

4ο Γυμνάσιο Πύργου

Περιβαλλοντικό Πρόγραμμα 2014-201

«Μας βγήκε το λάδι!»

Το πρόγραμμά μας είναι ενταγμένο στο Εθνικό Θεματικό Δίκτυο «Τα τοπικά προϊόντα σε μια κοινωνία αειφορίας», που συντονίζει το Κ.Π.Ε. Κρεστένων και στο Εθνικό Θεματικό Δίκτυο «Ελιά», με συντονιστικό φορέα το Κ.Π.Ε. Καλαμάτας.

Για 2^η συνεχή χρονιά ασχοληθήκαμε, με τα τοπικά προϊόντα. Φέτος σειρά είχε το ελαιόλαδο και η ελιά. Βασικός στόχος του προγράμματός μας ήταν να **νιώσουμε**, να **ασχοληθούμε**, να **γνωρίσουμε** το τόπο μας, έτσι ώστε...να τον **αγαπήσουμε!**

Τότε ίσως νιώσουμε «**υπεύθυνοι**» για αυτόν και να ξανασκεφτούμε τη σχέση μας μαζί του!

.Συνοπτική παρουσία των δράσεων. Οι εργασίες των μαθητών θα αναρτηθούν στο site του σχολείου

Αρχικά, γνωρίσαμε τα μέλη της ομάδας μας μέσα από παιχνίδια εμπιστοσύνης και συνεργασίας. Συνάψαμε συμβόλαιο συνεργασίας της ομάδας και προχωρήσαμε στον καθορισμό των στόχων του προγράμματος.

Χωριστήκαμε σε επιμέρους ομάδες εργασίας σύμφωνα με τις γνώσεις και τα ενδιαφέροντα της κάθε ομάδας, δώσαμε όνομα στις ομάδες μας, ορίσαμε τον συντονιστή της κάθε ομάδας και αρχίσαμε να μελετάμε την ελιά από την αρχαιότητα, μέχρι και τους νεότερους χρόνους. Οι θεματικές ενότητες στις οποίες εμβαθύναμε ως ομάδες ήταν

- 1). η ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας στη λεκάνη της Μεσογείου, η ελαιοκαλλιέργεια στην αρχαία Ελλάδα, το ελαιοτριβείο στα παλιά χρόνια
- 2). η καλλιέργεια της ελιάς σήμερα, η σημασία του ελαιολάδου σε τοπικό-εθνικό επίπεδο.
- 3). ελαιόλαδο, καλλωπισμός και υγεία.
- 4). ελιά και αθλητισμός, παροιμίες, αινίγματα και ποιήματα για την ελιά, η ελιά και το λάδι στη λογοτεχνία και στις τέχνες
- 5). η ελιά στη μυθολογία, η ελιά και το λάδι στις θρησκείες

Η πρώτη μας δράση αφορούσε την εξοικείωσή μας με τον καρπό της ελιάς. Για το σκοπό αυτό μαζέψαμε, χαρακώσαμε, ξεπικρίσαμε, συντηρήσαμε σε άλμη και ετοιμάσαμε βρώσιμες ελιές με αρωματικά βότανα, τις οποίες και τρώγαμε στις συναντήσεις μας. Η δράση αυτή έδωσε σε πολλούς από μας την ευκαιρία να αναθεωρήσουμε τις διατροφικές μας συνήθειες.

Η έρευνά μας για την παρουσία και καλλιέργεια της ελιάς στους αρχαίους χρόνους μας οδήγησε στη Μινωική Κρήτη και στη μελέτη ιδεογραμμάτων της Γραμμικής Β γραφής.

Στη συνέχεια της ερευνάς μας, επισκεφτήκαμε το Αρχαιολογικό Μουσείο Πύργου. Είχαμε τη δυνατότητα να θαυμάσουμε τα αρχαιοελληνικά αγγεία και να εξοικειωθούμε με τις χρηστικές τους ιδιότητες μέσα από το παιχνίδι του 'κρυμμένου Θησαυρού'. Συγκεκριμένα, λοιπόν, γνωρίσαμε αγγεία όπως οι **αρύβαλλοι**, οι οποίοι χρησίμευαν στην αποθήκευση του ελαιολάδου που προοριζόταν για την επάλειψη των αθλητών πριν την προπόνηση, οι **λήκυθοι**, αγγεία που περιείχαν μυρωμένο λάδι, καθώς και **αμφορείς**, οξυπύθμενους και ψευδόστομους, 'μάρτυρες' των εμπορικών σχέσεων των Ηλείων με τους λαούς της λεκάνης της Μεσογείου. Μετά την ξενάγηση ζωγραφίσαμε, αποτυπώνοντας τις γνώσεις που αποκομίσαμε από την εμπειρία αυτή.

Μια άλλη δράση ήταν η επίσκεψή μας στο πρότυπο, οικολογικό ελαιοτριβείο, τυποποιητήριο του κ. Παπαδόπουλου στη Βαρβάσινα. Ενημερωθήκαμε για τα στάδια επεξεργασίας του ελαιοκάρπου, από την παραλαβή του μέχρι την τελική παραγωγή ελαιολάδου, για τις ποιότητες του ελαιολάδου και τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα όπως ο σωστός τρόπος συγκομιδής και φύλαξης του καρπού της ελιάς. Ιδιαίτερη έμφαση δόθηκε στην οικολογική διαχείριση των αποβλήτων του ελαιοτριβείου. Στη συνέχεια θέσαμε ερωτήματα, ξεναγηθήκαμε στο χώρο του ελαιοτριβείου και γεμάτοι ενθουσιασμό παρακολουθήσαμε την όλη διαδικασία παραγωγής ελαιολάδου.

Τέλος, γευτήκαμε φρέσκο και βιολογικό ελαιόλαδο, ελιές, ψωμί και παξιμάδια ενώ ενημερωθήκαμε για τον τρόπο γευσιγνωσίας του λαδιού.

(Πρόσφατα, το βιολογικό λάδι του ελαιοτριβείου-τυποποιητήριου έλαβε σημαντικές διακρίσεις, αργυρό και χρυσό μετάλλιο ΒΙΟΛ, σε διεθνής διαγωνισμούς, στην Ιταλία και στην Ν.Υόρκη. Οι διακρίσεις αυτές αποτελούν ένα σημαντικό πρώτο βήμα για την αναγνώριση της ποιότητας αλλά και για την καθιέρωση των Ηλειακών προϊόντων.)

Για να μάθουμε τα μυστικά της καλλιέργειας της ελιάς καλύτερα, πήραμε επίσης συνέντευξη από τον γεωπόνο κ. Βαρουξή Στασινό, ειδικό στο χώρο της ελαιοκαλλιέργειας.

Στα πλαίσια της έρευνάς μας για τη συμβολή της ελιάς στην τοπική κοινωνία και οικονομία πραγματοποιήσαμε το «περιβαλλοντικό μονοπάτι της ελιάς». Εφοδιασμένοι με το χάρτη της πόλης, αναζητήσαμε και σημειώσαμε πάνω σε αυτόν, καταστήματα που έχουν άμεση ή έμμεση σχέση με την ελιά, το ελαιόλαδο και προϊόντα αυτού, τα οποία και φωτογραφίσαμε. Μιλήσαμε με εμπόρους, φανοποιούς, σαπυνοποιούς, φαρμακοποιούς, εμπόρους καλλυντικών και άλλους επαγγελματίες και συνειδητοποιήσαμε βιωματικά την ιδιαίτερη σημασία της ελιάς για τον τόπο μας.

Προσκαλέσαμε στο πρόγραμμά μας τον καθηγητή Θεολόγο κ. Κωλλέτη Κων/νο για να μας εξηγήσει το συμβολικό ρόλο του λαδιού στη Χριστιανική Θρησκεία, από τη χρήση του στο φωτισμό των ναών, την παρουσία του σε τρία μυστήρια: το βάπτισμα, το χρίσμα και το ευχέλαιο μέχρι το λαδοκάντηλο, που καίει στο εικονοστάσι του κάθε ελληνικού σπιτιού.

Συντάξαμε και διανείμαμε ερωτηματολόγιο σχετικά με τη χρήση του ελαιολάδου στη διατροφή μας και διαπιστώσαμε την εξέχουσα θέση που κατέχει στην ελληνική , τοπική κουζίνα.

Μια ξεχωριστή δράση ήταν η συνεργασία μας με το περιβαλλοντικό πρόγραμμα του 1^{ου} Γυμνασίου Πύργου με τίτλο «Βότανα και αρωματικά φυτά του τόπου μας» .Στο πλαίσιο της συνεργασίας αυτής πραγματοποιήθηκαν τρία εργαστήρια.

Συγκεκριμένα στο 1^ο εργαστήριο με τίτλο «Όταν το ελαιόλαδο συνάντησε τα βότανα», δημιουργήθηκαν αρωματικά έλαια με βότανα όπως ρίγανη, Θρούμπι, Θυμάρι, μέντα, δυόσμο, τα οποία είχαν καλλιεργήσει κατά τη διάρκεια της χρονιάς και έφεραν μαζί τους οι μαθητές και οι υπεύθυνοι καθηγητές του προγράμματος του 1^{ου} Γυμνασίου, κ. Φυντανίδης Νεκτάριος, και η κ. Κουτσοβασίλη Ελένη. Η δική μας ομάδα έφερε το ελαιόλαδο και πολλές συνταγές παρασκευής αρωματικών ελαίων.

Στο 2^ο εργαστήριο έγινε παρασκευή κηραλοιφής με ελαιόλαδο, φυσικό κερί μέλισσας και αιθέρια έλαια

Τέλος, στο 3^ο εργαστήριο, παρασκευάστηκαν ποτ πουρί με φυσικά αποξηραμένα βότανα, άνθη και αιθέρια έλαια κα σαπούνια.

Προβάλλαμε την ταινία «Το δέντρο που έδινε» βασισμένη στο γνωστό παραμύθι του Σελ Σίλβερσταϊν ,η οποία μας συγκίνησε, μας προβλημάτισε και μας ενέπνευσε να διασκευάσουμε και να δραματοποιήσουμε σε σύντομη θεατρική παράσταση το σενάριο. «Η ελιά που έδινε».

Οργανώσαμε και υλοποιήσαμε επίσκεψη στο Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Καλαμάτας στο οποίο περιηγηθήκαμε με έναν πρωτότυπο

βιωματικό τρόπο. Ήρθαμε σε επαφή με το αξιόλογο τοπίο των μεσογειακών ελαιώνων και γνωρίσαμε τον πολιτισμό της ελιάς.

Επισκεφτήκαμε το Διαπιστευμένο εργαστήριο Ελαιολάδου του Τμήματος Ελιάς και Οπωροκηπευτικών Καλαμάτας ΕΛΓΟ Δήμητρα όπου ο κ. Κάτσαρης, γεωπόνος-βιοτεχνολόγος, περιέγραψε τη διαδικασία του ποιοτικού ελέγχου του ελαιολάδου και μας ξενάγησε στα εργαστήρια.

Ιδιαίτερη εντύπωση μας έκανε η επίσκεψη στο μητρικό φυτό της ποικιλίας «καλαμών», μοναδικό μνημείο της φύσης, ηλικίας 850 ετών, με περίμετρο κορμού 9 μέτρων.

Στο πρόγραμμά μας εκφραστήκαμε καλλιτεχνικά μέσα από έργα ζωγραφικής που έχουν ως αντικείμενο την ελιά.

Τέλος, έχουμε ετοιμάσει εδέσματα με βασικό συστατικό την ελιά και το λάδι, τα οποία μπορείτε να γευτείτε μετά το τέλος της παρουσίασης των προγραμμάτων.

Ευχαριστούμε θερμά όλους αυτούς που μας βοήθησαν στην υλοποίηση του προγράμματος μας:

Κομιώτης Γεώργιος, διευθυντής του σχολείου μας

Αγγελόπουλος Βασίλης, καθηγητής πληροφορικής

Αρχαιολογικό Μουσείο Πύργου

Βαρουξής Στασινός, γεωπόνος

Γοροζίδης Γεώργιος, υπεύθυνος σχολικών δραστηριοτήτων

ΚΤΠΕ Καλαμάτας

ΚΤΠΕ Κρεστένων

Κουτσοβασίλη Ελένη, μαθηματικός

Κωλλέτης Κωνσταντίνος, καθηγητής θεολόγος

Νίκα Ελένη, βιολόγος

Νικολοπούλου Γλυκερία, φιλόλογος

Παπαδόπουλος Κων/νος, ιδιοκτήτης ελαιοτριβείου

Φυτανίδης Νεκτάριος, μαθηματικός