



Εικονικό Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/>

Το Διαδικτυακό Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων & Διατροφής περιλαμβάνει **ενότητα για εκπαιδευτικές εφαρμογές** για τη γαστρονομική μας παράδοση και σχετιζόμενη λαογραφία <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/games> .



Μπορείτε να μας στέλνετε εργασίες παιδιών και δικές σας (π.χ. περιγραφή σχετικών δραστηριοτήτων/δράσεων στο σχολείο, φωτογραφίες, βίντεο, συνταγές που κατέγραψαν παιδιά, βιβλιάρκια κυπριακής μαγειρικής, παιχνίδια, σχέδια μαθήματος, παρουσιάσεις, τίτλους παιδικών βιβλίων για τρόφιμα χαρακτηριστικά της παραδοσιακής μας γαστρονομίας όπως αμπέλι, ελιά, σιτάρι κ.ά), για να τα ανεβάσουμε στην ενότητα **εκπαιδευτικές εφαρμογές** στο Διαδικτυακό Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής .

Τα ακόλουθα γνωστικά αντικείμενα των ΝΑΠ (ακολουθούν αλφαβητικά) εντάσσονται στη θεματολογία του Μουσείου, όπως περιγράφεται στην 3η σελίδα, ως εξής :

Αγωγή Υγείας:

Ανάπτυξη ασφαλούς και υγιεινού τρόπου ζωής 2.2. Φαγητό και υγεία (φαγητό και πολιτισμός)

Συναισθηματική αγωγή (π.χ. αλληλεγγύη → συνεργατικές κοινωνίες για ζύμωμα , για παρασκευή χαλουμιών κ.ά)

Γεωγραφία: Το χωριό μου/η πόλη μου, Η κοινότητά μου, Παράδοση/πολιτισμός, Φυτά/ Ζώα, Ιστορική συνέχεια των κατοίκων της Κύπρου, Πολυπολιτισμικότητα , πρωτογενής και δευτερογενής τομέας οικονομίας, διαχρονικές σχέσεις με Ελλάδα,

Ελληνική Γλώσσα: Κειμενικά είδη (υπάρχουν τα ακόλουθα είδη λόγου: αφηγήσεις, συνεντεύξεις, συνταγές, υπομνήματα, λεζάντες, αναφορές, επίσημες ομιλίες, ανακοινώσεις, επιστημονικά συγγράμματα, άρθρα από εφημερίδες, κατάλογοι μουσείων, διαφημίσεις, τηλεοπτικός λόγος-βίντεο), ετυμολογία λέξεων.

Θρησκευτικά: Μοναστηριακή διατροφή, νηστεία και τροφές νηστείας, συμβολισμός/χρήση τροφίμων στα μυστήρια , λατρεία.



Ιστορία: Πηγές ιστορίας (γραπτές και προφορικές), ιστορία στον άμεσο χώρο (μνημεία και κτίσματα). Οι άνθρωπινες κοινωνίες πριν από την ανακάλυψη της γραφής- ο τροφосуλλέκτης άνθρωπος, αρχαιολογικοί χώροι και μουσεία, ιστορική γραμμή, καθημερινή ζωή ανά ιστορική περίοδο.

Λογοτεχνία: Είδη λογοτεχνίας (δίστιχα, παροιμίες, κυπριακή διαλεκτική ποίηση), Λαογραφικά έθιμα – λαϊκές ιστορικές παραδόσεις (θρύλοι) – λαϊκή θρησκευτική ζωή

Περιβαλλοντική Εκπαίδευση/Εκπαίδευση για Αειφόρο Ανάπτυξη: Πολιτισμός-Περιβάλλον, Η διατροφή (μοντέλο αγροτικής παραγωγής - χρήση της γης, διακίνηση τροφίμων, τρόπος παραγωγής τους), συγκαταλέγεται ως ένα από τα 3 ιδιαίτερα σημαντικά ζητήματα που έχουν προσδιορισθεί σε εθνικό, περιφερειακό και παγκόσμιο επίπεδο. Κίνδυνοι που αντιμετωπίζει η πολιτιστική κληρονομιά από την περιβαλλοντική υποβάθμιση.

Φυσικές επιστήμες: Φυτά του τόπου μου, Φυτά και διατροφή, Διατροφή, Το νερό.

Περιηγηθείτε τις σελίδες του Διαδικτυακού μας Μουσείου και στείλτε μας τα **σχόλια** σας, **εκπαιδευτικές εφαρμογές-δραστηριότητες** με τη χρήση υλικού από το μουσείο ή άλλο υλικό για κυπριακή γαστρονομία, παραδοσιακές **συνταγές**, **φωτογραφίες** , **βίντεο** για να δημιουργήσουμε τράπεζα εκπαιδευτικού υλικού.

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ:

Δρ. Στάλω Λαζάρου, Επιστημονική υπεύθυνη
Ηλεκτρονική διεύθυνση: stalolaz@logosnet.cy.net , stalo_laz@yahoo.com
Τηλέφωνο: 99059820

Ηλεκτρονική φόρμα επικοινωνίας: <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/contact> ή <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/katsyntagou>

Λίγα λόγια για το έργο

Σκοπός του έργου είναι να αναδείξει ένα σημαντικό μέρος του πολιτισμού της χώρας μας και συγκεκριμένα τον πολιτισμό που αφορά στα τρόφιμα και στα διατροφικά πρότυπα του λαού της Κύπρου. Το Εικονικό Μουσείο έχει ως σκοπό να συγκεντρώσει, να οργανώσει και να διασώσει υλικό από τα παλαιότερα χρόνια μέχρι σήμερα, σχετικά με το γαστρονομικό πολιτισμό της Κύπρου και να το εντάξει σε μια βάση δεδομένων η οποία θα είναι προσβάσιμη από το ευρύ κοινό, τους επιστήμονες - ερευνητές, τουρίστες και όλους τους ενδιαφερόμενους. Το υλικό συνοδεύεται από φωτογραφικό και οπτικοαουστικό υλικό.

Το έργο προσεγγίζει την ιστορική, αρχαιολογική, **λαογραφική, διατροφική και περιβαλλοντική** διάσταση του θέματος. Παρουσιάζει τα ιστορικά και διαχρονικά στοιχεία για τα είδη τροφίμων, τον τρόπο διατροφής του κυπριακού πληθυσμού, τα **εργαλεία και μέσα παραγωγής, παρασκευής, μεταποίησης και εμπορίου** των εδώδιμων αγαθών που παρήγαγε και παράγει το νησί μας. Οι χρήστες του εικονικού μουσείου μπορούν να βρискουν παραδοσιακές κυπριακές **συνταγές**, να διαβάζουν την εξέλιξη συγκεκριμένων **τροφίμων και εδεσμάτων**, να μάθουν για τις διαιτητικές συνήθειες των Κυπρίων, όλων των **εθνικών ομάδων**, σε διάφορες ιστορικές περιόδους, τα **είδη μαγειρικών συσκευών**, τους **χώρους παραγωγής**, τα **λαογραφικά μουσεία** κτλ.

Το έργο έχει χρηματοδοτηθεί από το Ίδρυμα Προώθησης Έρευνας Κύπρου και τα Διαρθρωτικά Ταμεία της Ευρωπαϊκής Ένωσης [ΤΠΕ/ΟΡΙΖΟ/0308(BIE)].



Ποιους ενδιαφέρει;

Ενδιαφέρει το **Υπουργείο Παιδείας & Πολιτισμού** και τους **εκπαιδευτικούς**, γιατί σκοπός μας είναι να γνωρίσουν τα παιδιά μας τη σημαντική αυτή διάσταση του πολιτισμού μας, της ιστορίας και της ταυτότητάς μας.

Ενδιαφέρει **Δήμους και Κοινότητες**, γιατί σκοπός του έργου είναι να προβάλλει το γαστρονομικό πλούτο για κάθε χωριό της Κύπρου.

Ενδιαφέρει το **Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος**, γεωπόνους και περιβαλλοντιστές/ περιβαλλοντολόγους, γιατί σκοπός μας είναι να διασώσουμε τα στοιχεία και να προβάλουμε τις παραδοσιακές κυπριακές ποικιλίες της εδώδιμης χλωρίδας και πανίδας του τόπου μας.

Ενδιαφέρει τις **Εθνικές Ομάδες** της Κύπρου: Τουρκοκύπριους, Αρμένιους, Μαρωνίτες, Λατίνους, γιατί σκοπός του έργου είναι να παρουσιάσει ιστορικά στοιχεία και γαστρονομικές ιδιαιτερότητές τους.

Ενδιαφέρει **Κυπριακές Βιομηχανίες Τροφίμων**, γιατί σκοπός του έργου είναι να παρουσιάσει την ιστορία της κάθε κυπριακής βιομηχανίας τροφίμων.

Ενδιαφέρει όσους ασχολούνται με τον **τουρισμό, την προβολή της ιστορίας και του πολιτισμού μας**: μελετητές ιστορίας, πολιτιστικές υπηρεσίες, μουσεία, και όσους ασχολούνται με την **κατοχύρωση της παραδοσιακής ονομασίας των κυπριακών τροφίμων**.

Επίσης ενδιαφέρει: **Διαιτολόγους** και **Τεχνολόγους Τροφίμων**.

Ενδιαφέρει όλους όσους έχουν υλικό (συνταγές, φωτογραφίες, οπτικοαουστικό υλικό, ιστορικά στοιχεία), το οποίο θα μπορούσε να κατατεθεί στη βάση δεδομένων.

Ο γαστρονομικός μας πλούτος είναι μέρος της ιστορικής μας κληρονομιάς - ταυτότητας και αποτελεί κοινή ιδιοκτησία όλων μας. Βοηθήστε να συλλεχθεί και να καταγραφεί, για να διασωθεί και να αποδοθεί στις επόμενες γενεές.

Ερευνητική ομάδα:

Πανεπιστήμιο Κύπρου-Τμήμα Πληροφορικής: Γιώργος Χρυσάνθου (Συντονιστής), Αναπληρωτής Καθηγητής, **Μάριος Παπάς**, Ειδικό Ερευνητικό Προσωπικό, **Πανεπιστήμιο Κύπρου-Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας:** Δημήτρης Μιχαηλίδης, Καθηγητής Κλασικής Αρχαιολογίας, **Ευφροσύνη Ηγουμενίδου**, Καθηγήτρια Λαϊκής Παράδοσης και Πολιτισμού, **Αθανάσιος Βιωνής**, Λέκτορας Βυζαντινής Αρχαιολογίας & Τέχνης, **Ελένη Χρήστου**, Ιστορικός και Μεταπτυχιακή Συνεργάτιδα, **Νατάσα Χαραλάμπους**, Ιστορικός - Αρχαιολόγος και Μεταπτυχιακή Συνεργάτιδα, **Χαροκόπιο Πανεπιστήμιο Αθηνών-Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας-Διατροφής:** **Αντωνία Ματάλα**, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια Ανθρωπολογίας της Διατροφής, **Βαρβάρα Γιάγκου**, Κλινική Διαιτολόγος και Μεταπτυχιακή Συνεργάτιδα, **Δήμητρα Δημητρίου**, Κλινική Διαιτολόγος και Μεταπτυχιακή Συνεργάτιδα, **Εταιρεία Γαστεραία:** **Μαριλένα Ιωαννίδου**, Ερευνήτρια κυπριακών παραδοσιακών τροφίμων,

Άλλα μέλη: **Νάσα Παταπίου**, Ιστορικός και Ερευνήτρια, **Φλωρεντία Κυθρεώτου**, Ερευνήτρια/συγγραφέας **Νίκος Αντήλιος**, Εκπαιδευτικός και Ερευνητής κυπριακών τροφίμων, **Δρ. Λουκία Χατζηγαβριήλ**, Μουσειολόγος και Έφορος Λεβέντειου Μουσείου, **Γεωργία Καραβιώτου**, Εκπαιδευτικός και Μουσειοπαιδαγωγός, **Δρ. Χρυσταλλένη Λαζάρου**, Εκπαιδευτικός και Διαιτολόγος (Επιστημονική Υπεύθυνη για το έργο).