

Πατριαρχικό Ίδρυμα Πατερικών Μελετών

«Δημιουργώντας το δικό μας Βιβλικό Πάρκο»

Γυμνάσιο Νέου Σουλίου

Σχολ. έτος 2023-24

Υπεύθυνοι καθηγητές: Κλεονίκη Παυλίδου (ΠΕ02), Γκιβάλου Ελένη (ΠΕ01), Θαγγοπούλου Παρασκευή (ΠΕ02)

Στο πλαίσιο του εκπαιδευτικού προγράμματος του Πατριαρχικού Ιδρύματος Πατερικών Μελετών «Δημιουργώντας το δικό μας Βιβλικό Πάρκο», οι μαθητές της Α΄ Γυμνασίου του Γυμνασίου Νέου Σουλίου έψαξαν και επέλεξαν φυτά που αναφέρονται σε χωρία της Βίβλου, και, αφού χωρίστηκαν σε ομάδες, τα κατέγραψαν. Ευγενής πόθος των συμμετεχόντων στο πρόγραμμα ήταν η δημιουργία παρτεριού σε μια συγκεκριμένη γωνιά του σχολείου μας και ο εμπλουτισμός του με τα αντίστοιχα φυτά.

Η επίσκεψή μας στη γυναικεία κοινοβιακή Ιερά Μονή του Προφήτου Ηλιού, στο Άγιο Πνεύμα Σερρών, εκπλήρωσε την επιθυμία των μαθητών να ολοκληρώσουν το πρόγραμμα φυτεύοντας στην εσωτερική αυλή της Μονής δέντρα και λουλούδια ομορφαίνοντας τον ήδη καλαίσθητο χώρο του μοναστηριού.

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=961119029353336&set=pcb.961120959353143>

Η δράση αυτή πραγματοποιήθηκε σε συνεργασία με τη Στ΄ τάξη του Δημοτικού Σχολείου Νέου Σουλίου, στο πλαίσιο της ομαλής μετάβασης από το Δημοτικό στο Γυμνάσιο. Εκτός από τη μετάβαση, δόθηκε στους μαθητές η ευκαιρία να εξοικειωθούν με τα προγράμματα που εκπονούνται στο Γυμνάσιο, και να συμμετέχουν στο Πρόγραμμα, αφού κάποιοι μαθητές βοήθησαν στη δενδροφύτευση με φυτά που είχαν επιλέξει οι ίδιοι με τη βοήθεια του δασκάλου τους.

Στο ίδιο πλαίσιο πραγματοποιήθηκε επίσκεψη στην Ιερά Μονή Τιμίου Προδρόμου Σερρών, όπου οι μαθητές γνώρισαν τη δημιουργικότητα και το μεράκι των μοναχών που καλλιεργώντας τη γη, όχι μόνο επιβιώνουν, αλλά καταφέρνουν να αποδώσουν στη Μονή την παλιά της αίγλη. Αξίζει να σημειώσουμε πως το Μοναστήρι αυτό είναι το μοναστήρι των γραμμάτων και υπήρξε αντιγραφικό κέντρο, έχοντας μια σπάνια και πολύτιμη συλλογή βυζαντινών χειρογράφων.

https://www.facebook.com/photo/?fbid=920529963412243&set=pcb.920531510078755&locale=el_GR

Η επίσκεψη του σχολείου μας στο βυζαντινό ελαιοτριβείο-Μουσείο της Μονής Τιμίου Προδρόμου ολοκλήρωσε και ικανοποίησε το ενδιαφέρον των μαθητών μας. «Βλαστήσαι την γην και δούναι σπέρμα τω σπείροντι και άρτον εις θρώσιν» διαβάζουμε από τα «ευχολόγια» στον πετρόκτιστο τοίχο, ενώ γύρω μας βλέπουμε τα αγροτικά εργαλεία που διασώθηκαν και που με ευλάβεια τον άνθρωπο και βοήθησαν στην καλλιέργεια της γης.

Κατόπιν, στα πλαίσια της διοργάνωσης του προγράμματος «Μαθητών επιχειρείν», οι μικροί «βοτανολόγοι» του σχολείου μας συμμετείχαν με ιδιαίτερο ζήλο και αγάπη, παρουσιάζοντας τις ευρηματικές τους ιδέες: το «**σπορόχαρτο**» (σπόροι σε ανακυκλωμένο χειροποίητο χαρτί) με διάφορους σπόρους βοτάνων και πληροφορίες για το είδος και τη χρήση του κάθε βοτάνου στη μαγειρική, προβάλλοντας έτσι στη serrραϊκή κοινωνία το μήνυμα της οικολογίας, της κυκλικής οικονομίας, της βιωσιμότητας και της αειφορίας. Μάλιστα οι βοτανολόγοι μας ετοίμασαν και κυκλοφόρησαν το παρακάτω φυλλάδιο:

1. Δεντρολίβανο

Το δενδρολίβανο, γνωστό και ως αρισμαρί, είναι αρωματικό, αιθθαλής θάμνος ο οποίος ανήκει στο γένος Ροσμαρίνος και στην οικογένεια των Χειλανθών. Γνωστό φυτό στην αρχαιότητα όταν οι αρχαίοι Έλληνες το χρησιμοποιούσαν σε διάφορες θρησκευτικές τελετές και γιορτές, σε στολισμούς κτηρίων, ναών και ως καύσιμο για θυμίαμα. Η καταγωγή του είναι από τις περιοχές της Μεσογείου.

Μαγειρική χρήση

Το δεντρολίβανο είναι ένα από τα αγαπημένα αρωματικά της μεσογειακής μαγειρικής. Η χρήση του έχει κυρίως δύο σκοπούς, να αρωματίζει αλλά και να συντηρεί τις τροφές. Το δεντρολίβανο δίνει άρωμα, ένταση και χρώμα σε ελαιόλαδα, ξύδια αλλά και μαγειρικά αλάτια. Ταίριαζει με το μοσχάρι, το αρνί, τα κυνήγια και τα πουλερικά.



Δεντρολίβανο

2. Βασιλικός

Ο βασιλικός είναι ετήσιο αρωματικό φυτό. Ο βασιλικός πιθανόν κατάγεται από την Ινδία, ή ίσως από το Ιράν και να έχει καλλιεργηθεί εκεί για περισσότερα από 5.000 χρόνια. Πρόκειται για ένα ημι-σκληραγωγημένο ετήσιο φυτό, πιο γνωστό ως μαγειρικό βότανο, χαρακτηριστικό κυρίως στην Ιταλική κουζίνα, το οποίο της παίζει σημαντικό ρόλο της κουζίνες της Νοτιοανατολικής Ασίας της Ινδονησίας, Ταϊλάνδης, Μαλαισίας, Βιετνάμ, Καμπότζης. Αναλόγως με το είδος και την ποικιλία, τα φύλλα μπορούν να έχουν γεύση παρόμοια με το γλυκάνισο, με έντονη, πικάντικη, συχνά γλυκιά, μυρωδιά.

Μαγειρική χρήση

Τις περισσότερες φορές, ο βασιλικός χρησιμοποιείται φρέσκος στις συνταγές μαγειρικής. Προστίθεται την τελευταία στιγμή, καθώς το μαγείρεμα καταστρέφει ταχέως τη γεύση του. Μπορεί να διατηρηθεί για μικρό χρονικό διάστημα σε πλαστικές σακούλες στο ψυγείο ή για μεγαλύτερη χρονική περίοδο, στην κατάψυξη, αφού ζεματιστεί γρήγορα σε βραστό νερό.



Βασιλικός

3. Δυόσμος

Ο δυόσμος είναι είδος μέντας, το οποίο είναι ιθαγενές της Ευρώπης και της Νοτιοδυτικής Ασίας. Ο δυόσμος, τ από τη χρήση του ως αντισπασμωδικό, τονωτικό και χωνευτικό βότανο, χρησιμοποιείται για να αρωματ διάφορα φαγητά. Απαντάνται και με το όνομα ηδύοσμος, και καταγράφονται 13 είδη του και 9 παραλλαγές.



Δυόσμος

4. Λεβάντα

Η λεβάντα είναι γένος φυτών που ανήκει στην οικογένεια των Χειλανθών το οποίο περιλαμβάνει γύρω στα 25. Είναι ιθαγενές των παραμεσόγειων περιοχών. Επίσης, απαντάται στα Κανάρια Νησιά, στην Ινδία και σε επ ασιατικές χώρες. Το αιθέριο έλαιο που περιέχουν τα φύλλα επίσης χρησιμοποιείται στην αρωματοποιία και γ θεραπεία νευρασθενειών. Έχει επίσης αντισηπτικές ιδιότητες και χρησιμοποιείται στην επούλωση τραυμάτων. Μεγάλες δόσεις η λεβάντα δρα ως υπνωτικό και ναρκωτικό.

Μαγειρική χρήση

Τα μπουμπούκια των ανθών, τα φύλλα και τα στελέχη της λεβάντας μπορούν να χρησιμοποιηθούν φρέσ αποξηραμένα σε πιάτα που κυμαίνονται από γλυκά επιδόρπια έως πιο πλούσια πιάτα με κρέας. Η αρχική αισθ επίδραση της λεβάντας είναι μια έντονη γεύση και άρωμα λουλουδιών.



Λεβάντα

5. Μέντα

Η μέντα είναι γένος ποωδών αρωματικών φυτών της οικογένειας των χειλανθών των εύκρατων περιοχών άνη ευωδιαστά, λευκά ή ιώδη, που σχηματίζουν ταξιανθία στάχτους. Είναι φυτό φαρμακευτικό και χρησιμοπο

στη μαγειρική ως καρύκευμα, καθώς και ως αφέψημα ή αιθέριο έλαιο. Το αιθέριο έλαιο είναι κατάλληλο για κατώτερης ποιότητας προϊόντα αρωματοποιίας και σαπωνοποιίας. Η ελληνική χλωρίδα περιλαμβάνει διάφορα είδη μέντας.

Μαγειρική χρήση

Η μέντα χρησιμοποιείται τόσο στα γλυκά όσο και στα φαγητά. Προσδίδει μια μέτρια γεύση. Ταιριάζει στα φρούτα αλλά και στα λαχανικά. Πολύ συχνά χρησιμοποιείται ως ρόφημα, τσάι με γεύση μέντας.



Μέντα

6. Ρίγανη

Η ρίγανη είναι αρωματικό ποώδες, πολυετές, ιθαγενές και θαμνώδες φυτό της Μεσογείου και της Κεντρικής Ασίας. Ανήκει στο γένος Ορίγανο της τάξης των λαμιωδών αγγειόσπερμων δικότυλων φυτών. Έχει ύψος 20-80 εκ. και φύλλα μήκους 1-4 εκ. Αναπτύσσεται καλά σε εδάφη με pH 6-9 και μπορεί να εκμεταλλευτεί, όταν καλλιεργείται, ακόμα και πολύ φτωχά, ξηρικά και πετρώδη εδάφη. Τα άνθη της έχουν χρώμα άσπρο-μώβ και ανθίζει από Ιούνιο κυρίως μέχρι Αύγουστο αναλόγως της περιοχής.

Μαγειρική χρήση

Ταιριάζει σχεδόν με όλα τα φαγητά, με σούπες, πατάτες, ομελέτες, κρέατα, ψάρια, φασόλια, ζυμαρικά, λαχανικά, φαγητά που περιέχουν ντομάτα, ταιριάζει επίσης πολύ στις πίτσες αλλά και σε διαφόρων είδους ψωμιά. Συνδυάζεται ωραία με βασιλικό και άλλα βότανα.



Ρίγανη

Στην προσπάθειά τους αυτή, οι μαθητές δέχτηκαν χορηγία από το φυτώριο Γρέδη, «Φυτοχώρα», καθώς δεν τους δόθηκε η δυνατότητα να υλοποιήσουν το project στον αύλειο χώρο του σχολείου εξαιτίας της μη έγκαιρης πραγματοποίησης του προγραμματισμένου παρτεριού.

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=981225980675974&set=pcb.981226624009243>

Η ευαισθητοποίηση, το ενδιαφέρον και η συμμετοχή των παιδιών ήταν μεγάλη. Οι έννοιες της διαθεματικότητας και της συνεργασίας αναδείχθηκαν κατά την εκπόνηση του προγράμματος, καθώς αξιοποιήθηκαν οι εμπειρίες και τα ενδιαφέροντα των συμμετεχόντων. Μέσα από το πρόγραμμα αυτό οι μαθητές απέκτησαν οικολογική συνείδηση και συνειδητοποίησαν την αξία της φύσης ως δημιουργήμα του Θεού και την απαίτηση της αναγκαιότητας της προστασίας του περιβάλλοντος για την ποιότητα της ζωής των ανθρώπων.

Ολοκληρώνοντας, ευχαριστούμε θερμά τις γερόντισσες και τις μοναχές των δύο Μοναστηριών που μας υποδέχτηκαν και πρόσφεραν απλόχερα τη φιλοξενία και τις γνώσεις τους, και, φυσικά, τους μαθητές που συμμετείχαν στο πρόγραμμα με απόλυτη ωριμότητα συνεργασία μεταξύ τους.



Η υπεύθυνη του προγράμματος

Κλεονίκη Παυλίδου ΠΕ02

Οι εκπαιδευτικοί

Ελένη Γκιβάλου ΠΕ01

Παρασκευή Θαγγοπούλου ΠΕ02

Σταύρος Παπαδόπουλος ΠΕ11

Σοφία Κάπαλη ΠΕ86