

**ΦΡΟΥΤΑ - ΒΟΤΑΝΑ
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΤΟΥ ΤΟΠΟΥ
ΜΑΣ**



Γιατί επιλέξαμε αυτό το θέμα

Το θέμα επιλέχτηκε από τους μαθητές με σκοπό να κατανοήσουν την αειφορία, τις πρακτικές που ακολουθούνται και την επίδραση στο περιβάλλον, να υιοθετήσουν μια φιλική στάση προς την φύση, να γνωρίσουν τους τομείς παραγωγής και να βελτιώσουν τις καταναλωτικές τους συνήθειες.

Στόχοι του προγράμματος

- Το άνοιγμα του σχολείου στην κοινωνία και ο προσανατολισμός του προγράμματος στην ευαισθητοποίηση των μαθητών για τις τοπικές καλλιέργειες.
- Εισαγωγή στην υγιεινή διατροφή. Αναγνώριση της διατροφικής αξίας των τοπικών προϊόντων και η διασύνδεση τους με την ποιότητα και την εντοπιότητα.
- Υιοθέτηση της τεχνικής της κομποστοποίησης
- Να κατανοήσουν την συμβολή των τοπικών προϊόντων στον προσδιορισμό της πολιτιστικής ταυτότητας και οικονομικής ανάπτυξης του τόπου μας
- Να εφαρμόσουν παραδοσιακές και αειφορικές πρακτικές κατά την προετοιμασία και το μαγείρεμα.
- Να γνωρίσουν τρόπους συντήρησης
- Να κατανοήσουν το ρόλο του καταναλωτή στην υλοποίηση της αειφορίας

Τομείς Παραγωγής



Πρωτογενής Τομέας Φρούτα

Παραδοσιακές και νέες καλλιέργειες του τόπου μας:

-σταφύλια

-πεπόνια

-νεκταρίνια

-μήλα

-ακτινίδια

-κυδώνια

-σύκα

-βύσσина

-γκότζι μπέρι

-καρπούζια

-ροδάκινα

-βερίκοκα

-αχλάδια

-ρόδια

-δαμάσκηνα

-κεράσια

-λωτοί

-ιπποφαές

Αρωματικά φυτά Βότανα

Τι ευδοκιμεί στον τόπο μας

-ρίγανη

-χαμομήλι

-μέντα

-φασκόμηλο

-μελισσόχορτο

-ίσοπος

-τσάι του βουνού

-θυμάρι

-φλαμούρι

-ζαμπούκος

-αχιλλαία

Δευτερογενής Τομέας

Κατά την υλοποίηση του προγράμματος μας, παρασκευάσαμε διάφορα προϊόντα όπως :

-Μαρμελάδες

ροδάκινο, δαμάσκηνο, μήλο, αχλάδι, ακτινίδιο, φράουλα

-Γλυκά κουταλιού

σταφύλι, μανταρίνι, φιρίκι, κυδώνι, σύκο

-Σιρόπι ροδιού

-Λάδι αρωματισμένο με βότανα

-Λικέρ από μανταρίνι και ρόδι

Δημιουργώντας ...



Τριτογενής Τομέας

Τα προϊόντα που παρασκευάσαμε, τα διαθέσαμε σ' ένα χριστουγεννιάτικο παζάρι, το οποίο οργανώσαμε στον χώρο του σχολείου. Οι γονείς που μας επισκέφτηκαν προμηθεύτηκαν τα προϊόντα μας, ενθαρρύνοντας μας να συνεχίσουμε την προσπάθεια αυτή.



Χριστουγεννιάτικο Παζάρι



Παράλληλες Εκδηλώσεις: *Πρωινό στο σχολείο*

Ετοιμάσαμε πρωινό για όλους τους μαθητές και καθηγητές του σχολείου. Το πρωινό περιελάμβανε: ψωμί, μαρμελάδα (την φτιάξαμε μόνοι μας στο σχολείο), αυγό και τσάι από βότανα. Η προσπάθεια μας αυτή στέφτηκε με επιτυχία. Οι μαθητές ενθουσιάστηκαν. Πιστεύουμε ότι θα υιοθετήσουν ένα υγιεινό και παραδοσιακό πρωινό και στο σπίτι τους. Το ψωμί ήταν προσφορά αρτοποιιών της πόλης μας, τους οποίους ευχαριστήσαμε με ένα βάζο γλυκό σύκοπου φτιάξαμε από την συκιά του σχολείου.



-Συμμετοχή σε 3ήμερο πρόγραμμα του
ΚΠΕ Νάουσας



Κατά την επίσκεψη στο Κ.Π.Ε. Νάουσας παρακολούθησαμε το πρόγραμμα «Αειφορική διαχείριση της γεωργικής γης». Παρακολούθησαμε βιωματικά τρόπους ανακύκλωσης οργανικών υπολειμμάτων και αειφορικές πρακτικές στην γεωργία και κτηνοτροφία.



Επισκεφτήκαμε κτήματα βιοκαλλιεργητών,
Βοσκοτόπια, και το οινοποιείο Καρατάτσιου
(γνωρίσαμε και αγοράσαμε την ποικιλία του
ξυνόμαυρου). Πήραμε συνεντεύξεις, παρατηρήσαμε
και καταγράψαμε πρακτικές βιολογικής
καλλιέργειας.



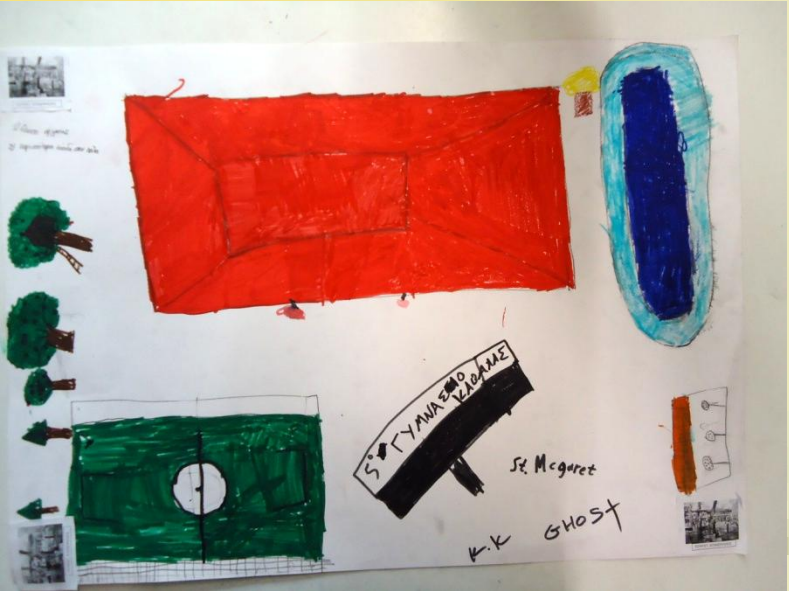
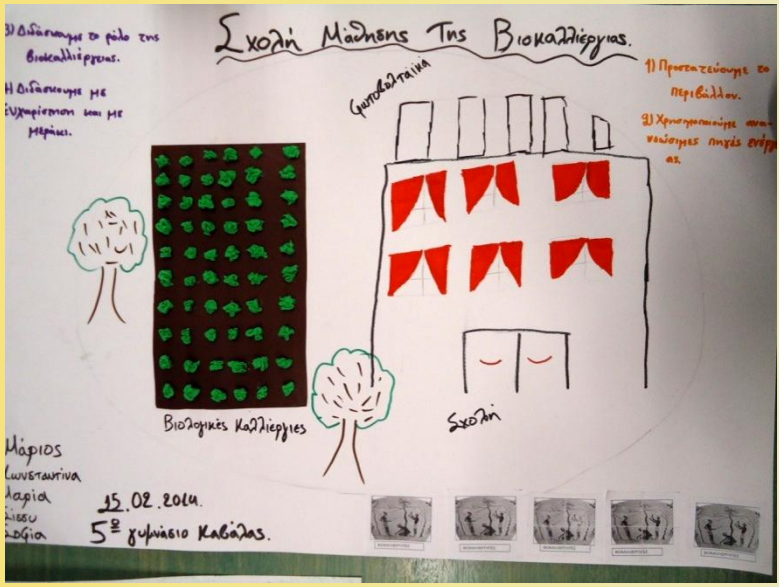
Παρασκευάσαμε ένα υγιεινό γεύμα στο ξενοδοχείο Εσπερίδες της Νάουσας με την καθοδήγηση του σεφ Δημήτρη Μάντσιου. Ζυμώσαμε και πλάσαμε μόνοι μας τα μακαρόνια που φάγαμε. Φτιάξαμε και σαλάτα με προϊόντα από τον κήπο του κτήματος του ξενοδοχείου





Στο κλείσιμο του προγράμματος στο Κ.Π.Ε.
Νάουσας, κάθε ομάδα παρουσίασε ένα
ολοκληρωμένο σχέδιο αειφορικής διαχείρισης και
διάθεσης μια χέρσας περιοχής.





Δεν μείναμε, όμως, μόνο στις εμπειρίες που μας πρόσφερε το Κ.Π.Ε. Διασκεδάσαμε, επισκεφτήκαμε τόπους και ζήσαμε μια απίστευτη εμπειρία ανεβαίνοντας στα 3-5 πηγάδια. Απολαύσαμε το χιονισμένο τοπίο και παίξαμε χιονοπόλεμο.



-Συμμετοχή στην 4ήμερη περιβαλλοντική εκδρομή σε Βόλο, Τρίκαλα, λίμνη Πλαστήρα, Μετέωρα

ΣΤΟ ΜΥΛΟ ΤΟΥ ΜΑΤΣΟΠΟΥΛΟΥ(ΤΡΙΚΑΛΑ)



Α. Αργυροφθαλμίδης



ΣΤΑΣΗ ΣΤΗ ΛΙΜΝΗ ΠΛΑΣΤΗΡΑ(ΦΡΑΓΜΑ)

Α. Αργυροφθαλμίδης

-Επίσκεψη στην λαϊκή αγορά της πόλης για γνωριμία με ντόπιους παραγωγούς

Καταγράψαμε και μελετήσαμε τα διαθέσιμα προϊόντα στην λαϊκή αγορά και την πηγή προέλευσης τους. Εντοπίσαμε αυτά που παράγονται στην περιοχή της Καβάλας. Ρωτήσαμε παραγωγούς και εμπόρους για την προέλευση τους. Συζητήσαμε με τους καταναλωτές που προτιμούν τους τοπικούς γεωργούς καθώς τους εμπιστεύονται περισσότερο και παράλληλα επιθυμούν να ενισχύουν την τοπική οικονομία.



Συμμετοχές

Το πρόγραμμα μας συμμετέχει στο Εθνικό θεματικό Δίκτυο Κρεστένων με θέμα **« Τα τοπικά προϊόντα σε μια κοινωνία αειφορίας»** ανταλλάσσοντας έτσι χρήσιμες εμπειρίες με άλλα σχολεία του δικτύου.

Εντυπώσεις από το πρόγραμμα

Μέσα από το ταξίδι μας αυτό, γνωρίσαμε έναν πολύ ενδιαφέρον τρόπο απασχόλησης, την παρασκευή μαρμελάδας και γλυκών του κουταλιού. Τα πρωϊνά του Σαββάτου έγιναν η κύρια έγνοια μας. Ας μην ξεχνάμε, όμως, και το ταξίδι μας στη γνώση, αφού μάθαμε για τις πρώτες ύλες των γλυκών που φτιάχναμε. Ήταν μια εξάχαστη χρονιά γεμάτη αναμνήσεις που θα μείνουν για πάντα χαραγμένες στη μνήμη μας.

Σοφία, Γεωργία

Χριστίνα και Βαρβάρα

Από αυτό το πρόγραμμα, έμαθα πώς να φτιάχνω μαρμελάδες και γλυκά του κουταλιού, τα οποία μας έβγαλαν πολύ νόστιμα. Επίσης, μια αξέχαστη εμπειρία από το πρόγραμμα είναι το πρωινό στο οποίο κεράσαμε στα παιδιά τις μαρμελάδες που φτιάξαμε, με φωμί, τσάι και βραστά αυγουλάκια! Κάτι που δεν έχω κάνει ποτέ ξανά με το σχολείο! ☺

Αργυρώ

Μέσα από αυτή την περιβαλλοντική
μάθαμε πώς να κάνουμε μαρμελάδες και
γλυκά του κουταλιού. Επίσης, μάθαμε για
την αειφορία και πώς να καλλιεργούμε
τη γη

Σοφία και Σίσσυ

Στην περιβαλλοντική μας περπάμε υπέροχα.
Μέσω της περιβαλλοντικής αυτής μαθαίνουμε
για τι προϊόντα του τόπου μας (από πού
προέρχονται, τι περιέχουν και πώς
καλλιεργούνται). Επίσης, μαθαίνουμε τις
ιδιοτροπίες στο μαγείρεμα αυτών των
προϊόντων και μαθαίνουμε να
κοινωνικοποιούμαστε. Φυσικά, σε όλες τις
συναντήσεις μας είμαστε όλοι δεμένοι και
συντονισμένοι και συγκεντρωνόμαστε για
την πραγματοποίηση του στόχου μας. Στην
κοινωνικοποίηση μας βοηθάει και η εκδρομή
όπου συνεργαζόμαστε όλοι μικροί, μεγάλοι.
Επίσης μαθαίνουμε για την καλλιεργεία
φρούτων σε άλλους ελληνικούς τόπους εκτός
την Καβάλα. Τέλος, όλα τα παιδιά πιστεύουν
πως τώρα και στο μέλλον αυτή η
περιβαλλοντική θα συνεχίσει να είναι μια
υπέροχη εμπειρία.

Ελένη και Κατερίνα

Ευχαριστίες

Στην προσπάθεια μας αυτή είχαμε βοήθεια από το σύλλογο γονέων και κηδεμόνων, την Διεύθυνση και τον σύλλογο εκπαιδευτικών του σχολείου μας, την κα Λίνα (επιστάτρια) και τα αρτοποιεία της πόλης μας: *Φελλαχίδης, Forno, Στάχυ, Τσινάρης, Αρτόπολις.*

Ένα μεγάλο ευχαριστώ σε όλους.

Υπεύθυνες προγράμματος: Μαντζαφλάρα Άννα, Καμηλιώτου Κυριακή.

Ονοματεπώνυμο μαθητών

Μπάκας Θεόδωρος

Γιαγκουδάκη Δήμητρα

Κοϊμτζίδου Αγγελική

Καρυπίδου Σοφία

Μαρίνου Παναγιώτα

Τεξακαλίδου Γεωργία

Φωκιανός Ευάγγελος

Τσώμου Χρύσα

Κάκκαλης Κωνσταντίνος

Δελή Ελένη

Καραϊσκού Μαρία

Κωνσταντίνιδης Αθανάσιος

Κωνσταντινίδου Νικολέττα

Μεταξά Μαρκέλλα

Τσερκέζη Αργυρώ

Νικοπούλου Χριστίνα

Καρασαββαΐδου Σοφία

Εμμανουηλίδου –Ψυχού Χάρης

Κυριακίδου Ησαΐα

Ράικος Βασίλειος

Τσολάκη Βαρβάρα

Εμίνογλου Στέλιος

Ιορδανίδης Τριαντάφυλλος

Δανιηλίδου Αικατερίνη

Ζέκια Εμίλιο

Ζυρνόγλου Χριστίνα

Κωνσταντίνιδης Συμεών

Κωνσταντινίδου Σιμόνα

Τζαμτζής Μάριος

Χατζηαναστασίου Κωνσταντίνα