





ΔΙΑΧΥΣΗ ΡΟΗΣ


ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ eTwinning




- 
- ▶ Κατά τη σχολική χρονιά 2023-2024 και συγκεκριμένα στις 19.10.2024 η καθηγήτρια Γερμανικών του σχολείου μας, μέσω της ευρωπαϊκής εκπαιδευτικής πλατφόρμας ESEP , δέχθηκε πρόταση από εκπαιδευτικό σχολείου μέσης εκπαίδευσης στην Πολωνία, προκειμένου τα δύο σχολεία να συνεργαστούν στο ευρωπαϊκό πρόγραμμα eTwinning με τίτλο **“Kulinarisches Erbe Europas”** (Γαστρονομική κληρονομιά της Ευρώπης). Στο πρόγραμμα αυτό – με ιδρύτρια χώρα την Πολωνία – θα συμμετείχαν και σχολεία της Τσεχίας, της Γαλλίας και της Τουρκίας. Η γλώσσα συνεργασίας και επικοινωνίας μεταξύ των σχολείων θα ήταν η γερμανική. Όσον αφορά στο δικό μας σχολείο συστάθηκε ομάδα οκτώ (8) μαθητών/τριών του τμήματος Γ΄3, των οποίων το επίπεδο γνώσης της γλώσσας είναι πολύ καλό και θα είναι σε θέση να ανταπεξέλθουν γλωσσικά, συνεργατικά και επικοινωνιακά στο πρόγραμμα. Επίσης, το γνωστικό τους υπόβαθρο τους βοηθάει να συμμετάσχουν στο πρόγραμμα, καθώς στη Β΄ Γυμνασίου υπήρξε διδακτικό κεφάλαιο σχετικά με το θέμα “φαγητό”. Κατόπιν γονικής συναίνεσης για τη συμμετοχή τους στο παραπάνω πρόγραμμα, οι μαθητές/τριες άρχισαν να συνεργάζονται και να πραγματοποιούν εργασίες, οι οποίες ως τον Ιανουάριο αριθμούνται ως εξής :




✓ Τον Οκτώβριο οι μαθητές/τριες συγκεντρώθηκαν στην αίθουσα Πληροφορικής και μέσω του δωρεάν ψηφιακού εργαλείου από το Πανελλήνιο Σχολικό Δίκτυο (ΠΣΔ) nick.papag.sites.sch.gr δημιούργησαν ατομικά το προσωπικό τους Avatar. Επίσης, η καθηγήτρια Γερμανικών δημιούργησε με το ψηφιακό εργαλείο padlet.com τον τοίχο στον οποίο το σχολείο μας θα αναρτά σε κάθε βήμα όλες τις δραστηριότητες που πραγματοποιούνται καθώς και σχετικό φωτογραφικό υλικό, αλλά και βίντεο. Επιπλέον, στον παραπάνω τοίχο αναρτήθηκε και η παρουσίαση του σχολείου μας με όλες τις απαραίτητες πληροφορίες για το πρόγραμμα. Η παρουσίαση δημιουργήθηκε με το ψηφιακό εργαλείο canva.com και αναρτήθηκε και στην ιστοσελίδα του σχολείου μας.


- 
- ✓ Τον Νοέμβριο εκτυπώθηκαν τα Avatar και οι μαθητές/τριες συνεργάστηκαν προκειμένου να δημιουργήσουν ένα collage, στο οποίο πέρα από το Avatar ο/η κάθε μαθητής/τρια έγραψε και κάποια προσωπικά στοιχεία. Επιπλέον, οι μαθητές/τριες παρουσίασαν και μέσω βίντεο τον εαυτό τους στα γερμανικά. Η παρουσίαση όλων των καθηγητών /τριών και μαθητών/τριών υπάρχει και στο padlet με τον τίτλο “ **Das sind wir! Ein internationales eTwinning-Team**”. Αφού άρχισε να δημιουργείται υλικό για το πρόγραμμα, το padlet του σχολείου μας “ανέβηκε” στο TwinSpace (χώρο εργασίας) του προγράμματος. Στη συνέχεια οι μαθητές/τριες χωρίστηκαν σε δύο ομάδες και συν-εργάστηκαν προκειμένου μέσω του ψηφιακού εργαλείου [canva.com](https://www.canva.com) να δημιουργήσουν ένα λογότυπο (Logo) ενός εικονικού εστιατορίου, το οποίο θα ανέβαινε σε ξεχωριστό τοίχο του προγράμματος μαζί με τα υπόλοιπα των άλλων χωρών. Από τα δύο που δημιουργήθηκαν, κατόπιν κοινής απόφασης των δύο ομάδων στάλθηκε αυτό που θεωρήθηκε καλύτερο.



Όλα τα λογότυπα θα ήταν συνυποψήφια προς ψηφοφορία, προκειμένου στις 28.11.2024 να ψηφιστεί το καλύτερο, το οποίο και θα εκπροσωπούσε όλο το πρόγραμμα. Καθηγητές/τριες, αλλά και μαθητές/τριες του μπορούσαν να ψηφίσουν μέσω εγγράφου [google.com/forms](https://www.google.com/forms). Τελικά ως καλύτερο λογότυπο ψηφίστηκε αυτό της Γαλλίας. Επιπλέον οι μαθητές/τριες συνεργάστηκαν με τη βοήθεια του συνεργατικού εργαλείου **answergarden** προκειμένου να προτείνουν δικές τους ονομασίες για το εικονικό εστιατόριο. Μια άλλη συνεργατική δραστηριότητα που πραγματοποιήθηκε στις 16.11.2024 ήταν η εξής : Οι μαθητές/τριες με τη βοήθεια και πάλι του συνεργατικού εργαλείου **answergarden** συνεργάστηκαν στην αίθουσα Πληροφορικής, προκειμένου, όπως και οι μαθητές/τριες των άλλων εταιρών σχολείων, να προσθέσουν μέσω ‘καταιγισμού ιδεών’ (brainstorming) στον χώρο δικές τους λέξεις που αφορούσαν σε υλικά με τα οποία εκτελούνται συνταγές φαγητών και γλυκών. Με αυτά τα υλικά θα αποφάσιζαν στην πορεία με ποιες συνταγές θα ασχολούνταν στην πορεία του προγράμματος.



✓ Τον Δεκέμβριο οι μαθητές/τριες άρχισαν να συνεργάζονται για τις συνταγές. Σε χρωματιστές κάρτες έγραψαν τα τρία γεύματα της ημέρας : “Frühstück” (πρωινό), “Mitagessen” (μεσημεριανό), “Abendbrot” (βραδινό). Αφού χωρίστηκαν σε τρεις ομάδες, διάλεξαν μια κάρτα (χωρίς να την βλέπουν) και ανάλογα με το γεύμα που αναγραφόταν στην κάρτα θα αποφάσιζαν ποια φαγητά ή γλυκά θα επέλεγαν για το πρόγραμμα. Στην αίθουσα Πληροφορικής οι μαθητές/τριες έγραψαν τα υλικά των συνταγών που διάλεξαν τόσο στα ελληνικά όσο και στα γερμανικά. Στη συνέχεια, με προθυμία, αλλά και με τη βοήθεια συγγενικών τους προσώπων (τους ευχαριστούμε θερμά) συνεργάστηκαν προκειμένου να γίνει σε πραγματικό χρόνο η εκτέλεση των συνταγών.



Φυσικά και οι εκτελέσεις των συνταγών αποτυπώθηκαν σε φωτογραφίες, αλλά και καταγράφηκαν σε βίντεο, κάποια από τα οποία ενσωματώθηκαν και με μουσική, χάρη στις ικανές ψηφιακές γνώσεις και δεξιότητες των μαθητών/τριών. Όπως όλα τα σχολεία, έτσι και το δικό μας ανάρτησε όλο το υλικό στο padlet με τίτλο : “eTwinning-Gastro”. Τέλος, με σκοπό την ανατροφοδότηση προς την υπεύθυνη καθηγήτρια, οι μαθητές κλήθηκαν να απαντήσουν σε ένα ερωτηματολόγιο σχετικό με τις συνταγές και την εκτέλεσή τους καθώς και να το υποβάλλουν στην καθηγήτρια. Το ερωτηματολόγιο δημιουργήθηκε στις 25.1.2024 μέσω εγγράφου docs.google.com.



Σημείωση 1 : Ο σύνδεσμος του padlet που εκπροσωπεί το σχολείο μας είναι ο εξής :

<https://padlet.com/zaikaterinh/1-gymnasium-in-tyrnavos-griechenland-q47k693wgadoccl>

Σημείωση 2 : Εκτός από την υπεύθυνα καθηγήτρια του προγράμματος κα Ζαρογιάννη, βοηθός καθηγήτρια ξεκίνησε να είναι και η κα Μητάνη, η οποία, όμως, σταμάτησε μετά τις διακοπές Χριστουγέννων να έρχεται στο σχολείο.

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ

1. Gymnasium in Tyrnavos "Achilleas Tzartzanos" (Griechenland)



Unsere Sekundarschule liegt in Thessalia, dem Zentrum von Griechenland. Die Stadt Tyrnavos befindet sich ca. 20 km von Larissa entfernt. Unsere Schule hat ca. 300 Schüler/innen und 36 Lehrer/innen.

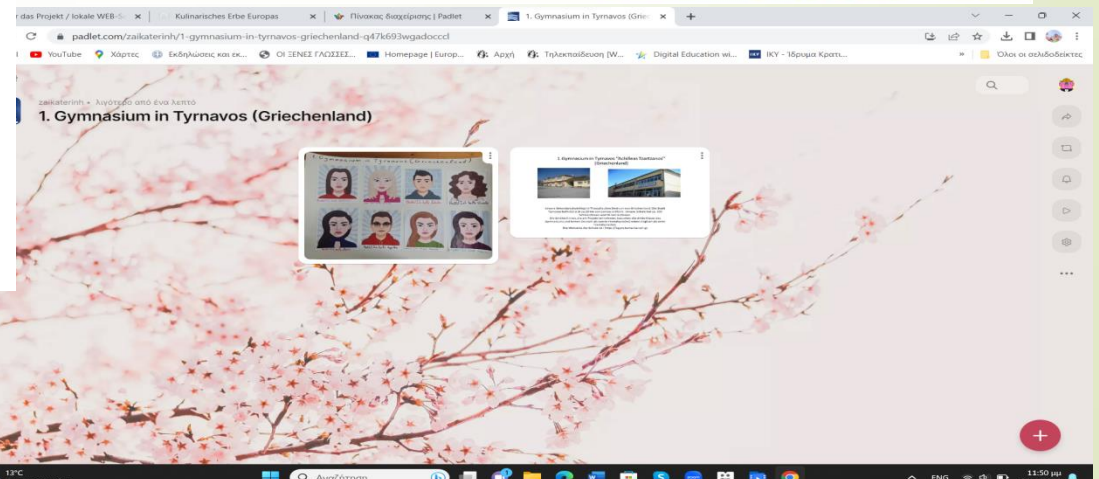

Die Schüler/innen, die am Projekt teilnehmen, besuchen die dritte Klasse des Gymnasiums und lernen Deutsch als zweite Fremdsprache (neben Englisch als erste Fremdsprache).

Die Webseite der Schule ist : <https://1gym-tyrnava.lar.sch.gr>

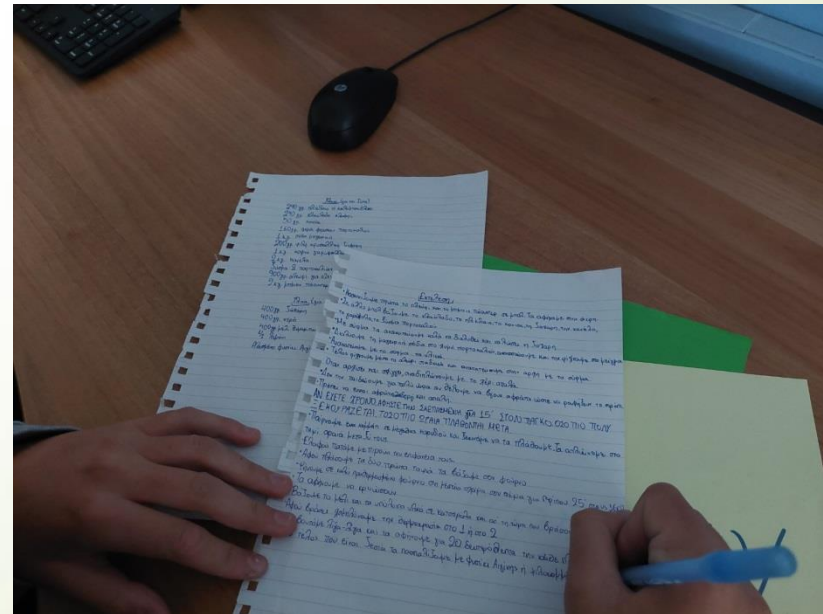
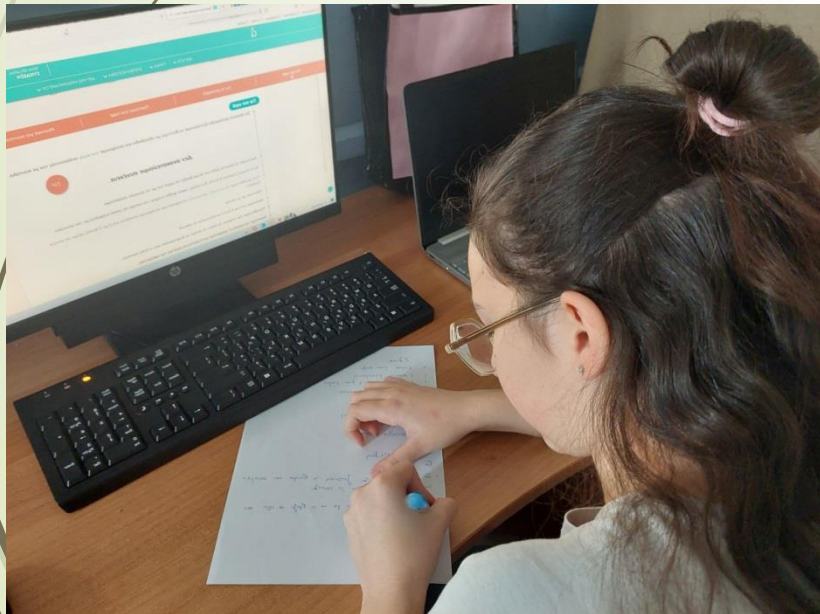
Αικατερίνη Ζαρογιάννη
1ο Γυμνάσιο Τυρνάβου "Αχιλλέας Τζάρτζανος" 

Η πρώτη μας συμμετοχή σε eTwinning project με τίτλο :
"Kulinarisches Erbe Europas"
(" Γαστρονομική κληρονομιά της Ευρώπης ")

Χώρες που συμμετέχουν :
Ελλάδα
Τσεχική Δημοκρατία
Γαλλία
Τουρκία
Πληροφορίες για το project







Bauernsalat



Zutaten

2 Tomaten
1 Salatgurke
½ Zwiebel
½ Paprikaschoten
50gr Oliven
150gr Feta (Käse)
Salz
Essig
Olivenöl
Oregano

Zubereitung

Zuerst schneiden Sie die Tomaten in kleinen Stücken und geben Sie sie in eine Schüssel. Dann schälen Sie die Gurke und geben Sie sie in die Schüssel mit den Tomaten. Schneiden Sie die Paprika in kleinen Streifen, die Zwiebel in sehr dünne Scheiben und geben Sie alles zu den anderen Zutaten in der Schüssel. Fügen Sie Essig hinzu und mischen Sie den Salat. Fügen Sie die Oliven, den Feta, den Oregano und das Olivenöl hinzu und servieren Sie mit Brot.

HONIGMAKRONEN

Zutaten (für den Teig)

240gr Sonnenblumenöl
240gr Olivenöl
50ml Cognac
160gr Orangensaft
1 Teelöffel Backpulver
200gr Zucker
2 Teelöffel Zimt
Schale von 2 Orangen
900gr Mehl



Zutaten (für den Sirup)

400gr Zucker
400ml Wasser
400gr Honig
Eine halbe Zitrone
Walnüsse zum Bestreuen

Zubereitung

- Zuerst das Salz in eine Schüssel schieben. Lassen Sie sie beiseite.
- In eine andere Schüssel Olivenöl, Sonnenblumenöl, Cognac, Zucker, Zimt, Nelken und Orangenschale geben.
- Mit einem Draht gut umrühren, um den Zucker aufzulösen und zu schmelzen.
- Lösen Sie das Backpulver im Orangensaft auf, rühren Sie um, um die Reaktion zu starten, und gießen Sie es in die Mischung.
- Die Zutaten mit dem Draht vermischen.
- Zum Schluss das Mehl nach und nach in die Mischung geben und zu Beginn mit dem Sieb verrühren.
- Wenn es anfängt, fester zu werden, falten Sie es von Hand, trainieren es aber nicht lange, wenn Sie wollen, dass es flauschig wird.
- Wenn Sie Zeit haben, lassen Sie sie 15 Minuten auf der Arbeitsfläche abgedeckt liegen. Je länger sie ruht, desto leichter lässt sie sich später formen.
- Nehmen Sie ein Stück Teig in der Größe einer Walnuss und beginnen Sie, es zu formen. Verteilen Sie sie dünn auf der Pfanne dazwischen.

Tzatziki



Zutaten

300gr Joghurt
1 Salatgurke
1/3 Knoblauchzehen
Essig
Dill
Olivenöl
½ Teelöffel Salz
Ein bisschen Pfeffer

Zubereitung

Zuerst die Gurke schälen und mit der Reibe reiben. Dann legen Sie die Gurke in ein Handtuch, das Sie in eine Schüssel gelegt haben. Dann lassen Sie die Gurke sehr gut mit einem Handtuch abtropfen, um die Feuchtigkeit zu entfernen. Danach den Joghurt in eine Schüssel geben und die Gurke und den Essig hinzufügen. Den Knoblauch in einer Schüssel mit dem Mehl verquirlen, zum Joghurt geben und vermischen. Zum Schluss geben Sie Salz, Pfeffer und Dill hinein und legen Sie die Schüssel in den Kühlschrank.

Viel Erfolg !!!

PASTICCIO



BAUERNNSALAT



HONIGMAKRONEN



TZATZIKI




Browser tabs: Πίνακας διαχείρισης | Padlet, 1. Gymnasium in Tyrnavos (Grie..., Pages | ESEP, eTwinning-Gastro

URL: padlet.com/zsp18wro/etwinning-gastro-kktqjlm85ytobjmc

:Padlet
 ZSP nr 18 Wroclaw + 9 • μία ώρα
eTwinning-Gastro
 Hier posten wir die Fotos und Rezepte, die im Projekt erarbeitet wurden

Navigation: Frühstück, Pausenbrot, Mittagessen, Nachtisch, Abendbrot

ZŠ Počaply Králův Dvůr



Spiegelei
Wir brauchen:
die Pfanne
das Öl
das Salz

ZŠ Počaply Králův Dvůr

REZEPT: PETRA KIKI

ΝΑΡΕΚΛΙΧΕΥ

ΖΥΤΗΤΕΣ

- 1 Eier
- 20ml Milch
- 200g Mehl
- 20g Zucker
- 1 Packung Backpulver
- 1 Packung Vanillezucker
- 3 Lorbeer-Blätter
- 200ml Öl

ANMERKUNGEN:
Nimm zuerst 3 Packung Backpulver, 1 Packung Vanillezucker, 200g Mehl, 20g Zucker und 3 Lorbeer-Blätter.

PDF

nemcina

0


Προσθέστε σχόλιο

ZSP Nr. 18 Wroclaw, Polen

Hummus


Zutaten:

- 1 Tasse Hummus
- 1 Tasse Olivenöl
- 1 Tasse Knoblauch
- 1 Tasse Petersilie
- 1 Tasse Zitronensaft
- 1 Tasse Salz
- 1 Tasse Pfeffer
- 1 Tasse Paprika
- 1 Tasse Currypulver
- 1 Tasse Kreuzer
- 1 Tasse Wasser



1. Gymnasio of Tyrnavos, Griechenland

Pasticcio



Zutaten
Für die Spaghetti:
1 Packung dicke Spaghetti für Pasticcio
1 Pack-Butter mit Olivenöl
1 dänischer Hartkäse

DOCX

Pasticcio
So lecker !

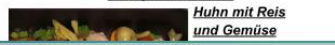
0

Προσθέστε σχόλιο


ZŠ Počaply Králův Dvůr

Rezept-Jan/Lukas

Huhn mit Reis und Gemüse



ZŠ Počaply Králův Dvůr




Brownies / Anna Dunová

Zutaten:

- 250g Butter
- 1/2 Teelöffel Salz
- 6 Eier
- 1 Vanillezucker
- 200g Mehl

ZSP Nr. 18 Wroclaw, Polen

Französischer Toast




Zutaten:

- 1 Packung Brot
- 1 Packung Butter
- 1 Packung Eier
- 1 Packung Salz
- 1 Packung Pfeffer
- 1 Packung Paprika
- 1 Packung Currypulver
- 1 Packung Kreuzer
- 1 Packung Wasser

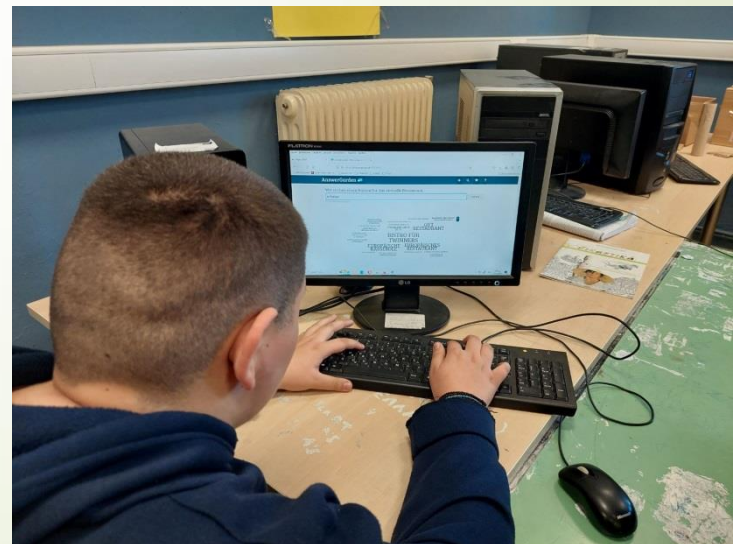
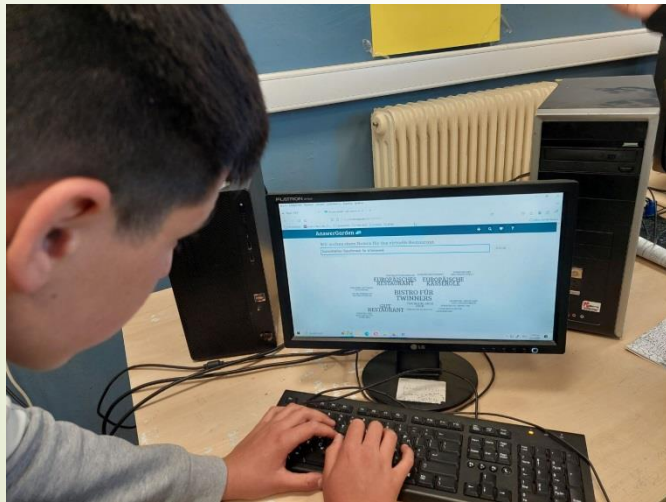
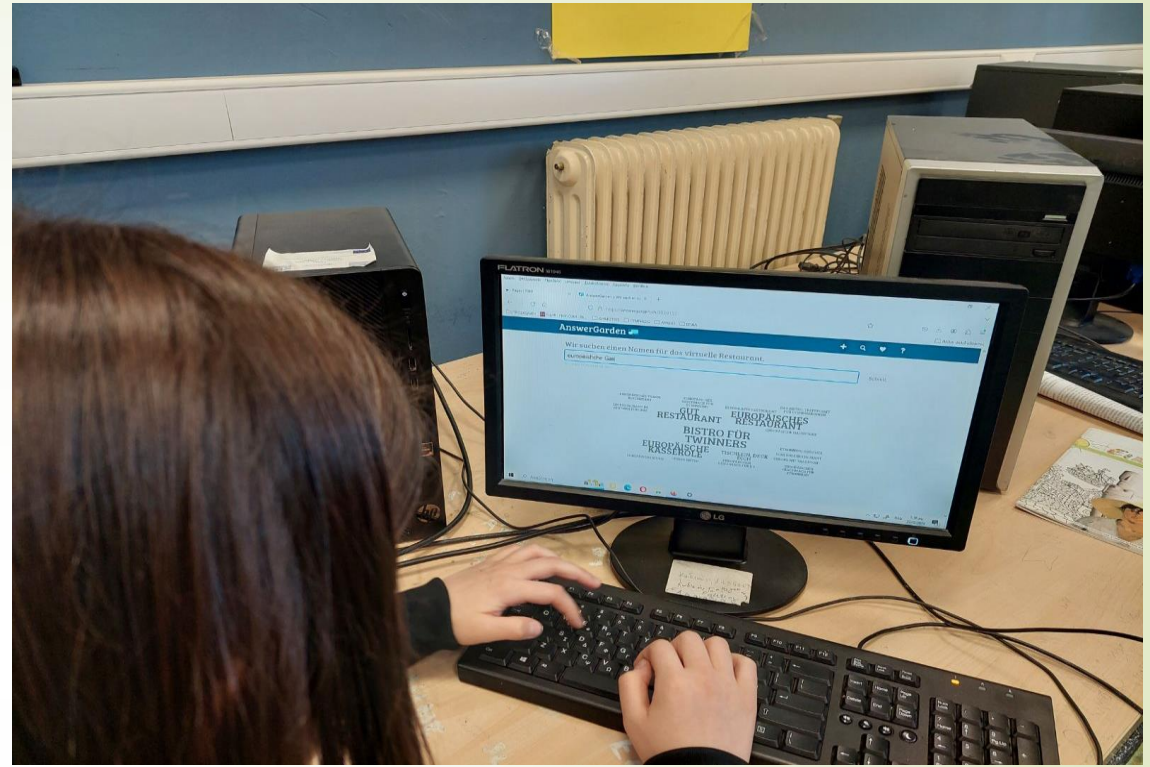
2

Προσθέστε σχόλιο

ZŠ Počaply Králův Dvůr








System tray: 8°C, 10:03 μμ, 7/1/2024



Αποστολή φόρμας

Συλλογή διευθύνσεων ηλεκτρονικού ταχυδρομείου

Na μην γίνεται συλλογή

Αποστολή μέσω     

Σύνδεσμος

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfq6oM52Po07S9p76pP4vTOI0rJ4P9d...>

Συντόμευση URL

Ακύρωση

Fragebogen über die Rezepte

Περιγραφή φόρμας

Wie war die Idee etwas selbst zu kochen ? *

interessant

nicht interessant

War das Kochen interessant ? *

Ja

Nein

Hast du es beim Kochen geschafft ? *

Ja, sehr

Nein, nicht sehr

Nein, gar nicht

Bei wem hast du die Speise zubereitet ? *

Bei mir zu Hause

Bei Oma

Bei meinem/r Freund/in



Σας ευχαριστώ πολύ !

Η υπεύθυνη εκπαιδευτικός
Ζαρογιάννη Αικατερίνη