

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ **ΤΟ ΤΥΡΙΣΤΗ ΦΟΛΕΓΑΝΔΡΟ**

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η Ελλάδα είναι χώρα με πολύ μεγάλη ιστορία αλλά και παραδόσεις που χάνονται στα βάθη των αιώνων. Μερικές από αυτές αναφέρονται στο γάλα και τα προϊόντα του. Οι αρχαίοι Έλληνες, για παράδειγμα, θεωρούσαν το γάλα ιερή τροφή, γιατί ο Δίας, ο αρχηγός των θεών του Ολύμπου, ανατράφηκε με το γάλα της νύφης Αμάθειας. Επίσης, σύμφωνα με την Ελληνική Μυθολογία, οι Κύκλωπες γνώριζαν την τέχνη της Τυροκομίας, που δόθηκε ως δώρο από τους θεούς στους κοινούς θνητούς. Αυτό μας το παραδίδει ο Όμηρος στην Οδύσσεια (ι, 240-277).

Α. Η ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ ΣΤΗ ΦΟΛΕΓΑΝΔΡΟ

Ο κλάδος της κτηνοτροφίας που ανέκαθεν επικράτησε στην Ελλάδα, είναι η αιγοπροβατοτροφία, γιατί οι εδαφοκλιματικές της συνθήκες δεν ευνόησαν την αγελαδοτροφία. Το 75% του εδάφους της χώρας μας είναι ορεινές και ημιορεινές εκτάσεις με φτωχή βλάστηση, για την εκμετάλλευση των οποίων η εκτροφή των αιγοπροβάτων αποτελούσε και αποτελεί την καλύτερη λύση.

Η ελληνική μυθολογία αναφέρει ότι η Φολέγανδρος κατοικήθηκε από βοσκούς που προέρχονταν από τη Δυτική Ελλάδα και έψαχναν για βοσκοτόπια. Επειδή οι περισσότεροι από αυτούς ήταν άνδρες ονομάστηκε Πολύανδρος. Αργότερα όμως λένε ότι κατοικήθηκε από τους Κρήτες που είχαν ως αρχηγό τους (οικιστή) τον Φολέγανδρο, γιο του Μίνωα που έδωσε και το όνομά του στο νησί.

Η Φολέγανδρος είναι άγονο νησί με μια μικρή πεδιάδα στην περιοχή του Λειβαδιού. Το νησί αντιμετωπίζει πρόβλημα νερού και οι κάτοικοι (Χωραϊτες και Απανωμερίτες) το λύνουν συνήθως με τη συλλογή βρόχινου νερού από τις στέρνες. Οι ντόπιοι ασχολούνται, εκτός βέβαια από τον τουρισμό, κυρίως με την κτηνοτροφία, την αλιεία, την παραγωγή μελιού και την τυροκομία, πράγμα που ήταν άλλωστε βασικό κριτήριο για την επιλογή του θέματος για τη φετινή μας Περιβαλλοντική Εργασία.

Η κτηνοτροφία αποτελεί μια παραδοσιακή αγροτική δραστηριότητα που στήριξε αιώνες τώρα την οικιακή οικονομία και κατ' επέκταση την τοπική κοινωνία της Φολεγάνδρου. Σήμερα σχεδόν όλα τα νοικοκυριά, στην Άνω Μεριά, αλλά και στη Χώρα ασχολούνται τόσο με την κτηνοτροφία, όσο και την τυροκομία, κυρίως από γιδινό γάλα. Υπάρχουν σε όλη τη Φολέγανδρο περίπου 670 κατσίκες, 450 πρόβατα και ελάχιστα βόδια. Τα πρόβατα και οι κατσίκες ζουν σε κοπάδια σε μαντριά που βρίσκονται κοντά στο σπίτι ή μακριά από αυτό.

Το γάλα τους έχει μυρωδιά θυμαριού επειδή δεν υπάρχουν άλλα χόρτα στο νησί. Τα ζώα τρώνε θυμάρι και αγκάθια που κάνουν το γάλα παχύ και αρωματικό. Από τον Μάρτιο κυρίως αρχίζουν να τυροκομούν μανούρα και μυζήθρα, την οποία την αφήνουν να στεγνώσει και φτιάχνουν τυρί εξαιρετικής ποιότητας, το λεγόμενο ανθότυρο. Από τον Μάιο και ως τον Αύγουστο παρασκευάζουν το επίσης εξαιρετικό

σουρωτό, που όταν ξεραθεί γίνεται ξινότυρο. Αναλυτικότερα όμως τα είδη του φολεγανδρίτικου τυριού περιγράφονται στη συνέχεια.

Τα μεσαία και μεγάλα κοπάδια μένουν συνήθως έξω από τους οικισμούς σε μόνιμες εγκαταστάσεις (στάνες ή μαντριά), ενώ μικρός αριθμός ζώων, που είναι οικοσίτα, μένουν μέσα στους οικισμούς, κυρίως στην Άνω Μεριά, σε μικρούς στάβλους με τη φροντίδα των μελών της οικογένειας. Την ημέρα βόσκουν σε μικρή απόσταση από το χωριό και τη νύχτα επιστρέφουν. Κάποιο μέλος της οικογένειας τα οδηγεί στην αυλή και από εκεί στο χώρο όπου διανυκτερεύουν (στο μαντριά). Τα ζώα τα αρμέγουν το πρωί και το βράδυ, βόσκουν όλα μαζί και χωρίς βοσκό, αφού δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος.

Στο βαρύ χειμώνα τα ζώα μένουν μέσα στους ζεστούς στάβλους και οι κτηνοτρόφοι τα ταΐζουν ξεραμένα χόρτα (από άχυρο κριθαριού, σιταριού και άλλα άγρια χόρτα, που αποθηκεύουν από το καλοκαίρι), καρπό κριθαριού, βαμβακόπιτα και πίτουρα ή χοντροαλεσμένο καλαμπόκι, τα οποία προμηθεύονται από τους συνεταιρισμούς.

Τα μαντριά χτίζονται σε κλειστές πλαγιές, προσήλια και απάνεμα μέρη, όπου υπάρχουν χόρτα για βοσκή. Αποφεύγονται περιοχές που καλλιεργούνται προς αποφυγή αγροζημιών. Συνήθως τα ζώα βόσκουν στην ιδιόκτητη γη (χωράφι) του κτηνοτρόφου. Τα χωράφια διαχωρίζονται από τα γειτονικά με πέτρες, ως φράκτες, τις λεγόμενες ξερολιθιές.

Μέσα στο χωριό (Άνω Μεριά) τα μαντριά είναι χτισμένα δίπλα στο σπίτι του κάθε αγρότη, σε μια μικρή έκταση (λουρί). Τα μαντριά είναι κατασκευασμένα από πέτρες που υπάρχουν στο νησί, ενώ ελάχιστα έχουν φτιαχτεί από τούβλα και τσιμέντο. Τα μαντριά που βρίσκονται έξω από το χωριό είναι χτισμένα είτε από πέτρες, είτε από ξύλα τοποθετημένα με τρόπο που δημιουργούν φράκτες. Υπάρχουν βέβαια και κάποια που είναι από τούβλα και τσιμέντο.

Στο δρόμο από τη Χώρα προς την Άνω Μεριά υπάρχουν αρκετά μαντριά τα οποία βρίσκονται συνήθως κοντά σε εκκλησία, επειδή οι Φολεγανδρίτες πιστεύουν ότι οι άγιοι, και κυρίως ο άγιος Μόδεστος που είναι προστάτης των κοπαδιών, προστατεύουν την οικογένειά τους, τα ζώα και τα χωράφια τους.

Τέλος, κάθε κτηνοτρόφος διαθέτει ένα γαϊδουράκι για τη μεταφορά του και τις μεταφορές των τροφών, αλλά και τουλάχιστον ένα σκύλο για συντροφιά.

Το 1959 ιδρύθηκε στην Άνω Μεριά ο Αγροτικός Συνεταιρισμός «ο Άγιος Γεώργιος».



Β. ΤΟ ΦΟΛΕΓΑΝΔΡΙΤΙΚΟ ΤΥΡΙ

Επισκεφτήκαμε το παραδοσιακό τυροκομείο (μιτάτο) του κυρίου Γιώργου Καρυστιναίου στον Πετούση. Παρακολουθήσαμε κάθε φάση της παραγωγής, από το άρμεγμα μέχρι την παρασκευή του τυριού και ήρθαμε σε άμεση επαφή μαζί του.

Από την επαφή μας αυτή μάθαμε ότι:

- Η γεύση του τυριού διαφέρει από εποχή σε εποχή και εξαρτάται από την τροφή των ζώων, αν δηλαδή τρώνε σανό ή αν είναι ελεύθερης βοσκής.
- Τους χειμερινούς μήνες στη Φολέγανδρο τυροκομούν Μανούρα και Μυζήθρα, την οποία την οποία όταν ξεραθεί παράγεται το Ανθότυρο.
- Το καλοκαίρι τα ζώα δεν παράγουν πολύ γάλα και τα τυριά που φτιάχνονται είναι κυρίως το Σουρωτό και το Ξινό.
- Ο τρόπος παρασκευής του τυριού είναι παρόμοιος σε όλα τα νοικοκυριά της Φολεγάνδρου και περνά από γενιά σε γενιά.

Γ. ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΦΟΛΕΓΑΝΔΡΙΤΙΚΟΥ ΤΥΡΙΟΥ

Το Φολεγανδρίτικο τυρί διακρίνεται σε:

- Χλωρό, ένα καλαθάκι φρέσκια μανούρα και ένα μικρότερο καλαθάκι μυζήθρα
- Μελίχλωρο, η λίγο ξεραμένη μανούρα και η λίγο ξεραμένη μυζήθρα
- Ξερό, η πολύ ξεραμένη μανούρα, η οποία ανάλογα με τον τρόπο διατήρησής της διακρίνεται σε:
 - Τυρί της γύλης (η λάσπη από τα κατακάθια του κρασιού με την οποία αλείφεται εξωτερικά) και
 - Λαδοτύρι (βουτηγμένο σε δοχεία με λάδι)
- Μυζήθρα (άσπρο μαλακό τυρί)
- Ανθότυρο (άσπρο σκληρό τυρί, από την ξερή μηζύθρα)
- Σουρωτό (πολύ μαλακό λευκό τυρί με υπόξινη γεύση)
- Ξινότυρο, το οποίο παράγεται από το σουρωτό, όταν αυτό ξεραθεί

Δ. ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Παρασκευή Μανούρας και Μυζήθρας

Η μανούρα και η μυζήθρα μπορούν να παρασκευαστούν και με πρόβειο, γιδινό αλλά και με αγελαδινό γάλα. Για να είναι το τυρί πετυχημένο, πρέπει το γάλα όταν το πήξουμε να είναι κρύο, δηλαδή δεν πρέπει να το πήξουμε αμέσως μετά το

άρμεγμα και ενώ είναι ζεστό, αλλά να το αφήσουμε να κρυώσει. Μάλιστα όσο περισσότερο το αφήσουμε, τόσο καλύτερο τυρί θα κάνουμε.

Η διαδικασία ξεκινάει από την πήξη του γάλατος. Για την πήξη είναι απαραίτητο ένα παρασκεύασμα που λέγεται πυτιά. Παλιά το γάλα πηζόταν μέσα σε ένα μέρος της κοιλιάς της γίδας. Όταν πήξει το γάλα μέσα στο καζάνι (ένα μεγάλο δοχείο), το «ξεμανουρίζουμε» με ένα σουρωτήρι και το βάζουμε στο τυροβόλι. Εκεί φεύγει «ο τυρόγαλος» (το περίσσειμα του γάλατος), ο οποίος έχει πάρει τώρα πια ένα κιτρινωπό χρώμα.

Στη συνέχεια ξεκινάει η διαδικασία για την παρασκευή της μυζήθρας. Ανάβουμε φωτιά και βάζουμε πάνω το καζάνι με τον τυρόγαλο. Ταράζουμε συνεχώς τον τυρόγαλο με τον ταράχτη, ο οποίος είναι φτιαγμένος από κλαδιά. Ύστερα ρίχνουμε μέσα στη βράση το γάλα που έχουμε κρατήσει πριν από την πήξη. Λίγο πριν ανεβεί η μυζήθρα στο πάνω μέρος του καζανιού, βγάζουμε με το σουρωτήρι το ντριστή (τη λίγη μανούρα που ίσως έχουμε αφήσει στο καζάνι). Παίρνουμε το σουρωτήρι, βρέχουμε το τυροβόλι για να μαλακώσουν τα βούρλα και γίνεται το ξάφρισμα. Την βάζουμε στο τυροβόλι για να στραγγίσει και την επόμενη μέρα είναι έτοιμη. Η μυζήθρα δεν μπορεί να συντηρηθεί για πολύ καιρό. Για τη συντήρησή της, όπως και των άλλων ειδών του τυριού μας χρησιμοποιούμε το αλάτι.

Όταν ανέβει η μυζήθρα την «ξεμυζηθρίζουμε» με μια ρηχή, τρυπητή κουτάλα και την βάζουμε στο τυροβόλι, το οποίο είναι πιο μικρό από το τυροβόλι που βάζουμε τη μανούρα. Η μυζήθρα είναι πιο μαλακιά από την μανούρα. Από τη μυζήθρα γίνεται το ανθότυρο. Από τη μανούρα γίνονται το τυρί της γύλης και του λαδιού.

Σουρωτό και Ξινότυρο

Από κατσικίσιο γάλα γίνεται και το σουρωτό. Σουρώνουμε το γάλα, του βάζουμε την πυτιά και το πηζούμε. Μετά από 24 ώρες το σουρώνουμε στα τυροβόλια και την άλλη μέρα αφού το έχουμε σουρώσει καλά το βγάζουμε από τα τυροβόλια και το αλατίζουμε. Στη συνέχεια το βάζουμε στην καλαμωτή να στραγγίσει και να ξεραθεί.

Το σουρωτό το αφήνουμε να στεγνώσει και να ξεραθεί και γίνεται το ξινότυρο. Το ξινότυρο φτιάχνεται μόνο το καλοκαίρι, από το μήνα Μάιο ως τον Αύγουστο, γιατί τότε είναι η κατάλληλη εποχή (ζέστη) για να ξινίσει.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ
ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΤΟΥ
ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ-Α.Τ. ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΤΡΟΠΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΤΥΡΙΟΥ ΣΤΗ ΦΟΛΕΓΑΝΔΡΟ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Από την αρχή του διδακτικού έτους 2005-06 και με βάση την επιθυμία των παιδιών και την παρακίνηση της διευθύντριας, η οποία (σημειωτέον) είναι Φολεγανδρίτισσα, επιλέξαμε ως θέμα περιβαλλοντικής εργασίας τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής του Φολεγανδρίτικου Τυριού και κατασκευής του Τυροβολιού.

Α. ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΤΟΥ ΘΕΜΑΤΟΣ

Επιλέξαμε το θέμα μας με βάση κυρίως τα εξής κριτήρια:

- Οικειότητα των μαθητών με το αντικείμενο, ώστε να προσελκύσει το ενδιαφέρον των μαθητών και της τοπικής κοινωνίας.
- Δυνατότητα διαθεματικής προσέγγισης του θέματος.
- Συσχέτιση της διατροφής με τα παραδοσιακά προϊόντα της Φολεγάνδρου.

Β. ΣΚΟΠΟΣ

Βασικός σκοπός της εργασίας μας ήταν μέσα από την ενασχόληση των μαθητών με την παρασκευή του παραδοσιακού τυριού της Φολεγάνδρου και την παράλληλη κατασκευή των παραδοσιακών καλαθιών παρασκευής του (τυροβόλια) να γνωρίσουν οι μαθητές και οι μαθήτριες σημαντικά στοιχεία του τόπου τους, να συνδεθούν περισσότερο μαζί του και να θελήσουν, με την παρουσία τους σε αυτόν και την ενεργό τους δραστηριότητα ως πολίτες και μελλοντικοί επαγγελματίες, να συμβάλουν στη γενικότερη ανάπτυξη του.

Κύριο μέλημά μας καθ' όλη τη διάρκεια της υλοποίησης του Προγράμματος ήταν η βιωματική μάθηση και η συνεργασία με την τοπική κοινωνία. Επίσης, η ευαισθητοποίηση των μαθητών στη διατήρηση της πολιτιστικής τους κληρονομιάς ως φυσικών αποδεκτών και μελλοντικών συνεχιστών της.

Σε ένα δεύτερο επίπεδο προσπαθήσαμε η εργασία μας αυτή να μας βοηθήσει μέσα από την έρευνα, τη συνεργασία και την ενεργό συμμετοχή μαθητών και εκπαιδευτικών στην επαφή και εξοικείωση των μαθητών και των εκπαιδευτικών με την έρευνα και την ομαδική εργασία και να βοηθήσει, τέλος, στην προώθηση αυτοκριτικής και αυτογνωσίας.

Γ. ΣΤΟΧΟΙ

Οι στόχοι του προγράμματος διαμορφώθηκαν ως εξής:

Γνωστικοί: Γνωριμία των μαθητών με στοιχεία της τοπικής παράδοσης.

Επιστημονικοί: Γνωριμία των παιδιών με λέξεις-κλειδιά και αποσαφήνισή τους.

Αυτομορφωτικοί: Ανάπτυξη κριτικής σκέψης, αναζήτησης πληροφοριών, δεξιοτήτων στη χρήση Η/Υ και γενικά των πολυμέσων.

Συμμετοχικοί: Ανάπτυξη πνεύματος συνεργασίας μέσα στην ομάδα εργασίας.

Κοινωνικοί: Σύνδεση σχολείου και τοπικής κοινωνίας, δημιουργία ενεργών πολιτών, ανάπτυξη σεβασμού στην πολιτισμική μας κληρονομιά, ανάπτυξη οικολογικής συνείδησης και ενδυνάμωσης της άρρηκτης σχέσης ανθρώπου-φύσης.

Αισθητικοί, καλλιτεχνικοί και στάσεων ζωής.

Ορισμένοι από τους ειδικότερους στόχους ήταν οι εξής:

- Να αναπτυχθεί όπως παλιότερα η παραγωγή παραδοσιακού τυριού στη Φολεγάνδρο
- Να αγαπήσουν οι μαθητές τη γνώση και την έρευνα σε θεωρητικό και πρακτικό επίπεδο.
- Να αποκτήσουν γνώσεις που θα τους φανούν χρήσιμες στη ζωή τους.

- Να συνερευνούν και να συνεξετάζουν θέματα, να δημιουργούν και να κοινωνικοποιούνται, να αναπτύξουν δεξιότητες συνεργασίας, επικοινωνίας και γενικότερα δεξιότητες ζωής (**Σ.Ε.Π.**).
- Να επιδεικνύουν σεβασμό προς τη φύση, προς τους απλούς ανθρώπους της παραγωγής και να ανοίγονται προς την κοινωνία γενικότερα.
- Να χρησιμοποιούμε οι εκπαιδευτικοί περισσότερο καινοτόμες προσεγγίσεις προς τη διδασκαλία.
- Να αναδειχτεί ο κοινωνικός ρόλος του σχολείου.

Ως επιμέρους στόχοι οι εξής:

1) Για τους μαθητές:

- Να αποκτήσουν και να αναπτύξουν την ικανότητα εντοπισμού και συλλογής πληροφοριών.
- Να αναπτύξουν κριτική ικανότητα απέναντι στο σύγχρονο τρόπο διατροφής.
- Να συνειδητοποιήσουν τους παράγοντες εκείνους που οδήγησαν στη μεταβολή των τοπικών διατροφικών συνηθειών.
- Να κατανοήσουν τη σημασία της τοπικής διατροφής ως συστατικού στοιχείου της πολιτισμικής παράδοσης του τόπου τους και της προβολής της για την τουριστική του ανάπτυξη.
- Να αναπτύξουν ικανότητες συνεργασίας σε ομάδα, τόσο με τους συμμαθητές και τους εκπαιδευτικούς, όσο και με την τοπική κοινωνία.
- Να εξοικειωθούν με τις διάφορες μορφές συλλογής πληροφοριών (Διαδίκτυο, βιβλία, συνεντεύξεις). (**Μάθημα Πληροφορικής**)
- Να αναπτύξουν καλλιτεχνικές δεξιότητες.

2) Για τους εκπαιδευτικούς:

- Να ενημερωθούμε για και να ευαισθητοποιηθούμε σχετικά με την παραδοσιακή διατροφή.
- Να αναπτύξουμε πνεύμα συνεργασίας, όχι μόνο με τους μαθητές αλλά και μεταξύ μας.
- Να εξοικειωθούμε με το νέο ρόλο του εκπαιδευτικού-συντονιστή με ευρύ πεδίο γνώσεων και όχι με το αποκλειστικά εξειδικευμένο.

Συνοπτικά η έμφαση δόθηκε τους παρακάτω στόχους:

- Ανάπτυξη πνεύματος συνεργασίας και ερευνητικής δεξιότητας.
- Σύσφιξη των δεσμών των μαθητών.
- Συνειδητοποίηση της διαθεματικής προσέγγισης του αντικειμένου.
- Γνωριμία με τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής τυριού και κατασκευής των τυροβολιών στη Φολέγανδρο.
- Εντοπισμός αρχαίων και σύγχρονων πηγών που αναφέρονται στη Φολέγανδρο (**Φιλολογικά Μαθήματα**) και την κατασκευή των παραδοσιακών τυροβολιών (**Μάθημα Καλλιτεχνικών**).
- Σεβασμός της πολιτισμικής παράδοσης.
- Αναβάθμιση της σχολικής ζωής και σύνδεσή της με την κοινωνική πραγματικότητα.
- Ανάλυση πρωτοβουλιών από τους μαθητές και δυνατότητα ελεύθερης σκέψης και έκφρασής τους.
- Προβληματισμός σε θέματα Επαγγελματικού Προσανατολισμού και επιχειρηματικότητας.

- Συνειδητοποίηση πτυχών του αυτού μας (ενδιαφέροντα, ικανότητες, δεξιότητες, αξίες) και ανάπτυξης αυτών μέσα από μια διαδικασία προσωπικής ανάπτυξης και δια βίου μάθησης.
- Απόκτηση εμπιστοσύνη στον εαυτό μας.

Δ. ΜΕΘΟΔΟΙ

Οι μέθοδοι που επιλέξαμε να χρησιμοποιήσαμε είναι η μαθητοκεντρική-ομαδοσυνεργατική και η μέθοδος Project στην οποία ακολουθήσαμε τα ακόλουθα στάδια:

- 1) Επιλογή του θέματος
- 2) Καθορισμός των στόχων
- 3) Σχεδιασμός της εργασίας
- 4) Υλοποίηση της εργασίας
- 5) Παρουσίαση

Παράλληλα αξιοποιήσαμε και μια άλλη μέθοδο, που προτείνεται στην εκπόνηση Προγραμμάτων Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης, τη μελέτη πεδίου, η οποία προωθεί την εμπλοκή των μαθητών με άμεσες παρατηρήσεις συλλογή και καταγραφή του υπό εξέταση θέματος και κατά την οποία ακολουθήσαμε τα εξής στάδια:

- 1) Προετοιμασία εκπαιδευτικών
- 2) Προετοιμασία μαθητών
- 3) Εργασία στο πεδίο
- 4) Εργασία στην τάξη

Ε. ΦΑΣΕΙΣ ΕΞΕΛΙΞΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Η πορεία επεξεργασίας του Προγράμματος συνοπτικά έχει ως εξής:

- 1) Επιλογή του θέματος
- 2) Ευαισθητοποίηση των μαθητών¹
- 3) Διατύπωση σκοπών και στόχων
- 4) Χρονοδιάγραμμα
- 5) Μέθοδος: Μαθητοκεντρική-Ομαδοσυνεργατική
Υλικά (βούρλα για την κατασκευή των τυροβολιών κ.ά.)
- 6) Διδακτικές ενέργειες:
 - Διαθεματική και διεπιστημονική προσέγγιση
 - Χωρισμός των μαθητών σε ομάδες
 - Κατασκευή εννοιολογικού χάρτη ιδεών/εννοιών
 - Άντληση πληροφοριών/στοιχείων από άλλες πηγές πληροφοριών (βιβλία, συνεντεύξεις κ.ά.)
 - Επισκέψεις στους χώρους εργασίας (μιτάτο κ.ά.)

¹ Βλέπε Παράρτημα σελ. 58

7) Σύνθεση, δηλαδή συγγραφή της εργασίας στην οποία αναφέρονται οι δραστηριότητες και οι ενέργειες των επισκέψεων και των εμπειριών από όλο το Πρόγραμμα.

8) Παρουσίαση της εργασίας.

Κατά το σχεδιασμό της εργασίας διακρίναμε τις εξής θεματικές ενότητες:

- Το τυρί και το τυροβόλι
- Η κατσίκια: άρμεγμα
- Το τυρί: παρατήρηση της παρασκευής του τυριού στο παραδοσιακό τυροκομείο
- Η Ιστορία: το τυρί στην αρχαιότητα
- Η σύγχρονη ζωή: καταγραφή των χρήσεων του τυριού σήμερα
- Το τυρί αλλού: στο Διαδίκτυο, στην Ευρώπη.
- Καλαθοπλεκτική

ΣΤ. ΕΜΠΛΕΚΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΣΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Η προσέγγιση του θέματος έγινε μέσα από τα παρακάτω μαθήματα:

Αρχαία και Νέα Ελληνικά, Ιστορία, Κοινωνιολογία, Σ.Ε.Π., Πληροφορική, Αγγλικά και Καλλιτεχνικά.

Δραστηριότητες που πραγματοποιήθηκαν:

- 1) Ασκήσεις στο πεδίο (παρατηρήσεις εργασιών στο πεδίο, φωτογραφίες, βιντεοσκόπηση από τους ίδιους τους μαθητές κ.ά.)
- 2) Κοινωνική έρευνα (συνεντεύξεις κ.ά.)
- 3) Βιβλιογραφική έρευνα (ιστορική μελέτη, Διαδίκτυο)
- 4) Αρθρογράφηση στο σχολικό έντυπο²
- 5) Διαλέξεις με την επίδειξη κατάλληλου εποπτικού υλικού στην τάξη
- 6) Τυροκομείο (άρμεγμα, στάδια παρασκευής του παραδοσιακού τυριού της Φολεγιάς)

Πιο συγκεκριμένα:

- Ευαισθητοποίηση των μαθητών-Γνωριμία με την Περιβαλλοντική Εκπαίδευση
- Διάχυση των στόχων του Σ.Ε.Π.
- Βιβλιογραφική έρευνα: ανοίξαμε τα βιβλία και των τα συρτάρια των παππούδων και βρήκαμε θησαυρούς. Ανακαλύψαμε την παράδοση του τόπου μας. Ζητήσαμε την περυσινή εργασία καθώς και την εργασία με θέμα τα παραδοσιακά προϊόντα του Τ.Ε.Ε. της Ίου.
- Έρευνα στο Διαδίκτυο.
- Έρευνα στην τοπική κοινωνία. Επιχειρήσαμε άνοιγμα στις δύο κοινότητες, της Χώρας και της Άνω Μεριάς.

² Βλέπε Παράρτημα σελ. 56

- Επισκέψεις στον Αγροτικό Συνεταιρισμό της Άνω Μεριάς «Άγιος Γεώργιος» και το Γεωργικό Πιστωτικό Συνεταιρισμό «Άγιος Μόδεστος».
- Επίσκεψη στον εφημέριο της Χώρας π. Παναγιώτη Μαρινάκη. Παρακολουθήσαμε και συμμετείχαμε στις πανηγύρεις, του Αγίου Μόδεστου, της Μαρτιάτισσας, της Μαγιάτισσας κ.ά., στο τέλος των οποίων προσφέρεται άρτος και παραδοσιακό τυρί.
- Παίξαμε με θέμα το τυρί: role playing και brain storming³.
- Έρευνα και συμμετοχική παρατήρηση στη βοσκή, το άρμεγμα και τα μιτάτα, δηλαδή τα τυροκομεία για να παρακολουθήσουμε τη διαδικασία παραγωγής του τυριού (στάδια). Δοκιμάσαμε τυρί και φωτογραφηθήκαμε με τους παραγωγούς.

Ακόμη:

- Κόψαμε βούρλα για να κατασκευάσουμε τυροβόλια.
- Πήγαμε στην Άνω Μεριά και γνωρίσαμε τον τελευταίο επαγγελματία καλαθοπλέκτη τυροβολιών, τον κ. Μαρινάκη Πολύ.
- Μας έδειξε τα είδη των τυροβολιών και τις χρήσεις τους.
- Μας έδειξε πως κατασκευάζονται τα τυροβόλια. Τον παρακολουθήσαμε να τα κατασκευάζει και τον βιντεοσκοπήσαμε. Φωτογραφηθήκαμε μαζί του. Κατασκευάσαμε δικά μας.

Τέλος,

- Τα φωτογράφησαμε και τα ζωγραφίσαμε. Γράψαμε γι' αυτά ποιήματα.
- Καλέσαμε την τοπική κοινωνία να μας επισκεφτεί στο σχολείο, όπου και παρουσιάσαμε την εργασία, την έκθεσή μας και τα προϊόντα μας.
- Στο τέλος, γλεντήσαμε με τραγούδια της τοπικής παράδοσης με θέμα το τυρί, το παιδί και όχι μόνο...



³ Βλέπε Παράρτημα σελ. 57



Από τη γιορτή της Παναγίας της Μαρτιάτισσας (1^η Μαρτίου): τυρί, άρτος και κρασί, κέρασμα από την οικογένεια που φιλοξενούσε στο σπίτι της όλο το χρόνο την εικόνα της Παναγίας.