

ΤΑΞΙΔΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΑΝΑΓΝΩΣΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΚΑΙ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

Από Ανατολή σε Δύση.....

Ο σάκος αυτός περιέχει βιβλία με θέμα τα ταξίδια που κάνουμε με οδηγό γεύσεις από διαφορετικά μέρη του κόσμου. Το κοινό τραπέζι ήταν πάντα εμπειρία κοινή για όλους τους ανθρώπους, σε όλα τα μέρη της Γης. Γι αυτό θα βρείτε βιβλία που αναφέρονται στο πώς έτρωγαν οι άνθρωποι σε άλλες εποχές, αλλά και σε άλλα μέρη του κόσμου. Γύρω από το τραπέζι μαζευόμαστε, η οικογένεια, οι φίλοι, για να μοιραστούμε αυτό που μας έδωσε η γη κι αυτό που κάποιος ετοίμασε με φροντίδα και μαστοριά. Τα φαγητά του κόσμου, κουβαλούν μαζί τους αναμνήσεις αιώνων: φέρνουν εικόνες του τόπου, των υλικών, του μόχθου της προετοιμασίας αλλά και της χαράς που μοιράζεται, όπως μοιράζεται το φαΐ που βγαίνει από την κατσαρόλα για να μοιραστεί στα πιάτα.

Επομένως, κύριος στόχος της ανάγνωσης αυτής της ομάδας βιβλίων δεν είναι ο προβληματισμός γύρω από μια σωστή και ισορροπημένη δίαιτα, αν και φυσικά μια συζήτηση γύρω από το φαγητό και τις διαφορετικές γεύσεις θα φέρει και θέματα ποικιλίας, υγείας και ισορροπίας **Η Μιλένα και το φρικτό ψάρι** καλύπτει αυτή την πλευρά.

Γι' αυτό προτείνουμε να ξεκινήσετε μια συζήτηση στην οποία τα παιδιά θα συνεισφέρουν με τις δικές τους εμπειρίες από συλλογικά τραπέζια: το καθημερινό φαΐ, το τραπέζι της Κυριακής, της γιορτής, τραπέζια ίσως από άλλους τόπους, με τους οποίους σχετίζονται λόγω καταγωγής.

Μπορείτε να ξεκινήσετε με τη **Λωξάνδρα** της Μαρίας Ιορδανίδου, που στο τρίτο κεφάλαιο (σελ. 21) μας εξηγεί γιατί «*η τύχη μας είναι στα χέρια εκείνου που μαγειρεύει την τροφή μας*» από την Κωνσταντινούπολη του 19^{ου} αιώνα.

Το **Πού πας κουλουράκι;** μπορεί να γίνει η αφετηρία του ταξιδιού σας. Τα παιδιά έχουν εικόνα από το σουσαμένιο κουλούρι: ρωτήστε από τι φτιάχνεται ένα κουλούρι για να ξεκινήσετε μια κουβέντα για το στάρι που θα σας φέρει στο ψωμί. Έχει ζυμώσει ποτέ κανείς στην τάξη; Ψωμί πού αγοράζουν, στο φούρνο της γειτονιάς ή στο σουπερμάρκετ; Στη χώρα μας, ο κάμπος της Θεσσαλίας, μας έρχεται στο νου όταν σκεφτόμαστε χωράφια να χρυσίζουν με ώριμα στάχυα. Πεταχτείτε στη Λάρισα, στο αρτοποιείο που ζωγράφισε ο Θεόφιλος και διαβάστε την ιστοριούλα στη σελίδα 32, **Στην κατσαρόλα με τα χρώματα**. Επισκεφθείτε τη μαγευτική κεντρική πλατεία του Μαρακές, που μας φέρνει στο νου όλες τις μεσαιωνικές αγορές της Μεσογείου:



<http://unescohat.wordpress.com/2007/02/01/%CE%BC%CE%B1%CF%81%CE%B1%CE%BA%CE%AD%CF%82/>,

Στη μακρινή Ινδία σας ταξιδεύει **Το βουβάλι και το πουλί**, με την εικονογράφηση που θυμίζει ινδικά σταμπωτά υφάσματα. Μιλήστε για τους πολιτισμούς που δεν έχουν βάση της διατροφής τους το στάρι αλλά το ρύζι.

Το ρύζι σίγουρα φέρνει στο νου την Κίνα. Το βιβλίο **Η Ζωή στην Κίνα**, για τη μακρινή αυτή χώρα, που περιέχεται στο σάκο, μας ξεναγεί σε πολλές όψεις αυτού του πολιτισμού. Δώστε στα παιδιά να το ξεφυλλίσουν, ίσως κάποιοι αναλάβουν να μιλήσουν στην τάξη για τα πράγματα που τους έκαναν εντύπωση αφού το διαβάσουν. Ζητήστε να διαβάσουν στην τάξη το κεφάλαιο για τα φαγητά και τα ποτά (σελ. 44-45) αλλά και το κομμάτι για το παράξενο ψάρεμα που περιγράφεται στη σελίδα 39.

Κι από την Κίνα περάστε στην κεντρική Ευρώπη, και μάλιστα στην Πολωνία. Οι χωρικοί της Πολωνίας είχαν ως βάση της διατροφής τους την πατάτα που αν και ήρθε στην Ευρώπη από την Αμερική, ρίζωσε εδώ για τα καλά.

Τι γίνεται όμως όταν ο πόλεμος διακόπτει βίαια την καθημερινότητα των ανθρώπων; Ποιό βιβλίο; Η πατάτα έπαιξε σημαντικό ρόλο και στη νεότερη ελληνική ιστορία: ο Καποδίστριας έπεισε τους αγρότες στην Αίγινα να αρχίσουν να την καλλιεργούν, για να πολεμήσει τη φτώχεια και την πείνα των χωρικών στα πρώτα χρόνια μετά την Επανάσταση του 1821.

Το **Η ζωή των παιδιών στην αρχαία Ελλάδα** και το **Πρόσκληση σε γεύμα** μας ταξιδεύουν στο παρελθόν. Εδώ τα παιδιά μπορούν να βρουν ενδιαφέρουσες πληροφορίες για το πώς έτρωγαν οι συνομήλικοί τους σε άλλες εποχές. Στην **Ελίτσα** θα διαβάσετε και το μύθο που συσχετίζει την ελιά με την αρχαία Αθήνα.

Μπορείτε να μιλήσετε για την ψαραγορά της Κωνσταντινούπολης και τους τρόπους που χρησιμοποιούσαν οι άνθρωποι παλιά για να διατηρήσουν τα ψάρια παστώνοντάς τα. Τεχνική άλλωστε που χρησιμοποιούμε και σήμερα (**Με το γυαλί του ψαρά**, σελ 70, Η σαρδέλα).

Οργανώστε μια επίσκεψη στο Βυζαντινό Μουσείο, για να δείτε τα σκεύη που χρησιμοποιούσαν οι Βυζαντινοί στο καθημερινό τους τραπέζι ή δείτε εικόνες στην ιστοσελίδα του:

http://www.byzantinemuseum.gr/el/permanentexhibition/byzantine_world/public_private_life/



Τέλος διαβάστε την ιστορία για το σφουγγάτο του Αγίου Γεωργίου από την **Παφλαγονία του Πόντου**. Για την κουζίνα του Πόντου μπορείτε να διαβάσετε και το άρθρο που δημοσιεύτηκε στον *Γαστρονόμο* του Ιανουαρίου 2013: <http://www.gastronomos.gr>

Ταξιδέψατε πολύ, και γνωρίσατε τη βάση της διατροφής πολλών λαών. Αλλά, αλήθεια, μπορείτε να φανταστείτε έναν κόσμο χωρίς σοκολάτα; Διαβάστε το **Αχ σοκολάτα**, και μετά μιλήστε για το μακρινό Μεξικό, από όπου μας ήρθε αυτός ο τόσο ευεργετικός καρπός του κακαόδεντρου. Οι Αζτέκοι, ήδη από το 1000 π.Χ. έπιναν ένα ρόφημα από τον καρπό αυτό, με το όνομα τσοκολάτι που σήμαινε πικρό νερό.

Στη διάρκεια των τεσσάρων περίπου εβδομάδων που θα έχετε το σάκο στην τάξη, μπορείτε να κρεμάσετε στον τοίχο έναν παγκόσμιο χάρτη. Πάνω σ' αυτόν θα μπορείτε να σημειώνετε τους τόπους που θα συναντήσετε στα διαβάσματά σας. Συμπληρώστε και μέρη στα οποία θα αναφερθείτε μέσα από τις συζητήσεις σας στην τάξη. Στο τέλος, οι σταθμοί αυτοί θα υπάρχουν για να έχετε ανάγλυφη την εικόνα του δικού σας ταξιδιού.

Ταξίδι κάνει κι **Ο ωραίος Δαρείος**. Μπορεί να μην είναι εξωτικά τα μέρη που επισκέπτεται, όμως κι αυτός μέσα από διαφορετικές γεύσεις θα εξερευνήσει τον κόσμο της γειτονιάς του. Κι είναι αλήθεια, πως σε κάθε μας ταξίδι, κοντινό ή μακρινό, οι τοπικές γεύσεις μπορούν να γίνουν οδηγός μας για να γνωρίσουμε έναν τόπο μέχρι τότε άγνωστο.

Όπως, στην ιστορία της **Μελισσάνθης**, που μας μεταφέρει στην Άνδρο, νησί με τις πιο πολλές παραλλαγές στην παραδοσιακή μελισσοκομία.

Κι οι γιορτές είναι μικρά ταξίδια, στο παρελθόν μας, στις παραδόσεις μας. Το ορθόδοξο Πάσχα γιορτάζει ο παπά-Κυριάκος (**Ελληνικά διηγήματα**, Εξοχική Λαμπρή). Γιορτή είναι και να μαγειρέψουμε στην κουζίνα, μικροί-μεγάλοι μαζί: όπως ο παππούς που έβαλε όλη του την αγάπη στο ζυμαράκι που έπλασε, κι η κουζίνα γεμίσε Ζυμαράκια γελαστά (**9 παραμύθια και μια ξύλινη κουτάλα και Το ζυμαράκι**).

Επιμέλεια προτάσεων: Ελένη Σταμπόγλη, εκδότρια

