

## **ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ ΠΕΠΛΟΥ**

**ΘΕΜΑ: «Η ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΤΟΥ ΑΛΣΥΛΛΙΟΥ ΤΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟΥ ΜΑΣ»**

**Επιμέρους εργασία ομάδας Α': «Χρησιμότητα άγριων καρπών  
και παρασκευή παραδοσιακών λικέρ στο σχολείο μας»**

**Σχολικό έτος 2003-2004**

**Μαθητές που συνεργάστηκαν:** Δημάκης Βαγγέλης, Σιτσανίδης Νίκος, Γιαννουλάκης Γιάννης, Τσιολακίδης Απόστολος, Τσογκαράκης Δημήτρης, Τριανταφυλλάκη Σταυρούλα, Παπαθεοδώρου Βάγια, Χατζόπουλος Δημήτρης, Παπαδέας Αλέξανδρος, Ρώσογλου Περικλής.

**Συντονιστές:** Παΐσιος Κων/ντίνος, Μιχαλάκη Άννα, Παπαδοπούλου Βασιλική.

### **Σκοπός**

Η διαθεματική-διεπιστημονική προσέγγιση του Θέματος, η ανάπτυξη της κριτικής σκέψης και της δημιουργικότητας των παιδιών καθώς και η σύνδεση της σχολικής γνώσης με την αγάπη τους για τη φύση. Λαμβάνοντας υπόψη την ευαισθησία των παιδιών για το περιβάλλον και τη φύση, η απόκτηση αυτών των γνώσεων αλλά και η ανάπτυξη των δεξιοτήτων τους θα συμβάλλουν στην δραστηριοποίησή τους για την αναζήτηση πληροφοριών σε Θέματα που αφορούν τα λικέρ και την παρασκευή τους.

### **Στόχοι**

1) να αγαπήσουν τη φύση, 2) να αναγνωρίζουν τα φρούτα και τα φυτά που μπορούν να γίνουν λικέρ, 3) να εκμεταλλεύονται τα φρούτα εποχής όσο και τα φυτά που χρησιμοποιούν δηλαδή να αποκτήσουν πνεύμα οικονομίας, 4) να αποκτήσουν πρακτικές ικανότητες όσον αφορά την επεξεργασία και παρασκευή προϊόντων του δάσους, 5) να παρατηρούν, να καταγράφουν, να ερμηνεύουν στοιχεία, να οργανώνουν μια εργασία, 6) να συντάσσουν ένα ερωτηματολόγιο, 7) να παίρνουν μια συνέντευξη, 8) να καλλιεργήσουν πνεύμα συνεργασίας, αλληλεγγύης και ενεργητικής συμμετοχής όλης της ομάδας.

### **Μέθοδοι εργασίας**

Μαθητοκεντρική-ομαδοσυγκεντρωτική. Βιωματική προσέγγιση. Ρόλος του εκπαιδευτικού: εμπυχωτής, καθοδηγητής, συντονιστής.

### **Εμπλοκή καθηγητών**

Τεχνολόγος-γεωπόνος, έδειξε στα παιδιά τα είδη φυτών και φρούτων που υπάρχουν στο δασύλλιο του σχολείου/ φιλόλογος, συνέβαλε στην επεξεργασία των κειμένων και στη σύνταξη ερωτηματολογίου/ χημικός, εξήγησε τις χημικές αντιδράσεις που γίνονται στα ποτά και τις σωστές αναλογίες για καλύτερα αποτελέσματα.

**Υλικά:** καρποί και φρούτα του δασυλλίου του σχολείου μας, γυάλινα μπουκάλια, ζάχαρη μπαχαρικά-οινοπνευματώδη ποτά-τουλουπάνια.

### **Σχεδιασμός εργασίας:**

*εβδομάδα 1η.* γνωριμία των μαθητών με τη διαδικασία εργασίας, επιλογή του Θέματος με τη μέθοδο «καταιγισμός ιδεών».,

*εβδομάδα 2η.* αναγνώριση του χώρου και περίπατος στο αλσύλλιο, περιποίηση και καθαρισμός του χώρου με ειδικά εργαλεία, χωρισμός των μαθητών σε ομάδες παράλληλης εργασίας, σύνταξη επιστολής προς Δασαρχείο για παραγγελία δέντρων,

*εβδομάδα 3η.* εργασίες εξωτερικού χώρου, χαρακτηρισμός δέντρων, Θάμνων, καρπών με τη βοήθεια γεωπόνου-τεχνολόγου, συγκομιδή καρπών κατάλληλων για παρασκευή λικέρ,

*εβδομάδα 4η.* ανάθεση εργασιών, αναζήτηση πληροφοριών στο διαδίκτυο, πληροφορίες από συγγενείς για την παρασκευή,

*εβδομάδα 5η.* σύνταξη ερωτηματολογίου, καταγραφή του σε Η/Υ, συμπλήρωσή του από τους κατοίκους του χωριού,

*εβδομάδα 6η.* επεξεργασία ερωτηματολογίου, καταγραφή σε Η/Υ με μορφή γραφημάτων (excel),

*εβδομάδα 7η.* συγκέντρωση συνταγών, ταξινόμησή τους ανάλογα με περιοχές, καταγραφή σε Η/Υ,

*εβδομάδα 8η:* προετοιμασία και σύνταξη ερωτήσεων συνέντευξης, καταγραφή σε Η/Υ,

*εβδομάδα 9η:* συνέντευξη στους Κήπους, παρασκευή στο σχολείο των λικέρ,

*εβδομάδα 10η.* προετοιμασία της ομάδας παρουσίασης με την συγγραφή ενωτικών κειμένων κατά τη διάρκεια της παρουσίασης,

*εβδομάδα 11η:* γενική πρόβα της εργασίας και

*εβδομάδα 12η:* παρουσίαση της εργασίας και των συμπερασμάτων στη σχολική μονάδα και στους υπεύθυνους του Προγράμματος.

Η επιλογή του Θέματος ήταν πάρα πολύ δύσκολη γιατί έπρεπε να διαλέξουμε ανάμεσα σε μια πληθώρα θεμάτων. Διαλέξαμε αυτό το θέμα γιατί μας ενδιέφερε να αναβαθμίσουμε τον εξωτερικό χώρο του σχολείου μας και να τον κάνουμε πιο ευχάριστο, πιο φιλικό και πιο προσβάσιμο. Εξερευνώντας λοιπόν το χώρο, ανακαλύψαμε τα διαφορετικά είδη δέντρων, φυτών και καρπών που αγνοούσαμε μέχρι

εκείνη τη στιγμή. Επίσης οι μαθητές της ομάδας μας πληροφορήσαν ότι πολλοί καρποί ήταν χρήσιμοι για την παρασκευή λικέρ όπως άγρια δαμασκηλιά (τσαπουρνιά), άγρια αχλαδιά (γκορτσιά), άγρια τριανταφυλλιά. Με βάση αυτή την πληροφορία, αποφασίσαμε να εκμεταλλευτούμε αυτούς τους καρπούς και να φτιάξουμε τα δικά μας λικέρ ακολουθώντας τον παραδοσιακό τρόπο παρασκευής τους.

**Αγριοδαμασκηλιά (τσαπουρνιά):** είναι ένας φαγώσιμος καρπός που μπορείς να τον φας μόνο αν πεινάς πολύ, γιατί είναι στυφός, όμως μπορείς να τον κάνεις ποτό ιδίως το χειμώνα που γίνεται πολύ νόστιμος μετά από παγωνιά.

**Αγριοτριανταφυλλιά:** ένας άλλος καρπός που βρέθηκε στο αλσύλλιο μας και που μπορεί να γίνει γλυκό ή τουρσί ή άρωμα ή ένα ωραίο μπουκέτο στο τραπέζι μας.

Για να μάθουμε για την παρασκευή των παραδοσιακών λικέρ του τόπου μας, πήραμε συνέντευξη από μια κυρία του χωριού μας που εργάζεται στον τοπικό συνεταιρισμό γυναικών του Πέπλου και θεωρείται ειδική στην παρασκευή τους.

Μας έδωσε χρήσιμες πληροφορίες και μας είπε ότι το μυστικό της επιτυχίας στο λικέρ είναι η σωστή αναλογία φρούτου και ζάχαρης.

Συγκεντρώσαμε και άλλες πληροφορίες από το Internet στη διεύθυνση google και βρήκαμε ότι το λικέρ ως πρώτο κέρασμα παραμένει και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας αλλά και σε άλλες χώρες όπως η Γαλλία, η Ιρλανδία κ.α. Παρατηρήσαμε από τις πληροφορίες που βρήκαμε ότι υπάρχουν σημαντικές διαφορές στον τρόπο παρασκευής τους, που σίγουρα εξαρτώνται από τα έθιμα και τις παραδόσεις κάθε τόπου, δηλαδή: **τοπική παρασκευή:** καρπός, ζάχαρη, μυρωδικά μαζί και έκθεση τους στον ήλιο, χωρίς ποτό, **υπόλοιπη Ελλάδα:** καρπός, ζάχαρη, μυρωδικά, ποτό όλα μαζί στον ήλιο και **άλλες χώρες:** όλα τα υλικά μαζί και η παραμονή τους στο ψυγείο και όχι στον ήλιο.

Επίσης στο Internet πληροφορηθήκαμε για την πατρίδα του λικέρ που είναι η Γαλλία. Η δε ιστορία του ξεκινά από την Αναγέννηση, όταν ένας βενετός μοναχός δημιούργησε στο μοναστήρι που ζούσε ένα ελιξίριο με βάση 27 φυτά και αυθεντικά μπαχαρικά από όλον τον κόσμο. Στην αρχή τα χρησιμοποιούσαν ως φαρμακευτικά παρασκευάσματα και ως ηδύποτα τελειοποιήθηκαν από το 1737. Σε όλες τις χώρες πάντως παραμένει μέχρι σήμερα το πρώτο κέρασμα σε γιορτές και πρόγονος των σημερινών εισαγόμενων εξωτικών ποτών.

## ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Μαζέψαμε καρπούς από το αλσύλλιο του σχολείου μας, τους βάλουμε σε γυάλινα μπουκάλια με σωστή αναλογία ζάχαρης, ποτού και μπαχαρικών. Τα αφήσαμε όσο χρόνο έπρεπε στον ήλιο, μετά τα στραγγίσαμε σε τουλουπάνι και τα τοποθέτησαμε σε καθαρά γυάλινα δοχεία και γράψαμε απ έξω τα συστατικά, την ημερομηνία παρασκευής και το όνομα του παρασκευαστή-δημιουργού.

Τα οινοπνευματώδη ποτά που χρησιμοποιήσαμε είναι: κονιάκ, βότκα, τζιν, τσίπουρο χωρίς γλυκάνισο, ουίσκι, ρούμι άσπρο. Τα φρούτα και τους καρπούς που πήραμε από το αλσύλλιο είναι: τσάπουρνα, ρόδια, γκόρτσα, κράνα. Για τα λικέρ των άλλων χωρών χρησιμοποιήσαμε φλούδες από λεμόνια, πορτοκάλια, λάιμ, γκρέιπ-φρούτ. Η διαδικασία παρασκευής των λικέρ αποτέλεσε για μας μια ευχάριστη απασχόληση γιατί αξιοποιήσαμε τις δημιουργικές μας ικανότητες και μάθαμε αρκετά πράγματα σχετικά με κάποιες παραδόσεις του τόπου μας.

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ

1. **Λικέρ με τσάπουρνα**, υλικά: 200γρ. τσάπουρνα, 100γρ. ζάχαρη, 50γρ. μοσχοκάρυδο, 50ml λικέρ, 50ml κονιάκ, 50ml ουίσκι. **Εκτέλεση:** βάζουμε τα τσάπουρνα με τη ζάχαρη σ' ένα γυάλινο μπουκάλι και τα αφήνουμε στον ήλιο 40 μέρες περίπου. Μετά προσθέτουμε τα ποτά και τα μπαχαρικά και τα ανακατεύουμε καλά.

2 **Λικέρ Γαλλίας**, le Shrub, υλικά: 1 λίτρο ρούμι άσπρο, 5 με 6 φλούδες από πορτοκάλια, 1/2 λίτρο νερό, 1 κιλό ζάχαρη, κανέλα, μοσχοκάρυδο, βανίλια. **Εκτέλεση:** ξύνουμε προσεχτικά τα πορτοκάλια, παίρνοντας μόνο τις φλούδες χωρίς τα άσπρα μέρη και τα αφήνουμε να ξεραθούν περίπου μια εβδομάδα. Μετά τοποθετούμε τις φλούδες με του ρούμι σε γυάλινο μπουκάλι και τις εκθέτουμε στον ήλιο για 3 μέρες. Ύστερα φιλτράρουμε το περιεχόμενο. Στη συνέχεια φτιάχνουμε ένα σιρόπι με το νερό, τη ζάχαρη, την κανέλα, το μοσχοκάρυδο και τη βανίλια. Το αφήνουμε να βράσει, το ξαφρίζουμε συχνά για 10-15 λεπτά μέχρι να πήξει. Το βγάζουμε από τη φωτιά και το αφήνουμε να κρυώσει. Το ρίχνουμε στο αρωματισμένο ρούμι, το φιλτράρουμε και τοποθετούμε το λικέρ σ' ένα γυάλινο μπουκάλι.

3. **Κερασολικέρ με βύσσινα**, υλικά: 1 κιλό βύσσινα, 1 Κιλό ζάχαρη, 10 γαρίφαλα, 2 ξυλάκια κανέλας, 1/2 λίτρο εκλεκτό κονιάκ. **Εκτέλεση:** πλένετε καλά τα βύσσινα και αφαιρείτε τα κοτσάνια. Τα ξεπλένετε άλλη μια φορά και τα αφήνετε σε τρυπητό να στραγγίσουν. Τα βάζετε σ' ένα μπουκάλι με μεγάλο στόμιο. Ρίχνετε μέσα τα μυρωδικά και τη ζάχαρη, κλείνετε το στόμιο με καπάκι και ύστερα το καλύπτετε με πλαστική μεμβράνη και το δένετε τριγύρω. Αφήνετε να σταθεί επί 40 μέρες στον ήλιο, ανακινώντας το μια δυο φορές την ημέρα, όποτε θυμηθείτε. Το στραγγίζετε περνώντας το από το φίλτρο του καφέ και ανακατεύετε το ζουμί που θα περάσει από το φίλτρο με το κονιάκ. Φυλάτε το λικέρ μέσα σε μπουκάλια σε δροσερό μέρος ή στην κάβα σας.

4. **Λικέρ με κράνα**, υλικά: 1 Κιλό κράνα, 1300γρ. ζάχαρη, 1 λίτρο τσίπουρογαρίφαλα, 2 μικρά ξυλάκια κανέλας. **Εκτέλεση:** βάζετε τα κράνα με τη ζάχαρη, τα γαρίφαλα και την κανέλα σε γυάλα και την αφήνετε στον ήλιο. Μετά από 3 μέρες, που θα έχουν βγάλει τα φρούτα το ζουμί τους, κουνάτε τη γυάλα μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη. Αφήνετε το μείγμα στον ήλιο το λιγότερο 40 μέρες. Κατόπιν το φιλ-

τράρετε με τουλουπάνι και προσθέτετε το τσίπουρο. Αφήνετε το λικέρ μια εβδομάδα να ωριμάσει πριν το ανοίξετε και στη συνέχεια το κουνάτε μια-δυο φορές την ημέρα.

Στους κατοίκους του χωριού μας για να μάθουμε τι γνωρίζουν για τα λικέρ, μοιράσαμε το παρακάτω ερωτηματολόγιο σε άνδρες και γυναίκες

- 1) Σας αρέσουν τα λικέρ; ναι ή όχι
- 2) Φτιάχνετε παραδοσιακά λικέρ; ναι ή όχι
- 3) Χρησιμοποιείτε το λικέρ ως κέρασμα στο σπίτι σας; ναι ή όχι
- 4) Ποιοι πίνουν περισσότερο λικέρ; άνδρες ή γυναίκες
- 5) Μπορείτε να αναφέρετε τουλάχιστον δυο παραδοσιακά λικέρ; ναι ή όχι
- 6) Χρησιμοποιείτε λικέρ εμπορίου; ναι ή όχι
- 7) Πιστεύετε ότι το λικέρ είναι ένα ποτό που καταναλώνετε εύκολα; ναι ή όχι
- 8) Από πού γνωρίζετε για τα παραδοσιακά λικέρ; παππούδες - γονείς - φίλους - άλλους
- 9) Ποια η ωφέλιμότητά τους; Θεραπευτική - εθιμική- γευστική και τα αποτελέσματα που βγάλαμε είναι τα εξής:

Στην πρώτη ερώτηση τόσο οι άνδρες όσο και οι γυναίκες απάντησαν ότι τους αρέσουν τα λικέρ. Στην δεύτερη ερώτηση τόσο οι άνδρες όσο και οι γυναίκες απάντησαν ότι φτιάχνουν στα σπίτια τους παραδοσιακά λικέρ. Στην τρίτη ερώτηση τόσο οι άνδρες όσο και οι γυναίκες απάντησαν ότι χρησιμοποιούν το λικέρ ως κέρασμα στα σπίτια τους. Στην τέταρτη ερώτηση και οι άνδρες και οι γυναίκες συμφώνησαν ότι το λικέρ είναι καθαρά γυναικείο ποτό. Στην πέμπτη ερώτηση πήραμε διαφορετικές απαντήσεις αλλά οι περισσότεροι ανέφεραν ως παραδοσιακά λικέρ τα βύσσινα, τα τσάπουρνα, τα κράνα και τα βατόμουρα. Στην έκτη ερώτηση οι περισσότερες γυναίκες απάντησαν ότι δε χρησιμοποιούν το λικέρ εμπορίου αντίθετα με τους άνδρες που απάντησαν ότι το χρησιμοποιούν. Στην έβδομη ερώτηση η πλειοψηφία των γυναικών απάντησε ότι το λικέρ καταναλώνετε εύκολα, ενώ στους άνδρες είχαμε ισοψηφία. Στην όγδοη ερώτηση τόσο οι άνδρες όσο και οι γυναίκες συμφώνησαν ότι τους μετέδωσαν τις γνώσεις για τα λικέρ οι παππούδες και οι γονείς τους. Στην ένατη ερώτηση τόσο οι άνδρες όσο και οι γυναίκες συμφώνησαν ότι η χρήση των λικέρ είναι πρώτα γευστική, μετά θεραπευτική και τέλος εθιμική.

Τελειώνοντας την εργασία μας, Θα θέλαμε να εκφράσουμε την ικανοποίησή μας για το θέμα που επιλέξαμε και ολοκληρώσαμε, τη χαρά για τις δημιουργικές στιγμές που νιώσαμε στην ομάδα μας και τέλος καταλήξαμε να αποδώσουμε το συμπέρασμα που βγάλαμε μέσα από τους παρακάτω στίχους:

Στην παρέα μας ελάτε,  
Να γευτείτε και να πιείτε,  
τα λικέρ μας, τα ποτά μας  
Και να ευφρανθείτε.

Στο μυαλό σας όμως βάλτε  
Με μεγάλα γράμματα γράφτε  
«μέτρο, σύνεση και υγεία  
για ζωή γεμάτη ευτυχία!!!».

**Βιβλιογραφία:**

1. Πληροφορίες από συγγενείς και φίλους
2. Συνταγές από το περιοδικό του ΕΙΝΑΙ «Κουζίνα και ποιότητα ζωής»
3. Επίσκεψη στην ιστοσελίδα του Internet «google»
4. Πληροφορίες από «Το βιβλίο του δάσους»