

«Σε μια ρώγα από σταφύλι...»

Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα
για το Αμπέλι, το Σταφύλι & το Κρασί



Κάκκου Μαρία
Γ'1 τάξη του 6^{ου} Δ.Σ. Μεσολογγίου
Μεσολόγγι 2013

Εισαγωγή – Πληροφοριακό υλικό

Το αμπέλι και το κρασί είναι στενά συνδεδεμένα με τους μύθους, την ιστορία, την παράδοση, τη θρησκεία, την τέχνη, τον πολιτισμό του τόπου μας εδώ και χιλιάδες χρόνια.

Το **σταφύλι** είναι ο καρπός του αμπελιού. Το αμπέλι αλλιώς ονομάζεται και κλήμα, είναι αναρριχητικό φυτό και προϊόντα του ο μούστος, το κρασί, το ξύδι και οι σταφίδες, ενώ μπορεί να γίνει και γλυκό του κουταλιού. Είναι γνωστό ως καρπός από την αρχαιότητα και αναφέρεται για πρώτη φορά στη Βίβλο. Υπάρχουν διάφορες ποικιλίες στην Ελλάδα, όπως η σουλτανίνα Κορινθίας. Γενικότερα διαχωρίζονται με βάση το χρώμα του, λευκό, κόκκινο και μαύρο. Το σταφύλι ιατρικά καταπολεμά την κατακράτηση των υγρών. Είναι πλούσιο σε κάλιο και βιταμίνες, έχει και αντιοξειδωτική αλλά και αντικαρκινική δράση, λόγω της ρεσβερατρόλης, που βρίσκεται στη φλούδα του. Τα σταφύλια αναπτύσσονται σε τσαμπιά των έξι έως τριακοσίων ρωγών και μπορεί να έχουν μαύρο, σκούρο μπλε, κίτρινο, πράσινο, λευκό ή ροζ χρώμα.



Το **κρασί** (επίσης οίνος) είναι ένα αλκοολούχο ποτό, προϊόν της ζύμωσης των σταφυλιών ή του χυμού τους (μούστος). Το κρασί είναι

ιδιαίτερου ενδιαφέροντος για διάφορους λόγους. Είναι αφενός ένα δημοφιλές ποτό που συνοδεύει και ενισχύει ένα ευρύ φάσμα ευρωπαϊκών και μεσογειακών γεύσεων, από τις πιο απλές και παραδοσιακές ως τις πιο σύνθετες και αφετέρου αποτελεί σημαντικό γεωργικό προϊόν που αντικατοπτρίζει την ποικιλία του εδάφους και το κλίμα ενός τόπου. Το κρασί χρησιμοποιείται επίσης σε θρησκευτικές τελετές σε πολλούς πολιτισμούς ενώ το εμπόριο κρασιού είναι ιστορικής σπουδαιότητας για πολλές περιοχές.



Το **αμπέλι**, από το οποίο προέρχεται το κρασί έχει σύμφωνα με τους παλαιοντολόγους, προϊστορία πολλών εκατομμυρίων ετών. Πριν ακόμα από την εποχή των παγετώνων ευδοκίμωσε στην πολική ζώνη, κυρίως στην Ισλανδία, στη Βόρεια Ευρώπη αλλά και τη βορειοδυτική Ασία. Οι παγετώνες περιόρισαν σημαντικά την εξάπλωσή του και επέβαλαν κατά κάποιο τρόπο την γεωγραφική απομόνωση πολλών ποικιλιών, μέρος των οποίων εξελίχθηκαν και σε διαφορετικά είδη. Η διαδικασία της αμπελουργίας εικάζεται πως έχει τις ρίζες της στην αγροτική επανάσταση και τη μόνιμη εγκατάσταση πληθυσμών με σκοπό την καλλιέργεια, χρονολογείται δηλαδή γύρω στο 5000 π.Χ. Από τους πρώτους γνωστούς αμπελοκαλλιεργητές θεωρούνται οι αρχαίοι Πέρσες, οι Σημιτικοί λαοί

και οι Ασσύριοι. Μεταγενέστερα οι γνώσεις αμπελουργίας και οινοποιίας μεταφέρθηκαν στους Αιγύπτιους, τους λαούς της Φοινίκης και τους πληθυσμούς της Μικρασίας και του Ελλαδικού χώρου.



Οι **Αρχαίοι Έλληνες** έπιναν το κρασί αναμειγνύοντας το με νερό, σε αναλογία συνήθως 1:3 (ένα μέρος οίνου προς τρία μέρη νερού). Διέθεταν ειδικά σκεύη τόσο για την ανάμειξη (κρατήρες) όσο και για την ψύξη του. Η πόση κρασιού που δεν είχε αναμειχθεί με νερό ("άκρατος οίνος")

θεωρείτο βαρβαρότητα και συνηθιζόταν μόνο από αρρώστους ή κατά τη διάρκεια ταξιδιών ως τονωτικό. Διαδεδομένη ήταν ακόμα η κατανάλωση κρασιού με μέλι καθώς και η χρήση μυρωδικών. Ο τρόπος παραγωγής του κρασιού σε παλαιότερες εποχές δεν διέφερε ουσιαστικά από τις σύγχρονες



πρακτικές. Οι Έλληνες γνώριζαν την παλαίωση του κρασιού, την οποία επιτύγχαναν μέσα σε θαμμένα πιθάρια, σφραγισμένα με γύψο και ρετσίνι. Το κρασί εμφιαλωνόταν σε ασκούς ή σε σφραγισμένους πήλινους αμφορείς, αλειμμένους με πίσσα για να μένουν στεγανοί.

Το εμπόριο των ελληνικών κρασιών απλωνόταν σε ολόκληρη τη Μεσόγειο μέχρι την ιβηρική χερσόνησο και τον Εύξεινο πόντο και αποτελούσε μία από τις σημαντικότερες οικονομικές δραστηριότητες.

Σήμερα στην Ελλάδα, κύριες περιοχές καλλιέργειας αμπελιών είναι η Πελοπόννησος, η Κρήτη, η Στερεά Ελλάδα και Εύβοια, η Μακεδονία και η Θράκη. Σημαντικές αμπελουργικές εκτάσεις υπάρχουν επίσης στα νησιά του Αιγαίου και του Ιονίου, στα Δωδεκάνησα και στη Θεσσαλία.

Ο **μούστος** είναι ο χυμός που παράγεται από το πάτημα των σταφυλιών. Παίρνει το χρώμα του από τις χρωστικές ουσίες του φλοιού των σταφυλιών, οπότε μπορεί να είναι λευκωπός έως ερυθρός, με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Χρησιμοποιείται για την παραγωγή διαφόρων προϊόντων, όπως του κρασιού ή οίνου μετά από αλκοολική ζύμωση, καθώς και παραδοσιακών προϊόντων όπως το **πετιμέζι**, τη **μουσταλευριά**, τα **μουστοκούλουρα**, την **πετιμεζόπιτα**.



Σταφίδα ονομάζεται το αποξηραμένο σταφύλι. Διακρίνεται σε δύο είδη, την μαύρη και την άσπρη. Η κύρια διεργασία παραγωγής της έχει να κάνει με την ξήρανση του καρπού, κυρίως της μαύρης

σταφίδας, στον ήλιο για μερικές ημέρες, ενώ ύστερα μπορεί να χρησιμοποιηθούν ορισμένα πρόσθετα προκειμένου να βελτιωθεί η ποιότητα και να επεκταθεί ο χρόνος αποθήκευσης.

Τάξη

Το πρόγραμμα απευθύνεται στους μαθητές της Γ1΄ τάξης του 6^{ου} Δημοτικού Σχολείου Μεσολογγίου.

Χρονική Διάρκεια Προγράμματος

Η χρονική διάρκεια του προγράμματος είναι τρεις μήνες: Σεπτέμβριος, Οκτώβριος και Νοέμβριος.

Γνωστικά αντικείμενα

Γλώσσα, Μαθηματικά, Λαογραφία, Μυθολογία, Θρησκευτικά, Καλλιτεχνικά, Μουσική.

Στόχοι του Προγράμματος

A] Γνωστικοί στόχοι:

Οι μαθητές:

- ❖ Να γνωρίσουν το αμπέλι και τα είδη των σταφυλιών.
- ❖ Να γνωρίσουν τα κυριότερα παράγωγα του σταφυλιού, δηλαδή το κρασί, το ξίδι, το μούστο και σταφίδες.
- ❖ Να μάθουν για τον τρύγο.
- ❖ Να δουν από κοντά τα εργαλεία μιας άλλης εποχής και να αποκτήσουν παραστάσεις για την καλλιέργεια του αμπελιού και την επεξεργασία των καρπών του.
- ❖ Να έρθουν σε επαφή με ποιήματα, μύθους, παραμύθια και παροιμίες που έχουν σχέση με το αμπέλι, το σταφύλι και το κρασί.
- ❖ Να φτιάξουν ιστορίες με τη βοήθεια εικόνων (δημιουργική γραφή).

- ❖ Να βελτιώσουν τον προφορικό και περιγραφικό τους λόγο.
- ❖ Να εξοικειωθούν με απλές μαθηματικές πράξεις μέσα από μαθηματικές δραστηριότητες.

B] Συναισθηματικοί στόχοι

Οι μαθητές να βιώσουν την ευχαρίστηση της ομαδικής δραστηριότητας και να αναπτύξουν κοινωνικές δεξιότητες μέσα σε ένα κλίμα συνεργασίας και αλληλοβοήθειας.

Γ] Ψυχοκινητικοί στόχοι

Με θέμα το αμπέλι και το κρασί οι μαθητές θα τραγουδήσουν τραγούδια, θα συμμετάσχουν σε θεατρικό παιχνίδι και θα καταπιαστούν με άλλες δημιουργικές δραστηριότητες.

Δραστηριότητες

α) Μύθοι και Ιστορίες

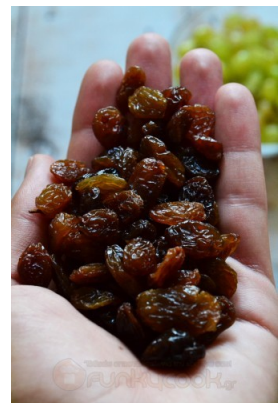
- Η αλεπού και τα σταφύλια (Αισώπου μύθοι)
- Το ελάφι και το αμπέλι (Αισώπου μύθοι)
- Ο γεωργός και τα παιδιά του (Αισώπου μύθοι)
- Το βαρέλι των δώδεκα μηνών (λαϊκή παράδοση)
- Ένα τσαμπί σταφύλι (Μαρία Γουμενοπούλου από το βιβλίο " Ο κήπος με τις ιστορίες " της Γυναικείας Λογοτεχνικής Συντροφιάς.)

Τα παιδιά συζήτησαν, ζωγράρισαν και δραματοποίησαν τις ιστορίες.



β) Επαφή με το αμπέλι, τα σταφύλια και τα παράγωγά τους

Φέραμε στην τάξη αμπελόφυλλα, διάφορα είδη σταφυλιών καθώς και σταφίδες μαύρες και ξανθές. Τα παιδιά άγγιξαν, μύρισαν ή γεύτηκαν τα προϊόντα του αμπελιού.



Εικόνες από την τάξη μας



γ) Επαφή με τον τρύγο.

Είδαμε εικόνες από τις γεωργικές εργασίες του τρύγου και πιέσαμε σταφύλια με τα χέρια μας μέχρι να βγει ο χυμός τους.



Άλλοτε...



...και σήμερα.

δ) Παραγωγή κρασιού

Αναφερθήκαμε στα βασικά μυστικά για να παραχθεί καλό κρασί.

- ✓ Το καλό και καθαρό βαρέλι: *Το βαρέλι πρέπει να πλυθεί πολύ καλά με ζεστό νερό και να στεγνώσει.*



- ✓ Η κατάλληλη αποθήκη:
 - Ο καλύτερος χώρος αποθήκευσης για τα κρασιά είναι τα καλά αεριζόμενα υπόγεια, δροσερά και σκιερά, χωρίς υπερβολική υγρασία.
 - Η αποθήκη πρέπει να απολυμανθεί πριν φυλαχθεί το κρασί και να διατηρείται πάντα καθαρή. Δεν πρέπει να υπάρχουν μυρωδιές από



βερνίκια, χρώματα ή πετρέλαιο, γιατί το αλλοιώνουν.

✓ Ο μούστος:

- Ο μούστος μπαίνει στο βαρέλι αμέσως μετά το πλύσιμο του βαρελιού.
- Το βαρέλι γεμίζει από τον μούστο, αφήνοντας λίγο χώρο να αναπνέει κατά τη ζύμωση.
- Το βαρέλι πρέπει να είναι ανοιχτό κατά τη ζύμωση, ενώ στο στόμιο τοποθετείται ένα κομμάτι πανί ή τούλι, για να μην πέσει μέσα κάποιο έντομο.
- Ο μούστος ανακατεύεται καθημερινά με ξύλινη καθαρή κουτάλα, η οποία πρέπει να πλένεται πολύ καλά έπειτα. Για να μην αλλοιωθεί η ζύμωση του κρασιού δεν πρέπει να έρθει σε επαφή με κανένα μεταλλικό αντικείμενο.
- Μόλις ο μούστος έχει βράσει τελείως, το βαρέλι γεμίζεται και σφραγίζεται με γύψο.



Οινοποιείο Σωτηρίου – Λεσίνι Μεσολογίου

ε) Παροιμίες

Συγκεντρώσαμε παροιμίες σχετικά με το αμπέλι, το σταφύλι και το κρασί.

Ενδεικτικά αναφέρουμε:

- Έλα, παππού, να σου δείξω τ' αμπελοχώραφά σου!

- Τον Τρυγητή, του αμπελουργού πάνε χαλάλι οι κόποι.
- Τον Σεπτέμβρη τα σταφύλια, τον Οκτώβρη τα κουδούνια.
- Ήταν στραβό το κλήμα, το 'φαγε κι ο γάιδαρος.
- Αυλάκωσε τ' αμπέλια σου να φας γλυκιά σταφίδα.
- Τ' αμπέλι θέλει αμπελουργό και το καράβι ναύτες.
- Θέρος, τρύγος, πόλεμος, στασιό δεν περιμένουν.

στ) Διόνυσος, ο θεός του κρασιού.

Δείχνουμε στα παιδιά την εικόνα του θεού Διόνυσου και τα ρωτάμε αν γνωρίζουν ποιος είναι. Αναφέρουμε ότι είναι ο θεός Διόνυσος. Ανακαλούμε γνώσεις από το μάθημα της Ιστορίας και δίνουμε στα παιδιά νέες πληροφορίες. Τέλος, τα παιδιά χρωματίζουν την εικόνα του θεού Διόνυσου.

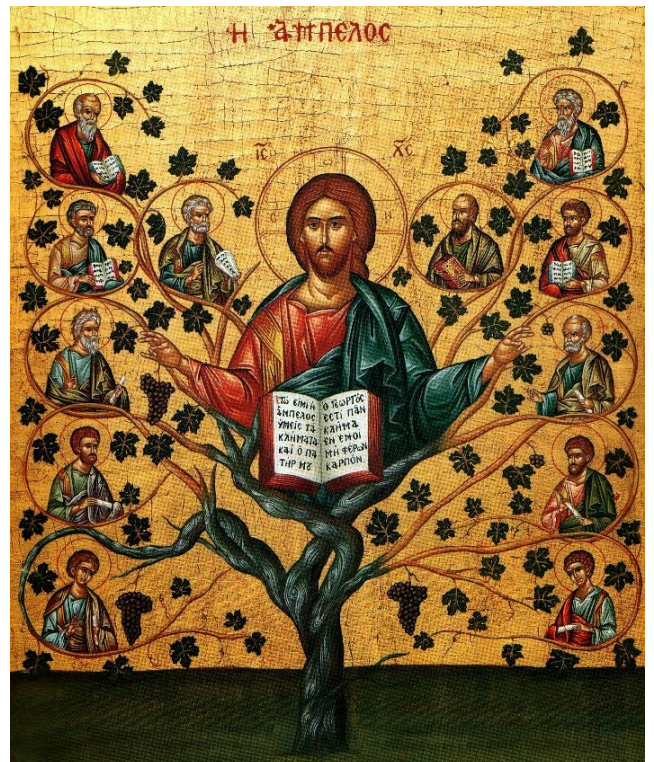


Η γέννηση του θεού Διόνυσου

Ο Δίας θαμπώθηκε από την ομορφιά της κόρης του Κάδμου Σεμέλης. Καρπός του έρωτά τους ήταν ο Διόνυσος. Έξαλλη απ' την ζήλεια της η Ήρα, εμφανίζεται στη Σεμέλη και την πείθει να ζητήσει από τον Δία γι' απόδειξη της αγάπης του, να εμφανιστεί μπροστά της με την θεϊκή μορφή του. Όταν λοιπόν την επισκέφτηκε ο Δίας, του ζήτησε να πάρει τη θεϊκή μορφή του. Άδικα αυτός προσπάθησε να της αλλάξει γνώμη! Εμφανίσθηκε λοιπόν μπροστά της μ' όλο το θεϊκό του μεγαλείο. Ήταν αδύνατο ν' αντέξει η δύστυχη θνητή τη λάμψη των κεραυνών και των αστραπών που έφευγαν από τα χέρια του! Την τύλιξαν οι φλόγες! Ο Δίας πρόλαβε κι έσωσε το παιδί που είχε στα σπλάχνα της και το έραψε στο μηρό του. Έτσι μετά από εννέα

ζ) Επίσκεψη

Επισκεφτήκαμε την Εκκλησία και μιλήσαμε με τον ιερέα για το κρασί και τη σημασία του για τη θρησκεία μας. Αναφερθήκαμε στη χρήση του κρασιού στη Θεία Κοινωνία και στο μυστήριο του γάμου και ακούσαμε για το θαύμα του γάμου της Κανά. Μιλήσαμε για τον Άγιο Τρύφωνα, προστάτη των αμπελουργών, αναλύσαμε τη φράση του Ευαγγελίου «Εγώ ειμί η άμπελος» και είδαμε την αναπαράσταση της αμπέλου σε αιογραφίες, στο ξυλόγλυπτο τέμπλο, στα άμφια και σε κάποια εκκλησιαστικά σκεύη.



η) Μουσική

Τραγουδήσαμε τραγούδια σχετικά με το θέμα του προγράμματος:

«Μπαίνω μες στ' αμπέλι»

«Πού πας αφέντη μέρμηγκα»

«Αμπέλι μου πλατύφυλλο»

«Σε μια ρώγα από σταφύλι (Τσιριτίρι τσιριτρό)».



θ) Εικαστικά

Φτιάξαμε τα δικά μας τσαμπιά από σταφύλι χρησιμοποιώντας διάφορα υλικά όπως πηλό, κουμπιά, φελλούς, πλαστικά καπάκια από μπουκάλια κ.λπ.



Τσαμπί σταφύλι από πηλό

Ζωγραφίζοντας σταφύλια από φελλό



ι) Γλυκό σταφύλι

Φτιάξαμε στην τάξη γλυκό σταφύλι...

Τι χρειαζόμαστε:

2 κιλά σταφύλια

2 κιλά ζάχαρη

1 φλ. νερό

χυμός 1 λεμονιού

1 βανίλια

100 γρ. αμύγδαλα κομμένα στα τέσσερα



Πλένετε καλά τα σταφύλια και τα αφήνετε να στεγνώσουν. Βάλτε το σταφύλι μαζί με τη ζάχαρη και το νερό σε μια κατσαρόλα και αφήστε τα να βράσουν για 10 λεπτά. Κατεβάστε την κατσαρόλα από τη φωτιά, σκεπάστε τη με μια υφασμάτινη πετσέτα και αφήστε τη έτσι για 24 ώρες.

Την επόμενη μέρα ξαναβάλτε την κατσαρόλα να βράσει σε πολύ δυνατή φωτιά, μέχρι να "δέσει" το σιρόπι. Λίγο πριν το τέλος προσθέστε το λεμόνι, τη βανίλια και τα αμύγδαλα. Ο χυμός λεμονιού δρα ως αντισηπτικό και συντηρητικό, γι' αυτό είναι απαραίτητος.

Αφήστε το γλυκό να κρυώσει καλά και βάλτε το σε γυάλινα βάζα αποστειρωμένα.





Επίσης δοκιμάσαμε μουστοκούλουρα και κέικ με σταφίδες...





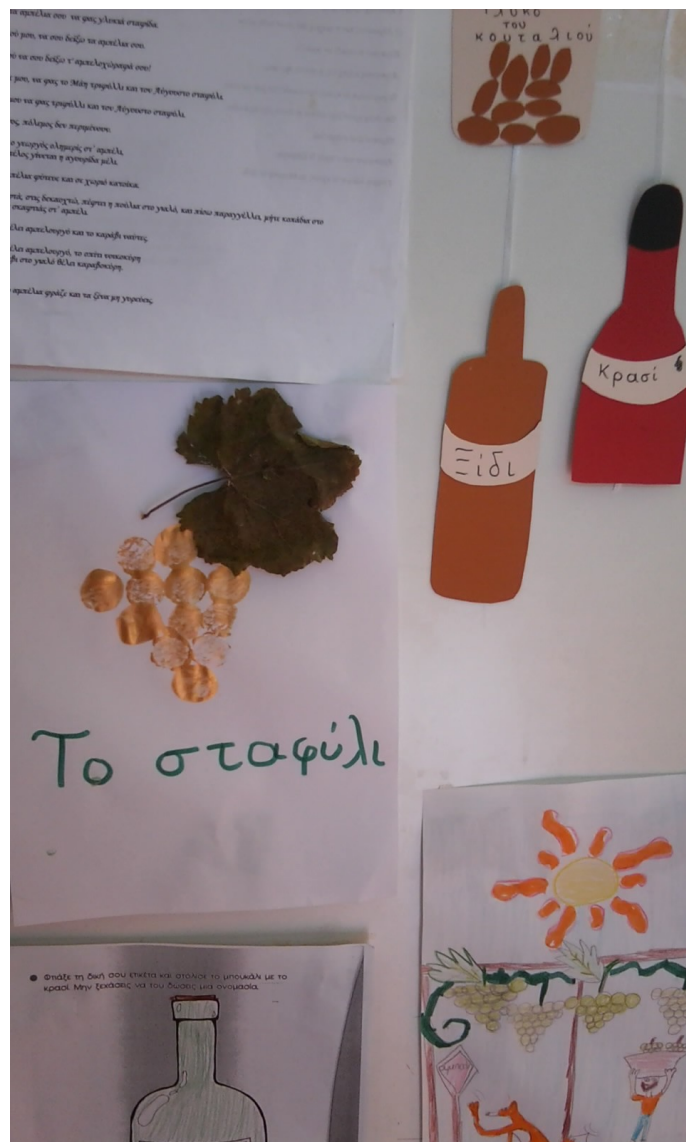
ια) Ένα αλλιώτικο αλφαβητάρι

Ως λεξιλογική δραστηριότητα δημιουργήσαμε μαζί με τα παιδιά ένα αλφαβητάρι για το αμπέλι και το κρασί:

Αμπέλι, Βαρέλι, Γεωργός, Διόνυσος, Εκκλησία, Ζύμωση, Ήλιος, Θεία Ευχαριστία, Ιστορία, Κρασί, Ληνός, Μούστος, Νόστιμο, Ξίδι, Οινοποιείο, Πατητήρι, Ρώγα, Σταφύλι, Τρύγος, Ύπαιθρος, Φρούτο, Χυμός, Ψαλίδα, Ωριμο.



Διακοσμήσαμε την τάξη μας...



Στο πρόγραμμα συμμετείχαν οι μαθητές της τάξης:

- Γεωργιάδη Μαρία
 - Κοντογιάννη Βασιλική
 - Μετάνια Αγγελική
 - Παπαγεωργίου Θεοδώρα-Σωτηρία
 - Ρεπάσου Μαρία
 - Τσέλιου Μαρία-Δήμητρα
 - Μπέκου Κυριακή
-
- Δρόσος Νικόλαος
 - Ευθυμίου Ερμής
 - Κάκκος Χαράλαμπος
 - Μπαλκούρας Ευθύμιος
 - Ντρέλιας Ηλίας
 - Παπαγεωργίου Νικόλαος

