

Περιβαλλοντικό
πρόγραμμα Β'
Γυμνασίου

“Τα τοπικά προϊόντα”

ΣΤΟΧΟΙ

ΟΙ ΜΑΘΗΤΕΣ – ΤΡΙΕΣ

- Να γνωρίσουν τα προϊόντα του τόπου μας ,τις ιδιότητες τους ,τη διατροφική αξία τους και τους διαφορετικούς τρόπους κατανάλωσης τους.
- Να αναλογιστούν την αξία των τοπικών μας προϊόντων και τη σημασία τους για την τοπική οικονομία.
- Να ερευνήσουν και να ανακαλύψουν τα προϊόντα στην αγορά και να προβληματιστούν για τους τρόπους προώθησης τους στην ευρύτερη κοινωνία .
- Να δουν μέσα από βιωματικά εργαστήρια τον τρόπο παρασκευής και επεξεργασίας παραδοσιακών προϊόντων και να πειραματιστούν στην δημιουργία τους.

ΔΟΜΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

- Συζήτηση
- Έρευνα
- Βιωματικά εργαστήρια
- Επισκέψεις σε επαγγελματικούς χώρους
- Επίσκεψη στο Κ.Π.Ε Αρχανών
- Πειραματισμός και παρασκευές προϊόντων στην τάξη
- Παιχνίδια
- Σκετς
- Δημιουργία σχετικού εντύπου

ΔΡΑΣΕΙΣ

- **Επίσκεψη ΕΥΒΟΤΡΥ**
- **Επίσκεψη ΚΠΕ Αρχανών**
- **Επίσκεψη ελαιουργείο
Περβολαράκη**
- **Παρασκευή σαπουνιού,
κηραλοιφής κτλ**
- **Έρευνα αγοράς γαλακτοκομικών
προϊόντων**

ΕΡΕΥΝΑ

- Έρευνα των μαθητών με συνεντεύξεις σε ειδικούς για τα προϊόντα που εξετάζονταν, έρευνα στο διαδίκτυο σχετικά με τις ιδιότητες τους ,τη διατροφική τους αξία , τρόπους κατανάλωσης τους ,προώθησης τους στην αγορά.

ΛΑΔΙ

ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ:

- ΣΑΠΟΥΝΙ
- ΚΕΡΑΛΟΙΦΗ
- ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΛΑΔΙΑ

ΤΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙ ΜΑΣ...

Καυστική σόδα NaOH

(υδροξείδιο του Νατρίου)

για στερεό σαπούνι

Καυστική ποτάσα KOH

(υδροξείδιο του Καλίου)

για υγρό σαπούνι



NEPO
NIONISMENO
DISTILLED WATER
REST

ΠΡΟΣΟΧΗ
Αποφύγετε την επαφή με τα μάτια.
Εάν συμβεί αυτό, ξεπλύνετε άμεσα με καθαρό νερό.
Εάν συμβεί αυτό, ζητήστε βοήθεια από έναν γιατρό.





ΤΟ ΣΑΠΟΥΝΙ ΜΑΣ

..αρωματισμένο με λεβάντα



ΟΙ ΚΕΡΑΛΟΙΦΕΣ....



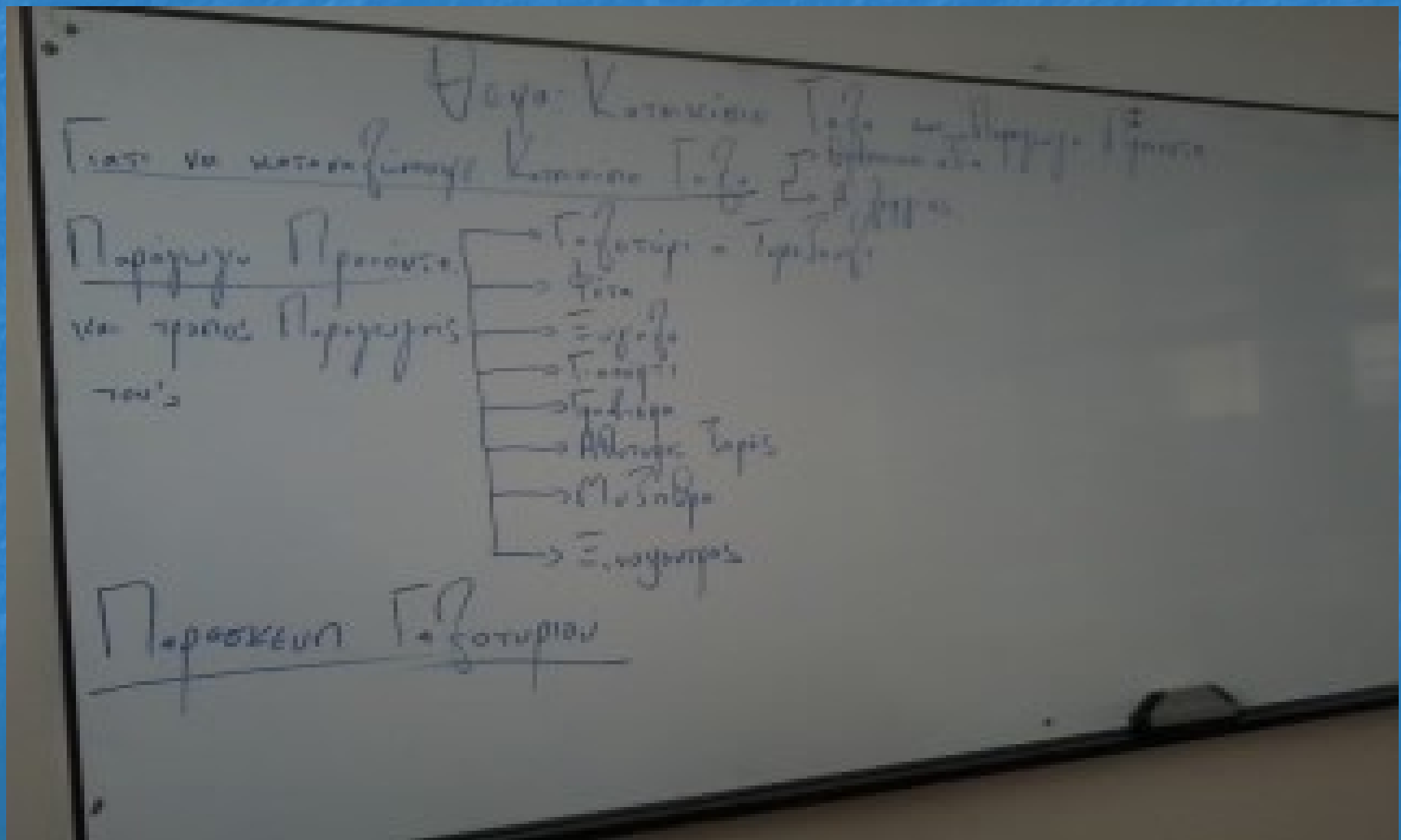
ΤΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΜΑΣ ΛΑΔΙΑ



ΤΟ ΓΑΛΑ...

- ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ

Η ΘΕΩΡΙΑ....



Η ΠΡΑΞΗ....



ΟΙ ΕΠΙΣΚΕΨΕΙΣ ΜΑΣ....

Επίσκεψη ΕΥΒΟΤΡΥ









Επίσκεψη ελαιουργείο Περβολαράκη











Επίσκεψη ΚΠΕ Αρχανών





ΠΟΙΚΙΛΙΑ

ΧΡΩΜΑ

ΑΘΗΝΑΪΔΑ ή
ΜΕΛΙΣΣΑ

ΛΕΥΚΟ



Ερευνα αγοράς γαλακτοκομικών προϊόντων





ΞΥΓΑΛΟ ΚΟΥΒΑΡΑΚΗ

ΦΡΕΣΚΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ
ΑΠΟ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ ΠΑΣΤΕΡΙΟΜΕΝΟ ΓΑΛΛΑ
ΑΛΑΤΙ 1,2% ΛΙΠ. 11,9%
ΘΕΡΜΙΔΕΣ 163 ΑΝΑ

GR
32 • 230
EC

71502116

ΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΤΑ Π

769552

ΑΡΟΣ : 285γρ.ε
ΕΧΡΙ: 16/09/15

ΦΡΑΣΚΕΥΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟ ΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ-ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΟΥΒΑΡΑΚΗΣ
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ 2-4οC
ΚΑΜΕΖΙ ΣΗΤΕΙΑΣ ΚΡΗΤΗ Τηλ.. (28430)71555 -28830



ΣΤΑΚΑ ΣΗΤΕΙΑΣ
 ΤΥΡΙ ΑΠΟ ΚΡΕΜΑ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΚΡΗ
 ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗ
 ΑΛΑΤΙ 2%

ΤΟΣ

GR
 92 • 230
 EC

Κ.Π. 180227

ΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΤΑ Π. 202309

Ο ΒΑΡΟΣ : 270 γρ. ±
 4 ΜΕΧΡΙ : 27/08/15

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟ ΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΠΡΟΪΟΝΤΑ ΟΚΟΜΙΚΑ-ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ
 ΚΟΥΒΑΡΑΚΗΣ
 ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ 4-8οC
 ΧΑΜΕΖΙ ΣΗΤΕΙΑΣ ΚΡΗΤΗ Τηλ.. (28430)71555 -28830



BOYTYPO
NTOTTO

ΞΙΝΗ ΜΥΖΗΘΡΑ

"ΣΥΛΛΙΓΑΡΔΟΣ"

χωρίς
συντηρητικά



HELLAS
32.4.220
E.U.

Από φρέσκο, παστεριωμένο αιγοπρόβριο γάλα



Καθαρό θάλας: Επί Ζυγίου
Διατηρείται στους 4°C

Συστατικά: αιγοπρόβριο γάλα, πυρίδι
οξυγαλακτική καλλιέργεια, αλάτι (1%)
Μέγιστη υγρασία: 65%
Ελάχιστο λιπαρό: 15%

ΑΠΟ 100% ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΑΛΑ



Συλλιγάρδος Ο.Ε
Βιοτεχνία Επεξεργασίας Γάλακτος
Νεάπολη Κρήτης
Τηλ: 28410-34113

ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΗ ΞΙΝΗ ΜΥΖΗΘΡΑ

ΗΜ. ΣΥΓΓΙΣΗΣ

10.2.2015

ΗΜ. ΛΗΞΗΣ

10.6.2015

14



2 953212 007757

ΑΡΑΓ: 29/01/15

ΒΑΡΟΣ Kg

0.775



αραγάς



Αραγάς
είναι ο βασικός
τύπος για τη μεσογειακή
γαλακτία

ΣΟΦΟΧΟΡΟΣ



ΚΡΗΤΗΣ



Αραγάς
είναι ο βασικός
τύπος για τη μεσογειακή
γαλακτία. Η Κρήνη
είναι ο βασικός
τύπος για τη μεσογειακή
γαλακτία. Η Κρήνη
είναι ο βασικός
τύπος για τη μεσογειακή
γαλακτία.



ΤΟ ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ...

της ομάδας μας

ΤΟ ΦΥΛΛΑΔΙΟ ΜΑΣ



Ελιά



ΚΩΣΤΑΣ
ΠΡΩΤΟΚΑΛΩΝ, Α.
ΓΕΩΡΓΙΟΥ
Ν. ΚΑΡΑΓΕΩΡΓΙΟΥ
ΠΡΟΣ ΤΗΝ Κ.Α. Α.

ΚΩΣΤΑΣ
1. Γεωργιανός
& Δ/γικός Εκπ/σμός, Κρήνη
2. Γεωργιανός Εκπ/σμός, Κρήνη
3. Δ/γικός Δ/γικός Εκπ/σμός
4. Δ/γικός





Γάλα

Το γάλα είναι ένα από τα βασικά τρόφιμα που καταναλώνουμε στην Ελλάδα. Είναι πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά και αποτελεί σημαντικό μέρος της διατροφής μας. Η παραγωγή γάλακτος στην Ελλάδα γίνεται κυρίως από αγελάδες και πρόβατα.

Η ποιότητα του γάλακτος εξαρτάται από πολλούς παράγοντες, όπως η υγιεινή, η διατροφή των ζώων και οι συνθήκες παραγωγής. Είναι σημαντικό να αγοράζουμε γάλα από αξιόπιστους παραγωγούς και να το αποθηκεύουμε σωστά.

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΕΓΣΕ
ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Το γάλα είναι ένα από τα βασικά τρόφιμα που καταναλώνουμε στην Ελλάδα. Είναι πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά και αποτελεί σημαντικό μέρος της διατροφής μας. Η παραγωγή γάλακτος στην Ελλάδα γίνεται κυρίως από αγελάδες και πρόβατα.



Το γάλα είναι ένα από τα βασικά τρόφιμα που καταναλώνουμε στην Ελλάδα. Είναι πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά και αποτελεί σημαντικό μέρος της διατροφής μας. Η παραγωγή γάλακτος στην Ελλάδα γίνεται κυρίως από αγελάδες και πρόβατα.

Η ποιότητα του γάλακτος εξαρτάται από πολλούς παράγοντες, όπως η υγιεινή, η διατροφή των ζώων και οι συνθήκες παραγωγής. Είναι σημαντικό να αγοράζουμε γάλα από αξιόπιστους παραγωγούς και να το αποθηκεύουμε σωστά.



ΤΟΠΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ... ΤΟΠΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ



Το γάλα είναι ένα από τα βασικά τρόφιμα που καταναλώνουμε στην Ελλάδα. Είναι πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά και αποτελεί σημαντικό μέρος της διατροφής μας. Η παραγωγή γάλακτος στην Ελλάδα γίνεται κυρίως από αγελάδες και πρόβατα.

Η ΟΜΑΔΑ ΜΑΣ

ΘΕΟΔΩΡΑΚΗ ΝΙΚΗ
ΚΑΜΑΡΙΤΗΣ ΟΜΗΡΟΣ
ΚΟΣΜΑΔΑΚΗΣ ΜΙΛΤΟΣ
ΛΙΑΓΚΟΥ ΕΙΡΗΝΗ
ΜΠΑΙΝΤΟΥ ΙΩΑΝΝΑ
ΜΠΕΓΚΕΓΙΑ ΓΚΑΜΠΡΙΕΛΑ
ΜΠΙΛΑΝΑΚΗ ΜΑΡΙΑ
ΝΤΟΚΑ ΧΡΙΣΤΙΝΑ
ΞΟΜΠΛΑΡΑΚΗΣ ΝΙΚΟΣ
ΠΑΠΑΔΑΚΗΣ ΒΑΣΙΛΗΣ
ΠΑΡΑΚΕΝΤΑΚΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ
ΠΕΡΒΟΛΑΡΑΚΗΣ ΓΙΩΡΓΟΣ
ΠΛΕΞΟΥΣΑΚΗΣ ΓΙΩΡΓΟΣ
ΣΤΕΦΑΝΑΚΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ
ΣΤΕΦΑΝΑΚΗΣ ΜΙΧΑΛΗΣ
ΤΣΙΑΤΟΥΡΑΣ ΑΝΤΩΝΙΟΣ
ΧΑΤΖΑΚΗΣ ΒΑΣΙΛΗΣ
ΧΡΙΣΤΑΚΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ
ΧΡΟΝΑΚΗ ΣΤΕΛΛΑ
ΧΡΟΝΑΚΗ ΜΑΡΙΑΝΘΟΥΛΑ
ΧΡΥΣΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑ
ΨΑΡΟΥΔΑΚΗ ΕΙΡΗΝΗ

ΟΙ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΕΣ

ΦΛΟΥΡΑΚΗ ΧΑΡΑ

ΣΠΥΡΙΔΑΚΗ ΜΑΡΙΑ



ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ

