

**Εκπαιδευτική δραστηριότητα – Εργασία “το σταφύλι”
Τάξη Γ’ Δημοτικού-5^ο Δ.Σχ.Λιβαδειάς
Εκπαιδευτικός: Καράβα Ευαγγελία
Σχολικό έτος : 2012-2013
Χρονική διάρκεια: 3 εβδομάδες**

... Το σταφύλι ...



Γενικοί στόχοι της εργασίας :

- **Να γνωρίσουν τα παιδιά από κοντά το σταφύλι και τα προϊόντα του και πόσο σημαντική είναι η χρήση τους στη ζωή των ανθρώπων από την αρχαιότητα έως την σημερινή εποχή.**
 - **Να γνωρίσουν το επάγγελμα του οινοποιού.**
 - **Να μάθουν για τη δραστηριότητα του τρύγону.**
- **Να γνωρίσουν βιωματικά τα προϊόντα του σταφυλιού.**
 - **να εργαστούν σε ομάδες και να συνεργαστούν.**

Ξεκινώντας την εργασία μας βρήκαμε πληροφορίες για το σταφύλι αξιοποιώντας τις πληροφορίες από το διαδίκτυο:

Το σταφύλι είναι ο καρπός του αμπελιού.

Είναι η ωφελιμότερη τροφή του ανθρώπου και πολύ δίκαια λέγεται βασιλιάς των φρούτων.

Το σταφύλι τρώγεται ωμό , αλλά και σε υπέροχα γλυκίσματα, επίσης πίνεται και ο χυμός του .

Το σταφύλι καλλιεργείται από τους αμπελουργούς σε αμπέλια-αμπελώνες .

Το αμπέλι αλλιώς ονομάζεται και **κλήμα** και είναι αναρριχητικό φυτό .

Τα σταφύλια αναπτύσσονται σε τσαμπιά από έξι έως τριακόσιες ρώγες και μπορεί να έχουν **μαύρο, σκούρο μπλε, κίτρινο, πράσινο, λευκό ή ροζ χρώμα.**



Ο τρύγος αφορά το μάζεμα των σταφυλιών. ο τρύγος γίνεται τους μήνες Αύγουστο-Σεπτέμβριο.



Τα σταφύλια που είναι έτοιμα για μάζεμα πρέπει να είναι ώριμα και μετά τον τρύγο συγκεντρώνονται σε ειδικά κοφίνια ή σε μεγάλα πλαστικά δοχεία συγκομιδή των σταφυλιών. Μετά την συγκομιδή τα σταφύλια οδηγούνται στο πατητήρι. Παλιότερα το πάτημα των σταφυλιών γινόταν με τα πόδια τώρα γίνεται σε ηλεκτρικά πατητήρια με ειδικά μηχανήματα .



Έτσι παράγεται ο **μούστος** που είναι ο χυμός από τις ρώγες των σταφυλιών. Από αυτόν γίνονται τα μουστοκούλουρα , η μουσταλευριά και το **πετιμέζι** .



Από το μούστο με κατάλληλη ζύμωση παράγεται στα οινοποιεία **το κρασί** και **το ξίδι**. Από το σταφύλι επίσης παράγεται **το τσίπουρο** και **το ούζο**.



Το χρώμα του κρασιού οφείλεται στις διαφορετικό χρώμα της φλούδας των σταφυλιών (**λευκό, ροζ, κόκκινο**).

Οι σταφίδες είναι αποξηραμένα σταφύλια .



Οι πιο γνωστές είναι η σουλτανίνα και η κορινθιακή σταφίδα . Τρώγεται ωμή αλλά και σε γλυκά ,όπως μπισκότα ,κέικ, κουλουράκια .

Με τα κληματόφυλλα ή αμπελόφυλλα γίνονται και τα παραδοσιακά μας **ντολμαδάκια** .



Στην ελληνική ύπαιθρο ο τρύγος, μαζί με το πάτημα των σταφυλιών που τον ακολουθούσε, ήταν μια από τις σημαντικότερες αγροτικές εργασίες και γινόταν αφορμή για γιορτή.

Κατά την **ελληνική μυθολογία**, ο **Στάφυλος** ήταν γιος του **Διονύσου** και της **Αριάδνης**. Σε άλλο μύθο ο Στάφυλος ήταν βοσκός του βασιλεία της Αιτωλίας Οινέα. Καθώς έβοσκε τις κατσίκες του, παρατήρησε ότι μια από αυτές τρώγοντας συνέχεια ένα συγκεκριμένο καρπό πάχαινε περισσότερο από τις άλλες. Μάζεψε τότε αρκετούς και τους πρόσφερε στον βασιλιά του. Εκείνος παρασκεύασε ένα χυμό τον οποίο ονόμασε "οίνο", στον δε καρπό έδωσε το όνομα του βοσκού του (σταφύλι).

Τα αμπέλια ξεκίνησαν να καλλιεργούνται από την **εποχή του χαλκού**, καθώς κουκούτσια από σταφύλια βρέθηκαν σε κατοικίες της εποχής αυτής.

Στην Ελλάδα, σύμφωνα με κάποιους ερευνητές, η πρώτη καλλιέργεια αμπελιού έγινε στην Κρήτη, ενώ για κάποιους άλλους στη Θράκη και χρονολογούνται γύρω στο 1.000 π.Χ. Ο **Όμηρος** αναφέρεται στο αμπέλι και το κρασί με τις ονομασίες οίνη, Οινόη.

Διαθεματική-Βιωματική Προσέγγιση

- Στη συνέχεια μιλήσαμε για το σταφύλι τα προϊόντα του και τη διαδικασία του τρύγου στην τάξη και τα παιδιά αντάλλαξαν πληροφορίες από προσωπικές τους εμπειρίες στο μάζεμα των σταφυλιών.
- Στο μάθημα της **γλώσσας** εργαστήκαμε πάνω σε φύλλα εργασίας με θέμα το αμπέλι από το φυλλάδιο του τεύχους "Χατζημιχάλη", αναλύσαμε ποιήματα και κείμενα με θέμα το σταφύλι και διαβάσαμε σχετικούς μύθους του Αισώπου.
- Στα **μαθηματικά** λύσαμε προβλήματα πρόσθεσης και αφαίρεσης χρησιμοποιώντας τις λέξεις "σταφύλι, αμπέλι, οινοποιός, κρασί"
- Στην **ιστορία** αναφερθήκαμε στο θεό Διόνυσο και τα "Διονύσια γλέντια" των αρχαίων Ελλήνων.
- Στα **θρησκευτικά** αναφερθήκαμε στη Θεία Κοινωνία και τη χρήση του κρασιού σε αυτή.
- Στα **εικαστικά** είδαμε πίνακες ζωγραφικής στο διαδίκτυο με θέμα το αμπέλι και τον τρύγο



- και ζωγραφίσαμε τους δικούς μας πίνακες.
- - Είδαμε στο διαδίκτυο τον τρύγο και τον τρόπο παραγωγής του κρασιού:
[ο τρύγος και το πάτημα των σταφυλιών!](#)
[η παραγωγή του κρασιού](#)
- Επίσης πλάσαμε με τις πλαστελίνες σταφύλια και σκεύη για το κρασί.







Μία ξεχωριστή δραστηριότητα για μας ήταν το **"χειροποίητο πατητήρι"** στην τάξη μας. Τα παιδιά με ένα σουρωτήρι κι ένα μεγάλο δοχείο "έστυναν" τα σταφύλια και έβγαλαν το δικό τους μούστο.



με τις ποδιές και τα γάντια... έτοιμα για εργασία...!!!



- επισκεφτήκαμε το κτήμα "Χατζημιχάλη" όπου είδαμε από κοντά την παραγωγή του κρασιού από τους αμπελώνες του κτήματος.



η είσοδος του κτήματος



στον αμπελώνα του κτήματος



'ασκός' από δέρμα κατσίκας-μέσο μεταφοράς προϊόντων



η διαδικασία της ζύμωσης



το "ψήσιμο" των πηλινων αμφορέων
2000 βαρέλια κρασιού στο κελάρι του κτήματος



στο εκκλησάκι της οικογένειας Χατζημιχάλη

το τέλος της εργασίας μας καλέσαμε τη μαμά του Θεοδωρή κ. Γιώτα και φτιάξαμε μαζί
της **Μουστοκούλουρα και μουσταλευριά.**



τα υλικά μας για τα Μουστοκούλουρα: από 2 ποτήρια μούστο, λάδι ελιάς, ζάχαρη, από 1 κουταλάκι κανέλα, σόδα, αμμωνία γαρύφαλλο, 1 κιλό αλεύρι και 1 δόση μπέικεν .



τα υλικά μας για τη Μουσταλευριά: 7 ποτήρια μούστο και 1 ποτήρι αλεύρι



φτιαγμένα από τα χέρια των παιδιών...!!!



...τέλος...