



ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ
Θεσσαλονίκης

Θεσσαλονίκη 14 /1/2015
Α.Π. 12

Προς
Την Περιφερειακή Διεύθυνση
Πρωτοβάθμιας & Δευτεροβάθμιας
Εκπαίδευσης Κεντρικής Μακεδονίας,
Λεωφ. Γεωργ. Σχολής 65
57001 Θεσσαλονίκη

Από: Διεύθυνση Δευτεροβάθμιου Προγράμματος της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής
Θεσσαλονίκης

Θέμα: Εφαρμογή των εκπαιδευτικών προγραμμάτων «Σιτάρι, από το χωράφι στο τραπέζι μας»,
«Το Μονοπάτι της Ελιάς» και για το «Γάλα» για Γυμνάσια.

Κύριε Διευθυντά,

Με την επιστολή μας αυτή θέλουμε να σας πληροφορήσουμε ότι από φέτος θα εφαρμόσουμε τα προγράμματα: «Σιτάρι, από το χωράφι στο τραπέζι μας», «Το Μονοπάτι της Ελιάς» και για το «Γάλα», με δραστηριότητες σχεδιασμένες για σχολικές ομάδες Γυμνασίων.

Το προηγούμενο σχολικό έτος, τα εκπαιδευτικά μας προγράμματα σημείωσαν μεγάλη επιτυχία: 11.333 μαθητές, όλων των βαθμίδων από τη Θεσσαλονίκη, αλλά και από όλη την Κεντρική Μακεδονία επισκέφθηκαν τη Σχολή!

Ο ενθουσιασμός των παιδιών, οι εντυπώσεις και οι εγκωμιαστικές κρίσεις των συναδέλφων-συνοδών μάς υποχρεώνουν φέτος να εντείνουμε ακόμη περισσότερο τις προσπάθειές μας και να επεκτείνουμε την εφαρμογή των προγραμμάτων και σε σχολικές ομάδες Γυμνασίων.

Σχολεία μπορούμε να δεχτούμε σε καθημερινή βάση.

Προσβλέπουμε και φέτος στην συνδρομή σας για την πραγματοποίηση των τριών προγραμμάτων μας.

Παρακαλούμε να κοινοποιήσετε την «ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ» και τις σύντομες περιγραφές τους – που επισυνάπτονται – στα Δευτεροβάθμια Σχολεία της ευθύνης σας.

Ευχαριστούμε θερμά!

Για την Α.Γ.Σ.
Ο Δ/ντής του ΕΠΑ.Λ

Σ. ΓΙΑΛΑΜΑΣ

Εκπαιδευτικό πρόγραμμα για το γάλα για μαθητές Γυμνασίου

A. Στο Αγρόκτημα

Εποπτική ξενάγηση στους χώρους: βουστάσιο, αρμεκτήριο, γαλακτοκομείο.

A1.1. Στο βουστάσιο

- Επίσκεψη και παρατήρηση των εγκαταστάσεων εκτροφής του κοπαδιού.
- Παρατηρούμε τα σιλό με τις αχυρόμπαλες, το βουστάσιο, την επεξεργασία των λυμάτων, τον βιολογικό καθαρισμό, το αρμεκτήριο.

A1.2. Στο αρμεκτήριο

- Παρατηρούμε τη σήμανση για συνθήκες επεξεργασίας του γάλακτος που βρίσκονται αναρτημένα στο χώρο: θερμόμετρο, ρολόι 3:00 π.μ. και 3:00μ.μ (ώρες αρμέγματος), καθώς και τις αφίσες που αναρτώνται στους εσωτερικούς υαλοπίνακες του αρμεκτηρίου, όπου εικονίζονται στιγμιότυπα από το άρμεγμα των ζώων.
- Παρατηρούμε τη λειτουργία μίας φορητής αρμεκτικής μηχανής.
- Περιεργαζόμαστε τα «σκουλαρίκια» και το «ηλεκτρονικό βραχιόλι» της αγελάδας.

A1.3. Στο γαλακτοκομείο

- Παρουσιάζεται η επεξεργασία του γάλακτος - από την παστερίωση έως τη συσκευασία του σε φιάλες, σε 7 μεγάλες αφίσες που απεικονίζουν τις εγκαταστάσεις του εργαστηρίου. Στη συνέχεια παρατηρούν τη λειτουργία του γαλακτοκομείου από εσωτερικούς υαλοπίνακες.
- Παρατηρούν σε κάδο την ημερήσια παραγωγή γάλακτος μιας αγελάδας και σε αφίσα πληροφορίες για την ημερήσια διατροφική ανάγκη που καλύπτει.
- Αναφορά στη θρεπτική αξία του γάλακτος, επίσης σε αφίσα.
- Λύνουμε απλές εξισώσεις με φιάλες συσκευασμένες σε βάδες, όπως βγαίνουν από τη συσκευασία.

A2. Εργαστήρια

Εργαστήριο μαγειρικής. Παρασκευάζουμε φρέσκο τυρί «τυροζούλι» με παραδοσιακή συνταγή ή γλυκιά κρέμα γάλακτος με φρέσκο γάλα, και τα απολαμβάνουμε.

- Εξηγούμε στα παιδιά τη διαδικασία και τη σημασία της **παστερίωσης**, πάνω σε μεγάλο σχηματικό λειτουργικό μοντέλο, καθώς και σε μικρότερες διατάξεις που προσομοιάζουν με το αρχικό μοντέλο του Παστέρ.
- **Δημιουργία ετικέτας.** Κατασκευή ατομικής χειροτεχνίας με τα μπουκάλια γάλακτος της Σχολής, όπου παρουσιάζονται με εποπτικό τρόπο πληροφορίες σχετικές με το γάλα.

A3. Αγωγή καταναλωτή

- Επίσκεψη στο πρατήριο της Σχολής όπου τα παιδιά πρέπει να κάνουν μια «έρευνα αγοράς» (σε ειδική προθήκη) σχετικά με τα γαλακτοκομικά προϊόντα.. Οι αποστολή είναι: «Βρείτε προϊόντα που περιέχουν γάλα».

B. Στο σχολείο

- Δημιουργία αφίσας για τη διατροφική αξία του γάλακτος. Επινοούμε σύνθημα, εικόνα, μήνυμα, με δημιουργικό και χιουμοριστικό τρόπο.
- Ομαδικά λεκτικά παιχνίδια. Τα παιδιά καταγράφουν λέξεις που έχουν συνθετικό το γάλα. Π.χ. γαλατόπιτα ή το αντικείμενό τους περιέχει γάλα ή γιαούρτι π.χ. τζατζίκι ή είναι φανταστικές λέξεις με γάλα π.χ. γαλακτοφάγος....
- Προσφορά, δώρο μιας συλλεκτικής γυάλινης φιάλης γάλακτος της Α.Γ.Σ.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Η διάρκεια του προγράμματος είναι 2 ώρες το ελάχιστο.
- Πληροφορίες:
Τηλ: 2310-492768, 492756 κα Ειρήνη Αργυριάδου
Ώρες επικοινωνίας: 9:00-13:00

Για την καλύτερη οργάνωση της επίσκεψής σας, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας τουλάχιστον 15 ημέρες νωρίτερα και για τους ανοιξιάτικους μήνες τουλάχιστον ένα μήνα νωρίτερα.

Θεωρούμε σκόπιμο να σημειώσουμε ότι τα έσοδα από τις πολλαπλές δραστηριότητες της Αμερικάνικης Γεωργικής Σχολής διατίθενται για τις υποτροφίες των μαθητών της καθώς όλοι τους είναι υπότροφοι και προέρχονται κυρίως από αγροτικές περιοχές της Ελλάδας.

«Το Μονοπάτι της Ελιάς» Εκπαιδευτικό πρόγραμμα για την ελιά, για μαθητές Γυμνασίου

Περίπατος στον πειραματικό ελαιώνα και την «υπαίθρια πινακοθήκη»

- Παρατήρηση και παρουσίαση ανάπτυξης του νέου πειραματικού ελαιώνα, όπου καταγράφεται η διαφορετική απόδοση καρπού ελιάς ανά στρέμμα, ανάλογα με τον τρόπο φύτευσης: κανονική, πυκνή, υπέρπυκνη καλλιέργεια.
- Παιχνίδι στοχευμένης παρατήρησης σε αντίγραφα έργων Β.Β.Γκόγκ, Θεόφιλου, Μιρό, Νταλί. Αντιστοιχίζουμε πίνακες ζωγραφικής, με θέμα την ελιά και το λάδι, με τίτλους και δημιουργούς.
- Παρουσίαση βασικών εργαλείων συγκομιδής καρπού της ελιάς, στον ελαιώνα του Κ.Τσάτσου.
- Παρατήρηση του πίνακα του Θεόφιλου, εικόνας αγγείου και εικόνας μηχανικής συγκομιδής. Σχολιασμός για τον παραδοσιακό και τον σύγχρονο τρόπο συγκομιδής του καρπού.

Ελαιοτριβείο- Κέντρο Ελιάς Krinos

- Παρατήρηση και ξενάγηση στην εγκατάσταση του ελαιοτριβείου. Αναφορά στα διακριτά στάδια παραγωγής λαδιού από τη συγκομιδή μέχρι τη συσκευασία. Σε καρτέλες παίζουμε παιχνίδι λογικής σειράς.
- **Γευστική δοκιμή Α:** Σε μπουκιές ψωμιού προσθέτουμε σταγόνες λάδι, αλάτι, ρίγανη και άλλα φυσικά υλικά. Δίνουμε όνομα στο έδεσμα μας και το γευόμαστε.
- **Γευστική δοκιμή Β:** Δοκιμάζουμε και συγκρίνουμε 5 είδη ελιάς. Δοκιμάζουμε και συγκρίνουμε 5 είδη λαδιού. Βαθμολογούμε και καταγράφουμε τη γνώμη μας σε φύλλο εργασίας γευσιγνωσίας.
- Παιχνίδι παρατήρησης και μνήμης. Με τη βοήθεια γεωφυσικού χάρτη αναφοράς εντοπίζουμε τις ελαιοπαραγωγές περιοχές. Στη συνέχεια σημειώνουμε από μνήμης τις ενδείξεις στον χάρτη παιχνιδιού.

Εικαστικά και άλλα

- Εικαστικά: Λύνουμε «χρωματικές εξισώσεις» με νερομπογιές για τη δημιουργία αποχρώσεων του πράσινου-λαδί χρώματος.
- Παρατηρούμε αντίγραφα από πήλινες πλάκες με Γραμμική Α και Β γραφή. Με ιδεογράμματα συνθέτουμε φράσεις με θέμα το λάδι. Χρησιμοποιούμε τα τρία σύμβολα του δέντρου, του καρπού και του λαδιού.

Επεκτάσεις για το σχολείο και το σπίτι

- Κατασκευές: Κόβουμε σε χαρτόνι αττικά τετράδραγμα. Οδηγίες για κατασκευή απλού πήλινου λυχναριού
- Οργανώστε μια καμπάνια! Επαναχρησιμοποιείστε συσκευασίες λαδιού, μετατρέποντάς τις σε κουμπάρδες. Αποφασίστε για ποιον κοινωνικό σκοπό θα συγκεντρώσετε χρήματα. Σχεδιάστε μια ετικέτα και μια αφίσα που να αναφέρεται σε αυτό τον σκοπό.
- Αναφορά στο λάδι και τη θρεπτική αξία του, στη μεσογειακή διατροφή και στις κατηγορίες ελαιολάδων. Ζωγραφίζουμε μια ετικέτα ή μια αφίσα για το λάδι.
- Οδηγίες για την παρασκευή αρωματισμένων λαδιών με βότανα στο σπίτι.

ΠΑΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Η διάρκεια του προγράμματος είναι 2 ώρες το ελάχιστο.
- Πληροφορίες:
Τηλ: 2310-492768, 492756 κα Ειρήνη Αργυριάδου
Ωρες επικοινωνίας: 9:00-13:00

Για την καλύτερη οργάνωση της επίσκεψής σας, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας τουλάχιστον 15 ημέρες νωρίτερα και για τους ανοιξιάτικους μήνες τουλάχιστον ένα μήνα νωρίτερα.

Θεωρούμε σκόπιμο να σημειώσουμε ότι τα έσοδα από τις πολλαπλές δραστηριότητες της Αμερικάνικης Γεωργικής Σχολής διατίθενται για τις υποτροφίες των μαθητών της καθώς όλοι τους είναι υπότροφοι και προέρχονται κυρίως από αγροτικές περιοχές της Ελλάδας.

«Σιτάρι, από το χωράφι στο τραπέζι μας» Εκπαιδευτικό πρόγραμμα σχετικά με το σιτάρι για παιδιά Γυμνασίου

Το πρόγραμμα έχει 2ωρη διάρκεια και απευθύνεται σε σχολικές ομάδες παιδιών Γυμνασίου. Το πρόγραμμα χαρακτηρίζεται από έντονο βιωματικό χαρακτήρα. Εστιάζει στη διαδικασία παραγωγής τροφίμων και τη σύγκριση παραδοσιακού τρόπου και σύγχρονης καλλιέργειας. Τα μέρη του προγράμματος είναι:

1. **Επίσκεψη στο χωράφι:** Παρατήρηση της ανάπτυξης των σιτηρών, ανάλογα με την εποχή που γίνεται η επίσκεψη. Συζήτηση για τον κύκλο καλλιέργειας των σιτηρών. Συζήτηση για τις συνθήκες εργασίας στην ύπαιθρο.
2. **Παρουσίαση στην Εκπαιδευτική Πινακοθήκη,** στη συλλογή από 10 αντίγραφα εικαστικών έργων του Fr. Millet, πλαισιωμένα με παλιά εργαλεία και αντικείμενα που βρίσκονται στη διάθεση της Σχολής. Οι πίνακες παρουσιάζουν τα διαδοχικά στάδια από την σπορά μέχρι το ψήσιμο του ψωμιού. Συζητάμε για τον παραδοσιακό και τον σύγχρονο τρόπο καλλιέργειας του σιταριού και της παραγωγής του αλευριού.
3. **Δραστηριότητες στο εργαστήριο:**
 - A. Αλέθουμε σιτάρι και κάνουμε αλεύρι με τον παραδοσιακό χειρόμυλο. Κοσκινίζουμε και έχουμε σιμιγδάλι και αλεύρι. Φτιάχνουμε ζύμη για ψωμί ή
 - B. Δοκιμάζουμε την **ιταλική παραδοσιακή τεχνική για χειροποίητα ζυμαρικά όκι.** Συζητάμε για το αλεύρι και τα δημητριακά στη διατροφή μας, σύμφωνα με την πυραμίδα της διατροφής.
 - Γ. Συζητάμε για τους **μύκητες της μαγιάς και σε εργαστήριο επίδειξης** εντοπίζουμε την ύπαρξη ζυμομύκητα στο δοκιμαστικό σωλήνα και το πως ευνοείται ή αναστέλλεται η δράση του με τις συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας.
4. **Φύτευση σπόρων στο θερμοκήπιο:** Σε εργαστήριο κηπουρικής τα παιδιά φυτεύουν σπόρους σιταριού σε χώμα σε μικρό δοχείο μεταφύτευσης. Η εργασία είναι ατομική με ένα γλαστρακι για κάθε παιδί.

Επεκτάσεις για το σχολείο και το σπίτι. Διανέμεται έντυπο υλικό με προτάσεις για δραστηριότητες στο σχολείο ή στο σπίτι.

1. Πληροφορίες για την ιστορία των ζυμαρικών, από το «λάγανον» της αρχαιότητας, στο Βυζάντιο, έως τα λαζάνια της σύγχρονης εποχής.
2. Καταγράψτε τα είδη ψωμιού που υπάρχουν στο αρτοποιείο. Πάρτε μια μικρή συνέντευξη με τον αρτοποιό για τις διαφορές στην παρασκευή της κάθε διαφορετικής κατηγορίας ψωμιού.
3. Δοκιμάστε να φτιάξετε ψωμί με διαφορετικές γεύσεις. Προσθέστε μυρωδικά, τυρί, σταφίδες ή κάτι που θα δώσει τη γεύση που εσείς θέλετε.
4. Σχεδιάστε μια συσκευασία για μακαρόνια. Επιλέξτε όνομα, σήμα. Συμπληρώστε τα διατροφικά στοιχεία και τα συστατικά. Οργανώστε ένα γεύμα με ποικιλία ζυμαρικών. Σε ποιους ή ποιες ομάδες ανθρώπων θα το προσφέρατε;

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Η διάρκεια του προγράμματος είναι 2 ώρες το ελάχιστο..
- Πληροφορίες:
Τηλ: 2310-492768, 492756 κα Ειρήνη Αργυριάδου
Ώρες επικοινωνίας: 9:00-13:00

Για την καλύτερη οργάνωση της επίσκεψής σας, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας τουλάχιστον 15 ημέρες νωρίτερα και για τους ανοιξιάτικους μήνες τουλάχιστον ένα μήνα νωρίτερα.

Θεωρούμε σκόπιμο να σημειώσουμε ότι τα έσοδα από τις πολλαπλές δραστηριότητες της Αμερικάνικης Γεωργικής Σχολής διατίθενται για τις υποτροφίες των μαθητών της καθώς όλοι τους είναι υπότροφοι και προέρχονται κυρίως από αγροτικές περιοχές της Ελλάδας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ
«Επίσκεψη στο αγρόκτημα της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής
Θεσσαλονίκης»

Αφιξη	Οι μαθητές αποβιβάζονται στην κεντρική πύλη της Σχολής, τους υποδέχονται οι εκπαιδευτικοί και αμέσως μετά επισκέπτονται τον πρότυπο αμπελώνα
Αμπελώνας	όπου καλλιεργούνται 6 πειραματικές ποικιλίες αμπέλου.
Καλλιέργεια αρωματικών φυτών	Ακολουθεί η καλλιέργεια των αρωματικών φυτών όπου καλλιεργούνται 14 διαφορετικά είδη.
Οπωρώνας -Ελαιώνας	Στη συνέχεια περνούν από τον οπωρώνα-ροδόνα και τον ελαιώνα «Κων. Τσάτσου».
Συσκευαστήριο Οινοποιείο Κήπος	Επίσης περνούν από το συσκευαστήριο λαχανικών, το οινοποιείο, τους ανθόκηπους και τους λαχανόκηπους που φροντίζουν οι μαθητές της Σχολής.
Θερμοκήπια	Με τη συνοδεία πάντα των εκπαιδευτικών τα παιδιά επισκέπτονται τα εκπαιδευτικά θερμοκήπια.
Βιβλιοθήκη Ηλεκτρονικοί υπολογιστές	Στη συνέχεια κατευθύνονται στη βιβλιοθήκη – που είναι μια από τις μεγαλύτερες σχολικές βιβλιοθήκες της χώρας – και στα εργαστήρια των ηλεκτρονικών υπολογιστών.
Μικρό πτηνοτροφείο οικιακής οικονομίας	Οι μαθητές έχουν τη δυνατότητα να παρατηρήσουν το μικρό μας πτηνοτροφείο οικιακής οικονομίας, δηλαδή το παραδοσιακό κοτέτσι.
Γαλακτοκομείο-Βουστάσιο	Αμέσως μετά ακολουθεί επίσκεψη στο νέο γαλακτοκομείο της Σχολής που θεωρείται ένα από τα πιο σύγχρονα των Βαλκανίων καθώς και στο βουστάσιο με επόμενο σταθμό
Εκθετήριο-Γεωργικά Μηχανήματα	το υπόστεγο των γεωργικών μηχανημάτων και εργαλείων που χρησιμοποιούνται στις αγροτικές εργασίες.
Μεταφύτευση φυτού	Τέλος, πηγαίνουν στο μεγάλο γυάλινο θερμοκήπιο και κάνουν μεταφύτευση ανθοφόρου ή αρωματικού φυτού, το οποίο παίρνουν ως δώρο.
Ψυχαγωγία-Παιχνίδια	Στη συνέχεια οι μαθητές έχουν τη δυνατότητα να επισκεφτούν το εστιατόριο της Σχολής, όπου θα μπορούσαν να πάρουν το δεκατιανό τους (εφ' όσον έχουν φέρει μαζί τους) ή το κυλικείο (προαιρετικά). Στους εκπαιδευτικούς που συνοδεύουν τα παιδιά προσφέρεται ρόφημα. Αν ακόμη υπάρχει διαθέσιμος χρόνος, μπορεί ν' αφιερωθεί σε ελεύθερο παιχνίδι στο πευκόδασος, πολύ κοντά στον πέτρινο Ιερό Ναό του Αγίου Ιωάννη του Χρυσόστομου που χτίστηκε το 1955 από μαθητές και εργαζόμενους της Σχολής.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

1. Η διάρκεια του προγράμματος είναι τουλάχιστον 2 ώρες.
2. Πληροφορίες:
 Α.Γ.Σ. Θεσσαλονίκης, Μαρίνου Αντύπα 54, Πυλαία
 Τηλ: 2310-492768, 492756 κα Ειρήνη Αργυριάδου
 Ώρες επικοινωνίας: 9:00-13:00

Για την καλύτερη οργάνωση της επίσκεψής σας, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας τουλάχιστον 15 ημέρες νωρίτερα και για τους ανοιξιάτικους μήνες τουλάχιστον ένα μήνα νωρίτερα.

Θεωρούμε σκόπιμο να σημειώσουμε ότι τα έσοδα από τις πολλαπλές δραστηριότητες της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής διατίθενται για τις υποτροφίες των μαθητών της καθώς όλοι τους είναι υπότροφοι και προέρχονται κυρίως από αγροτικές περιοχές της Ελλάδας.