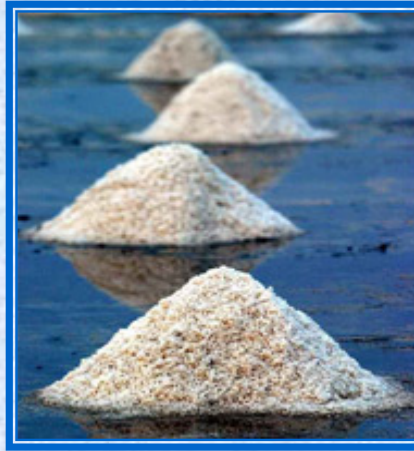




Αλάτι, πηγή ζωής

*Αλάτι ψιλό, αλάτι χοντρό
Γιάννης Ρίτσος, Τα λιανοτράγουδα*

Η κόρη πλένει τα προικιά κι ο νιος πλέκει
καλάθια
και τα τρανά γιαλό – γιαλό βοσκάνε τ' άσπρο
αλάτι

Αλάτι ψιλό, αλάτι χοντρό...

Σχέδιο Εργασίας

Βασικός Σκοπός: Να συνειδητοποιήσουν τα παιδιά τη σπουδαιότητα του αλατιού στη ζωή μας και να καταλάβουν ότι έπαιζε στο παρελθόν και εξακολουθεί να παίζει πολύ βασικό ρόλο στη γένεση, στην εξέλιξη και στη διατήρηση της ζωής (οποιασδήποτε μορφής) πάνω στη γη.

Ζωή χωρίς αλάτι δεν μπορεί να υπάρξει πάνω στη γη.

Το αλάτι αποτελεί μια θεματική ενότητα που προσφέρεται για διαθεματική προσέγγιση. Η εξακτίνωση μπορεί να αφορά τόσο στη Μελέτη Περιβάλλοντος, στη Γλώσσα, στα Θρησκευτικά, στην Ιστορία, στη Λαογραφία, στην Οικονομία, στη Διατροφή, στη Μαγειρική, στη Φυσική, στη Χημεία ...

Αλάτι, αλατάκι, άλας ευλογημένο

Από τη φύση απλόχερα

Θαλασσινά δοσμένο...



Επιμέρους στόχοι:-ΓΝΩΣΤΙΚΟΙ:-Να μάθουν:

- Για την καταλυτική σημασία του για τον οργανισμό και την υγεία του ανθρώπου .
- Για το ρυθμιστικό ρόλο που έπαιξε και παίζει στην καθημερινή ζωή του γιατί για πολλούς αιώνες, η διαδικασία συλλογής και διάθεσής του ρύθμιζε το παγκόσμιο εμπόριο και τις οικονομικές συναλλαγές.
- Ότι χρησιμοποιήθηκε ως μέτρο σύγκρισης της ηθικής τάξης και παρομοίωσης του ακέραιου χαρακτήρα του καλού και αγαθού ανθρώπου, όπως τον θέλει το χριστιανικό ιδεώδες.
- Ότι η ουσία αυτή προσδίδει γευστικότητα και νοστιμιά στις τροφές μας, διεγείρει την όρεξη προκαλώντας δυσάρεστα και ευχάριστα αποτελέσματα, αναδεικνύει τη γεύση, βοηθάει στην πέψη όλων των τροφών και τονώνει το μεταβολισμό.
- Αυξάνει την πύρινη και υδάτινη ενέργεια στους οργανισμούς, ενώ μειώνει την Αέρινη.
- Ότι ως ιωδιούχο σκεύασμα επιδρά ευεργετικά στις συνάψεις του εγκεφάλου και μας κάνει πιο έξυπνους.
- Για πολλά χρόνια ήταν το μοναδικό συστατικό για τη συντήρηση των τροφίμων.

Ψυχοκινητικοί στόχοι:

- Συμβάλλει στην ομαδική εργασία και τη δημιουργική διάθεση των παιδιών.
- Να έρθουν σε επαφή με λογοτεχνικά, ιστορικά κείμενα, παραδόσεις, παιχνιδοτράγουδα για το αλάτι.
- Να μάθουν να ερευνούν μέσα από τις πηγές και τον πλούσιο δικτυακό κόμβο με τις απεριόριστες πληροφορίες που παρέχει.
- Να ανακαλύπτουν μόνοι τους τη γνώση και να κατευθύνονται σ' αυτή.
- Να αποκτήσουν βιωματικές εμπειρίες δράσης, να μάθουν να συντονίζουν τις ενέργειές τους και να οδηγούνται σε σκοπούς.
- Να αναπτύξουν μεθόδους συλλογής δεδομένων, να μάθουν να ερμηνεύουν και να επεξεργάζονται δεδομένα.

Το αλάτι, πηγή ζωής

**Από όλες τις μυρωδιές, το
ψωμί, από όλες τις
γεύσεις, το αλάτι**

Τζορτζ Χέρμπερτ

Η αλήθεια είναι πως ανάλατο φαί δεν έχει γεύση...

**Γνωρίζετε ότι το αλάτι μας κάνει
εξυπνότερους;**

Η UNICEF έχει δηλώσει ότι η ιωδίωση του αλατιού προστατεύει 85 εκατομμύρια νεογέννητα κάθε χρόνο από μια απώλεια 10% της μαθησιακής τους ικανότητας και απηύθυνε έκκληση προς τις βιομηχανίες αλατιού να υποστηρίξουν την εφαρμογή της νομοθεσίας υπέρ της ιωδίωσης του αλατιού



Μαρία Καρανάτσιου

Αλάτι, πηγή ζωής

Γλώσσα – Ετυμολογία της λέξης

Το άλας είναι το αρχαίο ελληνικό όνομα για το αλάτι. Πολλές λέξεις κοινής χρήσης, αλλά και τόποι σχετίζονται με το άλας, όχι μόνον στα ελληνικά: το λατινικό *sal* έδωσε λέξεις και ονόματα όπως *Salinas* (αλυκές), *Salzburg* (πόλη της Αυστρίας) και *Salins-les-Bains* (πόλη της Γαλλίας), ενώ η ελληνική λέξη άλας και η αρχαιότερη εκδοχή της άλς (ο αλς = το αλάτι, η αλς = η θάλασσα) σχετίζεται με τις λέξεις αλόφυτα (*halophytes*), *Halle* (πόλη της Γερμανίας) και *Hallstatt* (πόλη της Αυστρίας).

Αλάτι και Παράδοση

- Στη Θάσο όταν η μαμή έπαιρνε μετά τη γέννα το μωρό στα χέρια της και αφού το έπλενε, έπαιρνε τριμμένο αλάτι και πασπάλιζε το σώμα του μωρού, για να μην μυρίζει άσχημα, όπως έλεγαν, όταν μεγαλώσει. Κάποιες μαμές το «αλάτισμα» το έκαναν διαλύοντας το αλάτι μέσα στο χλιαρό νερό του μπάνιου. Το μωρό θα έμενε αλατισμένο για τρεις μέρες.
- Στο Λασιίθι λέγεται ότι όταν το νεογέννητο εξερχόταν, η μαία το έπιανε προσεχτικά, έκοβε τον ομφάλιο λώρο, αφαιρούσε από το πρόσωπο του βρέφους τη μεμβράνη και το έπλενε στο παρακείμενο σκαφίδι με χλιαρό νερό, στο οποίο είχαν διαλύσει πρωτύτερα αλάτι. Η χρήση του αλατιού έδωσε λαβή σε όσους βλασφημούσαν αργότερα κάποιον να λένε: «Ω ανάθεμά τονε που σ' αλάτισε»



Το αλάτι στη Λαογραφία

Την αρμυροκουλούρα έφαγες;

Η Καθαρά Δευτέρα (όπως άλλωστε και οι περισσότερες μέρες της Αποκριάς) θεωρείται κατάλληλη για μαντικές ενέργειες. Οι ανύπαντρες κοπέλες κυρίως προσπαθούν με διάφορα μέσα να προκαλέσουν όνειρα που θα φανερώσουν το μελλοντικό σύζυγό τους.

Ένα από αυτά τα μέσα είναι η αρμυροκουλούρα (κουλούρα που περιέχει πολύ αλάτι), την οποία φτιάχνουν με αλεύρι που παίρνουν ή κλέβουν από τρία «απίκραντα» ή πρωτοστέφανα σπίτια. Το κάθε κορίτσι που ενδιαφέρεται να μάθει σχετικά με το μελλοντικό σύζυγό της, απέχοντας ολημερίς από τροφή κι από νερό, ετοιμάζει την αρμυροκουλούρα με τελετουργικό τρόπο: ζυμώνει ανάποδα, δηλαδή με τα χέρια πίσω από την πλάτη, τρεις κουλούρες τις οποίες ψήνει στα κάρβουνα. Αφού πάρει μια μπουκιά από κάθε μία, την τρώει πριν κοιμηθεί, τη δεύτερη την πετάει στη στέγη του σπιτιού της και την Τρίτη την τοποθετεί κάτω από το μαξιλάρι της. Σύμφωνα με την αντίληψη που επικρατεί, ο μελλοντικός σύζυγος θα παρουσιαστεί στον ύπνο της να της προσφέρει νερό, για να σβήσει τη μεγάλη δίψα που της προκάλεσε η αρμυροκουλούρα.

«Έφαγες την αρμυροκουλούρα;» ρωτάμε κι εμείς σήμερα εκείνον που ζητάει να πίνει διαρκώς νερό.



Παραδοσιακά επαγγέλματα



- Πολύ διαδεδομένο είδος διατροφής ήταν τα παστά ψάρια, που τα διατηρούσαν μέσα σε αλάτι (στην άρμη), οπότε μπορούσαν να καταναλωθούν όλο το χρόνο. Ψάρια πάστωναν στο πλαίσιο της οικιακής οικονομίας, αλλά και στο πλαίσιο των εμπορικών δραστηριοτήτων: οι μανάβηδες τα συντηρούσαν σε μεγάλα βαρέλια και τα διέθεταν στην κατανάλωση. Από τις αρχές μάλιστα του 20ού αιώνα αναπτύχθηκε στη Λέσβο η βιοτεχνία των "αλιπάστων", της συντήρησης δηλαδή διαφόρων αλιευμάτων στο αλάτι (κυρίως της περίφημης σαρδέλας Καλλονής), που συνεχίζεται μέχρι σήμερα με σημαντικές εξαγωγές σε όλη την Ελλάδα.



Μαρία Καρανάτσιου

Αλάτι, πηγή ζωής

Αλίπαστα –Συντήρηση τροφίμων

Τρόπος συντήρησης τροφίμων

Για πολλά χρόνια το αλάτι ήταν το μοναδικό συστατικό για τη συντήρηση των τροφών. Μ' αυτό αλάτιζαν το κρέας, τα ψάρια-τις περισσότερες φορές πάνω στα αλιευτικά πλοία-, το τυρί, τις ελιές, ακόμα και το βούτυρο. Θεωρείται ο βασιλιάς των καρυκευμάτων από τα πανάρχαια χρόνια και ήταν το πρώτο πρόσθετο που χρησιμοποίησε ο άνθρωπος για να δώσει γεύση στα φαγητά του.

Αυτή η ιδιότητα του αλατιού να συντηρεί τα τρόφιμα προέρχεται από την ιδιότητά του να κάνει το νερό που περιέχεται στις τροφές μη βιοδιαθέσιμο, δηλαδή να μη διατίθεται στη μόλυνση από βακτήρια και μύκητες.



Πάστωμα. Προσθήκη αλατιού σε μεγάλες ποσότητες, κυρίως σε κρέας και ψάρια, εμποδίζει τους μικροοργανισμούς να αναπτυχθούν.

Αλυκές και Οικολογία

Όπου υπάρχουν ή υπήρχαν αλυκές θα δείτε εξαιρετικές εικόνες πουλιών. Η παραγωγή αλατιού είναι γνωστό ότι είναι μια διαδικασία «καλοκαιρινή». Την εποχή δηλαδή που ο δυνατός ήλιος οδηγεί στην εξάτμιση του θαλασσινού νερού. Τον χειμώνα όμως που οι αλυκές «αδρανούν» είναι γεμάτες πουλιά που «εκμεταλλεύονται» τους υγρότοπους. Πολύ περισσότερο που η σημερινή Διοίκηση των Ελληνικών Αλυκών - που τις διαχειρίζεται - προσπαθεί να απαγορεύσει το κυνήγι (δεν είναι και τόσο εύκολο!) μέσα σ' αυτές. Κάνοντάς τες πραγματικό «καταφύγιο» για τα υδρόβια πουλιά. Πηγαίνετε μια βόλτα σ' αυτές αφού προηγουμένως πάρετε άδεια.



Ιστορία-Αρχαιολογία

Κυκλαδικά τηγανόσχημα

- Ένας από τους πολιτισμούς που αναπτύχθηκε στην αρχαιότητα ήταν ο Κυκλαδικός πολιτισμός. Έχουν βρεθεί στις Κυκλάδες κάποια σκεύη κατασκευασμένα την Τρίτη χιλιετία π.Χ., τα οποία λόγω του σχήματός τους ονομάστηκαν «τηγανόσχημα», (μοιάζουν δηλαδή με ρηχά τηγάνια διαμέτρου 24 ή 30 εκατοστών) ,τα οποία χρησίμευαν στη μέτρηση των μονάδων του αλατιού που αντικαθιστούσε τα νομίσματα της εποχής εκείνης.



ΚΑΙ ΤΩΡΑ...ΛΙΓΗ ΧΗΜΕΙΑ

Ποια χημική ένωση είναι το γνωστό μας αλάτι;

- Το γνωστό μας αλάτι (μαγειρικό αλάτι) είναι η χημική ένωση με τύπο NaCl , που ονομάζεται **χλωριούχο νάτριο** (ή χλωρίδιο του νατρίου).



- Το **χλωριούχο νάτριο** είναι μια λευκή κρυσταλλική ουσία. Μεγάλες ποσότητες χλωριούχου νατρίου βρίσκονται διαλυμένες στο θαλασσινό νερό, με αποτέλεσμα το νερό αυτό να έχει αλμυρή γεύση.

- Οι επιστήμονες ονόμασαν το αλάτι **χλωριούχο νάτριο**. Κι αυτό, γιατί στη Χημεία υπάρχουν δύο στοιχεία που όταν ενωθούν μεταξύ τους σχηματίζουν ένα ζευγάρι, μια ένωση όπως τη λέμε στη Χημεία που λέγεται **χλωριούχο νάτριο** και το συμβολίζουμε με τα γράμματα της Αγγλικής γλώσσας NaCl , Na για το **Νάτριο** και Cl για το **χλώριο**.

Ποια χημική ένωση είναι το γνωστό μας αλάτι;

- Το γνωστό μας αλάτι που γνωρίζουμε ανήκει σε μια γενικότερη κατηγορία που στη Χημεία λέγονται άλατα. Τα άλατα έχουν κάποια κοινά γνωρίσματα που τα κάνουν να συμπεριφέρονται με τον ίδιο τρόπο όταν αντιδρούν χημικά όπως λέμε ανάλογα με τις συνθήκες που επικρατούν κάθε φορά. Το κοινό αλάτι, που στην καθημερινή μας ζωή έχει περάσει ως αλάτι δεν είναι παρά ένα από τα μέλη μιας μεγαλύτερης ομάδας που λέγονται άλατα. Το αλάτι μπορεί να είναι άχρωμο, διαφανές ή λιγότερο διαφανές.



Αλάτι και Γαστρονομία –Διατήρηση και αλάτισμα ελιών

- Περίπου τον μήνα Οκτώβριο αγοράζετε ελιές άγουρες (πράσινες).
- Με τη βοήθεια μιας πέτρας τις τσακίζετε, σπάτε δηλαδή την σάρκα τους και τις βάζετε σε δοχείο μέσα σε νερό.
- Τις αφήνετε 4 - 5 μέρες αλλάζοντας το νερό τους καθημερινά, ίσως και δυο φορές την ημέρα για να "ξεπικρίσουν".
- Στη συνέχεια ρίχνετε στο δοχείο "άρμη" (νερό με μπόλικο αλάτι) και σε δυο τρεις μέρες είναι έτοιμες για φάγωμα.



Αλάτι και Γαστρονομία –Διατήρηση και αλάτισμα ελιών

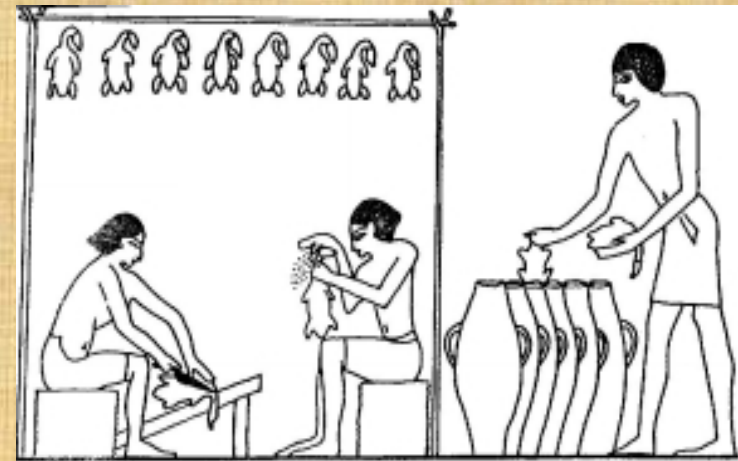
- *Μικρά μυστικά*
- Για να ελέγξετε την ποσότητα αλατιού ρίξτε στο δοχείο που έχει τις ελιές με την άρμη ένα αυγό. Αν αυτό επιπλέει και η επιφάνεια του που ξεχωρίζει έξω από το νερό είναι περίπου ίση με την επιφάνεια ενός τάληρου τότε τα έχετε καταφέρει τέλεια.



Αλάτι, ιστορική αναδρομή

Αλάτι, ιστορική αναδρομή

- Το αλάτι, από τα αρχαία χρόνια αποτελούσε σημαντικό παράγοντα στη ζωή των ανθρώπων. Για την εξασφάλισή του, ξέσπαγαν ακόμη και πόλεμοι. Πολλοί λαοί έπρεπε να πολεμήσουν για να το προμηθευτούν.
- Στη ρωμαϊκή αυτοκρατορία η πληρωμή των στρατιωτών γινόταν αρχικά με μερίδες αλατιού. Η λατινική λέξη «salarium», προερχόμενη από το sale, αλάτι, σήμαινε μισθός, στα Αγγλικά, salary.
- Οι ανάγκες στον ελλαδικό χώρο καλύπτονταν από το θαλάσσιο αλάτι που προέρχονταν από την κρυστάλλωση του θαλασσινού νερού. Αλυκές πιθανολογούνται ότι υπήρχαν από τα μυκηναϊκά χρόνια. Το αλάτι ως εμπόρευμα δεν απασχολούσε ιδιαίτερα τους Έλληνες, όσο άλλους λαούς.

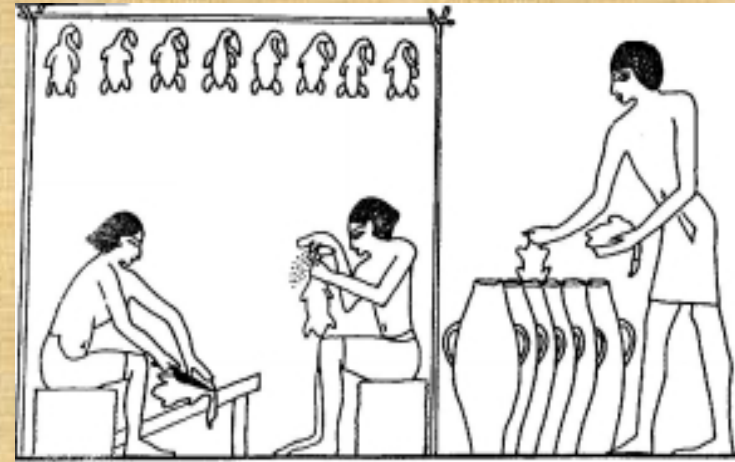


• Η αρχαία Αθήνα το προμηθευόταν από τις αλυκές της Ραφήνας, της Βούλας και του Σουνίου, οι οποίες εκμισθώνονταν σε ιδιώτες παραγωγούς. Το αττικό αλάτι ήταν συνώνυμο της ποιότητας.

Αλάτι, ιστορική αναδρομή

Αλάτι, ιστορική αναδρομή

- Η βυζαντινή αυτοκρατορία προμηθευόταν το αλάτι από τις αλυκές του Αιγαίου, της Αδριατικής και της Μαύρης Θάλασσας. Το κράτος διατηρούσε δικαιώματα στην παραγωγή και την πώληση. Οι αλυκές ανήκαν στον αυτοκράτορα ή στα μοναστήρια, ενώ το διεθνές εμπόριο του αλατιού στη Μεσόγειο πέρασε στα χέρια των ιταλικών ναυτικών δυνάμεων.
- Στα χρόνια της Οθωμανικής αυτοκρατορίας οι αλυκές ανήκαν στις κατά τόπους κοινότητες και πόλεις ή σε ιδιώτες οι οποίοι τις καλλιεργούσαν και κατέβαλαν το αλατιάτικο, κατά κεφαλήν φόρο, στις τουρκικές Αρχές. Το τρίτο έτος της Επανάστασης του 1821, το 1823, το αλάτι έγινε μονοπωλιακό είδος από τα επαναστατικά εδάφη. Μέχρι το 1900 όλες οι αλυκές πέρασαν στο κρατικό μονοπώλιο.



- Το 1902 λειτουργούσαν 16 αλυκές τα έσοδα των οποίων χρησιμοποιούσαν για την αποπληρωμή εθνικών χρεών. Στη διάρκεια του Μεσοπολέμου λειτουργούσαν 25 αλυκές, από τις οποίες το 1996 λειτουργούσαν μόνο οχτώ: δύο στο Μεσολόγγι, δύο στη Λέσβο και μια στο Κίτρος Ημαθίας, στη Θεσσαλονίκη, στη Μέση Κομοτηνής και στη Νέα Κεσσάνη Ξάνθης, με συνολική ετήσια παραγωγή 120.000-200.000 τόνους.

Η ιστορία της γυναίκας του Λωτ – Πώς επικράτησε η έκφραση «Έμεινε στήλη άλατος»

Από την Παλαιά Διαθήκη μαθαίνουμε ότι με
• με τον καιρό και τα χρόνια οι απόγονοι του Νώε έγιναν τόσοι πολλοί, που αποφάσισαν να χωριστούν και να πάνε να κατοικήσουν σε διάφορα μέρη της γης. Ο Αβραάμ λοιπόν πήρε τη γυναίκα του τη Σάρα και τον ανιψιό του τον Λωτ και πήγε στη Χαναάν. Η γη όμως αυτή δεν είχε αρκετό χορτάρι για να θρέψει τα κοπάδια του Αβραάμ και του Λώτ και έτσι ο Λωτ αναγκάστηκε να χωρίσει από τον Αβραάμ και να τραβήξει για τα Σόδομα και τα Γόμορα, μιαν άλλη χώρα που ήταν κοντά στον Ιορδάνη ποταμό. Και σ' αυτή τη χώρα όμως οι άνθρωποι ήταν κακοί και ο Θεός θέλησε να τους τιμωρήσει. Γι' αυτό έστειλε μήνυμα στον Λωτ να φύγει αμέσως με την οικογένειά του από κει και να μη γυρίσει κανείς τους να κοιτάξει πίσω του. Ο Λωτ υπάκουσε στη διαταγή του Θεού. Αλλά η γυναίκα του Λωτ ήταν πολύ περίεργη. Παράκουσε την εντολή του Θεού και γύρισε πίσω της να δει τη φωτιά που έριξε ο Θεός κι αμέσως μεταμορφώθηκε σε μια στήλη από αλάτι και έμεινε εκεί. Ο Λωτ χωρίς να γυρίσει πίσω του τράβηξε το δρόμο του και πήγε και εγκαταστάθηκε κοντά στη Νεκρή Θάλασσα, όπου έγινε ο γενάρχης της φυλής των Μωάβ.



Το αλάτι, ρυθμιστής της οικονομίας και του εμπορίου

Ένας θρυλικός δρόμος του αλατιού διασχίζει τη Σαχάρα. Από το Ταουντενί φθάνει στο Τιμπουκτού, πόλη που κάποτε ήταν εμπορικό σταυροδρόμι για χρυσό, ελεφαντόδοντο, δούλους και αλάτι. Επί αιώνες μεγάλα καραβάνια, τα οποία αποτελούνταν από χιλιάδες καμήλες, μετέφεραν πλάκες αλατιού από το Βορρά προς το Νότο. Οι περιηγητές του 15 ου αιώνα αναφέρουν ότι ήταν επίπεδες, με μήκος που ξεπερνούσε το ένα μέτρο και με βάρος από 25-45 κιλά. Ήταν πολύτιμο όσο και το χρυσάφι, όχι μόνο για τον άνθρωπο

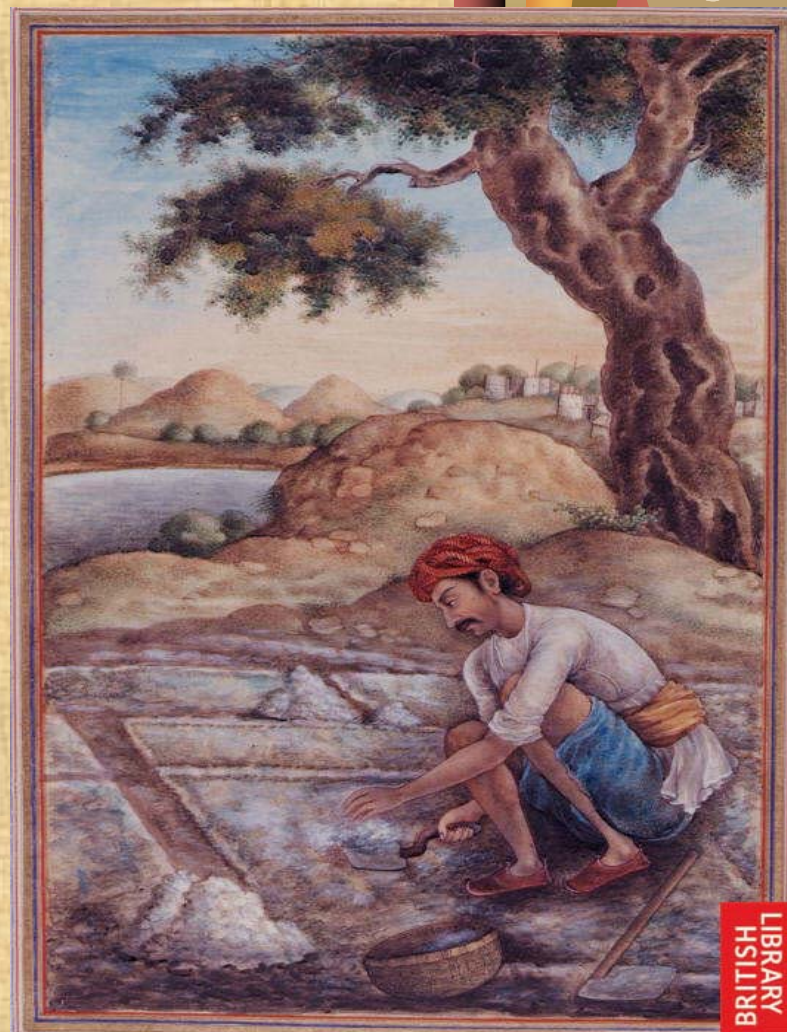
Το να ελέγχει ένα κράτος το εμπόριο του αλατιού σήμαινε ότι βρισκόταν σε θέση ισχύος.

Στην παλιά εποχή το αλάτι είχε μεγάλη αξία. κυρίως στα μέρη που ήταν μακριά από τη θάλασσα. Με το αλάτι έκαναν λογής λογής συναλλαγές και αγόραζαν ακόμα και δούλους. Με αλάτι πλήρωναν οι Ρωμαίοι τους φόρους τους.

Ήταν τόσο πολύτιμο, ώστε το χρησιμοποιούσαν ως νόμισμα. Δεν είναι τυχαίο που πολλές πόλεις πήραν τ' όνομά τους απ' αυτό.

Η Βενετία κυριάρχησε στο εμπόριο του αλατιού στη Μεσόγειο μέχρι το 16ο αιώνα λόγω των αλυκών της λιμνοθάλασσας. Το 932 οι Βενετοί άρχισαν να καταστρέφουν τις Αλυκές των ανταγωνιστών τους. Από το 12ο αιώνα εγκατέλειψαν τις αλυκές τους στην Κιότζα, γιατί τους συνέφερε να αγοράζουν αλάτι και να το μεταφέρουν με τα πλοία τους από την Κύπρο, την Κρήτη, την Ίμπιζα και την Αλεξάνδρεια.

Σε πολλές χώρες, όπως και στην Ελλάδα υπήρχε μονοπώλιο αλατιού μέχρι το 1985. Δεν είναι τυχαίο ότι το κίνημα του Γκάντι τάχθηκε ενάντια στο μονοπώλιο που είχε επιβληθεί από τους Άγγλους. Το 1930, ακολουθούμενος από μεγάλο πλήθος, κατευθύνθηκε προς τη θάλασσα, όπου συγκέντρωσε παράνομα κάποια γραμμάρια αλατιού. Αμέσως μετά προκλήθηκε εξέγερση από τους φτωχούς χωρικούς, η οποία πέτυχε το σκοπό της



Στους δρόμους του Βυζαντίου

Το αλάτι και οι αλукές

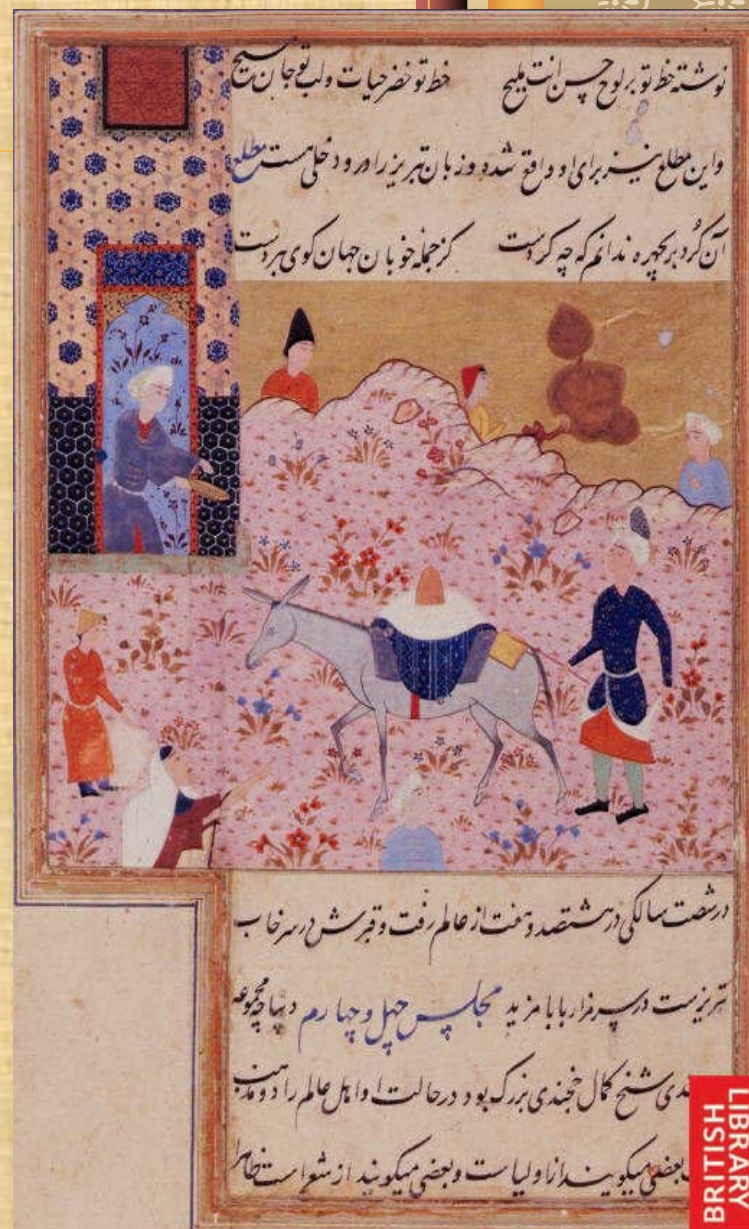
Το αλάτι και οι αλукές

Το αλάτι κατείχε ξεχωριστή θέση στο εμπόριο της αυτοκρατορίας. Χωρίς αυτό δεν θα μπορούσαν να

συντηρηθούν τα τρόφιμα – τα ψάρια αλλά και το κρέας, το τυρί και τα αλίπαστα. Οι εργαζόμενοι στις αλукές, οι αλικάριοι, ήταν οργανωμένοι σε συντεχνίες κάτω από την καθοδήγησή του πρωτοπαλικαρίου. Τον 7ο αιώνα, ο αυτοκράτορας Ιουστινιανός Β΄ εκχώρησε στην εκκλησία του Αγίου Δημητρίου της Θεσσαλονίκης τα έσοδα αλукών που λειτουργούσαν στα παράλια του Θερμαϊκού. Ήταν μια ένδειξη ευγνωμοσύνης για τη συμπαράσταση του Αγίου στον αγώνα του αυτοκράτορα κατά των Σλάβων επιδρομών.

Τον 13ο αιώνα, όταν το βυζαντινό κράτος αντιμετώπιζε οικονομικά προβλήματα, οι πρώτοι αυτοκράτορες της δυναστείας των Παλαιολόγων προσπάθησαν να διατηρήσουν το μονοπώλιο του αλατιού, που ήταν ένας από τους πιο σημαντικούς οικονομικούς πόρους της αυτοκρατορίας. Έτσι, απαγόρευσαν σε Βενετούς και Γενουάτες εμπόρους να πωλούν αλάτι από την περιοχή της Μαύρης Θάλασσας στις αγορές της πρωτεύουσας.

Ένα από τα σημαντικότερα κέντρα παραγωγής αλατιού ήταν η Κέρκυρα, στο δυτικότερο άκρο της αυτοκρατορίας. Τον 14ο αιώνα η Βενετία κατέλαβε το νησί, για να εξασφαλίσει την εκμετάλλευση των πλούσιων αλукών της. Σήμερα, το χωριό Αλукή, στην ανατολική Κέρκυρα, θυμίζει ακόμη αυτούς τους εμπορικούς δεσμούς του νησιού με τη Γαληνοτάτη Δημοκρατία της Βενετίας.



Μια πορεία, αλλιώτικη απ' τις άλλες... Η πορεία

του αλατιού

Το αλάτι της αυτοκρατορίας

Το Μάρτιο του 1930 ένας 61χρονος Ινδός αποφάσισε να κάνει μια μεγάλη πορεία και να φτάσει με τα πόδια μέχρι τη θάλασσα. Όταν τον ρωτούσαν πού πηγαίνει, ο Μοχάντας (Μοχάτμα) Γκάντι απαντούσε:

«Πηγαίνω στη θάλασσα να πάρω λίγο αλάτι». Πολύ γρήγορα χιλιάδες άνθρωποι περπατούσαν μαζί του. Η πορεία αυτή, που κράτησε ένα μήνα, ονομάστηκε Πορεία του Αλατιού. Ο Μοχάντας Κ. Γκάντι ήταν ινδουιστής και σπούδασε νομικά στο Λονδίνο. Την εποχή εκείνη η Ινδία ανήκε στη Βρετανική Αυτοκρατορία. Όταν γύρισε στην πατρίδα του, αγανάκτησε με τη φτώχεια και την ανισότητα που έβλεπε στη χώρα. Πίστευε ότι, αντί να πολεμούν τους Βρετανούς με όπλα ή βόμβες, οι Ινδοί έπρεπε να αρνούνται να υπακούσουν σε άδικους νόμους. Για παράδειγμα, έλεγε στους συμπατριώτες τους ότι έπρεπε να φτιάχνουν τα ρούχα τους και να μην αγοράζουν βρετανικά προϊόντα. Οι ινδουιστές φώναζαν τον Γκάντι «Μαχάτμα», που σημαίνει «μεγάλη ψυχή».

Οι περισσότεροι Ινδοί ήταν φτωχοί και δεν μπορούσαν να αγοράζουν το αγγλικό αλάτι γιατί ήταν ακριβό. Ο νόμος όμως τους απαγόρευε να φτιάχνουν δικό τους αλάτι. Έτσι ο Γκάντι περπάτησε 300 χιλιόμετρα μέχρι τον ωκεανό για να φτιάξει αλάτι από θαλασσινό νερό. Ύστερα από την πορεία του Αλατιού οι Βρετανοί έκλεισαν τον Γκάντι στη φυλακή. Όταν βγήκε από τη φυλακή, ο Γκάντι άρχισε πάλι να διδάσκει στους Ινδούς πώς να αγωνίζονται για την ελευθερία της χώρας τους με ειρηνικά μέσα.

Τελικά η Ινδία κέρδισε την ανεξαρτησία της από τη Μεγάλη Βρετανία το 1947.

Μετά την ανεξαρτησία, ξέσπασαν ταραχές ανάμεσα στους Ινδουιστές και τους μουσουλμάνους της Ινδίας. Τα τελευταία χρόνια της ζωής το ο Γκάντι προσπάθησε να συμφιλιώσει τους διάφορους λαούς της χώρας του.



Οι αλυκές στην Κρήτη

- Στην Κρήτη αλυκές αναφέρεται να λειτουργούν από το 13ο αιώνα, αλλά δεν εξυπηρετούν παρά τις ντόπιες ανάγκες. Το 1411 λειτουργούν αλυκές στα Χανιά και στο Ηράκλειο, σε μια περιοχή ιδιαίτερα δυσπρόσιτη, που μάλλον φαίνεται να μοιάζει με την Σπιναλόγκα. Το παράλογο είναι ότι ένα μέρος αυτών δεν το έβλεπε άμεσα ο ήλιος, έτσι που η εξάτμιση του νερού εξαρτάται κατά πολύ από τους ανέμους που πνέουν. Αυτό και μόνο εξηγεί γιατί οι αλυκές αυτές είχαν σχετικά μικρή παραγωγή.
- Οι αλυκές αυτές βρίσκονταν 60 χιλιόμετρα ανατολικά από το Ηράκλειο, σ' έναν βαθύ όρμο, προστατευμένες από την ομώνυμη νησίδα γης μπροστά στο στόμιό του, και συνέχισαν τη λειτουργία τους ως τις αρχές του αιώνα μας(οι μετέπειτα αλυκές Ελούντας).

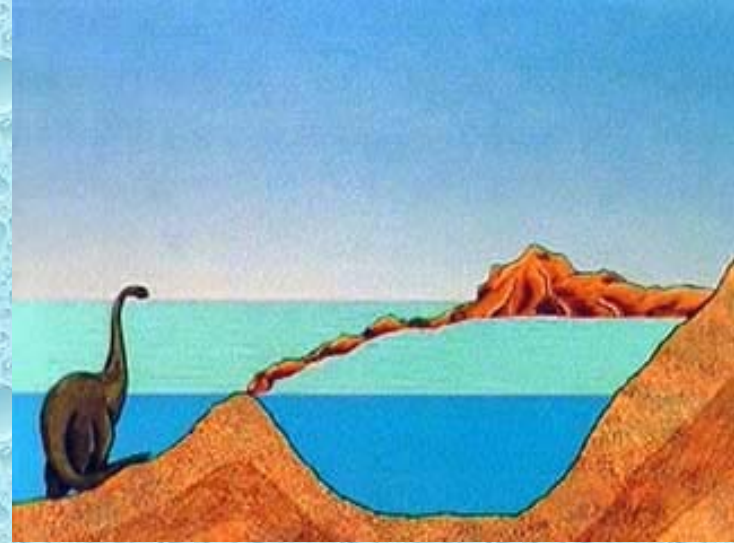


•Προς το τέλος του 15ου αιώνα οι πιο σημαντικές αλυκές της Κρήτης είναι οι αλυκές της Σούδας, που καταλαμβάνουν μια ιδιαίτερα στρατηγική θέση για την κατάληψη των Χανίων. Προς το τέλος του 16ου αιώνα οι Ενετοί ιδρύουν νέες αλυκές στη Σούδα – αλλά και τη Σπιναλόγκα – συγκεκριμένα από το 1575 ως το 1583,ξοδεύοντας γι' αυτό υπέρογκα ποσά. Αυτές λειτούργησαν έως και τον 17ο αιώνα και καταστράφηκαν από τους Τούρκους αργότερα.

Οι οργανωμένες αλυκές που λειτουργούν σήμερα στην Ελλάδα



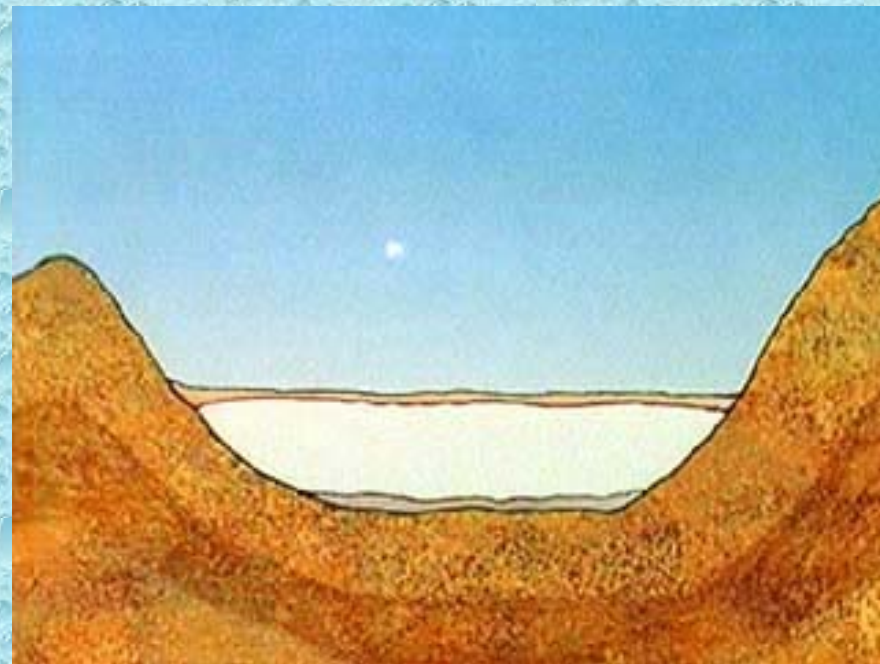
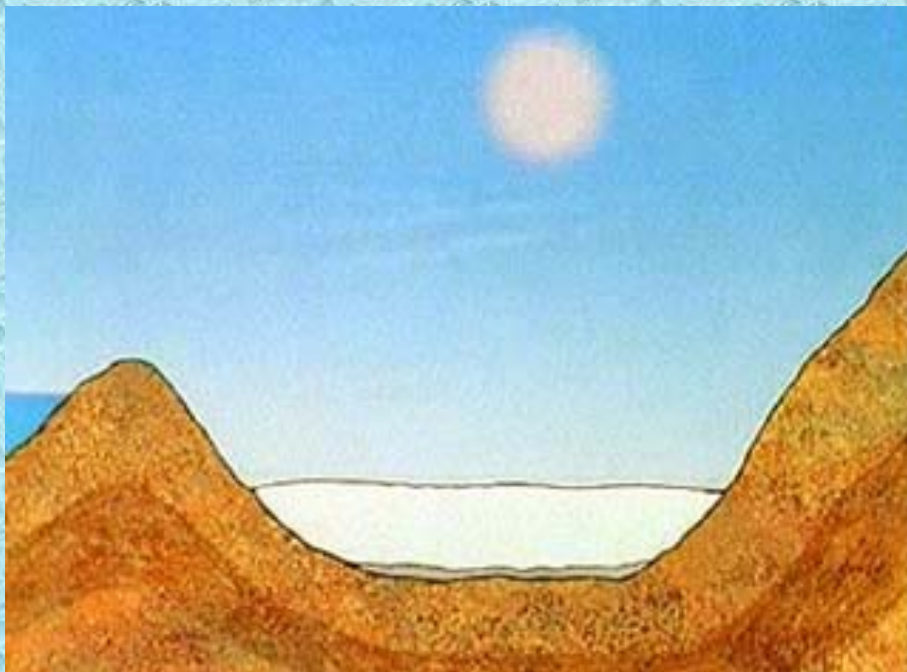
Πώς δημιουργήθηκε το αλάτι;



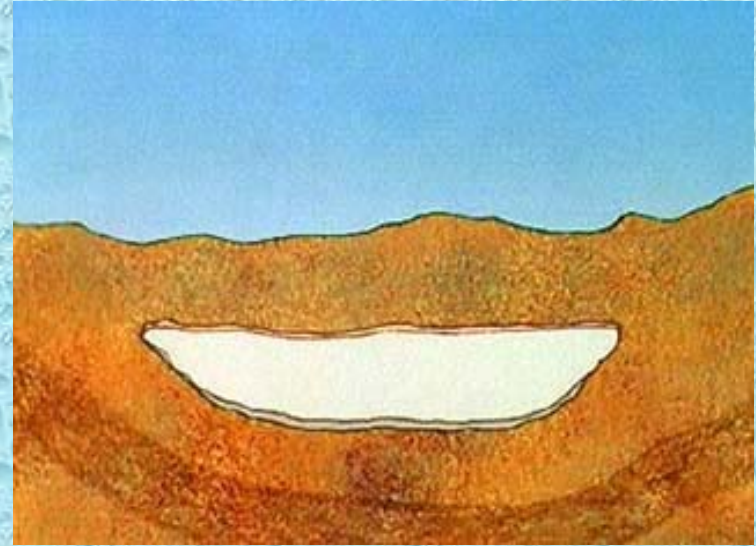
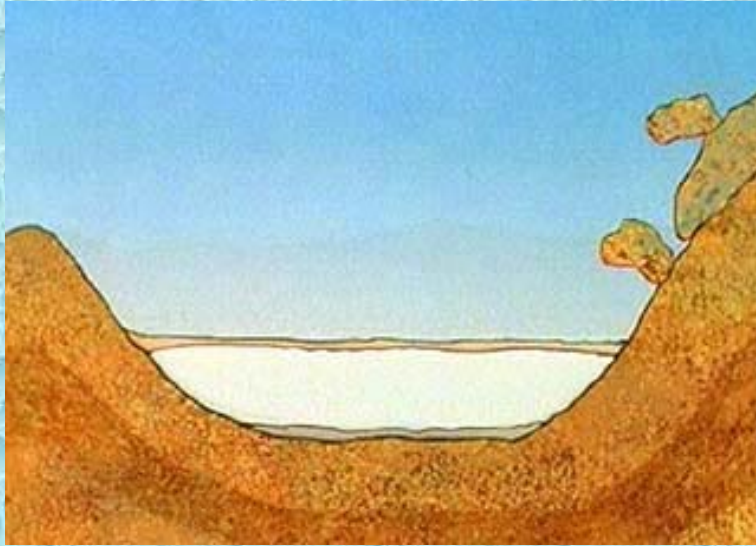
- Στους προϊστορικούς χρόνους, την εποχή που δημιουργούνται τα ηφαίστεια χύνεται στους ωκεανούς αλάτι και ανακατεύεται με το νερό των ωκεανών.
- Καθώς περνούσαν τα χρόνια διαχωρίστηκαν από τον υπόλοιπο ωκεανό και δημιουργήθηκαν λιμνοθάλασσες.



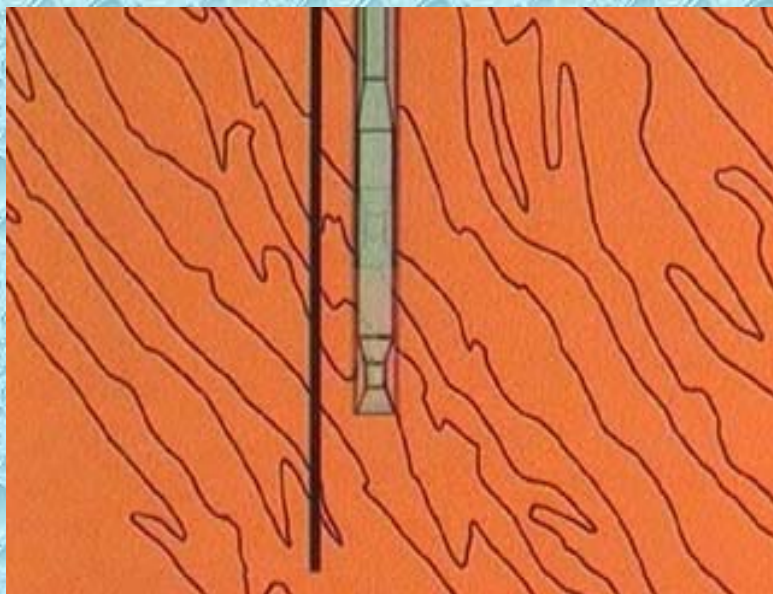
- Στη συνέχεια σχηματίστηκαν τεράστιοι θύλακες με θαλασσινό νερό.
- Το νερό εξατμιζόταν...



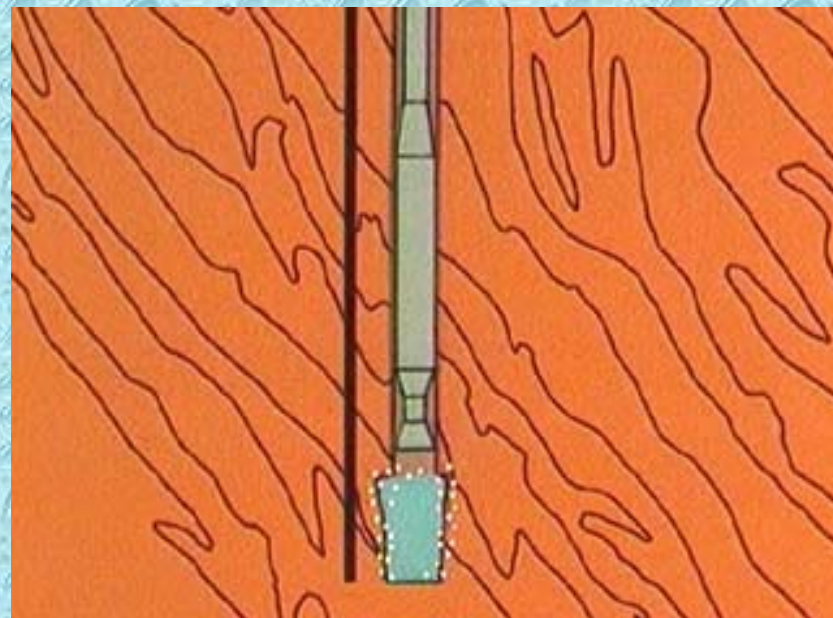
- ...έμεινε πίσω το αλάτι...
- Εκεί κείτονταν πολλά εκατομμύρια χρόνια...



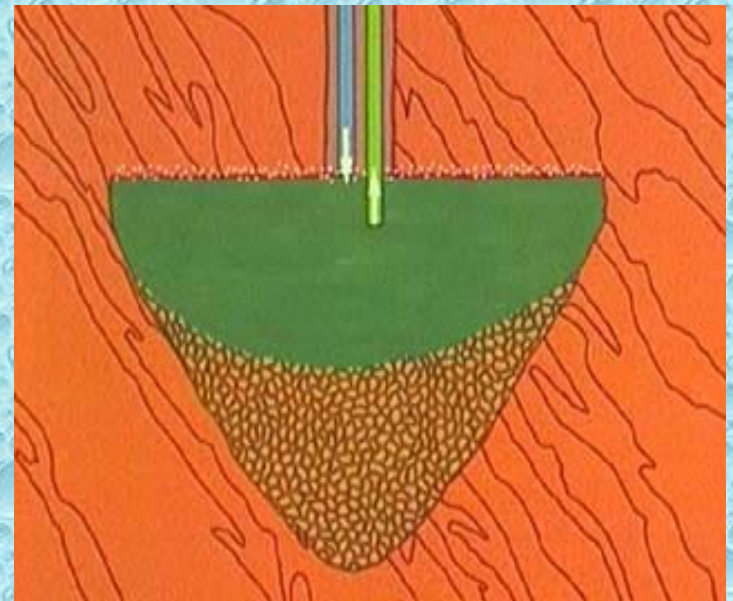
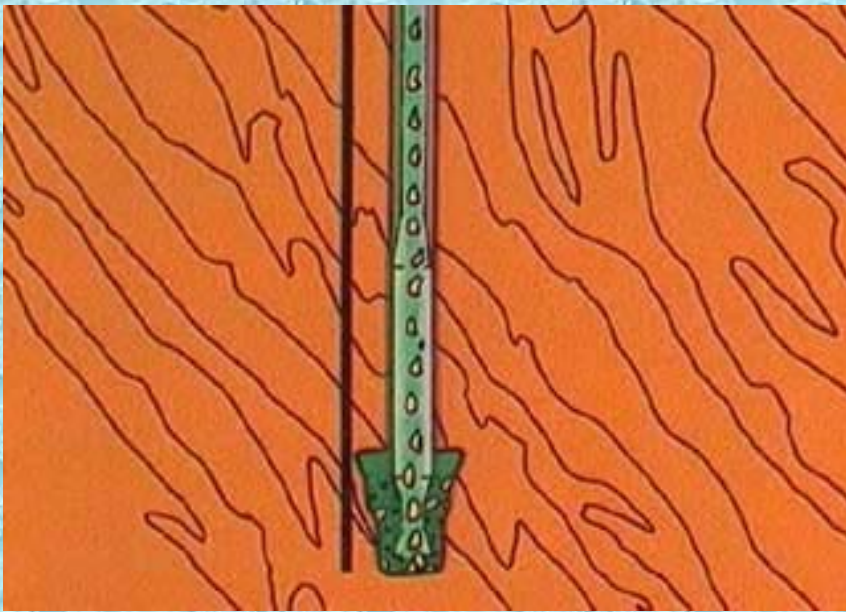
- ...μέχρι που το αλάτι από τους σεισμούς ...
- ...εγκλωβίστηκε στο εσωτερικό της γης.
- Έτσι κείτεται βαθιά μες στο βουνό και περιμένει να το φέρουμε στην επιφάνεια.



- Προηγουμένως όμως πρέπει να σκάψουμε βαθιά μέσα στο έδαφος.



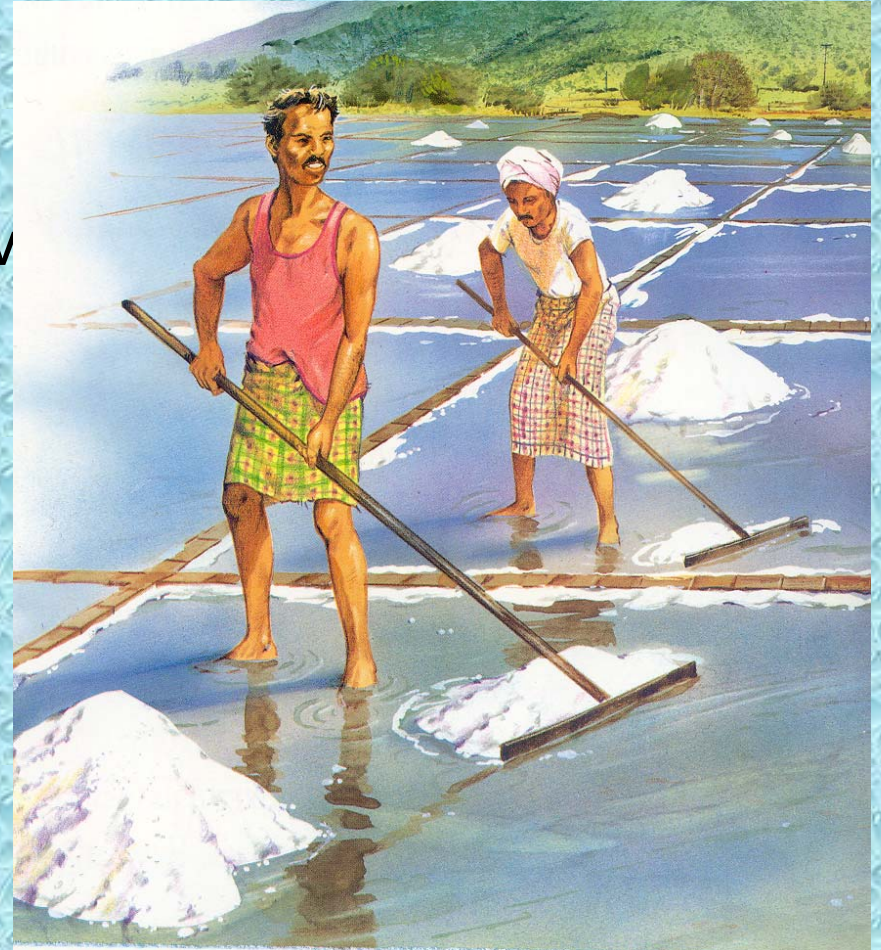
- Στη συνέχεια διοχετεύουμε νερό.



- Το νερό συναντά πετρώματα. Αυτά απορροφώνται προς τα πάνω. Καθώς ο χώρος εκκενώνεται από τα πετρώματα, δημιουργείται μια τεράστια σπηλιά.
- Στον κενό χώρο που μένει διοχετεύουμε γλυκό νερό, το οποίο διαχωρίζει το αλάτι από τα πετρώματα. Μ' αυτόν τον τρόπο παίρνουμε το αλάτι. Η στρώση που απομένει αρκεί μόνο αντληθεί και να βγει στην επιφάνεια.

Από πού παίρνουμε το αλάτι;

- Το αλάτι το παίρνουμε είτε από τη θάλασσα, στις αλυκές, είτε από τη γη, στα αλατωρυχεία. Στο παρελθόν οι χώρες που βρέχονταν από τη θάλασσα ήταν προνομιούχες, γιατί είχαν ρηχές ακτές που θερμαίνονταν από τον ήλιο κι έτσι το νερό μπορούσε να εξατμιστεί χωρίς να χρησιμοποιηθεί καύσιμο.



Από πού παίρνουμε το αλάτι;

- Το θαλασσινό αλάτι ήταν λιγότερο καθαρό από εκείνο των ηπειρωτικών κοιτασμάτων. Σε ορισμένες περιπτώσεις από τα αλατωρυχεία εξορύσσονταν ολόκληροι όγκοι. Συχνότερα το έπαιρναν από αλμυρές πηγές ή πλούσια υπεδάφη.
- Εκεί διοχετευόταν νερό, το οποίο επέστρεφε στην επιφάνεια γεμάτο αλάτι, μέθοδος δημοφιλής στο Φρανς Κοντέ, στη Λωραίνη, στις αυστριακές Άλπεις, στο Λούνεμπουργκ της Γερμανίας και στα Καρπάθια όρη. Στη συνέχεια το νερό εξατμιζόταν με βρασμό. Ήταν μια διαδικασία ιδιαίτερα κοπιώδης και δαπανηρή, καθώς απαιτούσε την καύση μεγάλης ξυλείας.

ΠΑΙΧΝΙΔΟΤΡΑΓΟΥΔΑ – Διάφορες εκδοχές

Το μαντηλάκι – Αλάτι χοντρό - Αθηναϊκή απόδοση

Αγοράκια – κοριτσάκια 5 -10 ετών

Τα παιδάκια σχηματίζουν κύκλο και κάθονται στα γόνατα με το πρόσωπο γυρισμένο προς το εσωτερικό του κύκλου. Ένα παιδί που βγαίνει με λάχνισμα κρατάει ένα μαντηλάκι στο χέρι του και κάνει απέξω τον γύρο του κύκλου τραγουδώντας:

«Αλάτι χοντρό, αλάτι φιλό,
έχασα τη μάνα μου
και πάω να τη βρω!
Παπούτσια δε μου πήρε
να πάω στο χορό,
και αν δεν μου τα πάρει,
(ο Χάρος) ο κούκος να την πάρει!»

Καθώς κάνει το γύρο τραγουδώντας ρίχνει το μαντηλάκι πίσω από το παιδί. Μόλις πάψει το τραγούδι, τα παιδιά έχουν το δικαίωμα να γυρίσουν πίσω και να δουν σε ποιο έχει ρίξει το μαντήλι.

Εκείνο που το βλέπει ριγμένο πίσω από την πλάτη του πρέπει αμέσως να σηκωθεί και να κυνηγήσει εκείνη που του το έριξε, ενώ αυτή τρέχει να πιάσει τη θέση του. Αν το πετύχει, τότε τα φυλάει η δεύτερη.



Ένα μύθο θα σας πω...

Ένα μύθο θα σας πω...

Μια φορά, όπως λέει ένα πολύ παλιό παραμύθι – μύθος, ήταν ένας πονηρός γάιδαρος κι ένας έμπορος. Ο έμπορος είχε φορτώσει το γάιδαρο με λογής λογής εμπορεύματα και γυρίζανε στις αγορές και διαλαλούσε τα εμπορεύματά του. Μια μέρα ο έμπορος φόρτωσε στο γάιδαρο δυο σακιά αλάτι, φορτίο πολύ βαρύ κι ασήκωτο. Ο γάιδαρος, καθώς περνούσαν ένα ποτάμι, παραπάτησε, γλίστρησε κι έπεσε στο νερό.

Όσπου να τον τραβήξει έξω το αφεντικό του, το αλάτι απ' τα σακιά έλιωσε κι όταν ο γάιδαρος βγήκε στην όχθη, το φορτίο του δεν τον βάραινε καθόλου.

Σκέφτηκε τότε ο πονηρός γάιδαρος,

«Ωραία, τώρα βρήκα τον τρόπο να γλιτώνω από την ταλαιπωρία».

Την άλλη μέρα, καθώς περνούσαν το ποταμάκι, ο γάιδαρος έκανε πως τάχα παραπάτησε κι έπεσε πάλι μέσα στο νερό. Εκείνη όμως τη φορά ο έμπορος δεν τον είχε φορτώσει με αλάτι, παρά με σφουγγάρια. Κι όταν βέβαια, τα σφουγγάρια ρούφηξαν νερό έγιναν ασήκωτα.



Αποφθέγματα Λαϊκής Σοφίας - Παροιμίες



«Αλήθεια χωρίς ψέματα, φαγί χωρίς αλάτι»

Το ψέμα είναι η νοστιμιά της αλήθειας, όπως το αλάτι στα φαγητά. Η ξερή αλήθεια δεν έχει χάρη. Είναι ανάγκη να τη νοστιμίζουμε με λίγα ψέματα, για να γίνεται ευχάριστα δεκτή.

Χρήσεις του αλατιού

Η αξία του αλατιού είναι μεγάλη και γι' αυτόν το λόγο χρησιμοποιείται σε πολλούς

• «Πρέπει να φας με τον άνθρωπο ένα καράβι αλάτι, για να τονέ γνωρίσεις».

Για να γνωρίσει κανείς καλά έναν άνθρωπο πρέπει να τον συναναστραφεί πολύ χρονικό διάστημα, διότι η ψυχή του ανθρώπου έχει πολλές πλευρές και πτυχές, που αργούν να αναδιπλωθούν μπροστά στα μάτια μας.

• «Ο ανάποδος στα χιόνια, και τ' αλάτι στη φωτιά»

Ο ιδιότροπος ενεργεί αντίθετα προς τις υπαγορεύσεις της λογικής και του προσωπικού του συμφέροντος. Ταξιδεύει, όταν χιονίζει, με κίνδυνο να χάσει το δρόμο και να τυφλωθεί από λευκότητα του χιονιού και ο ίδιος και το αλόγό του. Ρίχνει αλάτι στη φωτιά, αν και η έκρηξη αυτού βλάβη και κανένα αγαθό δε θα προκαλέσει.

• «Όποιος κατουράει στη θάλασσα, το βρίσκει στ' αλάτι»

Αναγκαίο επακόλουθο μιας κακής πράξης είναι η τιμωρία. Εκείνος που κάμνει κάποιο κακό, βρίσκει την τιμωρία της κακίας του πολλές φορές από εκεί που λιγότερο περίμενε. Συμβαίνει δηλ. ό,τι και σε κείνον που μολύνει τη θάλασσα. Το μόλυσμα πάει και κάθετα ακριβώς σ' εκείνο το αλάτι, με το οποίο θα αλατίσει την τροφή του.



- **«Αλάτι πάει στην αλυκή και φρύγανα στον λόγγο»**
Η παροιμία λέγεται για εμπόρους, που ενώ νομίζουν ότι μεταφέρουν σπάνια εμπορεύματα κάπου, εκεί υπάρχει αφθονία απ' αυτά. Γενικότερα όμως λέγεται για κείνους, που δωρίζουν κάτι άχρηστο σ' εκείνον που το παίρνει, διότι αυτός έχει αφθονία αυτού του πράγματος, ή για κείνους που λένουν ως άγνωστα και παράδοξα, πράγματα γνωστά σε όλους. Η παροιμία αντιστοιχεί με το αρχαίο: «Γλαύκα εις Αθήνας κομίζει».
- **«Οργώνει τη στάχτη και σπέρνει αλάτι»**
Λέγεται για τους αναξιόπιστους και φτωχούς χρεώστες, από τους οποίους είναι μάταιο να περιμένει κανείς επιστροφή των δανεικών, ή για άγονες επιχειρήσεις, που κερδίζει και δε φέρνουν κανένα κέρδος.

Λαογραφικά στοιχεία Εθιμοτυπίες



Το να προσφέρει κανείς ψωμί κι αλάτι στους επισκέπτες του αποτέλεσε έθιμο σε πολλά σημεία του κόσμου με εντελώς διαφορετική κουλτούρα.

Οι αρχαίοι όταν ήθελαν να δείξουν σ' ένα φιλοξενούμενο φιλία, του πρόσφεραν ψωμί και αλάτι. Και σήμερα ακόμη όταν θέλουμε να πούμε ότι είμαστε πολύ φίλοι με κάποιο πρόσωπο, λέμε ότι φάγαμε ψωμί κι αλάτι μαζί του.

Σαν το αλάτι

Ενδεικτική Περίληψη του παραμυθιού

Ένας βασιλιάς, που είχε τρεις κόρες, πριν ξεκινήσει για τον πόλεμο ζήτησε από τις κόρες του να του πουν πόσο τον αγαπάει η καθεμιά.

Η πρώτη του είπε πως τον αγαπάει σαν τα μάτια της, η δεύτερη σαν τη ζωή της και η Τρίτη σαν το αλάτι.

Η απάντηση της τρίτης θύμωσε το βασιλιά, και την έδιωξε από το παλάτι, γιατί πίστεψε ότι τον αγαπάει πολύ λίγο.

Η βασιλοπούλα πήγε σ' ένα άλλο βασίλειο κι εκεί τη γνώρισε το βασιλόπουλο, την αγάπησε και θέλησε να την παντρευτεί.

Στο γάμο κάλεσαν και τον πατέρα της βασιλοπούλας και του έβαλαν ανάλατο φαγητό στο δείπνο. Ο βασιλιάς δεν το έφαγε και είπε πως χωρίς αλάτι δεν μπορεί να ζήσει κανείς. Η βασιλοπούλα τότε φανερώθηκε στον πατέρα της και του εξήγησε γιατί είπε στο παρελθόν ότι τον αγαπάει σαν το αλάτι. Ο βασιλιάς κατάλαβε το λάθος του και από τότε έζησαν όλοι καλά και αγαπημένα.



Το σπιτάκι από χώμα και το σπιτάκι από αλάτι (Λαϊκό παραμύθι)

Μια φορά κι έναν καιρό, ένας γέρος και μια γριά είχαν δυο σπιτάκια: το ένα ήταν φτιαγμένο από χώμα και το άλλο από αλάτι.

Το ζευγάρι όλο μάλωνε κι αποφάσισε να χωρίσει την περιουσία του. Έτσι ο γέρος διάλεξε το σπίτι από αλάτι και η γριά το χωμάτινο σπίτι.

Κάποτε η γριά μαγείρευε και της χρειάστηκε αλάτι. Πάει στο σπίτι του άντρα της και του ζητάει να της δώσει λίγο αλάτι.

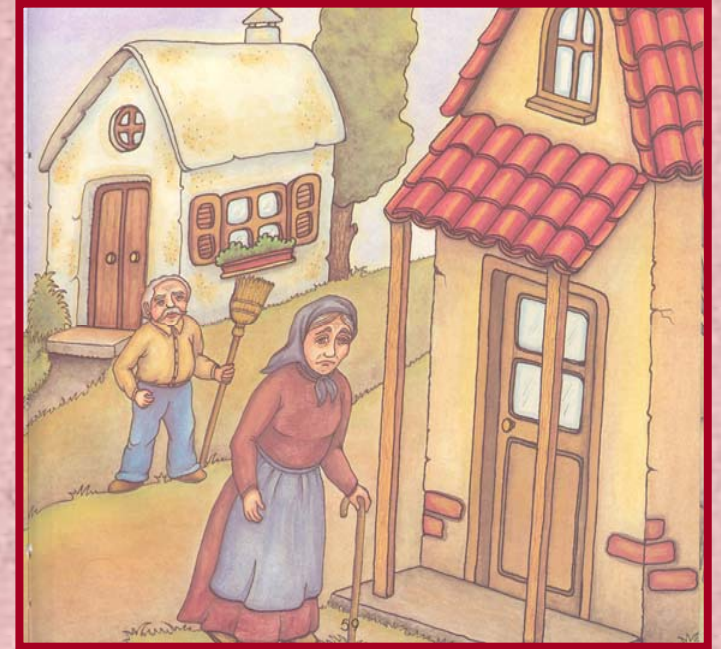
Ο γέρος όχι μόνο δεν της έδωσε, αλλά έβαλε τις φωνές και την κυνήγησε με το σκουπόξυλο.

Η γριά γύρισε στο σπίτι της κι έφαγε ανάλατο το φαγητό της.

Έρθε το φθινόπωρο, οι βροχές έλιωναν το αλάτι, η σκεπή στο σπίτι του γέρου γέμισε τρύπες. Τότε αυτός έτρεξε στο χωμάτινο σπίτι της γριάς και χτύπησε την πόρτα: Γριά, άνοιξε παρακαλώ. Το σπίτι μου γέμισε νερά κι εγώ έχω γίνει μούσκεμα.

Μαρία Καρανάτσιου

Αλάτι, πηγή ζωής



Το σπιτάκι από χώμα και το σπιτάκι από αλάτι (Λαϊκό παραμύθι) (Συνέχεια)

- Όχι! φώναξε η γριά. όταν σου ζήτησα λίγο αλατάκι, μου τ' αρνήθηκες και μ' έδιωξες με το σκουπόξυλο! Φύγε γρήγορα κι απ' το δρόμο του σπιτιού μου!
- Ο γέρος πήρε το δρόμο του γυρισμού για το σπίτι του μέσα στη βροχή, αλλά όταν έφτασε εκεί τι να δει! Το σπίτι από αλάτι είχε λιώσει, δεν υπήρχε τίποτα πια! Βρεγμένος, παπί, έτρεξε απελπισμένος στη γριά και ξαναχτύπησε την πόρτα:
- Γριά μου, άνοιξε σε παρακαλώ, φώναξε. Δεν έχω πια σπίτι Η βροχή το έλιωσε κι εγώ έχω παγώσει!
- Η γριά άρπαξε το σκουπόξυλο να διώξει το γέρο, όπως την είχε διώξει εκείνος κάποτε.
- Αααπού! ακούστηκε ένα δυνατό φτάρνισμα.
- Αχ, θ' αρρωστήσεις γέρο μου!... Νερό κι αλάτι! φώναξε η γριά κι άνοιξε φουριόζα την πόρτα της να μπει μέσα ο γέρος.
- Νερό κι αλάτι! έλεγε ο ένας από τους δύο, κάθε φορά που ξεκινούσε καυγάς, και αμέσως σταματούσε κάθε παρεξήγηση.
- Έτσι το αντρόγυνο έζησε πάρα πολλά χρόνια αγαπημένο.

Εφάρμοσε τους κανόνες συλλαβισμού στο παρακάτω αυτοσχέδιο ποίημα. Χώρισε σωστά τις συλλαβές:

Αλατοπιπερώνω τη σούπα τη βραστή,
τη γεύση της νοστιμίζω με χαρά
περισσή,
αλμύρα θε να δώσω
με σκόνη μαγική,
λύσσα δε θα την κάνω
για να την απολαμβάνω.
Λαχανικά θα βάλω μέσα της πάμπολλα
καρότα, κρεμμυδάκια, σέλινα ...ακόμα και μπρόκολα.
Αλάτι, αλατάκι, άλας ευλογημένο
από τη φύση απλόχερα, θαλασσινά δοσμένο.



Αλατισμένη σούπα

Αλατισμένη σούπα

Σκέψου μια δική σου συνταγή για μια νόστιμη ζεστή σούπα:
Γράψε τα υλικά που θα χρησιμοποιήσεις και την εκτέλεσή
της:

- Μην ξεχάσεις να βάλεις αλάτι



Μαρία Καρανάτσιου

Αλάτι, πηγή ζωής

Καλή όρεξη!!!

Πώς φτιάχνουμε χριστουγεννιάτικα στολίδια από ζύμη αλατιού

- Μια βδομάδα πριν τα Χριστούγεννα αποφασίσαμε να στολίσουμε το δέντρο. Τα στολίδια θα προσπαθούσαμε να τα φτιάξουμε με πολύ απλά υλικά από ζύμη αλατιού. Χρησιμοποιήσαμε δύο κούπες αλεύρι, δύο κούπες αλάτι και ένα φλιτζάνι του τσαγιού νερό. Φέραμε από το σπίτι μας φαρμάκια, μια πλαστική λεκανίτσα και ποδιές για να μη λερωθούμε.
- Αρχίσαμε να ζυμώνουμε τη ζύμη καλά για να γίνει μαλακιά. Μου άρεσε πολύ που ζύμωνα. Αφού τη ζυμώσαμε για αρκετή ώρα την απλώσαμε και την ανοίξαμε με τη βοήθεια ενός πλάστη. Μετά αρχίσαμε να κάνουμε σχέδια με τα φορμάκια. Μερικά παιδιά αφού τέλειωσαν, άπλωσαν τα σχέδια ,αστεράκια, αγγελάκια, καμπανούλες, δεινράκια στο ταψί και τα πήραν μαζί τους για να τα ψήσουν. Τα έψησαν στους 150ο C και τα επέστρεψαν την επόμενη μέρα. Την τελευταία ώρα βάψαμε τα στολίδια μας με γυαλιστερές τέμπρες και στη συνέχεια τα περάσαμε με χρυσό και ασημένιο Glitter. Μου άρεσε πολύ και αυτή η εργασία. Φτιάξαμε πολλά και κατενθουσιάστηκαμε. Στο τέλος αρχίσαμε να στολίζουμε το δέντρο τοποθετώντάς τα ένα ένα.

Περιγραφή από τη μαθήτριά Στελίνα Βουτουφιανάκη

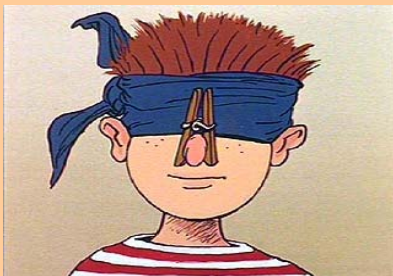


Αλάτι και Διατροφή

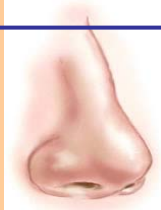


Να καταγράψεις τις τροφές εκείνες που είναι πλούσιες σε αλάτι και αυτές που έχουν λιγότερο αλάτι:

Τροφές πλούσιες σε αλάτι	Τροφές φτωχές σε αλάτι



Πώς αντιλαμβάνονται οι πέντε αισθήσεις μας **το αλάτι**; Προσπάθησε να γράψεις δίπλα σε κάθε όργανο αίσθησης πώς αισθάνεται κανείς καθώς ακούει, αγγίζει, βλέπει, γεύεται και...μυρίζεται το αλάτι.
Φαντάζεσαι έναν κόσμο χωρίς αισθήσεις; Χρησιμοποίησε επίθετα, εκφράσου με συναισθήματα και εικόνες.

Αλατισμένοι Λογαριασμοί – αλάτι και Μαθηματικά

Αλατισμένοι Λογαριασμοί – αλάτι και Μαθηματικά

Αλατισμένοι ...λογαριασμοί

- 1) Στις πρόσφατες νεροποντές, από τις οποίες επλήγησαν οι κάτοικοι της Λέσβου ποσότητες αλατιού καταστράφηκαν στους αποθηκευτικούς χώρους των αλυκών. Σύμφωνα με δημοσιογραφικές έρευνες από τους 6.548 τόνους που είχαν αποθηκευτεί στη δεξιά πτέρυγα των αλυκών της Καλλονής σώθηκαν μόνο 2.659 τόνοι. Πόσοι χάθηκαν;

Λύση προβλήματος:

Απάντηση:.....

.....
.....

- 2) Σύμφωνα με ιστορικές πηγές οι αλυκές της Σούδας στην Κρήτη ιδρύθηκαν από τους Ενετούς. Αυτοί επαναλειτούργησαν τις αλυκές το 1575 με σύντομη όμως διάρκεια λειτουργίας. Πόσα χρόνια πέρασαν από τότε μέχρι σήμερα;

Λύση προβλήματος:

Απάντηση:.....

.....
.....

- 3) Τα έσοδα από την εξαγωγή αλατιού από το λιμάνι της Λάρνακας κατά τα τελευταία χρόνια από την έναρξη της βρετανικής διακυβέρνησης, παρουσιάζουν συνεχή μείωση (δηλαδή λιγοστεύουν), ως εξής:

1874: 28.332 κυπριακές λίρες 1875: 13.768 1876: 6.564 1877: 14.147

Πόσα ήταν τα κέρδη από την εξαγωγή αλατιού τα χρόνια αυτά και πόσο μειώθηκε η παραγωγή;

Λύση προβλήματος:

Απαντήσεις:.....
.....
.....

- 5) Η γκραβούρα αυτή απεικονίζει την συλλογή αλατιού σε χώρα της Βόρειας Ευρώπης και χρονολογείται το 1823. Υπολογίστε πόσα χρόνια έχουν περάσει από τότε;

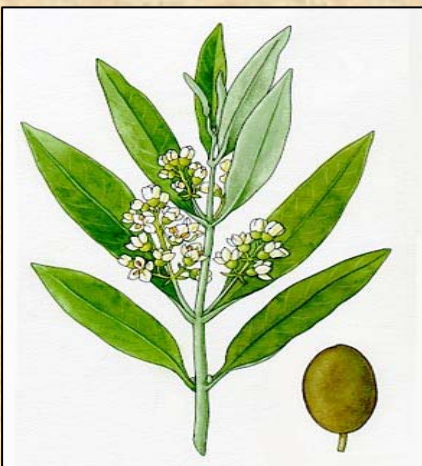
Λύση:

Απάντηση:

Μαρία Καρανάτσιου

Αλάτι, πηγή ζωής





Βρώσιμες ελιές: Αν δοκιμάσουμε να φάμε ελιές απευθείας από το δένδρο θα διαπιστώσουμε ότι έχουν άσχημη γεύση. Αυτό συμβαίνει γιατί υπάρχουν ουσίες στη φλούδα της ελιάς που της δίνουν πικρή γεύση, χωρίς όμως να επηρεάζουν το λάδι της. Υπάρχουν οι μαύρες στρογγυλές φαγώσιμες ελιές (Άμφισσας) ή επιμήκειες (Καλαμών) και οι πράσινες φαγώσιμες που στην πραγματικότητα έχουν μαζευτεί πριν ωριμάσουν. Οι πράσινες ελιές είναι μαύρες ελιές που δεν έχουν αφεθεί να ωριμάσουν. Για να ξεπικρίσουν οι ελιές και να γίνουν βρώσιμες πρέπει να περάσουν από μια επεξεργασία που μπορεί να γίνει με αρκετούς και διαφορετικούς τρόπους:

1. Βάζουμε τις ελιές σε δοχείο με νερό που περιέχει **10% αλάτι**, μέχρι έξι μήνες. Μετά, αφού τις χαράξουμε με ξυράφι, τις βάζουμε σε νερό το οποίο αλλάζουμε μέρα παρά μέρα για περίπου είκοσι μέρες. Αφού τις δοκιμάσουμε και διαπιστώσουμε ότι δεν υπάρχει πικρίλα και αλάτι, αλατίζουμε κανονικά τις ελιές, και τις βάζουμε σε ξύδι για λίγες ώρες. Αποθηκεύουμε τις ελιές στεγνές με αλάτι για να φύγει η πικρίλα. Οι ελιές αυτές γίνονται ζαρωμένες.
2. Τις μουλιάζουμε σε νερό και τις ξεπλένουμε εναλλάξ για αρκετούς μήνες.
3. Τις αφήνουμε να μουλιάσουν σε λάδι για αρκετούς μήνες.
4. Τις αφήνουμε σε ένα ισχυρό αλκαλικό διάλυμα (αλισίβα) για μερικές ημέρες. Μετά την επεξεργασία με κάποιον από τους πιο πάνω τρόπους, προσθέτουμε **αλάτι** και τις αποθηκεύουμε σε λάδι, στο οποίο αν θέλουμε μπορούμε να προσθέσουμε θυμάρι και ξερή πορτοκαλόφλουδα ή όποιο άλλο αρωματικό βότανο και έτσι οι πρώην πικρές ελιές μεταμορφώνονται σε εξαιρετική λιχουδιά.



Αλάτι και Διατροφή

Σημείωσε σε ποια από τα παρακάτω λαχανικά μπορούμε να προσθέσουμε αλάτι;
Σχεδίασε τα κυκλάκια και στη συνέχεια βάλε ένα μικρό σταυρό.



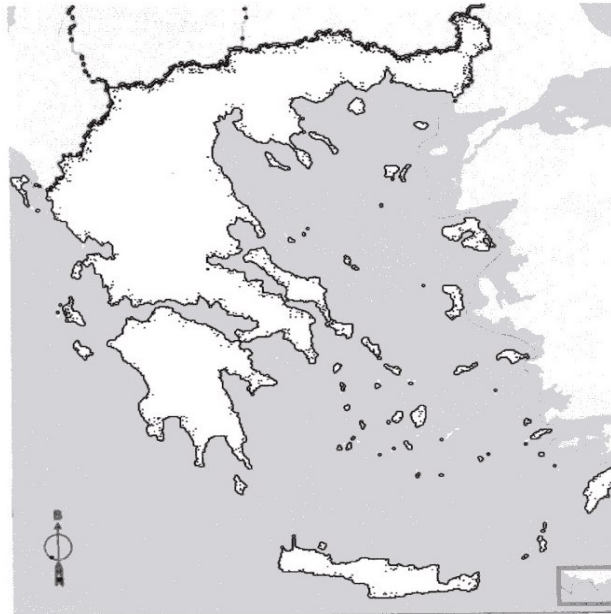
Οι οργανωμένες αλυκές που λειτουργούν σήμερα στην Ελλάδα

Όνομα αλυκής	Δήμος	Νομός	Στρέμματα	Ετήσια παραγωγή (τόνοι)
Νέας Κεσσάνης	Αβδήρων	Ξάνθης	900	5000
Μέσης	Αιγείρου	Ροδόπης	1400	15.000
Μεγάλου Εμβόλου	Μηχανιώνας	Θεσσαλονίκης	1050	8.000
Κίτρου	Πύδνας	Περίας	3620	40.000
Μεσολογγίου	Μεσολογγίου	Αιτωλοακαρνανίας	11200	130.000
Τουρλίδος	Τουρλίδος	Αιτωλοακαρνανίας	1750	15.000
Νουτζαριάς	Καλλονής	Λέσβου	2630	40.000
Πολιχνίτου	Πολιχνίτου	Λέσβου	600	10.000

Ταξίδι στις αλυκές της πατρίδας μας

Στον παρακάτω χάρτη να σημειώσεις με τη βοήθεια του γεωγραφικού σου Άτλαντα τις περιοχές που υπάρχουν αλυκές και να συμπληρώσεις σε ποια γεωγραφικά διαμερίσματα ανήκουν.

(Αλυκές Μεσολογγίου, Καλλονής, Λευκάδας, Κίτρου, Ν.Κεσσάνης, Πολιχνίτου, Μέσης)



Όνομα: _____ Ημερομηνία: _____

Πείραμα: Ένα αβγό κολυμπά

Χρειαζόμαστε:

- 1.ένα φρέσκο αβγό
- 2.ένα ποτήρι
- 3.μαγειρικό αλάτι
- 4.ένα κουταλάκι
- 5.απιονισμένο νερό

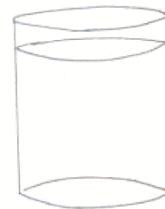
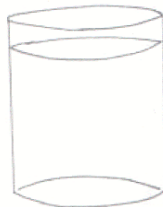


Εκτέλεση πειράματος:

- 1.Αφήστε ένα αβγό στον πάτο ενός ποτηριού και στη συνέχεια γεμίστε το ποτήρι με νερό (αφήστε κάποιον κενό χώρο για ανακατεύετε).Σημειώστε μ' ένα **X** στον παρακάτω πίνακα πού φτάνει το αβγό.
- 2.Προσθέστε με το κουταλάκι αλάτι ξανά και ξανά στο νερό κι ανακατέψτε προσεχτικά, ώστε να λιώσει το αλάτι στο νερό.

Οι Παρατηρήσεις μου: .

 ...+ αλάτι	Στο απιονισμένο νερό...	Στο νερό που μόλις ρίξαμε λίγο αλάτι...	Στο αλατόνερο ...
...το αβγό επιπλέει στην επιφάνεια			
...άλλοτε το αβγό αγγίζει τον πυθμένα κι άλλοτε την επιφάνεια			
...παραμένει το αβγό στον πάτο του ποτηριού.			



✓ Σημείωσε τη θέση του αβγού καθώς διαφοροποιείται.

Φύλλο Εργασίας

Διδακτική Ενότητα: Εξάτμιση

Όνομα: _____

Ημερομηνία: _____



Υλικά:

- 1 μικρή κατσαρόλα
- 1 ηλεκτρικό μάτι κουζίνας



Πείραμα:

Γέμισε το κατσαρολάκι με νερό.
Τοποθέτησέ το στο ηλεκτρικό μάτι.
Άνοιξε το μάτι της κουζίνας. Τι παρατηρείς;



Παρατηρήσεις:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Συμπεράσματα:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

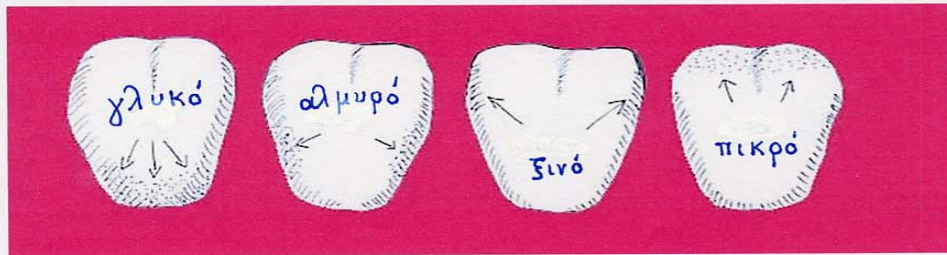
.....

Μαρία Καρανάτσιου

Αλάτι, πηγή ζωής



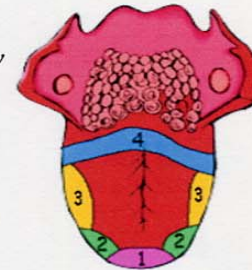
Η αίσθηση της γεύσης



γλυκό αλμυρό ξινό πικρό
Η γλώσσα μας δίνει την αίσθηση της γεύσης. Πώς όμως γίνεται αυτό;

Η γλώσσα στο μπροστινό μέρος έχει πιο σκληρή επιφάνεια παρά στο πίσω μέρος επειδή καλύπτεται εκεί από πολύ πολύ μικρούς λοφίσκους που ονομάζονται θηλές. Αυτές οι θηλές "αρπάζουν" την τροφή και βοηθούν στην μετακίνηση της μέσα στο στόμα.

Ακόμη, περιέχουν τους γευστικούς κάλυκες. Αυτοί είναι μικρά οργανίδια που είναι εξειδικευμένα στην ανίχνευση της γεύσης. Τι κάνουν; Είναι πολύ ευαίσθητοι στις τέσσερις γεύσεις, γλυκό-πικρό-ξινό-αλμυρό, και όταν νιώσουν μια από αυτές αρχίζουν να στέλνουν μηνύματα στον εγκέφαλο. Αυτός μεταφράζει τα σήματα που παίρνει και έτσι καταλαβαίνεις εσύ τι τρως.



Ο καθένας μας έχει περίπου 10.000 γευστικούς κάλυκες, όμως όσο μεγαλώνουμε κάποιοι από αυτούς πεθαίνουν.

Κάθε ομάδα γευστικών καλύκων ανιχνεύει διαφορετική γεύση γι' αυτό και η γλώσσα είναι χωρισμένη σε διάφορες περιοχές γεύσης. Στο άκρο της γλώσσας υπάρχουν οι γευστικοί κάλυκες που ανιχνεύουν το γλυκό (1), στα δύο πλάγια του άκρου ανιχνεύεται το αλμυρό (2), αμέσως μετά το ξινό (3) και πιο πίσω υπάρχει μια λωρίδα από γευστικούς κάλυκες που διασχίζει την γλώσσα όπου ανιχνεύεται το πικρό (4).

Γιατί είναι σημαντικό να γευόμαστε;

Η γεύση είναι ο μοναδικός τρόπος για να ξέρεις τι γίνεται στο στόμα σου. Πολλές φορές αυτό σε βοηθά από το να κάνεις κάτι κακό στον εαυτό σου. Σκέψου τι θα γινόταν εάν δεν πρόσεχες ότι το γάλα που κρατάς στα χέρια σου είναι χαλασμένο και δεν γευόσουν την άσχημη γεύση του; Σίγουρα δεν θα καταλάβαινες πως έχει χαλάσει και θα το έπινες με αποτέλεσμα να κάνεις κακό στον εαυτό σου!

Κάποτε η γεύση αλλοιώνεται. Ας πούμε όταν πιούμε η φάμε κάτι πολύ ζεστό ή πολύ κρύο (αν δεν θέλετε να γευτείτε την απαίσια γεύση του φαρμάκου που πρέπει να πείτε, γλύψτε λίγο πριν ένα παγάκι!)



Μαρία Καρανάτσιου

Αλάτι, πηγή ζωής

Βασισμένο στο βιβλίο της Βούλας Μάστορη

Η αλατοπιπεροϊστορία



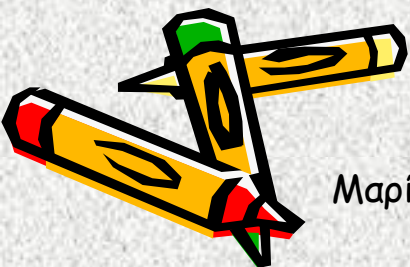
Μαρία Καρανάτσιου

Αλάτι, πηγή ζωής



Μαρία Καρανάτσιου

Αλάτι, πι

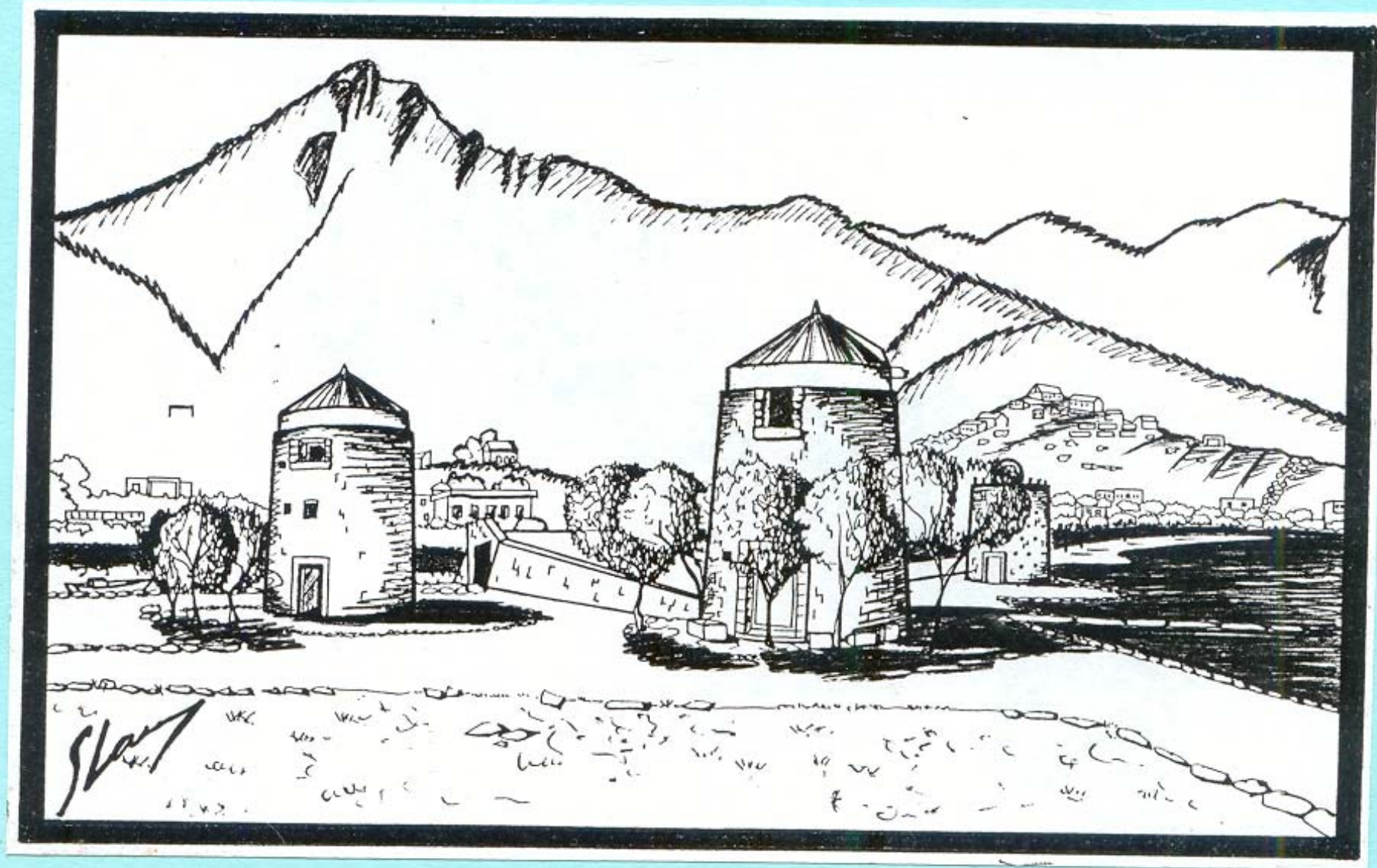




Μαρία Καρανάτσιου

Αλάτι, πηγή ζωής





Το πρόγραμμα αυτό εκπονήθηκε στα πλαίσια της Ευέλικτης ζώνης.
Πραγματοποιήθηκε σύμφωνα με τη διαθεματικότητα των ΑΠΣ και ΔΕΠΣ,
αντίστοιχα.

Προσαρμόστηκε στις μαθησιακές ανάγκες των μαθητών και υλοποιήθηκε με βάση
γνωστικές, ψυχοκινητικές παραμέτρους και αναγκαιότητες των παιδιών.

Η ενασχόληση με το αντικείμενο προήγαγε την κριτική σκέψη και τη
δημιουργικότητα των μαθητών, τους έδωσε τη δυνατότητα να προβληματιστούν
γύρω από την ευρύτερη κατανόηση της χρησιμότητας του αλατιού για τον
άνθρωπο, την ανάγκη στήριξης των αλυκών για περιβαλλοντικούς, οικολογικούς,
οικονομικούς, πολιτισμικούς και άλλους λόγους.

Ανέδειξε το στοιχείο της συλλογικότητας και της συνεργασίας των παιδιών που
έμπρακτα και μεθοδικά προσέγγισαν τη θεματολογία με ενδιαφέρον, ωριμότητα,
έμπρακτη συμμετοχή, συνεπή καθοδήγηση κατάφεραν να εξακτινώσουν την
εργασία σε όλα τα διδακτικά αντικείμενα, όσο αυτό ήταν εφικτό.

Τα παιδιά, μέσα από αυτή τη διαδικασία διαμόρφωσαν στάσεις αξίες που
ανέτρεψαν και αναθεώρησαν τις λανθασμένες απόψεις που είχαν, διαμόρφωσαν
οικολογική συνείδηση και ένιωσαν ευθύνη για τον πιθανό αφανισμό των
σημαντικών αυτών βιότοπων για τον άνθρωπο.

Η διάθεση για αναζήτηση της γνώσης τα οδήγησε στην ανακάλυψή της. Η
ευρύτητα του θέματος έδωσε ώθηση για περαιτέρω μάθηση με αποτελέσματα
θετικά και εποικοδομητικά για τους ίδιους

Μαρία Καρανάτσιου