

Τα προϊόντα του τόπου μου:

Αμπέλι & κρασί

Το νηπιαγωγείο μας βρίσκεται στην Αρχαία Κόρινθο και η ευρύτερη περιοχή παράγει σταφύλια και κρασί. Φημίζεται δε για την σταφίδα (αποξηραμένη ποικιλία σταφυλιού), η οποία είναι παγκοσμίως γνωστή και βασική γεωργική δραστηριότητα των κατοίκων.

Το αμπέλι καλλιεργείται από την αρχαιότητα και είναι μια ευρύτατα διαδεδομένη καλλιέργεια στην χώρα μας αλλά ιδιαίτερα στην Κορινθία.

Είναι γνωστές οι ευεργετικές ιδιότητες του σταφυλιού και των παραγώγων του για τον ανθρώπινο οργανισμό μιας και τόσο το σταφύλι όσο και το κρασί αποτέλεσαν τροφή και φάρμακο.

Το κρασί σαν βασικό παράγωγο του σταφυλιού συνδέεται με όλες τις εκφάνσεις της ανθρώπινης δραστηριότητας και αποτελεί σημαντική οικονομική δραστηριότητα για τον τόπο μας διαχρονικά.

Στόχοι του προγράμματός μας είναι να γνωρίσουν οι μαθητές το αμπέλι και τα παράγωγα του και αντιληφθούν τη σημασία τους σε διατροφικό αλλά και οικονομικό επίπεδο στην ζωή των ανθρώπων.

Να παρατηρήσουν, να ερευνήσουν και να εκφραστούν επιχειρηματολογώντας μέσα σε κλίμα σεβασμού, αποδοχής και ασφάλειας.

Να περιγράψουν και να αφηγηθούν προσωπικά τους βιώματα.

Να συλλέξουν πληροφορίες και άλλο υλικό και να εκφραστούν δημιουργικά μέσα από ποικίλες δραστηριότητες.

Μεθοδολογία

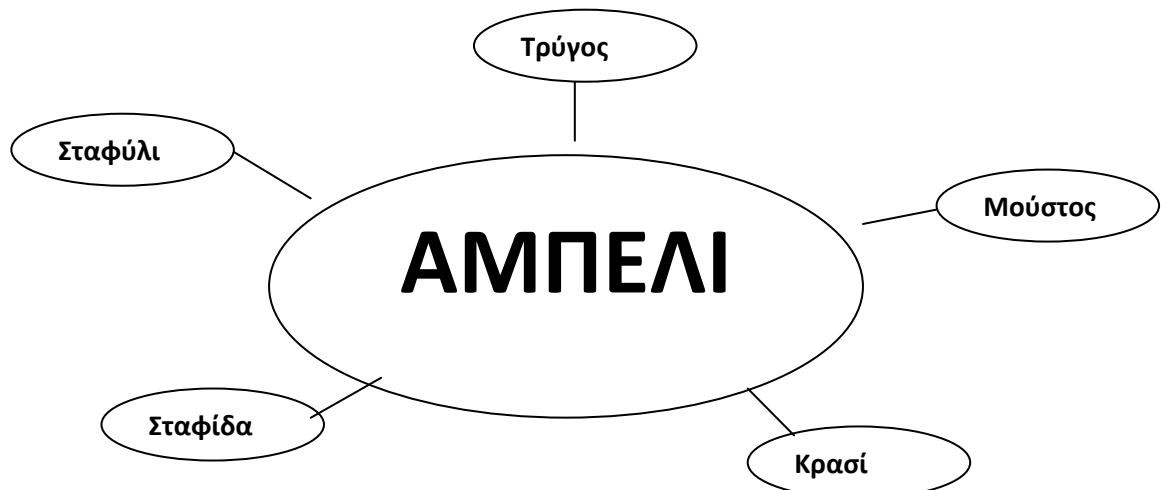
Καταιγισμός ιδεών

Βιωματική προσέγγιση

Εργασία σε ομάδες

Με την έναρξη της σχολικής χρονιάς και με αφορμή μια κουβέντα που είχαμε με τους μαθητές διαπίστωσαν σχεδόν όλοι ότι οι γονείς τους αυτή την εποχή τρυγούν τα αμπέλια τους κι αποφασίσαμε να διερευνήσουμε το θέμα αυτό.

Φτιάξαμε ένα ιστόγραμμα για το τι γνωρίζουμε για το θέμα.



Στη συνέχεια χωριστήκαμε σε ομάδες και η κάθε μια ανέλαβε και μια δραστηριότητα. Αναζήτησαν σχετικό υλικό στο διαδίκτυο και εμπλουτίσαμε τον πίνακα της τάξης



Αφηγήθηκαν προσωπικές τους εμπειρίες από τον τρύγο και φτιάξαμε και την σχετική γωνιά με το σταφύλι και τα παράγωγα του



Πολλοί μαθητές έφεραν για δεκατιανό σταφύλι κι άλλα φρούτα και φτιάξαμε μια εξαιρετική φρουτοσαλάτα την οποία και απολαύσαμε αναδεικνύοντας και την διατροφική σπουδαιότητα του σταφυλιού.



Πατήσαμε σταφύλια και φτιάξαμε το δικό μας κρασί



Συγκεντρώσαμε τα υλικά μας και ζυμώσαμε μουστοκούλουρα ,τα πλάσαμε ,τα ψήσαμε και τα απολαύσαμε κέρασαμε και τους γονείς μας.





Εκφραστήκαμε δημιουργικά και φτιάξαμε σταφύλια με διάφορες τεχνικές , δραματοποιήσαμε το ποίημα «Σε μια ρώγα από σταφύλι»



Μιλήσαμε για το Θεό του κρασιού τον Διόνυσο και διαβάσαμε και αξιοποιήσαμε βιβλία σχετικά με το σταφύλι.

Λύσαμε αινίγματα και μάθαμε παροιμίες για το σταφύλι .Συμπληρώσαμε σχετικά φύλλα εργασίας.



Στις καταθέσεις των εμπειριών τους οι μαθητές ανέφεραν ότι το σταφύλι το μαζεύουν σε κλούβες και το αποθηκεύουν σε τεράστια ψυγεία μέχρι να πουληθεί. Ανέφεραν επίσης ότι με το χυμό των σταφυλιών φτιάχνουμε μουσταλευριά ,πετιμέζι και με τις ρώγες του σταφυλιού γλυκό του κουταλιού.

Στο χωριό μας όλοι οι κάτοικοι έχουν και εκμεταλλεύονται τον δικό τους αμπελώνα και έτσι η τοπική οικονομία στηρίζεται κυρίως στην οινοπαραγωγή και στην πώληση σταφυλιών για επιτραπέζια χρήση.

Αξιολόγηση

Το πρόγραμμα μας για το σταφύλι αγκαλιάστηκε από τους μαθητές ,οι οποίοι συμμετείχαν με μεγάλο ενθουσιασμό και ζήλο και πέτυχε τους στόχους που είχαν αρχικά τεθεί. Οι μαθητές ενέταξαν τα φρούτα και το υγιεινό δεκατιανό στην καθημερινότητά τους(σταφύλι, μουστοκούλουρα) και συνειδητοποίησαν ότι το αμπέλι και τα παράγωγα του αποτελεί μια αποδοτική και επικερδή οικονομική δραστηριότητα.