

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

Το πρόγραμμα έχει δίωρη διάρκεια και απευθύνεται σε σχολικές ομάδες παιδιών Γυμνασίου. Χαρακτηρίζεται από έντονο βιωματικό χαρακτήρα και εστιάζει στη διαδικασία παραγωγής τροφίμων και τη σύγκριση παραδοσιακής 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, πλαισιωμένη 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 σμιγδάλι 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.

Εναλλακτικά, σε περίπτωση κακοκαιρίας, γίνεται ολιγόλεπτη προβολή του παραδοσιακού τρόπου των εργασιών για την καλλιέργεια του σιταριού.

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 από 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;

ΠΑΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Η διάρκεια του προγράμματος είναι 2 ώρες το ελάχιστο.
- Το κόστος της επίσκεψης είναι 4,5€ για κάθε παιδί.
- Πληροφορίες: Τηλ: 2310-492768, 492756 email: scamp@afs.edu.gr
κα Ειρήνη Αργυριάδου και κα Μίγδη Μάρω
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.