

το ψωμί των Κυκλάδων

ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ

Εκπαιδευτικό πρόγραμμα ευαισθητοποίησης της νέας γενιάς (όλων των βαθμίδων εκπαίδευσης) στην άυλη πολιτιστική κληρονομιά και συγκεκριμένα στην τέχνη της παρασκευής του βασικού διατροφικού αγαθού που είναι το ψωμί στις Κυκλάδες, με αναφορά σε όλες τις δεξιότητες και επιμέρους τέχνες που συμβάλλουν με τον έναν ή τον άλλο τρόπο στην παρασκευή του.

Αρχίζοντας από την καλλιέργεια σιτηρών σε αναβαθμίδες (πεζούλες ή ξερολιθιές, η τέχνη της ξερολιθιάς) στα φτενά και στεγνά εδάφη των Κυκλάδων, το όργωμα (αναφορά στα ζώα, τα εργαλεία, την τεχνική) στους ως επί το πλείστον μικρούς κλήρους των νησιών (γεγονός που δεν επιτρέπει τη σε μεγάλη κλίμακα και μαζική παραγωγή), τον θερισμό (εργαλεία και τεχνική, συμμετοχή όλου του πληθυσμού στη συγκομιδή: «θέρος, τρύγος, πόλεμος»), το αλώνισμα (κατασκευή αλωνιών (αναφορά στην ανώνυμη αρχιτεκτονική και την τέχνη των πετράδων), εργαλεία και άλλη υποδομή), τη φύλαξη των σιτηρών (σιταποθήκες στις Κυκλάδες), το άλεσμα και την παρασκευή αλεύρων (ανεμόμυλοι: κατασκευή, εξοπλισμός, λειτουργία, ιστορία), την παρασκευή διάφορων ειδών ψωμιού για διατροφικούς και θρησκευτικούς σκοπούς (παράλληλη αναφορά στις αρχαίες συνήθειες, το ψωμί και οι εθιμικές πρακτικές ή οι εορταστικές εκδηλώσεις) καταλήγουμε στη συντήρηση του ψωμιού με τα παξιμάδια και τα άλλα αρτοσκευάσματα.

Με το πρόγραμμα αυτό (που στηρίζεται στη χρήση βιωματικών μεθόδων) τα παιδιά και οι νέοι (των μεγάλων αστικών κέντρων, μακριά από την πραγματικότητα των Κυκλαδονησιών, που βλέπουν την αξία των Κυκλάδων μόνο στον τουρισμό) μπόρεσαν να κατανοήσουν τη λειτουργία της μικροοικονομίας στις περιορισμένες αριθμητικά κοινωνίες των Κυκλάδων, μικροοικονομία που τείνει να εκλείψει στην πράξη αλλά και ως έννοια στον σύγχρονο πολιτισμό της μαζικής παραγωγής διατροφικών αγαθών. Επιπλέον πήραν μια ιδέα για την ανάγκη σωστής (και σοφής) διαχείρισης των πόρων στα άνυδρα εδάφη των νησιών και τη δυνατότητα να επιτευχθεί η αυτάρκεια για τις νησιωτικές κοινωνίες. Μπόρεσαν επίσης να καταλάβουν πόσο απαραίτητος είναι ο σεβασμός στις τοπικές κλιματικές συνθήκες και στα όσα επιτάσσει η οικολογία. Με τη χρήση των νέων τεχνολογιών το υλικό μπόρεσε να παρουσιαστεί ψηφιακά με καλαίσθητο τρόπο και να είναι διαθέσιμο για όλους τους ελληνόγλωσσους μαθητές στην Ελλάδα και στις εστίες του απόδημου ελληνισμού, αλλά και για μη ελληνόγλωσσους μαθητές ανά τον κόσμο με έξυπνες γραφιστικές μεθόδους.

Ο φορέας του προγράμματος και οι εκπαιδευτές διαθέτουν μεγάλη πείρα στην υλοποίηση εκπαιδευτικών προγραμμάτων τα οποία πραγματοποιούνται εδώ και χρόνια σε σχολεία της χώρας μας, με την έγκριση του Υπουργείου Παιδείας. Αναλόγως των ηλικιών στις οποίες απευθύνονται τα προγράμματα, το περιεχόμενο προσαρμόστηκε α) γλωσσικά β) ως προς τον συντελεστή πολυπλοκότητας. Για τα προγράμματα υπήρχε έντυπο εκπαιδευτικό και παιδαγωγικό υλικό, κατάλληλο για την εμπέδωση της νέας γνώσης.

Ενδεικτικό παράδειγμα

Το πρόγραμμα «Για ένα κομμάτι ψωμί» υλοποιήθηκε σε σχολεία της πρωτοβάθμιας εκπαίδευσης. Με τους μαθητές της Γ' Δημοτικού προσεγγίστηκε η σημασία του ψωμιού ολιστικά με υλικό από τον πρότυπο παραδοσιακό τρόπο παρασκευής του στις Κυκλάδες: Με μέθοδο σύνδεσης του παρελθόντος με το παρόν γνωστές φράσεις από λαϊκά παραμύθια, τραγούδια και παροιμίες και πλούσιο φωτογραφικό υλικό, τα παιδιά εξοικειώθηκαν με τα στάδια της παραγωγής του (καλλιέργεια σιτηρών, όργωμα, θερισμός, αλώνισμα, φύλαξη, άλεσμα) και της συντήρησης και ανακύκλωσης των αρτοσκευασμάτων. Με τη βοήθεια οπτικοακουστικού υλικού γνώρισαν τον ρόλο που έπαιζαν το κλίμα και το ιδιαίτερο ξηρό έδαφος των Κυκλάδων, ενώ μέσα από τις γραπτές μαρτυρίες μιας γιαγιάς από την Πάρο οι μαθητές κατανόησαν τον βαθμό δυσκολίας και τις δεξιότητες που πρέπει να έχει ο αγρότης, ο μυλωνάς, η νοικοκυρά. Μέσα από κουίζ ανακάλυψαν τα φυτά και τα ζώα που έπαιζαν πρωταγωνιστικό ρόλο, γνώρισαν την παραδοσιακή τέχνη της ξερολιθιάς, σπουδαία λύση σήμερα στον καιρό της κλιματικής κρίσης.

Με κόκκους σιταριού στο χώμα ή στις γλάστρες του σχολείου, η ευχή ήταν: «Καλή σοδειά!».