

ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ:
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΑΣΧΟΛΙΕΣ, ΤΟΠΙΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΚΑΙ ΔΕΙΦΟΡΙΑ



Κουμανταρία: «Ο βασιλέας των κρασιών και το κρασί των βασιλιάδων»

Η ανάδειξη του λιαστού οίνου σε κυπριακό θησαυρό ΟΕΟΠ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΒΑΘΜΙΑΔΑ ΣΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Το πρόγραμμα αυτό προσφέρεται για τους/τις μαθητές/μαθήτριες της Δ', Ε', Στ' τάξης της Δημοτικής Εκπαίδευσης.

Το πρόγραμμα είναι μονοήμερο (9:00 - 13:30), αλλά μπορεί να επεκταθεί μέχρι τις 16:30.

Σημείωση 1: Λόγω της ιδιαιτερότητας του προγράμματος αναφέρεται ότι σε περίπτωση που επιλεγεί το μονοήμερο πρόγραμμα (9:00 - 13:30), αυτό θα διεξαχθεί στο Μουσείο Κουμανταρίας Ζωοπηγής. Σε περίπτωση επιλογής του ολοήμερου προγράμματος (9:00 - 16:30), μέρος του προγράμματος θα διεξαχθεί και στο ΚΠΕ Κοιλανίου σε συνεννόηση των συνοδών εκπαιδευτικών με το προσωπικό του ΚΠΕ.

Σημείωση 2: Σε συνεργασία με το προσωπικό του ΚΠΕ και τους/τις συνοδούς εκπαιδευτικούς, το γενικό πλαίσιο εφαρμογής του προγράμματος, όπως παρουσιάζεται παρακάτω, μπορεί να αναπροσαρμοστεί και να διαφοροποιηθεί ως προς τις δραστηριότητες και τον τρόπο ανάπτυξής του, με βάση τις ανάγκες της κάθε ομάδας. Η ανάπτυξη του πιο κάτω προγράμματος, όπως επίσης και οι δραστηριότητές του είναι ενδεικτικές.

Σημείωση 3: Στον χώρο του Μουσείου Κουμανταρίας Ζωοπηγής δε λειτουργεί κυλικείο.

ΣΤΟΧΟΙ

Οι μαθητές/μαθήτριες αναμένεται να:

- Γνωρίσουν το ιστορικό κρασί της Κύπρου.
- Μελετήσουν την οινική διαδρομή «Δρόμοι του κρασιού» και να αντιληφθούν τη συμβολή του στην προβολή, διατήρηση και προώθηση της παραγωγής Κουμανταρίας.
- Γνωρίσουν τα κουμανταροχώρια της επαρχίας Λεμεσού.
- Γνωρίσουν τις γηγενείς ποικιλίες αμπελιού που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή Κουμανταρίας.
- Διακρίνουν τις αλλαγές που συντελούνται στον καρπό του σταφυλιού κατά την πορεία εξέλιξής του μέσα από ερευνητικά δεδομένα.
- Μελετήσουν τη διαδικασία παραγωγής Κουμανταρίας μέσα από τα εκθέματα του μουσείου.
- Εμπλακούν σε πειραματικές διαδικασίες και να κάνουν μετρήσεις σε σχέση με τα χαρακτηριστικά της Κουμανταρίας.
- Εξετάσουν τις προϋποθέσεις που πληρεί ο οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης.
- Μελετήσουν ετικέτες Κουμανταρίας και να αποκωδικοποιήσουν τα στοιχεία τους.
- Αναπτύξουν δεξιότητες παρατήρησης, υποβολής ερωτήσεων, επιχειρηματολογίας και κριτικής σκέψης.
- Συνειδητοποιήσουν τη σημασία στήριξης της Κουμανταρίας, ως βασικού παράγοντα για τη

διασφάλιση της κοινωνικής και οικονομικής ευημερίας των κατοίκων των κουμανταροχωριών.

- Προτείνουν τρόπους προώθησης της αμπελοκαλλιέργειας και της παραγωγής Κουμανταρίας στα πλαίσια της αειφόρου ανάπτυξης.

ΓΕΝΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

9:00 – 9:30

Αφιξη, καλωσόρισμα στο Μουσείο Κουμανταρίας Ζωοπηγής

Συζήτηση για το πρόγραμμα και τους κανόνες που διέπουν την εφαρμογή του.

9:30 – 13:30

Κουμανταρία - Ταξίδι στον χρόνο

Οι μαθητές/μαθήτριες περιηγούνται στο μουσείο και αναζητούν πληροφορίες για το ιστορικό κρασί της Κύπρου μέσα από μια μεγάλη ποικιλία βιωματικών δραστηριοτήτων. Γνωρίζουν τη μακρόχρονη ιστορία της Κουμανταρίας και τη σημαντικότητα του μουσείου στην περιοχή, μέσα από τα εκθέματά του.

Δίκτυο «Δρόμοι του κρασιού» - Η διαδρομή της Κουμανταρίας

Οι μαθητές/μαθήτριες γνωρίζουν το δίκτυο «Δρόμοι του κρασιού», εντοπίζουν τη διαδρομή της Κουμανταρίας και αναγνωρίζουν τα κουμανταροχώρια.

Γηγενείς ποικιλίες αμπελιού παραγωγής Κουμανταρίας

Οι μαθητές/μαθήτριες ενημερώνονται σχετικά με τις γηγενείς ποικιλίες αμπελιού (μαύρο και ξυνιστέρι) που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή Κουμανταρίας.

Με οδηγό μία ρώγα σταφύλι

Οι μαθητές/μαθήτριες μέσα από γραφήματα και εμπειρικές διαδικασίες εντοπίζουν τις διαφορές που συντελούνται στην πορεία εξέλιξης του σταφυλιού και τις συσχετίζουν με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του οίνου.

Γίνομαι οινολόγος για λίγο

Οι μαθητές/μαθήτριες παρατηρούν ένα ποτήρι κουμανταρία και σχολιάζουν το άρωμα, το χρώμα και τη διαύγειά του. Κάνουν μετρήσεις και εντοπίζουν την πυκνότητα, την οξύτητα, τον βαθμό περιεκτικότητας σε αλκοόλη και τα σάκχαρα που περιέχει.

Παραγωγική διαδικασία Κουμανταρίας - Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης

Οι μαθητές/μαθήτριες γνωρίζουν τα στάδια παραγωγής, παλαίωσης και εμφιάλωσης της Κουμανταρίας. Ενημερώνονται σχετικά με τη θέσπιση της Κουμανταρίας ως Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης και γνωρίζουν τα κριτήρια που πρέπει να πληροί. Αναφέρουν πιθανά οφέλη και προβλήματα που προκύπτουν από τη θέσπισή της ως προϊόν ΟΕΟΠ.

Μία εικόνα χίλιες λέξεις... Μελετώντας μία ετικέτα Κουμανταρίας

Οι μαθητές/μαθήτριες μελετούν ετικέτες Κουμανταρίας και ονομάζουν τα στοιχεία και τις πληροφορίες που αναγράφονται σε αυτές. Εντοπίζουν κοινά στοιχεία, συζητούν και διασυνδέουν τα στοιχεία αυτά με τη μακρόχρονη ιστορία και την παράδοση της

Κουμανταρίας. Με βάση τα στοιχεία και τις πληροφορίες που συνέλεξαν σχεδιάζουν τη δική τους ετικέτα Κουμανταρίας.

Συζήτηση με παραγωγό Κουμανταρίας - Η συμβολή της Κουμανταρίας στις κοινότητες της περιοχής

Οι μαθητές/μαθήτριες συνομιλούν με τον/την παραγωγό Κουμανταρίας και συνειδητοποιούν τη συμβολή της στη βιωσιμότητα και ευημερία των κουμανταροχωριών. Ενημερώνονται σχετικά με εκδηλώσεις και διάφορες δράσεις που πραγματοποιούνται στα κουμανταροχώρια για τη στήριξη και προώθηση του γλυκού οίνου. Εισηγούνται τρόπους προώθησης της παραγωγής Κουμανταρίας στα πλαίσια της αειφόρου ανάπτυξης.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ – ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ/ΤΙΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥΣ

13:30 – 16:30 Επιστροφή στο ΚΠΕ – Δημιουργικές δραστηριότητες

Σε περίπτωση που επιλεγεί από την ομάδα το ολοήμερο πρόγραμμα (9:00πμ - 16:30μμ), οι μαθητές/μαθήτριες συνεχίζουν το πρόγραμμα με ανατροφοδοτικού τύπου δραστηριότητες όπως:

- Ετοιμασία διαφημιστικού υλικού για προβολή και προώθηση της Κουμανταρίας και του θεματικού δικτύου «Δρόμοι του κρασιού».
- Σχεδιασμός προγράμματος δράσεων ενός φεστιβάλ Κουμανταρίας για προσέλκυση οινοτουριστών/οινοτουριστριών σε ένα κουμανταροχώρι.
- Γνωριμία με ήθη, έθιμα και παραδόσεις που συνδέονται με την Κουμανταρία.
- Διαδικτυακή έρευνα σχετικά με τα κυπριακά προϊόντα ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.
- Μελέτη της διαδικασίας της ζύμωσης του κρασιού μέσα από παραμύθι.

Στο απογευματινό πρόγραμμα οι μαθητές/μαθήτριες έχουν μεσημεριανό διάλειμμα. Για τον σκοπό αυτόν μπορούν να έχουν μαζί τους μεσημεριανό φαγητό ή το σχολείο μπορεί να κάνει διευθετήσεις για να γευματίσουν σε εστιατόριο της περιοχής.

Συστήνεται όπως οι μαθητές/μαθήτριες:

- Έχουν φωτογραφική μηχανή ή βιντεοκάμερα.
- Έχουν μαζί τους κασετίνα στην οποία να υπάρχουν ψαλίδι, γόμα, μολύβια και χρώματα.
- Είναι κατάλληλα ντυμένοι/ντυμένες, με βάση τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν κάθε φορά στην περιοχή.
- Έχουν μαζί τους παγούρι με νερό και δεκατιανό ή κάτι ελαφρύ για να φάνε.
- Φορούν αθλητικά παπούτσια ή παπούτσια για περπάτημα.
- Τα φύλλα εργασίας, τα όργανα ή οποιοσδήποτε άλλος εξοπλισμός χρειάζεται για την εφαρμογή των προγραμμάτων, παρέχονται από το ΚΠΕ.