

«Κωνσταντινούπολη -Θεσσαλονίκη: πόλεις των γεύσεων και των πολιτισμών»



Ο πολιτισμός κάθε τόπου συνδέεται άρρηκτα με τα παραδοσιακά εδέσματα και την κουζίνα του λαού του που συνδέουν γεύσεις και μυρωδιές με μνήμες που μένουν αναλλοίωτες στο πέρασμα των αιώνων. Ανάλογες γεύσεις και μυρωδιές από τον πολιτισμό της πόλης μας, της Θεσσαλονίκης, αφουγκραστήκαμε εμείς οι μαθητές των τμημάτων Β3 και Β4, που εκπονήσαμε κατά τη διάρκεια του σχολικού έτους 2013-2014, το πολιτιστικό πρόγραμμα με τίτλο «**Κωνσταντινούπολη -Θεσσαλονίκη: πόλεις των γεύσεων και των πολιτισμών**».

Όσον αφορά τη μέθοδο εργασίας μας, υιοθετήσαμε τη μέθοδο project. Χωριστήκαμε αρχικά σε ομάδες και επιλέξαμε υποθέματα (παραδοσιακά προϊόντα Θεσσαλονίκης, συνταγές, πολιτική κουζίνα, εθνότητες Θεσσαλονίκης, ιστορία της πόλης, σύνδεση πολιτισμού και διατροφής). Στη συνέχεια, μελετήσαμε αρχεία και δημιουργήσαμε προγράμματα προβολής παρουσίασης (power-point) με τα παραπάνω θέματα.



[1]

Στο πλαίσιο του προγράμματος αναζητήσαμε παραδοσιακές και πολιτικές συνταγές, τις οποίες και σε όλη τη διάρκεια της χρονιάς αναρτούσαμε στην ιστοσελίδα μας στο διαδίκτυο με τίτλο

«μαγειρεύω, σε λέω». Ήταν μία ιδιαίτερη εμπειρία γιατί ασχοληθήκαμε με παραδοσιακά προϊόντα και γνωρίσαμε μέσα από τη διατροφή την ιστορία της πόλης μας. Η κουζίνα της Θεσσαλονίκης έχει δεχτεί αναπόφευκτα επιρροές από την κουζίνα της Κωνσταντινούπολης και αντανακλά το κοινό ιστορικό πλαίσιο που διαμόρφωσε τη σύζευξη των δύο πόλεων. Έτσι, ασχοληθήκαμε και με την πολιτική κουζίνα.

Εκπονήσαμε πολλές δράσεις. Περιηγηθήκαμε στις παραδοσιακές αγορές της πόλης μας. Πιο συγκεκριμένα στη Στοά Καπάνι, το αλευροπάζαρο, την παλαιότερη υπαίθρια αγορά με τα παραδοσιακά κτήρια, τις επιβλητικές καμάρες και τα μικρά μαγαζάκια. Περπατήσαμε στη Στοά Μοδιάνο στην οποία φιλοξενούνται μερικά από τα πιο συμπαθητικά καφεενεδάκια και μεζεδοπωλεία του ιστορικού κέντρου της πόλης. Οι μνήμες, τα αρώματα και χρώματα της παλιάς Θεσσαλονίκης αναβίωσαν μπροστά μας και σκιαγράφησαν τη μοναδική της ιστορία.

Επίσης, αφουγκραστήκαμε τον πολυπολιτισμικό χαρακτήρα της πόλης. Ερευνήσαμε την κουζίνα των εθνοτήτων της το 19^ο και 20^ο αιώνα (Ελλήνων, Εβραίων και Μουσουλμάνων), μελετήσαμε αρχεία, εικόνες, φωτογραφίες και εκθέματα που μας ταξίδεψαν στο παρελθόν της Θεσσαλονίκης και την ιστορία της.



[2]

Ακόμη, στο πλαίσιο του προγράμματος:

- Επισκεφτήκαμε βυζαντινές εκκλησίες: τη μονή Βλατάδων και τη μονή Λατόμου
- Απολαύσαμε τη θέα από τον Πύργο του Τριγωνίου και περπατήσαμε στα κάστρα
- Περιηγηθήκαμε στη ρωμαϊκή αγορά και γνωρίσαμε το μουσείο της
- Επισκεφτήκαμε το μουσείο του Λευκού Πύργου
- Είδαμε την ταινία «πολίτικη κουζίνα»!!!



Σε συνεργασία με το 2^ο Γυμνάσιο Ωραιοκάστρου και την καθηγήτρια Τακαβάκογλου Ζωή δημιουργήσαμε ένα ημερολόγιο για το έτος 2013-14 το οποίο και κοσμήσαμε με λαμπρά μηνμεία και συνταγές (γλυκά) από την Κωνσταντινούπολη και τη Θεσσαλονίκη. Το ημερολόγιο αποτελεί μία ιδιαίτερη όσμωση γλυκών εδεσμάτων αλλά και μηνμείων που χαρακτηρίζουν την πολιτισμική

κληρονομία τόσο της Κωνσταντινούπολης όσο και της Θεσσαλονίκης. Τέλος, μαγειρέψαμε και στο πλαίσιο των εκδηλώσεων του σχολείου μας, στο τέλος της σχολικής χρονιάς, διοργανώσαμε ένα είδος Φεστιβάλ Παραδοσιακών Προϊόντων και Εδεσμάτων στο οποίο και παρουσιάσαμε με μεγάλη επιτυχία παραδοσιακές συνταγές από την κουζίνα της πόλης μας.



[3]



[4]

Ευχαριστούμε τις υπεύθυνες καθηγήτριες: Ταρενίδου Ευγενία, Χρανιώτου Μαρία, Φιλιππιδάκη Αικατερίνη και Ράπτη Μαγδαληνή.

Μη ξεχάσετε να επισκεφτείτε την ιστοσελίδα μας !!!

<https://www.facebook.com/mageirevoseleo> [1]

Ακολουθεί η παρουσίαση του προγράμματος σε διαφάνειες:

Quell-URL:<http://2gym-evosm.thess.sch.gr/drupal7/?q=de/node/1130#comment-0>

Links

[1] <https://www.facebook.com/mageirevoseleo> [2] <https://lh6.googleusercontent.com/-ZPMg2j0Yz4A/U38tIbVhLul/AAAAAAAAUhY/XlimjMbmRdg/s800/%25CE%2598%25CE%25B5%25CF%2583%25CF%2583%25CE%25B1%25CE%25BB%25CE%25BF%25CE%25BD%25CE%25AF%25CE%25BA%25CE%25B7%2520%25CE%259A%25CF%2589%25CE%25BD%25CF%2584%25CF%2583%25CE%25B1%25CE%25BD%25CF%2584%25CE%25B9%25CE%25BD%25CE%25BF%25CF%258D%25CF%2580%25CE%25BF%25CE%25BB%25CE%25B71.jpg> [3] https://lh4.googleusercontent.com/-rpnKDvbCF8Q/U30fIEB_S_n/AAAAAAAAUeo/A0MFyLYoS0o/s800/P1010006.JPG [4] https://lh5.googleusercontent.com/-6luAQGdap38/U30fjOdf7II/AAAAAAAAUeg/yGC_HVhGo5o/s800/P1010003.JPG