



Η ΦΩΝΗ ΤΩΝ ΕΦΗΒΩΝ

Η Εφημερίδα

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΣΧΟΛΙΚΟ ΕΤΟΣ 2023-24
Πέμπτη 25 Απριλίου 2024

7ο ΓΥΜΝΑΣΙΟ ΒΟΛΟΥ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ
ΚΩΣΤΑΣ ΑΓΓΕΛΑΚΗΣ
ΑΝΑΡΧΑΡΧΟΥΣΗΔΑΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ
ΠΑΤΕΡΑΣ ΙΩΑΝΝΗΣ ΓΡΑΤΣΟΥΝΑΣ

ΔΙΑΝΕΜΕΤΑΙ ΔΩΡΕΑΝ

"Εν οίνω η αλήθεια"

Αποσταγματοποίηση Οικογένειας "Τοκαλή"-Νέα Αγχιάλος Βόλου

Στα πλαίσια του Περιβαλλοντικού Προγράμματος με τίτλο "Εν οίνω η αλήθεια" το 7ο Γυμνάσιο Βόλου πραγματοποίησε διδακτική επίσκεψη την Πέμπτη στις 14-12-2023 στην Νέα Αγχιάλο Βόλου στο Οινοποιείο Αμπελώνα "Τοκαλή" με μια ομάδα 35 μαθητών των τμημάτων Β5, Γ1, Γ2, Γ3, Γ4 και 3 συνοδών εκπαιδευτικών την κα. Αγγελική Κορίνη-ΠΕ 06, συντονίστρια του περιβαλλοντικού προγράμματος, με τους συνεργάτες τον κ. Κωνσταντίνος Ανδριανουπολίτη- ΠΕ 04.05 και τον Πατέρα Ιωάννη Γρατσούνα ΠΕ 01. Οι μαθητές ξενάγηθηκαν στους διαμορφωμένους χώρους του οινοποιείου από τον ιδιοκτήτη κ. Νικόλαο Τοκαλή προκειμένου να γίνει ενημέρωση και διεύρυνση των γνώσεων των τους συσχετιζόμενα με:

• Την ιστορία του αποσταγματοποιείου της οικογένειας Τοκαλή το οποίο παράγει κρασί και τσίπουρο από τους ιδιόκτητους βιολογικούς αμπελώνες του.
• Την κατανόηση της διαδικασίας παραγωγής του βιολογικού τσίπουρου διπλής αποστάξης με ή χωρίς γλυκάνισο και άλλων αρωματικών προϊόντων του φυσικού μεγαλείου.
• Την γνωστοποίηση παραγωγής των προϊόντων που παράγει η οικογενειακή επιχείρηση «Τοκαλή» όπως τσίπουρο με γλυκάνισο το οποίο έχει μηδενική περιεκτικότητα σε μεθανόλη και δίνει την δυνατότητα κατανάλωσης χωρίς παρενέργειες στην υγεία του καταναλωτή.
• Την διαφοροποίηση του τσίπουρου χωρίς γλυκάνισο το οποίο αποστάζεται, εμφιάλλνεται και διατίθεται αποκλειστικά

με σταφύλια ίδιας παραγωγής, εντός του ιδιόκτητου αποσταγματοποιείου από τα ίδια τα μέλη της οικογένειας Τοκαλή και το προσωπικό της επιχείρησης με άριστες τεχνικές μεθόδους και με επιστημονικό έλεγχο σε όλες τις φάσεις επεξεργασίας του.
• Τον τρόπο παραγωγής του βιολογικού οίνου σε συσκευασία ασκού και του βιολογικού οίνου σε συσκευασία "PET" (λευκό, ροζέ και ερυθρό).
• Την ποιότητα του κρασιού και την βιολογική του καλλιέργεια η οποία εξασπλώνεται σε 350 στρέμματα γης (7 αμπελώνες).
• Την περιγραφή της καλλιέργειας σε όλες τις εποχές, τον ψεκασμό με διάλυμα οξυγλωριούχου χαλκού, την λίπανση, το κλάδεμα και την συντήρηση του

συστήματος της στήριξης του αμπελώνα, το θεαίφισμα κατά την περίοδο της άνοιξης.
• Την διαδικασία παραγωγής του τσίπουρου Τρυγητός (χρήση μηχανών συλλογής, συσκευασία σταφυλιών σε τελάρα), απόσταξη (παραγόμενο προϊόν «σούμα»), εμφιάλωση (ψύξη, φιλτράρισμα, εμφιάλωση, συσκευασία και διάθεση στην αγορά).
• Τα είδη των ζιζανίων που καταστρέφουν το αμπέλι και την αντιμετώπιση αυτών (θειάφισμα).



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΕΠΙΣΚΕΨΕΙΣ-ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Εργαστήριο οιολογίας και οινοπνευματωδών ποτών Α.Π.Θ.Θέρμη Θεσσαλονίκης

Το Εργαστήριο Οιολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών ιδρύθηκε το έτος 2016 και ανήκει στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, του Τμήματος Γεωπονίας, της Σχολής Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης. Η καθηγήτρια κα. Στέλλα Ορθούδη ξενάγησε την περιβαλλοντική μας ομάδα στον εργαστηριακό χώρο του Πανεπιστημίου με σκοπό οι μαθητές να αφομοιώσουν τα ακόλουθα:

- Χημεία και Βιοχημεία Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών
- Μικροβιολογία Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών
- Τεχνολογία Ζυμώσεων
- Ωρίμανση και Παλαίωση Οίνων
- Ένωση Οίνου
- Αποστάγματα και Τεχνικές Απόσταξης
- Οργανοληπτική Αξιολόγηση Οίνων
- Ανάπτυξη ποτών με χαμηλή περιεκτικότητα σε αιθανόλη
- Μελέτη αρωματικών συστατικών οίνου
- Σύγχρονες τεχνικές οινοποίησης
- Χημεία και Βιοχημεία Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών
- Μικροβιολογία Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών
- Τεχνολογία Ζυμώσεων
- Ωρίμανση και Παλαίωση Οίνων
- Ένωση Οίνου

Κεντρική αποστολή του Τομέα είναι η άρτια εκπαίδευση των προπτυχιακών και μεταπτυχιακών φοιτητών καθώς και των υποψηφίων διδασκόντων σε ένα ευρύτατο φάσμα γνωστικών αντικειμένων που αναφέρονται στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων. Παρέχει θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις σε χημεία τροφίμων, βιοχημεία και ανάλυση τροφίμων, φυσικοχημεία τροφίμων, μικροβιολογία τροφίμων και υγιεινή βιομηχανιών τροφίμων, μηχανική διεργασιών και αυτοματισμούς, επεξεργασία τροφίμων και συντήρηση, συσκευασία τροφίμων, οινολογία και αλκοολούχα προϊόντα, ποιοτικό έλεγχο και συστήματα διασφάλισης ποιότητας. Παράλληλα ο Τομέας αναπτύσσει έντονη ερευνητική δραστηριότητα με συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα χρηματοδοτούμενα από ελληνικές και ευρωπαϊκές πηγές, και συμμετέχει ενεργά σε Ευρωπαϊκά θεματικά δίκτυα.



Αμερικανική Γεωργική Σχολή-Θέρμη

Τον αμπελώνα της Σχολής ο οποίος είναι εκπαιδευτικός – επιδεικτικός και φυτεύτενη το 1992 χάρη σε μια δωρεά του Γιάννη Μπουτάρη στη μνήμη του πατέρα του Στέλιου Μπουτάρη του οποίου και φέρει το όνομα. Η καλλιέργεια του αμπελώνα γίνεται στα πλαίσια ολοκληρωμένης διαχείρισης και η απόδοσή του δεν ξεπερνά τα 1000 Kg/στρέμμα, ενώ αποτελεί και υποκείμενο πειραματικών εργασιών με άλλα εκπαιδευτικά ιδρύματα. Το αγρόκτημα είναι ένα ενεργό εργαστήριο όπου μαθητές όλων των ηλικιών, αναλαμβάνουν πρακτική άσκηση στην αγροτική παραγωγή, στη ζωική παραγωγή, στην αγροτική οικονομία, στη διαχείριση φυσικών πόρων καθώς και στην τεχνολογία τροφίμων και ποτών. Το Αγρόκτημα αποτελείται από τα ακόλουθα τμήματα:

- Φυτική Παραγωγή (θερμοκήπια και φυτώριο, αμπελώνα και οινοποιείο)
- Γαλακτοκομικά
- Εκπαιδευτικό Βουστάσιο
- Γαλακτοκομείο
- Πτηνοτροφείο



"Ο οίνος, ω φίλε παι, λέγεται και αλήθεια"

Θεόκριτος

Οινοποιείο Kehris winery-Καζογιάρτι

Η εταιρεία ΚΕΧΡΗΣ είναι μια οικογενειακή επιχείρηση που συνεχίζει μια ιστορία ενός αιώνα στην οινοποίηση. Το οινοποιείο ΚΕΧΡΗΣ είναι το μοναδικό στην Ελλάδα που διεξάγει συστηματική έρευνα και πειραματισμούς σχετικά με την παραγωγή της ρετσίνας, συχνά σε συνεργασία με φορείς, όπως το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο της Θεσσαλονίκης. Η έρευνα αυτή σε συνδυασμό με την πολύχρονη εμπειρία στην οινοποίηση του παραδοσιακού ελληνικού κρασιού έχει οδηγήσει στη δημιουργία 4 διαφορετικών κρασιών που ανήκουν στην κατηγορία Ρετσίνα Ονομασία κατά Παράδοση. Οι μαθητές είχαν

την δυνατότητα να αφομοιώσουν τις ακόλουθες διδακτικές ενότητες του οινοποιείου:

- Ιστορικό του οινοποιείου-οικική παράδοση και φιλοσοφία της οικογένειας Κεχρή
- Οινοποίηση (Λευκή-Ερυθρά)
- Ξενάγηση στους χώρους οινοποίησης, παλαιώσης και εμφιάλωσης

Γευστική δοκιμή των κρασιών-Αίθουσα γευστηγνώσις (ρετσίνα Κεχριμπάρι για οσφρητική εξέταση αδειάζοντάς το στα πτυλοδοχεία.

Το οινοποιείο είναι ανοιχτό για επισκέψεις στο οινόφιλο κοινό και σε όλους όσοι ενδιαφέρονται για την τέχνη της οινοποίησης κατόπιν συνεννόησης. Η επίσκεψη περιλαμβάνει σύντομη εισαγωγή στην οικική παράδοση και φιλοσοφία της οικογένειας Κεχρή, ξενάγηση στους χώρους οινοποίησης, παλαιώσης και εμφιάλωσης και γευστική δοκιμή των κρασιών μας στην ειδικά

διαμορφωμένη αίθουσα γευστηγνώσις. Ως ιδρυτικό μέλος της «Οίνοι Βορείου Ελλάδος», συμμετέχουμε ενεργά στις δραστηριότητες των «Δρόμων του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος», ένα μοναδικό τουριστικό και πολιτιστικό πρόγραμμα που δίνει την ευκαιρία στους επισκέπτες να ανακαλύψουν τα οινοποιεία, τους οινοποιούς και τα κρασιά της Βόρειας Ελλάδας.



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Τα κρασιά μας οινοποιούνται σε σύγχρονες εγκαταστάσεις, η κατασκευή των οποίων ολοκληρώθηκε το 2009, και αποτελούν τον καρπό της γνώσης, της φροντίδας και της εμπειρίας της ομάδας παραγωγής, την οποία απαρτίζουν οι οινολόγοι Στέλιος Κεχρή, Νίκος Κωνσταντινίδης και Ελένη Κεχρή και ο γεωπόνος-οινολόγος Γιώργος Τσινιδής. Στόχος της ομάδας είναι η οινοποίηση αυθεντικών κρασιών υψηλής ποιότητας που διακρίνονται στους μεγαλύτερους εγχώριους και διεθνείς διαγωνισμούς οίνου και ανταποκρίνονται στις προσδοκίες του οινόφιλου κοινού ικανοποιώντας τις ανάγκες του.

ΛΕΥΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Προζυμωτική εκχύλιση σε χαμηλή θερμοκρασία ανάλογα με τον τύπο κρασιού, μεταφορά μούστου σε ανοξείδωτες δεξαμενές, απολάσωση, εμβολιασμός με επιλεγμένες ζύμες, αλκοολική ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία και μεταφορά σε νέες ανοξείδωτες δεξαμενές όπου διενεργούνται κατεργασίες και οι οίνοι παραμένουν μέχρι την

εμφιάλωσή τους. Για συγκεκριμένους τύπους λευκών οίνων, όπως η «Τέταρτη Διάσταση», η αλκοολική ζύμωση γίνεται σε δρύινα γαλλικά βαρέλια στην κάβα παλαιώσης. Για τις ρετσίνες του οινοποιείου ακολουθείται η ίδια μέθοδος οινοποίησης με τη διαφορά ότι στην αρχή της αλκοολικής ζύμωσης γίνεται προσθήκη συγκεκριμένης ποσότητας επιλεγμένου φρέσκου ρετσίνοιου, το οποίο αφαιρείται στο τέλος της ζύμωσης.

ΕΡΥΘΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Μεταφορά μούστου και σταφυλοπολτού σε ειδικές ανοξείδωτες δεξαμενές-οινοποιητές, εμβολιασμός με επιλεγμένες ζύμες, αλκοολική ζύμωση σε ελεγχόμενες συνθήκες, ήπιες ανακυκλώσεις και μακρές εκχυλίσεις ανάλογα με το κάθε οινολογικό πρωτόκολλο, ωρίμανση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια για διάστημα 6-24 μηνών, ανάλογα με τον τύπο κρασιού και το επιθυμητό τελικό αποτέλεσμα.



ΤΡΙΗΜΕΡΗ ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΤΗΝ ΔΡΑΜΑ



Κτήμα Νίκου Λαζαρίδη Τοπική κοινότητα Αγοράς

Η Δράμα ήδη από την πρώτη αρχαιότητα, ως τμήμα μιας ευρύτερης περιοχής που ονομαζόταν Ήδωνίδα Γη, αποτέλεσε σημαντικό κέντρο λατρείας του Διονύσου, όπως βεβαιώνουν οι αρχαιολογικές έρευνες. Το Κτήμα, εκτός από τους αμπελώνες, περιλαμβάνει στεγασμένους χώρους που φιλοξενούν το οινοποιείο, το αποστακτήριο, τις υπόγειες κάβες παλαιώσης και φυσικά χώρους υποδοχής. Κατά την επίσκεψή μας οι μαθητές ξαναγρήκαν τους παραπάνω χώρους, γνώρισαν την βασική διαδικασία της οινοποίησης και δοκίμασαν αντιπροσωπευτικούς οίνους του Κτήματος. Η Γευστική Δοκιμή ενός κρασιού είναι μια πολύ γοητευτική διαδικασία, κατά τη διάρκεια της οποίας η όραση, η όσφρηση και η γεύση έχουν κυρίαρχο ρόλο!

Σπήλαιο Πηγών Αγγίτη Ποταμού

Ένα από τα σημαντικότερα τουριστικά αξιοθέατα της Ανατολικής Μακεδονίας είναι το σπήλαιο του Αγγίτη ποταμού, το οποίο έχει την μοναδικότητα να είναι το μεγαλύτερο ποτάμιο σπήλαιο στον κόσμο. Η πορεία μέσα στο σπήλαιο αποτέλεσε μια εντυπωσιακή εμπειρία για τους μαθητές, καθώς δρομολογήθηκε πάνω σε έναν «πεζόδρομο» ο οποίος διασχίζει κατά μήκος το σπήλαιο με τους πανέμορφους σταλακτίτες. Ο Αγγίτης, ο μεγαλύτερος από τους παραποτάμους του Στρυμόνα ποταμού, βρίσκεται σε απόσταση 23 χλμ. βορειοδυτικά από την πόλη της Δράμας και είναι το μοναδικό αξιοσημείωτο ποτάμιο στον ελλαδικό χώρο.



ΚΤΗΜΑΤΑ-ΜΟΥΣΕΙΑ

Κτήμα "Wine Art Estate" Μικροχώρι

Το οινοποιείο μας, σχεδιασμένο από τον Γιάννη Καλαϊτζή, αποτελεί την καρδιά του Κτήματος "Τέχνη Οίνου" και βρίσκεται στις παρυφές του οικισμού στο Μικροχώρι Δράμας. Κτισμένο σε μοντέρνα γραμμική αλλά με αρκετά παραδοσιακά στοιχεία. Ο λειτουργικός, άνετος χώρος παραγωγής στεγάζει τον απαραίτητο υπερσύγχρονο εξοπλισμό για την παραγωγή ποιοτικών κρασών διεθνούς εμβέλειας, που αντικατοπτρίζουν το πνεύμα και τον χαρακτήρα του ιδιαίτερου terroir από όπου προέρχονται. Οι άνθρωποι του κτήματος "Τέχνη Οίνου" μοιράζονται έναν διαρκή ενθουσιασμό για την παραγωγή κρασών ποιότητας. Και αυτός ο ενθουσιασμός βρήκε την τέλεια έκφραση του στη δημιουργία των αμπελώνων και του οινοποιείου του κτήματος στο Μικροχώρι Δράμας. Το πάθος για την τελειότητα οδήγησε στη γέννηση κρασών που αγαπήθηκαν ιδιαίτερα. Πίσω από το Κτήμα Τέχνη Οίνου βρίσκονται οι Γιάννης Παπαδόπουλος, πολιτικός μηχανικός και Γιάννης Καλαϊτζής αρχιτέκτονας μηχανικός. Το ξεκίνημα γίνεται το 1993 όταν ο Γ. Παπαδόπουλος επενδύει το μεράκι του σ' έναν μικρό οικογενειακό αμπελώνα στο Μικροχώρι Δράμας και ταυτόχρονα στεγάζει τ' όνειρό του σ' ένα χώρο λιτό και αρχίζει την οινοποίηση για χόμπι και προσωπική ικανοποίηση. Δύο χρόνια αργότερα,

το 1995, περνάει το κατώφλι του οινοποιείου και ο Γ. Καλαϊτζής. Η δημιουργία του κτήματος Τέχνη Οίνου είναι πλέον γεγονός και συνοδεύεται από την κυκλοφορία των πρώτων τους κρασών, τη σειρά του λευκού, ροζέ και ερυθρού «Τέχνη Αλυπίας» που πολύ γρήγορα κατέλαβαν τη θέση τους στην αγορά των νέων ποιοτικών ελληνικών κρασών. Οι αμπελώνες του κτήματος Τέχνη Οίνου στο Μικροχώρι Δράμας ατενίζουν το Παγγαίο όρος, βουνό που στην αρχαιότητα συνδέθηκε με τη Διονυσιακή λατρεία και την ορφική διδασκαλία. Για τη δημιουργία τους επιλέχθηκαν επικλινείς τοποθεσίες, με ευνοϊκό νότιο προσανατολισμό, που δεν πληττύνονται από ανοιξιάτικους χαγετούς. Τα εδάφη είναι κυρίως αμμοσαργιλιοπηλώδη, ιδανικά για την ανάδειξη των χαρακτηριστικών των ελληνικών και ξενικών ποικιλιών που φυτεύτηκαν. Οι γαλλικές Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, οι ιταλικές Sangiovese, Nebbiolo, η πορτογαλέζικη Touriga Nacional και οι ελληνικές Ασύρτικο, Αγιωργίτικο και Δημνιώνα καλλιεργούνται με ιδιαίτερη φροντίδα και προσήλωση στην



Μουσείο Οίνου και Αμπελου-Ραψάνη, Τέμπη

Οι μαθητές είχαν την δυνατότητα να δουν παλιές ετικέτες κρασών, βαρέλια, ποτηράκια, χρηστικά αντικείμενα, φωτογραφίες και θα αφομοώσουν όλη την ιστορία του κρασιού της περιοχής, πληροφορίες για την οινοποίηση. Το μουσείο παρουσιάζει την ιστορία της

αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποίησης στη περιοχή της Ραψάνης από τον 17ο -18ο αιώνα έως τις μέρες μας. Η ιστορία, ο πολιτισμός και ο οίνος στους πρόποδες του Ολύμπου αποτελεί η προβολή του μουσείου Οίνου και Αμπελού της Ραψάνης.



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ 7ΟΥ ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ ΒΟΛΟΥ

Η δημιουργία ενός αμπελώνα μέσα στον προαύλιο χώρο του 7ου Γυμνασίου Βόλου αποτέλεσε μια ακόμα βιωματική δράση. Οι μαθητές είχαν την δυνατότητα να έρθουν σε επαφή με το φυσικό περιβάλλον στο οποίο ευδοκεί το σταφύλι. Το

κεντρικό παρτέρι του σχολείου καθαρίστηκε από τα άγρια φυτά, κατόπιν οργώθηκε με τσαπί και με την τσουγκράνα έγινε η περισυλλογή των φυτών αυτών τα οποία τοποθετήθηκαν σε σακούλες μαύρες απορριμμάτων. Κατόπιν

η περιβαλλοντική ομάδα άνοιξε γούρνες ώστε να γίνει η εμφύτευση πέντε αμπελιών ποικιλίας λευκό, ροζέ και κόκκινου. Η εργασία ολοκληρώθηκε με το βάψιμο του παρτεριού.



ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΑ ΜΟΥΣΕΙΑ

Αρχαιολογικό Μουσείο Δράμας

Τα εκθέματα παρουσιάζουν την ιστορία του νομού Δράμας από την Παλαιολιθική Εποχή έως το 1914. Τα αρχαιότερα ευρήματα (οστά και πέτρινα εργαλεία) προέρχονται από την Καλλίφυτο και από ανασκαφές στο σπήλαιο των πηγών του ποταμού Αγγίτη (50.000 π.Χ.) και το μουσείο παρουσιάζει επίσης εργαλεία, κοσμήματα και αγγεία από τους προϊστορικούς οικισμούς της Σιταγρών και του Αρκαδικού από την Πρώιμη Εποχή του Χαλκού, την Υστερη Εποχή του Χαλκού και από την Πρώιμη Εποχή του Σιδήρου όπως αγγεία, όπλα, εργαλεία και κοσμήματα από τάφους που βρέθηκαν στη σημερινή βιομηχανική περιοχή της Δράμας.



Αρχαιολογικό Μουσείο Αμφίπολης-Νομού Σερρών

Το Αρχαιολογικό Μουσείο Αμφίπολης βρίσκεται στην Αμφίπολη του Νομού Σερρών και διαθέτει εκθέματα της περιοχής από τους προϊστορικούς χρόνους έως και την βυζαντινή περίοδο. Κατά την ανέγερση του Μουσείου το 1976 οι εργάτες ανακάλυψαν έναν

ασύλητο κιβωτιόσημο τάφο από πυροπλίνθους, σκαλισμένο στον φυσικό βράχο. Οι αρχαιολόγοι, συνεκτιμώντας όλα τα ιστορικά στοιχεία και τα αρχαιολογικά ευρήματα (ασημένια λάρνακα, υπολείμματα καύσης ενός νεκρού, χρυσό στεφάνι ελιάς)

που χρονολογήθηκαν στα τέλη του 5ου και στις αρχές του 4ου αιώνα π.Χ., κατέληξαν στο συμπέρασμα πως πρόκειται για τον τάφο του Στρατηγού Βρασίδα.

ΙΕΡΕΣ ΜΟΝΕΣ

Όσιος Γεώργιος Καρσλίδης

Ιερά Μονή Αναλήψεως του Σωτήρος-Σύμα Δράμας

Η Ιερά Μονή Αναλήψεως του Σωτήρος βρίσκεται στο χωριό Ταξιάρχες του νομού Δράμας, σε μια όμορφη περιοχή, δίπλα στο βουνό Φαλακρό, στο 13ο χιλιόμετρο της οδού Δράμας – Σιδηρόνευρου. Η ιστορία του μοναστηριού είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με το βίο και το ποιμαντικό έργο του Αγίου Γεωργίου Καρσλίδη του Ομολογητού. Στο συνοικισμό των Ταξιάρχων Δράμας (Σίψα) πρώτος «οικιστής» και κτήτορας της μονής, κατά το έτος 1930, υπήρξε ο μακαριστός γέροντας Γεώργιος Καρσλίδης (1901 – 1959), ο νεότερος αναγνωρισμένος Άγιος της Ορθόδοξης Εκκλησίας στην Ελλάδα. Σήμερα στο σημείο αυτό αγνεί μια πολυπληθής γυναικεία αδελφότητα μοναχισσών, που αποτελεί την Ιερά Μονή Αναλήψεως του Σωτήρος. Οι μοναχές

ασχολούνται κυρίως με την αιογραφία φορητών εικόνων, που ακολουθούν την βυζαντινή παράδοση. Άλλες προσπαθούν να συνεχίσουν την παράδοση του χρυσοκεντήματος με εργόχειρα. Επίσης, υπάρχει πλεκτήριο και κρησπαστείο. Στη μονή συρρέουν καθημερινά πολλοί πιστοί, όχι μόνο από το εσωτερικό, αλλά και το εξωτερικό, για να προσκυνήσουν τον τάφο του Αγίου, ο οποίος ευωδιάζει και για να ζητήσουν την ευλογία του και τη βοήθειά του. Στη Μονή διατηρείται το κελί του Αγίου Γεωργίου Καρσλίδη του Ομολογητού, όπου πολλοί προσκυνητές βρίσκουν ψυχική γαλήνη.

Ιερά Μονή Παναγίας Εικοσιφοινίσσης



Η Ιερά Μονή της Παναγίας Εικοσιφοινίσσης, με την αχειροποίητο θαυματουργό εικόνα της, αποτελεί ένα από τα μεγαλύτερα προσκυνήματα της Μακεδονίας και είναι το παλαιότερο εν ενεργεία μοναστήρι στην Ελλάδα και την Ευρώπη. Βρίσκεται στο κατάφυτο Προδρόμο, σε υψόμετρο 753 μέτρων, στα όρια των νομών Σερρών – Καβάλας, αλλά εκκλησιαστικά ανήκει στη Μητρόπολη Δράμας. Η ίδρυση της μαρτυρικής μονής της Μακεδονίας χάνεται στα βάθη των αιώνων. Πάμπολλες παραδόσεις αναφέρουν ότι ο Άγιος Γερμανός που ασκίτευε στην Ιερά Μονή Προδρόμου, στον Ιορδάνη ποταμό, εγκατέλειψε την Παλαιστίνη και με όραμα που είδε από άγγελο εκ της Παρθένου, ήρθε στη θέση Βίγλα του Παγγαίου το 518 μ.Χ. Λίγο νωρίτερα

είχε ιδρύσει εκεί κοντά μοναστικό οικισμό ο επίσκοπος Φιλίππων Σώζων (9ο αιώνα) που εγκαταλείφθηκε. Το επιβλητικό τετράγωνο (20 X 20 μέτρα) Καθολικό των Εισοδίων της Θεοτόκου διαθέτει όμορφο τέμπλο, ενώ το Ιερό Βήμα σώζεται από τον 11ο αιώνα. Στο ξυλόγλυπτο επίχρυσο τέμπλο του Καθολικού βρίσκεται η αχειροποίητος και θαυματουργή Ιερά Εικόνα. Εκτός από το ναό, το μοναστήρι επίσης περιλαμβάνει ξενώνες (τρία κτίρια με 200 κρεβάτια), τα κελιά των μοναχισσών, Τράπεζα, αρχονταρίκι, μουσεία, τα παρεκκλήσια της Αγίας Βαρβάρας (με Αγίασμα) και της Ζωοδόχου Πηγής, εργαστήρια κεντητικής και αιογραφίας κ.α.



Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ ΣΤΗΝ ΕΚΚΛΗΣΙΑ

«Ο Οίνος ευφραίνει καρδίας ανθρώπου». Είναι η πιο γνωστή φράσις της Π.Δ., που προέρχεται από τους ψαλμούς του Δαβίδ (103,15) και παρουσιάζει την χρησιμότητα του οίνου στην ζωή των ανθρώπων. Το κρασί όντως συνδέθηκε στενά με τον πολιτισμό μας και με την θρησκεία μας. Η γέννησις του κρασιού χάνεται στα βάθη των αιώνων. Η άμπελος ευδοκίμωσε από παλαιωτάτων χρόνων, στις πολιτικές χώρες, την εποχή των παγετώνων. Αργότερα οι άνθρωποι την μετέφεραν στις εύκρατες χώρες.

Θα κάνομεν μίαν αναφοράν εις την άμπελον και στο σταφύλι, γιατί είναι τα σημαντικότερα στοιχεία στην λειτουργικότητα της Εκκλησίας. Στην Βίβλον απαντώνται πολλοί συμβολισμοί και παρομοιώσεις, που σχετίζονται με την άμπελον και τον οίνον.

Ο Χριστός χρησιμοποίησε πολλούς συμβολισμούς και παρομοιώσεις, για να γίνεται κατανοητός από τους μαθητάς Του. Παρομοίαζε τον εαυτόν με την άμπελον και έλεγεν «Εγώ είμαι η άμπελος αληθινή και ο Πατήρ ο Γεωργός εστί». (Ιωαν.15,1) Ο Χριστός ήταν η κληματαριά και κληματοβέργες οι μαθητάς Του, οι οποίοι έγιναν κοινωνοί της δικής Του φύσεως και καρποφορούσαν έργα αγιότητας και αρετής. Αληθινή άμπελος είναι αυτή, που παράγει σταφύλια και όχι αγκάθια.

Στα βιβλία της Π.Δ, το κρασί χρησιμοποιείται και ως παράδειγμα. Αναφέρει ο Σολομώντας ότι καλές είναι οι παρέες, που δοκιμάζονται με τον χρόνο, σαν το παλιό κρασί.

Στην Κ.Δ. γίνονται πολλές αναφορές για το αμπέλι και το κρασί. Στο πρώτο θαύμα του ο Χριστός, στον γάμο στην Κανά, μετέτρεψεν το νερό σε κρασί, για να συνεχίσει η χαρά και το γλέντι των συνδαιτημόνων.

Αποκορύφωμα της χρήσης του κρασιού είναι ο Μυστικός Δείπνος. Η σύστασις του μυστηρίου της Θείας Ευχαριστίας και παράδοσις στους μαθητάς Του. Κάθε δημιουργήμα στην φύσιν κρύβει ένα ανέκφραστον μυστήριον. Ο Κύριος λοιπόν παίρνει από την φύσιν τον άρτον και τον οίνον, αφού τα ευλογήσει τα μετατρέπει σε

«Σώμα και αίμα Χριστού», τα οποία και μεταλαμβάνομεν.

Η Εκκλησία χρησιμοποιεί το κρασί και σε άλλες περιπτώσεις. Στο μυστήριον του γάμου οι νεόνυμφοι κοινωνούν από κοινόν ποτήριον, διότι το μυστήριον του γάμου είναι συνδεδεμένον με την Θείαν Λειτουργίαν.

Επίσης αναφορά γίνεται του παραδείγματος της Άμπελος, μπροστά στην Ωραίαν Πύλην, διαβάζοντας ο Επίσκοπος την προσευχήν. (Ψαλμός 98' 15-16): «Κύριε, Κύριε, επίβλεψον εξ ουρανού και ίδε και επίσκεψαι την άμπελον ταύτην, και κατάρτισαι αυτήν ην εφύτρεψεν η δεξιά σου». Ο Παλμωδός απευθύνεται στον Θεόν, τον παρακαλεί και του υπενθυμίζει: «Εσύ που έσωσες, την κληματαριά σου, δηλ. τον λαόν σου από τους Αιγυπτίους και τον φύτεψες σε αυτά τα χώματα, ρίζε το στοργικόν σου βλέμμα, από τον ουρανόν, κύτταξε την κληματαριά, που φύτεψες με το παντοδύναμο χέρι σου, τώρα κινδυνεύει, οδήγησέ την στην προτέραν της δόξαν».

Πόσον συγκινητική και εμπνευσμένη είναι αυτή η ικεσία του Παλμωδού. Παρουσιάζεται η αγάπη και η φροντίδα του Θεού προς τον εκλεκτόν Του λαόν.

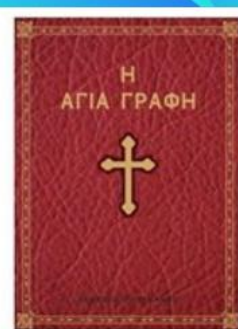
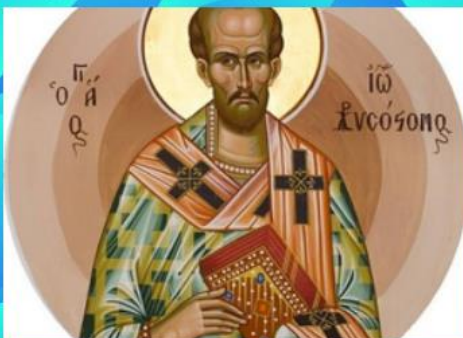
Ο Απόστολος Παύλος επισημάνει την αξίαν του κρασιού, ως απλό ποτό, αλλά και τους κινδύνους, που προκαλεί η υπερβολική κατανάλωσις. Για να προφυλάξει τους ανθρώπους από το κίνδυνον της μέθης, έχει γράψει /ομιλίες «Κατά μεθύοντων». Απευθύνεται όμως στους Χριστιανούς και τους λέγει ότι σσεις δεν πρέπει να γεμίζετε την κοιλία σας με κρασί, αλλά με Πνεύμα Άγιον.

Όπως όλα τα επαγγέλματα έχουν κάποιον προστάτην Άγιον, έτσι και οι αμπελουργοί, έχουν ως προστάτην τον Άγιον Τρύφωνα, ο οποίος εικονίζεται να κρατάει στο ένα του χέρι το σταυρό και στο άλλο το κλαδευτήρι.

Αγαπητοί μου Αναγνώστες, ας μένομεν ενωμένοι πάντα με τον στον Χριστόν, ώστε η αδύναμη κληματοβέργη της ψυχής μας να πλημμυρίσει από την αγάπη Του.

Ο ΘΕΟΣ ΜΕΘ' ΗΜΩΝ

Μαρία Τσακανίκα



Η ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ

Ετην αρχαιότητα, το αμπέλι ήταν συστηματικά καλλιέργεια και συνδέθηκε με καλλιέργειες δέντρων, δημητριακών, κτηνοτροφικών φυτών και γενικά βρώσιμων φυτών. Οι Έλληνες είχαν ήδη καταλάβει το ενδιαφέρον των χλωρών λιπασμάτων και βρήκαν τρόπο να περιορίσουν τη φυτοϋγενομοική πίεση. Η αμπελουργία είναι ένας κλάδος της γεωργίας, το σύνολο των δραστηριοτήτων, πρακτικών και γνώσεων που απευθύνονται στην καλλιέργεια της αμπέλου για παραγωγή κρασιών, επιτραπέζιων σταφυλιών και σταφίδας. Οι δραστηριότητες της αμπελουργίας περιλαμβάνουν παρακολούθηση και καταπολέμηση των παρασίτων και ασθενειών, λίπανση, άρδευση, παρακολούθηση της ανάπτυξης των φυτών και καρπών, συγκομιδή και κλάδεμα. Κατά κανόνα οι αμπελουργοί συνεργάζονται με τους οινοπαραγωγούς τους οποίους προμηθεύονται με τα σταφύλια.

Η αμπελουργία διαχωρίζεται σε τρεις τομείς:

- παραγωγή οινοποιήσιμων σταφυλιών

- παραγωγή επιτραπέζιων σταφυλιών
- παραγωγή κρασιού
- καθοδήγηση του επιστημονικού προσωπικού
- φροντίδα της αμπέλου
- οινοποίησης και κατεργασίας οίνων
- εργασίες διαχείρισης ασφάλειας και ποιότητας

Η σπουδαιότητα του επαγγέλματος του οινοποιοιού

- καλλιέργεια αμπελώνων
- παραγωγή κρασιού
- καθοδήγηση του επιστημονικού προσωπικού
- φροντίδα της αμπέλου
- οινοποίησης και κατεργασίας οίνων
- εργασίες διαχείρισης ασφάλειας και ποιότητας



Οι φαρμακευτικές ιδιότητες του κρασιού

- αντιοξειδωτικές και αποτοξινωτικές ιδιότητες
- τόνωση του νευρικού συστήματος
- καλή λειτουργία του ήπατος
- αντιφλεγμονώδη
- αντιαλλεργικό
- αντιελκωτικό
- μειώνει την έκκριση ισταμίνης
- καρδιαγγειακές νόσοι
- οξείδωση της χοληστερόλης L.D.L.
- πρόληψη Καρκίνου
- θεραπεία δερματος
- νευρικό σύστημα



ΤΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΙΟΥ

Σταφίδα

Έχουν ιδιαίτερα μεγάλη θρεπτική αξία, αφού περιέχουν αξιόλογο ποσοστό ασβεστίου, σιδήρου, καλίου, βιταμίνης Α, βιταμίνης Β12, φυλλικού οξέος και άλλων στοιχείων.



Χυμός σταφύλι

Ο φρέσκος χυμός σταφυλιού δεν είναι απλά ένα υπέροχο δροσιστικό ρόφημα, αλλά κι ένα ενεργητικό ελιξίριο αφού περιέχει όλα τα θρεπτικά και αντιοξειδωτικά συστατικά του σταφυλιού σε μορφή που χωνεύεται και αφομοιώνεται εύκολα από τον οργανισμό.



Μούστος

Ο χυμός από φρέσκοσπαμένα σταφύλια λέγεται μούστος ή γλεύκος. Αν ο μούστος ζυμώσει (υποστεί, δηλαδή, κάτω από κατάλληλες συνθήκες την αλκοολική ζύμωση) θα γίνει κρασί. Αν όμως βράσει και αφαιρεθεί μέρος της υγρασίας του, γίνεται πετιμέζι, ένα πηχτό γλυκό σιρόπι που αποτελεί τη βάση για πολλές συνταγές ζαχαροπλαστικής.



Πετιμέζι

Είναι γνωστό και ως σταφυλόμελο, ενώ στα Επτάνησα ονομάζεται και vino cotto. Είναι η αρχαιότερη γλυκαντική ουσία που χρησιμοποιούσαν στην Ευρώπη, πολύ πριν εισαχθεί η ζάχαρη από την Αμερική και πριν διαδοθεί η μελισσοκομία.



Ρετσελία

Τα ρετσελία είναι γλυκά του κουταλιού που αντί για ζάχαρη έχουν πετιμέζι. Γίνονται συνήθως από κολοκύθια, κυδάνια ή ακόμα και μελιτζάνες που βράζουν σε πετιμέζι ή μούστο. Εκτός από την ξεχωριστή τους γεύση, τα ρετσελία θεωρούνται και καλύτερες διατροφικές επιλογές από τα κοινά γλυκά του κουταλιού που φτιάχνονται με ζάχαρη.



Μουστάρδα

Έχει καμία σχέση η μουστάρδα με τον μούστο; Κι όμως η απάντηση είναι «Ναι!». Η πρωταρχική και αυθεντική συνταγή μουστάρδας, εκτός από σπόρους σιναπιού και ξίδι, περιείχε και μούστο. Η πρώτη αυτή μουστάρδα της ιστορίας ονομάζονταν «καυτερός μούστος».



Μουστοκούλουρα

Τα μουστοκούλουρα είναι υπέροχα νηστίσιμα κουλουράκια με μυρωδικά. Δεν περιέχουν ζάχαρη, αφού η βασική γλυκαντική τους ουσία είναι το πετιμέζι, στο οποίο οφείλουν την ιδιαίτερη γεύση και την ξεχωριστή υφή.



Μουσταλευριά

Όπως αποκαλύπτει το όνομά της, είναι ένα απλό, αλλά πολύ νόστιμο επιδόρπιο που φτιάχνεται με μούστο και αλεύρι. Είναι ένα από τα πιο χαρακτηριστικά εποχικά γλυκά που έφτιαχναν παραδοσιακά σε περιοχές με έντονη οινοπαραγωγική δραστηριότητα.



ΤΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΙΟΥ

Γλυκό του κουταλιού

Το γλυκό σταφύλι, που γίνεται με ποικιλίες χωρίς κουκούτσι, είναι από τα πιο όμορφα γλυκά κουταλιού. Οι ολόκληρες ρόγες που πλένουν στο σιρόπι, κάνουν το βαζάκι ιδιαίτερα δελεαστικό.



Μαρμελάδα σταφύλι

Η μαρμελάδα σταφύλι δεν είναι ιδιαίτερα διαδεδομένη, αλλά είναι εύκολο να τη φτιάξει κανείς στο σπίτι. Η παρασκευή της είναι παρόμοια με αυτή του γλυκού του κουταλιού, με τη διαφορά ότι τα σταφύλια πολτοποιούνται.



Κομπόστα σταφύλι

Σε πολλές κομπόστες με μίγμα φρούτων συναντάμε και σταφύλια. Πρόκειται γι' έναν ακόμα τρόπο να αξιοποιήσουμε τον καρπό του σταφυλιού και να τον διατηρήσουμε για πολύ καιρό.



Αμπελόφυλλα

Τα αμπελόφυλλα που χρησιμοποιούνται στη μαγειρική μπορούν να μαζευτούν την άνοιξη από τα αμπέλια που προορίζονται για παραγωγή κρασιού ή επιτραπέζιων σταφυλιών. Η γεύση και η υφή όμως αυτών των φύλλων δεν είναι ίδια με των ποικιλιών που καλλιεργούνται αποκλειστικά για τα φύλλα τους.



Ξίδι

Το γνήσιο ξίδι από σταφύλια παράγεται από μούστο συγκεκριμένων ποικιλιών που είναι ιδανικές γι' αυτόν ακριβώς τον σκοπό. Ιδιαίτερη αναφορά αξίζει στο βαλσαμικό ξίδι, που πρέπει να ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια για να αναδειχτεί την πλούσια, έντονη γεύση και το μοναδικό του άρωμα.



Κρασί

Το σημαντικότερο προϊόν του αμπελιού είναι φυσικά... το κρασί! Το **κρασί** (ή οίνος) είναι οινοπνευματώδες ποτό, προϊόν της ζύμωσης των **σταφυλιών** ή του χυμού τους (**μούστος**). Ποτά παρεμφερή του κρασιού παράγονται επίσης από άλλα φρούτα ή άνθη ή σπόρους, αλλά η λέξη **κρασί** από μόνη της σημαίνει πάντα κρασί από σταφύλια.

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.



Οι ρώγες του σταφυλιού, που αποτελεί και την πρώτη ύλη του κρασιού, περιέχουν **σάκχαρο**, **οργανικά οξέα** και νερό (πάνω από 70%). Η περιεκτικότητα σε αυτές τις ουσίες εξαρτάται κάθε φορά από την ποικιλία, το υπέδαφος, τις κλιματικές συνθήκες, αλλά και από την χρονική στιγμή της ωρίμανσης του σταφυλιού. Μετά την διαδικασία του τρύγου (συγκομιδή), ακολουθεί η γλυκεκοποίηση, η διαδικασία δηλαδή κατά την οποία εξάγεται το γλυκός από το σταφύλι. Για την έκθλιψη του μούστου χρησιμοποιούνται διάφορες μέθοδοι, συνθέστερα με χρήση ειδικών μηχανημάτων που λειτουργούν συνθλιβοντας το σταφύλι ανάμεσα σε περιστρεφόμενους κυλίνδρους. Κατά τη γλυκεκοποίηση, επιβάλλεται η αφαίρεση των κοτσανιών του σταφυλιού, καθώς είναι επιζήμια τόσο για την γεύση του τελικού κρασιού, όσο και για την υγεία του καταναλωτή.

ΤΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΙΟΥ

Τσίπουρο

Το **Τσίπουρο** είναι ένα οινοπνευματώδες ποτό από την απόσταξη στεμφύλων που παράγεται μετά το τέλος του τρύγου. Ανάλογα με την περιοχή, υπάρχουν διαφορετικές ονομασίες για αυτό το παραδοσιακό ελληνικό απόσταγμα (τσίπουρο, τσουκινιά), ενώ διατίθεται σε δύο εκδοχές, με ή χωρίς την προσθήκη γλυκανάσιου. Η **οικογένεια Τσάνταλη παράγει εμφιαλωμένο ποιοτικό Τσίπουρο για περισσότερα από 125 χρόνια**, χρησιμοποιώντας λευκές και ερυθρές ποικιλίες -κυρίως γηγενείς όπως Ασύρτικο, Αθήρι, Ροδίτη και Ξινόμαυρο- που καλλιεργούνται σε επιλεγμένα αμπελοτόπια στη Μακεδονία και την ευρύτερη Βόρεια Ελλάδα. Με στόχο την **διασφάλιση της υψηλής ποιότητας των αποσταγμάτων TSANTALI** και με **αίσθημα ευθύνης απέναντι στην ασφάλεια και υγεία των καταναλωτών**, όλα τα στάδια παραγωγής λαμβάνουν χώρα σε **αυστηρά ελεγχόμενες συνθήκες**, όπως προβλέπεται από τη σχετική νομοθεσία.



Ρακί ή Τσουκινιά

Ο όρος **Ρακί** στα αραβικά σημαίνει ιδρώτας. Ρακί ονομάζεται τ αλκοολούχο ποτό που παράγεται από τη ζύμωση φρούτων ή στεμφύλων φρούτων ή μελιού στην **Βαλκανική χερσόνησο**. Στον Ελληνικό χώρο το πιο διαδεδομένο είδος ποτού, που παρουσιάζει ομοιότητες με το ρακί, είναι αυτό των στεμφύλων σταφύλης όπου στην **Κρήτη** και στην νησιωτική Ελλάδα ονομάζεται **Τσουκινιά** ενώ στην στεριανή Ελλάδα **Ηπειρος, Θεσσαλία, Μακεδονία**.



Καμπάνια

Η **σαμπάνια** είναι εκλεκτός **αφρώδης οίνος** που παράγεται από **σταφύλια** που καλλιεργούνται στη **Γαλλία** και πιο συγκεκριμένα στην περιοχή της **Καμπανίας** απ' όπου πήρε και το όνομα της. Ο όρος "σαμπάνια" χρησιμοποιείται ως γενικός όρος για τον αφρώδη οίνο, αλλά πολλές χώρες τον χρησιμοποιούν αποκλειστικά για αφρώδεις οίνους που προέρχονται απ' την Καμπανία και παράγονται σύμφωνα με τους κανόνες της διπλής ζύμωσης και παλαιώσης.



Ρετσίνα

Το είδος **ελληνικού οίνου** που παρασκευάζεται από σταφύλια. Είναι ένα από τα δημοφιλέστερα ελληνικά **αλκοολούχα ποτά**. Η παραγωγή **ρετσίνας** γίνεται από την **αργαίωση** ακόμα, όταν η προσθήκη ρητίνης (ρετσίνοιού) αποσκοπούσε στην καλύτερη συντήρηση του κρασιού, και όχι μόνο στην προσθήκη αρώματος. Για την παρασκευή της χρησιμοποιούνται συνήθως σταφύλια της ποικιλίας ροδίτη.



Ούζο

Το **ούζο** είναι ποτό που παράγεται από την **απόσταξη** κυρίως των υποπροϊόντων του κρασιού και πιο σπάνια σιτηρών και από το οινοπνεύμα που προέρχεται από τα υποπροϊόντα κατεργασίας των ζαχαρότευτλων (μελάσα). Τοποθετείται σε **χάλκινα καζάνια** και αρωματίζεται μέσω της διαδικασίας της απόσταξης με **βότανα** και **καρπούς**.



ΑΞΟΝΕΣ ΕΝΑΣΧΟΛΗΣΗΣ

Στο 7ο Γυμνάσιο Βόλου κατά το σχολικό έτος 2023-24 πραγματοποιήθηκε το περιβαλλοντικό πρόγραμμα με θέμα «Εν οίνω η αλήθεια» με 49 μαθητές και μαθήτριες της Β' και Γ' τάξεις. Η περιβαλλοντική ομάδα ασχολήθηκε με τους ακόλουθους άξονες:

1. Συγκέντρωση στο σχολείο κάθε Παρασκευή 7η ώρα μετά την λήξη της πρωινής διδακτικής ζώνης των μαθημάτων, με οργάνωση δράσεων, παρουσίαση-ανατροφοδότηση του θέματος και κατασκευές όπως:

Α. **Αφίσσα του θέματος** κατασκευασμένη από λινάτσα και στολισμένη με χαρτοκοπτικές δημιουργίες που αφορούν και επεξηγούν τον τίτλο του προγράμματος ο οποίος εστιάζει στο ακόλουθο ηθικό δίδαγμα: ο άνθρωπος όταν πίνει κρασί αποκαλύπτει όλα του τα μυστικά-In vino veritas.

Β. **Αφίσσα αναφορικά με τα προϊόντα που παράγει το αμπέλι** όπως: Σταφύδα, χυμός σταφύλι, μόνος, πετιμέλι, ρετσίλια, μυστάρδα, μουστοκούλουρα, μουσταλευριά, γλυκό του κουταλιού, μαρμελάδα σταφύλι, κομπόστα σταφύλι, αμπελόφυλλα, ξύδι, τσίπουρο, ρακί ή τσικουδιά, σαμπάνια, ρετσίνα, θύζο.

Γ. **Δημιουργία ΘΕΜΑΤΩΝ ΖΩΓΡΑΦΙΚΗΣ** επικεντρωμένα στην ιδέα του κρασιού.

Δ. **Δημιουργία Σχολικής Εφημερίδας** με τίτλο: Η φωνή των εφήβων-ΜΕΡΟΣ Β'.

Ε. **Δημιουργία εικονογραφημένου παραμυθιού** με τίτλο: «Εν οίνω η αλήθεια».

Ζ. **Προβολή-παρουσίαση φωτογραφιών ενσωματωμένων σε βίντεο.**

Η. **Κολάζ** καρτουνογραφημένων φωτογραφιών.

Θ. **Παρουσίαση θεατρικού έργου** με τον ομώνυμο τίτλο του περιβαλλοντικού προγράμματος.

Ι. **Μουσική ενορχήστρωση** για το άκουσμα των τραγουδιών "Πίνω και μεθώ" και "Με το τραγούδι με το κρασί" έπαιξαν οι ακόλουθοι μαθητές:

Τμήμα Α1

Αντωνίου Σωτήριος-Στέφανος (κιθάρα), Κεσεμίδη Αικατερίνη (κιθάρα), Χαλούλης Βλάσιος (κιθάρα)

Τμήμα Β5
Σαρακατσάνος Θωμάς (κιθάρα)

Τμήμα Γ1
Βαβάρητης Δημήτριος (αρμόνιο), Βαρελοπούλου Σταματία (αρμόνιο), Βότσινου Μαριάμ-Αγγελική (φλάουτο), Γκαρέλη Χρυσοβαλάντου (ηλεκτρική κιθάρα), Γιαννίκη-Σταυριανού Δανάη (φλάουτο), Καφετζοπούλου Μαρία-Ραφαηλία (βιολί), Κουκολετάς Ραφαήλ (κιθάρα)

Συντονίστρια Μουσικής Επένδυσης
Λυναριτάκη Λευκωσία (Εκπαιδευτικός Μουσικής Παιδείας)

Guest stars
Κοτσιδής Μιχαήλ (μουζούκι)
Ζαρείφης Αθανάσιος (Τραγούδι)

Οι προβλεπόμενοι στόχοι ήταν:

- Την πολιτισμική διάσταση του κρασιού μέσα από τις αξίες και τον τρόπο ζωής που συνυφαίνουν με την αμπελοκαλλιέργεια.
- Την παραγωγή και την κατανάλωση του κρασιού καθώς και την θέση του στην καθημερινή ζωή.
- Τον κόσμο του αμπελιού και του κρασιού μέσα από το εύρος των δραστηριοτήτων και των επαγγελμάτων.
- Την σπουδαιότητα του επαγγέλματος του οινοποιού.
- Την ποιότητα, την ισορροπία και τον σεβασμό στο περιβάλλον του αμπελώνα, οινοποιείου, μουσείου.
- Να ανακαλύψουν την παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας σε αντίστοιχες περιοχές της Ελλάδας.
- Να κατανοήσουν το θέμα της υπερβολικής κατανάλωσης σε αντιδιαστολή με την ισορροπημένη κατανάλωση κρασιού.



Μουσική Ομάδα 7ου Γυμνασίου Βόλου



Λευκωσία Λυναριτάκη



Μιχαήλ Κοτσιδής



Αθανάσιος Ζαρίφης

ΑΞΟΝΕΣ ΕΝΑΣΧΟΛΗΣΗΣ

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΑΦΙΣΣΑΣ

Η δημιουργία γιγάντιας αφίσσας με υλικό επεξεργασίας την λινάτσα όπου η περιβαλλοντική ομάδα αντικατοπτρίζει το θέμα με χαρτοκοπτική δεξιοτήτα κατασκευάζοντας οινοποιεία, αμπελώνες με όλα τα παράγωγα προϊόντα του οίνου. Η συνεισφορά του συναδέλφου Κωνσταντίνου Ανδριανουπολίτη στην κατασκευή-δημιουργία ενός "Αμπελώνα" ήταν εξίσου σημαντική!! Η αναπαράσταση του Αμπελώνα του 7ου Γυμνασίου Βόλου αποτέλεσε μια ενδεικτική προσομοίωση του

Αμπελώνα που η περιβαλλοντική ομάδα επισκέφτηκε στο οινοποιείο του Τοκαλή-Νέα Αγγιάλου Βόλου, της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής, Το κτήμα του Νίκου Λαζαρίδη και το κτήμα του "Art winery" στην Δράμα.

Κορίνη Αγγελική



ΘΕΑΤΡΙΚΗ ΠΑΡΑΣΤΑΣΗ

Κρασί βάλε στο ποτήρι μου και άσε τα παραμύθια....



.....σαν μεθύσεις ποτέ σου μην ξεχνάς να πεις του οίνου την αλήθεια!

Η θεατρική μας ομάδα η οποία με το μοναδικό υποκριτικό της ταλέντο θα καταφέρει να φέρει εις πέρας αυτό που ονομάζουμε ηθικό δίδαγμα του τίτλου της παράστασή μας «Έν οίνω η αλήθεια» την **Παρασκευή στις 24-5-2024**. Ποιο είναι αυτό το δίδαγμα; Ότι ο άνθρωπος όταν μεθύσει αποκαλύπτει όλες του τις αλήθειες. Τους ρόλους υποδύονται οι μαθητές:

Τσιτρά Π.-Β5, Νικόλαος Μ.-Β5,

Σπανού Ε.- Β5, Σαρακατσάνος Θ.-Β5, Αγγελίνα Κ.-Β5, Ντιντάκης Χ.-Β5, Γιαννίση Δ.-Γ1, Βαβαράκης Δ.-Γ1, Κανάρβα Χ.- Γ1, Καραπάνος Ε.-Γ1, Τσίλικοπούλου Άννα-Μαρία-Γ4, Τσουμπέκος Κ.- Γ3, Τσουμπέκος Π.-Γ3

Η παρουσιάστρια του προγράμματός μας είναι η μαθήτρια **Χριστοπούλου Β.-Γ3**

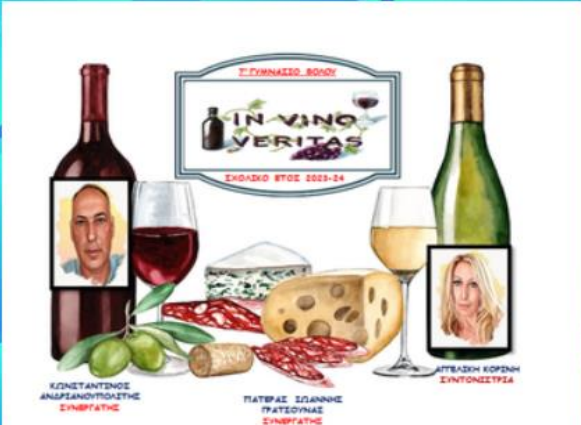
ΕΥΧΑΡΙΣΤΗΡΙΑ

Na ευχαριστήσω από καρδιάς τους συνοδούς εκπαιδευτικούς συναδέλφους για την προθυμία τους, την υπομονή τους και την αμέριστη βοήθειά τους να ακολουθήσουν την περιβαλλοντική ομάδα μας στις εκπαιδευτικές επισκέψεις μας. Συγκεκριμένα, στην μονοήμερη εκδρομή μας την κ. **Παπαδημητρίου Βάσια** η οποία μας συνόδευσε στο Εργαστήριο Οινολογίας και οισοπνευματωδών ποτών του Α.Π.Θ, στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή στην Θέρμη και στο Οινοποιείο "Κεχρή" στο Καλοχώρι Θεσσαλονίκης. Στην εκπαιδευτική μας επίσκεψη που διεκπεραιώθηκε στο Οινοποιείο-Αμπελώνια του "Τοκαλή" στην Νέα Αγχιάλο Βόλου θα ήθελα θερμά να ευχαριστήσω τον **Πατέρα Ιωάννη Γρατσούνα** καθώς και για την συμμετοχή και αμέριστη συνεισφορά του στην τριήμερη διδακτική επίσκεψή μας στην Δράμα στα ακόλουθα μέρη: **Σπήλαιο Πηγών Αγγίτη Ποταμού, Κτήμα Νίκου Λαζαρίδη-Τοπική κοινότητα Αγοράς, Όσιος Γεώργιος Καρσλίδης-Ιερά Μονή Αναλήψεως του Σωτήρος-Σύβα Δράμας, Κτήμα "Wine Art Estate"-Μικροχώρι, Αρχαιολογικό Μουσείο Δράμας, Ιερά Μονή Παναγίας Εικοσιφονιάσσης-Δήμος Σερρών, Αρχαιολογικό Μουσείο Αμφοίπολης-Νομού Σερρών, Μουσείο Οίνου και Αμπελίου-Ραυάνη, Τέμπη**

Ένα μεγάλο ευχαριστώ αξίζει να αναφέρουμε και στους συναδέλφους που επιτελούν διοικητικά καθήκοντα στην σχολική μονάδα του 7ου Γυμνασίου Βόλου οι συναδέλφισσες κυρίες **Ειρήνη Χρύση** και **Νικολέτα Καραγιάννη** οι οποίες προωθούσαν την σχετική επίσημα, θεωρημένη και εγκεκριμένη ηλεκτρονική αλληλογραφία και διαβιβάστικα στις αρμόδιες υπηρεσίες προκειμένου να γνωστοποιηθούν οι προγραμματιζόμενες επισκέψεις μας στους διάφορους φορείς. Na μην παραλείψω να ευχαριστήσω εγκάρδια την νοσηλεύτρια του σχολείου μας κ. **Εύη Ράπτου** η οποία πάντα φροντίζει να προετοιμάζει το φαρμακείο του σχολείου πριν από κάθε μας εκπαιδευτική επίσκεψη!!

Ένα μεγάλο ευχαριστώ στις υποδιευθύντριες του 7ου Γυμνασίου κυρίες **Κυριακή Μύρικνα** και **Δήμητρα Μάρκου** για την στήριξη τους στην προσπάθειά μας αυτή. Na σας επισημάνω ότι πίσω από όλη αυτή την προσπάθεια μας «κρύβεται» ένας άνθρωπος στον οποίον θα θέλαμε ως περιβαλλοντική ομάδα να εκφράσουμε την απεριόριστη εκτίμησή μας προς το πρόσωπό του, πρωτίστως για τον καθοδηγητικό και συμβουλευτικό του ρόλο. Η παρουσία του κατέστη αναγκαία για την διεκπεραίωση των προσαπαιτούμενων διοικητικών διαδικασιών, που συνεπικύρησαν στην ομαλή διεξαγωγή του προγράμματός μας!! Χωρίς την παρουσία του δεν θα είχαμε καταφέρει τίποτα. Στον κ. Διευθυντή του σχολείου μας κ. **Περικλή Φασουράκη** τον οποίον και ευχαριστούμε θερμά!!

Κορίνη Αγγελική



ΠΑΓΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ



12 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ