εξοπλισμού, τα καθοδηγεί σε διαφορετικές μορφές συνεργασίας και τα βοηθάει να λύσουν συγκρούσεις που αφορούν τις αποφάσεις τους, αναδεικνύοντας τις διαφορετικές προτιμήσεις του καθενός και την αποδοχή της διαφορετικότητας. Ταυτόχρονα, αναδεικνύει την ανάγκη τα παιδιά να βάλουν κριτήρια για την επιλογή των υλικών στη συνταγή τους αλλά και στον καταμερισμό των εργασιών μετά, ώστε οι διαφωνίες να επιλύονται βάσει κριτηρίων και όχι βάσει της προσωπικής προτίμησης του καθενός.
- Καλό είναι ο εκπαιδευτικός να δίνει έμφαση τόσο στη γεύση των διαφορετικών υλικών που βάζουν τα παιδιά στη συνταγή τους αλλά και στις ποσότητές τους. Επίσης, πρέπει να τους επισημάνει ότι ρόλο παίζει και πόσο έντονη είναι η γεύση του κάθε υλικού, για να καθορίσουμε την ποσότητα στην οποία θα το βάλουμε.
- Ο εκπαιδευτικός θα χρειαστεί σίγουρα να επιβλέψει τις παρασκευές των σάντουιτς και τη λειτουργία του εξοπλισμού καθώς τίθενται θέματα ασφαλείας. Η υγιεινή κατά το κόψιμο των υλικών για τη δοκιμή από όλα τα μέλη αλλά και η σωματική ακεραιότητα με τη λειτουργία της τοστιέρας ή τη χρήση επαναχρησιμοποιούμενων μαχαιριών.

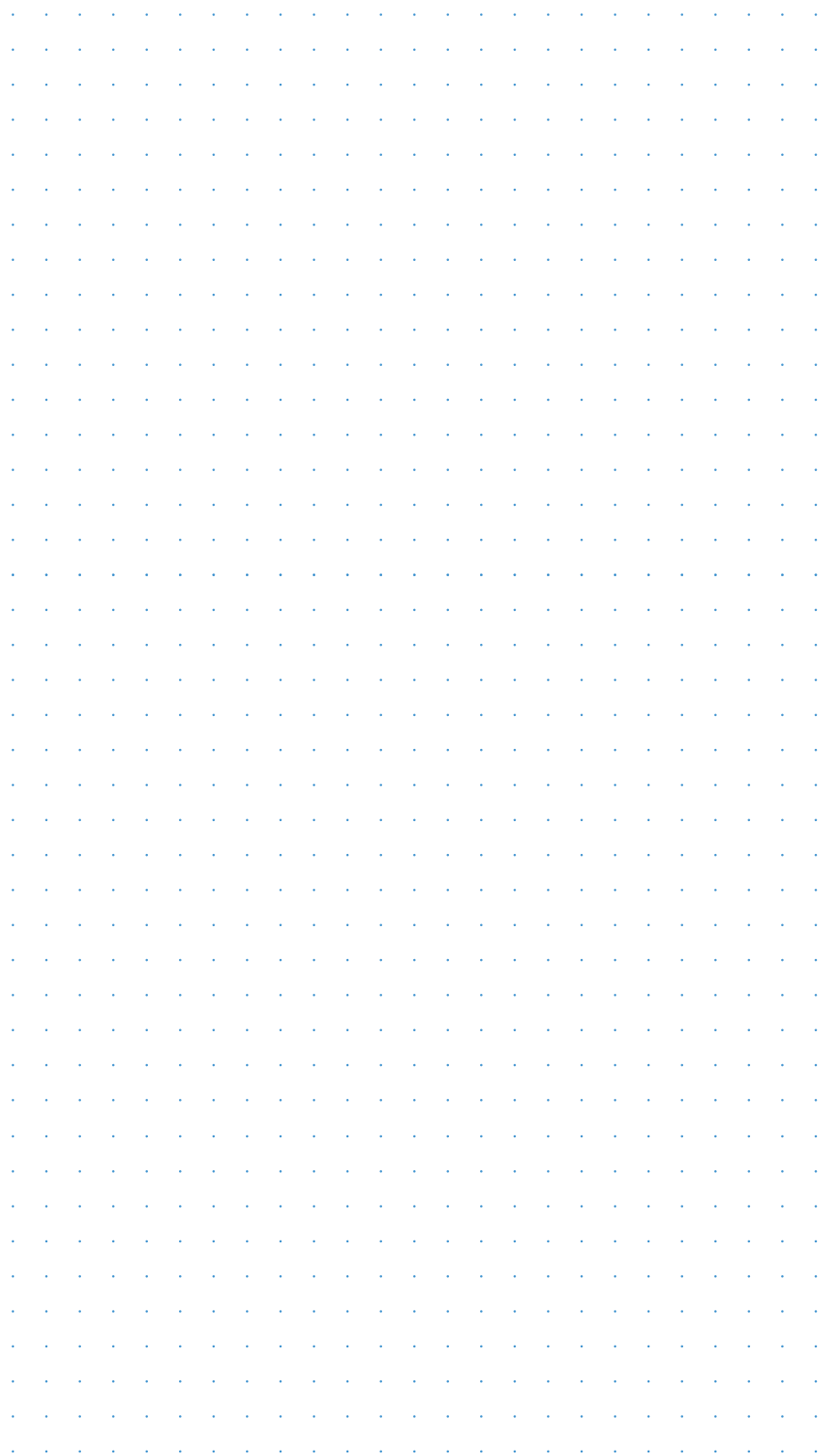


Σημειώσεις

A large rectangular area filled with a grid of small, light blue dots, intended for taking handwritten notes.













ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΓΕΩΡΓΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
Η Ευρώπη επενδύει στις αγροτικές περιοχές



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ



ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης