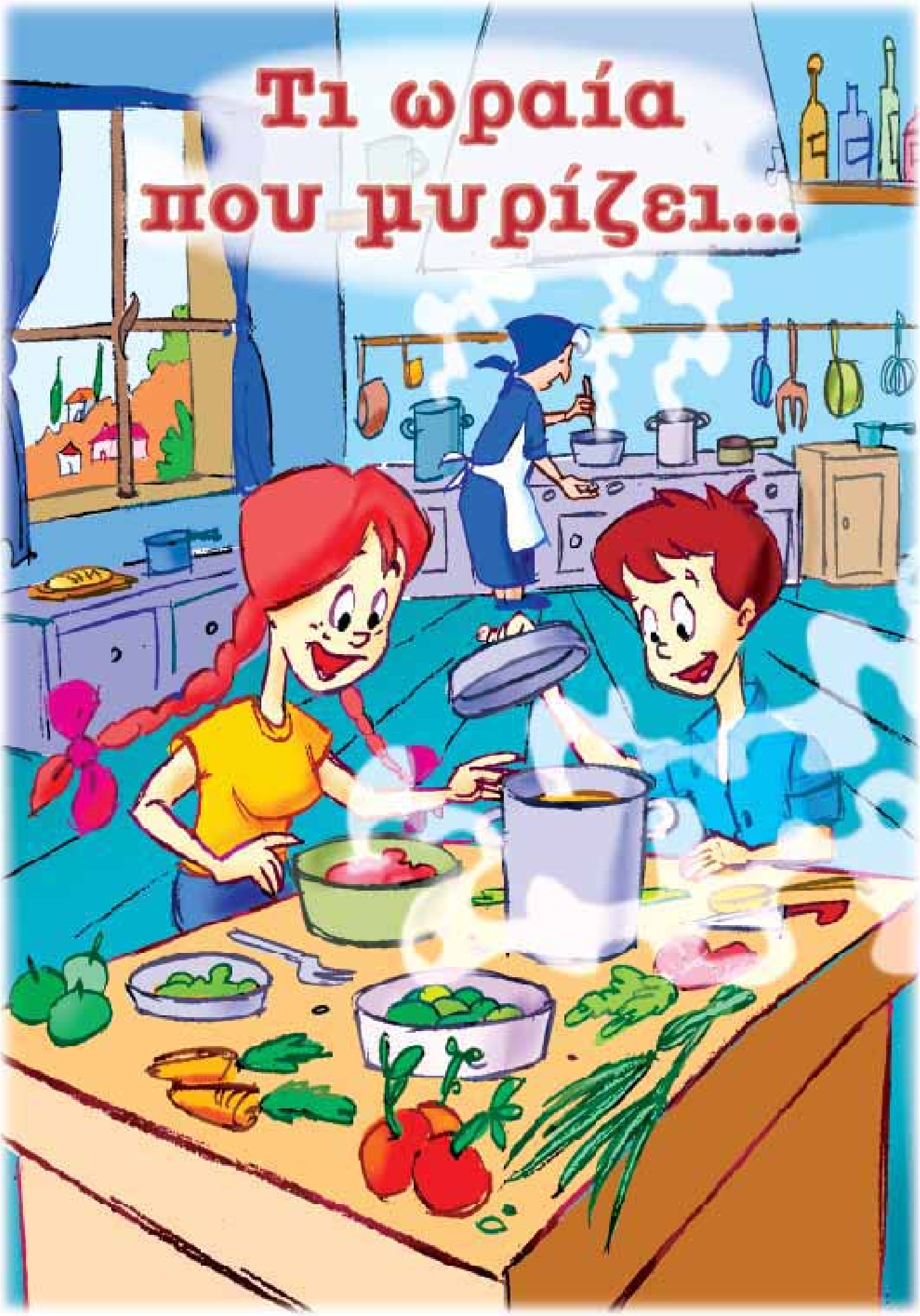
Τι ωραία που μυρίζει...

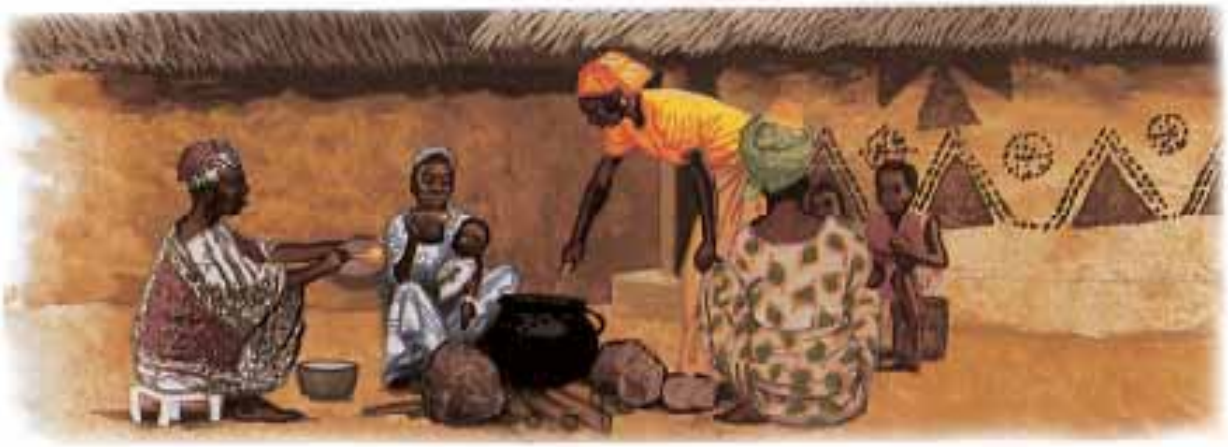


Τι ωραία
που μυρίζει...

Το φαγητό
εδώ και αλλού

Ζωγραφίστε την οικογένειά σας την ώρα που τρώτε όλοι μαζί.
Συζητήστε στην τάξη:
Πότε τρώτε όλοι μαζί στο σπίτι;
Ποια είναι τ' αγαπημένα σας φαγητά;

Οι οικογένειες στις φωτογραφίες τρώνε με διαφορετικό τρόπο.
Τρώνε σύμφωνα με τις παραδόσεις και τις συνήθειες του τόπου τους.
Δείτε πώς τρώνε οι οικογένειες σε άλλα μέρη του κόσμου.



Ο Σάγκα και η οικογένειά του στην Αφρική τρώνε γύρω από ένα τσουκάλι.

Η Ζακλίν και οι δικοί της στη Γαλλία τρώνε καθισμένοι γύρω από ένα τραπέζι. Χρησιμοποιούν μαχαιροπίρουνα.

Ο Χασάν και οι δικοί του στην Αραβία τρώνε καθισμένοι σε χαλιά.

Η Τσεκένο και η οικογένειά της στην Ιαπωνία τρώνε γονατιστοί γύρω από ένα χαμηλό τραπέζι. Χρησιμοποιούν ξυλάκια.

Συζητήστε πώς τρώνε οι οικογένειες αυτές.

Σε παλιότερες εποχές η διατήρηση
και η μεταφορά τροφίμων ήταν δύσκολη.
Γι' αυτό οι άνθρωποι έτρωγαν κυρίως προϊόντα
της περιοχής τους.

Ακόμα και τώρα στα νησιά
πολλοί ψαρεύουν
και συχνά τρώνε ψάρια.

Στα ορεινά πολλοί
είναι κτηνοτρόφοι
και τρέφονται
περισσότερο με κρέας,
τυρί και γάλα.

Ταξιδεύοντας σε άλλα μέρη βλέπουμε ότι το φαγητό διαφέρει από τόπο σε τόπο. Δοκιμάζοντας καινούριες γεύσεις μαθαίνουμε κάτι για τους άλλους λαούς.

Αυτό το ξέρατε;
Μια αγελάδα μάς δίνει από 4.000 ως 7.500 λίτρα γάλα το χρόνο.

Το ρύζι είναι βασική τροφή πολλών λαών. Καλλιεργείται κυρίως στις χώρες της Ασίας. Για να μεγαλώσει χρειάζεται ζέστη και πολύ νερό. Οι γεωργοί οργώνουν και ισιώνουν το χώμα. Μετά πλημμυρίζουν τα χωράφια με νερό.

Παίρνουν μικρά φυτά ρυζιού από φυτώρια και τα φυτεύουν σ' αυτά τα χωράφια. Ο καρπός ωριμάζει ύστερα από τρεις μήνες.

Για να θερίσουν τα φυτά του ρυζιού, στεγνώνουν πρώτα τον ορυζώνα.

Ύστερα διαλέγουν τους καλούς σπόρους, τους ξεφλουδίζουν και τους κοσκινίζουν. Τέλος, το ρύζι συσκευάζεται σε σακουλάκια και ταξιδεύει σ' όλο τον κόσμο.

Μερικά τρόφιμα χρειάζονται επεξεργασία για να συντηρηθούν.

Συζητήστε με ποιους τρόπους μπορούμε να συντηρήσουμε τρόφιμα.

Με το εμπόριο τα τρόφιμα μεταφέρονται σ' όλο τον κόσμο. Μερικά τρόφιμα, όπως το κρέας, το τυρί, το γάλα, χαλάνε εύκολα.
Γι' αυτό μεταφέρονται μέσα σε ψυγείο.

Φορτηγά ψυγεία φέρνουν σ' εμάς προϊόντα άλλων χωρών.
Αυτά τα προϊόντα τα εισάγουμε.
Πηγαίνουν επίσης ελληνικά προϊόντα σε άλλες χώρες.
Αυτά τα προϊόντα τα εξάγουμε.

Προτεινόμενη Δραστηριότητα

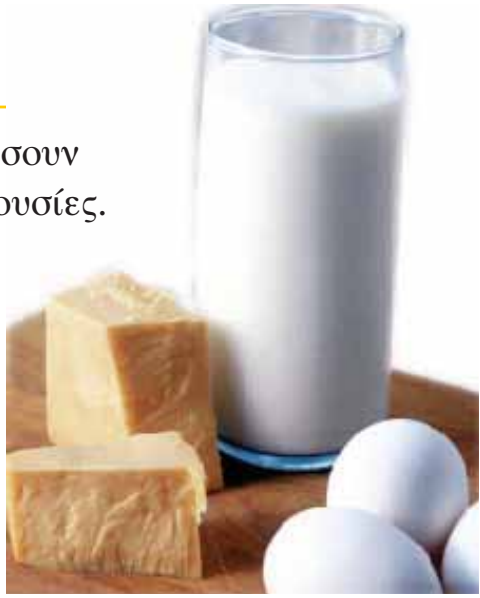
Γράψτε στον παρακάτω πίνακα προϊόντα που τρώτε και έχουν έλθει από άλλες χώρες.

Προϊόντα	Χώρα προέλευσης

Η τροφή

Θρεπτικές ουσίες

Οι ζωντανοί οργανισμοί χρειάζονται τροφή για να ζήσουν και να μεγαλώσουν. Οι τροφές περιέχουν θρεπτικές ουσίες. Τρώγοντας παίρνουμε δύναμη, δηλαδή ενέργεια.



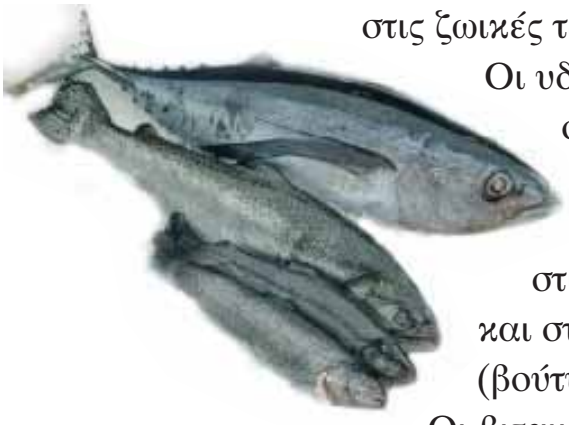
Το γάλα και το τυρί έχουν ασβέστιο.

Τα πορτοκάλια και τα λαχανικά έχουν πολλές βιταμίνες

Το κρέας έχει πρωτεΐνες.

Τα μακαρόνια, το ψωμί και οι πατάτες έχουν άμυλο.

Κατηγορίες τροφών



Οι πρωτεΐνες βρίσκονται κυρίως στις ζωικές τροφές (κρέας, ψάρι κ.ά.).
Οι υδατάνθρακες βρίσκονται κυρίως στις φυτικές τροφές (όσπρια, μακαρόνια κ.ά.).
Τα λίπη βρίσκονται στις ζωικές και στις φυτικές τροφές (βούτυρο, λάδι κ.ά.).
Οι βιταμίνες χρειάζονται σε μικρή ποσότητα.
Τις παίρνουμε κυρίως από φυτικές τροφές (φρούτα, λαχανικά κ.ά.).
Τα άλατα χρειάζονται κι αυτά στον οργανισμό σε μικρές ποσότητες.

Φροντίζουμε το φαγητό μας να περιέχει τροφές από όλες τις κατηγορίες.
Αυτό μας βοηθάει να μεγαλώνουμε σωστά.

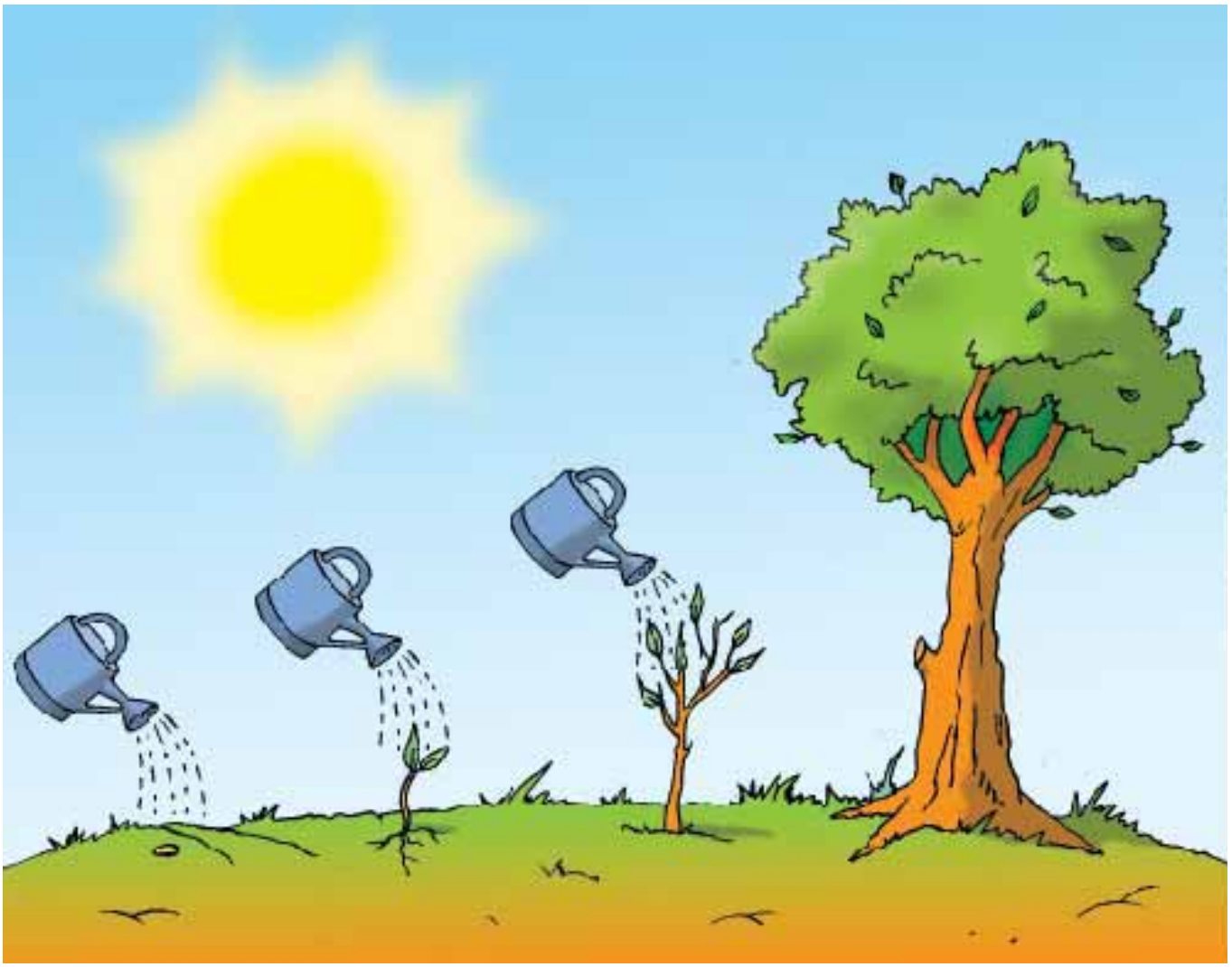
Αυτό το ξέρατε;
Ένα μπουκάλι αναψυκτικό περιέχει περίπου πέντε κουταλιές ζάχαρη.

Προτεινόμενη Δραστηριότητα

Σκεφτείτε τι φαγητά σάς αρέσουν. Γράψτε ποιες κατηγορίες τροφών περιέχουν.

ΦΑΓΗΤΟ	ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ	ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ	ΛΙΠΗ	ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ
γεμιστά	στον κιμά	στο ρύζι	στο λάδι	στις ντομάτες

Συζητήστε στην τάξη και βρείτε φαγητά με τροφές από τρεις τουλάχιστον κατηγορίες.

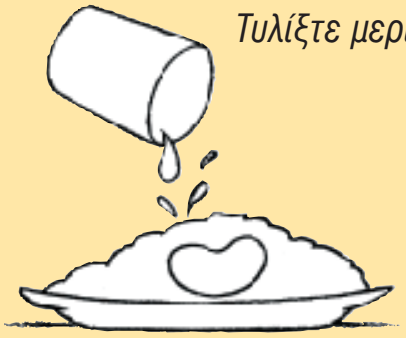


Τα φυτά παίρνουν θρεπτικές ουσίες από τον ήλιο με τα φύλλα τους και από το χώμα με τις ρίζες τους.

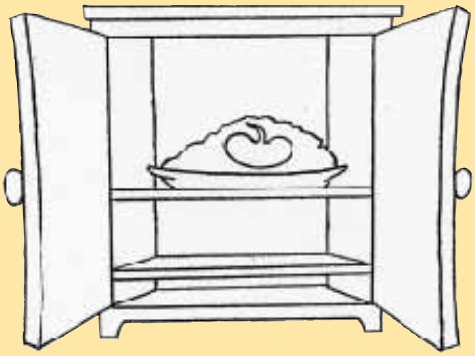
Τα φυτά παρασκευάζουν την τροφή τους με τη φωτοσύνθεση.
Γι' αυτό λέγονται αυτόνομοι οργανισμοί.

Συμπληρώνουν τις ανάγκες τους με ουσίες διαλυμένες στο νερό.
Παίρνουν το νερό από το χώμα με τις ρίζες τους.

Προτεινόμενη Δραστηριότητα



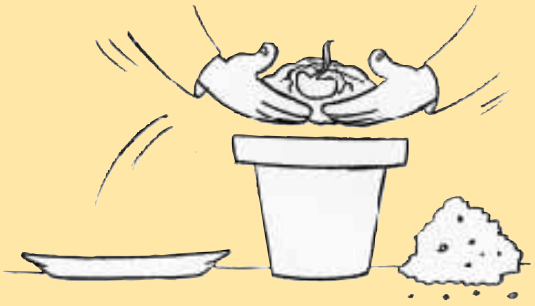
Τυλίξτε μερικά μεγάλα φασόλια σε βρεγμένο βαμβάκι και βάλτε τα μέσα σε δύο δοχεία.

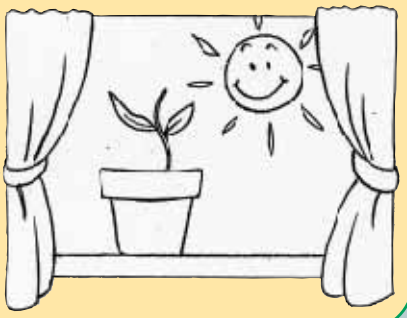


Τοποθετήστε τα δοχεία σε σκοτεινό χώρο, όπως ένα ντουλάπι ή ένα συρτάρι.
Φροντίστε το βαμβάκι να παραμείνει υγρό.

Μερικές ημέρες μετά οι σπόροι του φασολιού θα βλαστήσουν.
Τότε τοποθετήστε το ένα δοχείο σε φωτεινό χώρο.
Αφήστε το άλλο δοχείο στο σκοτεινό χώρο.
Το βαμβάκι πρέπει να είναι πάντα υγρό.

Μετά από μερικές ημέρες, τα φασόλια βλάστησαν και έβγαλαν φύλλα.
Τι παρατηρείτε; Τα φυτά στα δύο δοχεία είναι ίδια; Γιατί;
Τώρα μεταφέρτε τα σε μικρές γλάστρες με χώμα.





Τοποθετήστε τα στη γλάστρα μαζί με το βαμβάκι.
Οι ρίζες τους πρέπει να καλύπτονται από χώμα.
Τα φυτά χρειάζονται ήλιο και συχνό πότισμα.

Τα δημητριακά πήραν το όνομά τους από τη θεά της γεωργίας, τη Δήμητρα.

Στη θρησκεία των αρχαίων Ελλήνων, η Δήμητρα ήταν μια από τους δώδεκα θεούς του Ολύμπου.
Οι αρχαίοι Έλληνες πίστευαν ότι η θεά Δήμητρα δίδαξε στους ανθρώπους να καλλιεργούν τη γη και να σπέρνουν τα χωράφια τους.
Ήταν η θεά των δημητριακών (σιτάρι, κριθάρι, βρόμη κ.ά.) και γενικά της γεωργίας.
Γι' αυτό ένα από τα σύμβολά της ήταν ένα στάχυ.

Σας αρέσουν οι τηγανητές πατάτες;

Ξέρετε πώς άρχισαν να καλλιεργούνται στην Ελλάδα οι πατάτες;

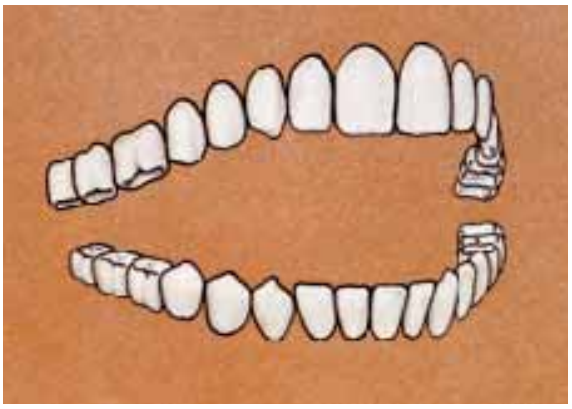
**Η πατάτα είναι πολύ θρεπτική τροφή
και καλλιεργείται εύκολα.
Γι' αυτό ο Καποδίστριας, ο πρώτος κυβερνήτης της Ελλάδας,
σκέφτηκε να διαδώσει την καλλιέργεια της πατάτας στη χώρα μας.
Έφερε λοιπόν ένα μεγάλο φορτίο πατάτες
και προσπάθησε να πείσει τον κόσμο να τις καλλιεργήσει.
Αλλά οι άνθρωποι δεν έδειξαν ενδιαφέρον γι' αυτό το άγνωστο είδος τροφής.
Τότε, σύμφωνα με την παράδοση, ο κυβερνήτης σκέφτηκε ένα κόλπο:
στοίβαξε τις πατάτες σε σωρούς και έβαλε φρουρούς να τις φυλάνε.
Έτσι, ο λαός νόμισε ότι πρόκειται για κάποιο πολύτιμο είδος τροφής.
Σε λίγες μέρες οι πατάτες είχαν εξαφανιστεί...**

Πώς τρέφεται το σώμα μας

Τι συμβαίνει με την τροφή όταν μπαίνει στο στόμα;
Με τα δόντια κόβουμε και μασάμε το φαγητό.
Όλα τα δόντια δεν έχουν το ίδιο σχήμα και το ίδιο μέγεθος.
Με τους κοπτήρες κόβουμε την τροφή.
Με τους μασητήρες μασάμε την τροφή.

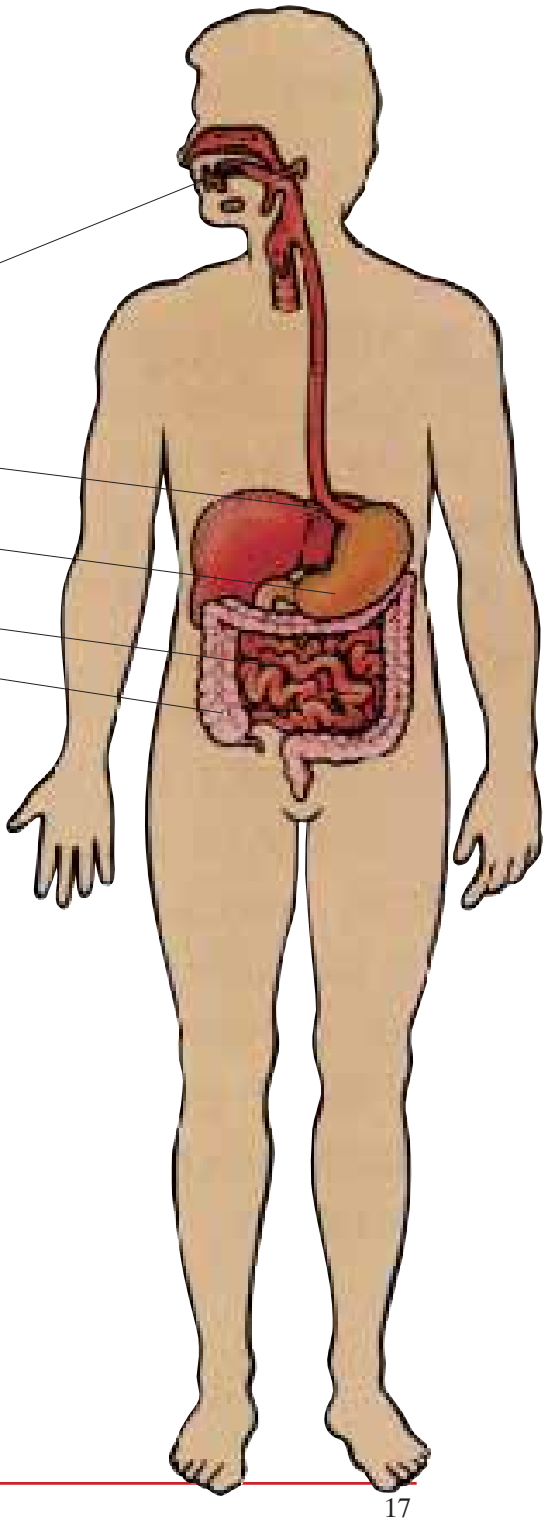
Μερικά ζώα, όπως ο ελέφαντας, τρέφονται με φυτά.
Είναι δηλαδή φυτοφάγα και έχουν γερούς μασητήρες.

Άλλα ζώα, όπως ο λύκος, τρέφονται με κρέας.
Είναι δηλαδή σαρκοφάγα και έχουν γερούς κοπτήρες.



Ο άνθρωπος τρώει όλα τα είδη των τροφών.
Είναι δηλαδή παμφάγος και έχει όλων των ειδών τα δόντια.

Τα δόντια μας θέλουν φροντίδα
για να μείνουν γερά.
Χρειάζονται καθάρισμα με οδοντόβουρτσα
και οδοντόκρεμα πρωί και βράδυ.



Μετά το στόμα η τροφή συνεχίζει τη διαδρομή της μέσα στο πεπτικό σύστημα. Το πεπτικό σύστημα αποτελείται από διάφορα όργανα. Αυτά τα όργανα αλέθουν και διαλύουν την τροφή και την κάνουν πολτό.
Έτσι ο οργανισμός απορροφά την τροφή και το σώμα τρέφεται.
Ό,τι δε χρειάζεται στον οργανισμό αποβάλλεται από το παχύ έντερο.

Αυτό το ξέρατε;
Το σώμα μας περιέχει πάρα πολύ νερό. Περίπου 70% του σώματός μας είναι νερό.

Βλέπω, σκέφτομαι, διαλέγω

Τι πληροφορίες παίρνετε από τις δύο εικόνες;
Ποιο χυμό προτιμάτε; Γιατί;

Συζητήστε στην τάξη τι λέει το κάθε παιδί.

Θέλετε να φτιάξετε μακαρόνια με σάλτσα ντομάτα και τυρί;
Βρείτε στα μαγαζιά τα απαραίτητα υλικά που σας χρειάζονται.
Δείτε πόσα διαφορετικά είδη υπάρχουν από κάθε υλικό.
Σημειώστε τις τιμές και όλες τις πληροφορίες στη συσκευασία.
Συμπληρώστε τον παρακάτω πίνακα.
Συζητήστε στην τάξη ποιο είδος θα διαλέγατε και γιατί.

	μακαρόνια	**σάλτσα ντομάτα**	**τυρί**
μάρκα			
τιμή			
ημερομηνία λήξης			
συντηρητικά			
τόπος προέλευσης			
θρεπτικά συστατικά			
εμφάνιση			

Ο γύρος του κόσμου... με ένα πιάτο

Οδηγίες για το παιχνίδι

*Το παιχνίδι αυτό παίζεται με δύο έως πέντε παίκτες.
Θα χρειαστείτε ένα ζάρι
και τόσα πιόνια όσοι οι παίκτες.
Για πιόνια μπορείτε να χρησιμοποιήσετε
φασόλια μαυρομάτικα ή στραγάλια,
που θα τα χρωματίσετε για να τα ξεχωρίζετε.*

*Βάζετε τα πιόνια σας στην περιοχή της Θράκης,
που είναι η αρχή του παιχνιδιού.
Ρίχνετε το ζάρι για να δείτε με ποια σειρά
θα παίζετε.
Πρώτος παίζει αυτός που θα φέρει
το μεγαλύτερο αριθμό.*

*Κάθε φορά που έρχεται η σειρά σας, ρίχνετε το ζάρι
και προχωράτε τόσες θέσεις όσες λέει το ζάρι.
Όταν φτάνετε σε κάποια χώρα-σταθμό,
διαβάζετε προσεκτικά τις οδηγίες
και κάνετε ό,τι σας λένε.*

*Νικητής είναι αυτός που θα φτάσει πρώτος
στο τέρμα, δηλαδή θα γυρίσει πάλι στη Θράκη.
Προσέξτε! Για να φτάσετε στο τέρμα
πρέπει να φέρετε τη ζαριά ακριβώς που χρειάζεται.
Αν, για παράδειγμα, είστε στο 55,
πρέπει να φέρετε με το ζάρι σας 5.*

ΚΑΛΗ ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗ!

Ο γύρος του κόσμου...

ΗΠΑ
Είναι η τελευταία
Πέμπτη του Νοεμβρίου.
Οι φίλοι σου σ' έχουν καλέσει
στο γεύμα των Ευχαριστιών
να φας με την οικογένειά τους
γαλοπούλα γεμιστή
και καλαμπόκια.
Πέρασες πολύ ωραία.
Προχώρα 3 θέσεις.

ΑΓΓΛΙΑ
Η ώρα είναι 5 το απόγευμα.
Σου σερβίρουν τσάι και ζεστή
πουτίγκα. Το τσάι σου είναι
καυτό. Για να μπορέσεις
να το πιείς
περίμενε 1 γύρο.

ΙΤΑΛΙΑ
Η σάλτσα με ντομάτα και
βασιλικό για τη μακαρονάδα
σου πρέπει να βράσει αργά
και για αρκετή ώρα.
Περίμενε 1 γύρο.

ΜΕΞΙΚΟ
Κάνει ζέστη. Κάθεσαι με
τους Μεξικάνους φίλους
σου στη σκιά και τρως
φασόλια και τορτίγες.
Πήγαινε πίσω 2 θέσεις.

ΠΕΡΟΥ
Τριγυρνάς στο παζάρι.
Παρατηρείς τους χωρικούς
που πουλάνε κόκκινα
φασόλια, γλυκοπατάτες
και καλαμπόκια.
Χάνεις το δρόμο σου.
Γύρνα στην αρχή.

ΜΑΡΟΚΟ
Σε κερνάνε μπισκότα
κανέλας. Νόστιμα που είναι!
Καθυστερείς για να γράψεις
τη συνταγή.
Περίμενε 1 γύρο.

ΓΚΑΝΑ
Βοηθάς τις γυναίκες ενός
αφρικάνικου χωριού να
κοπανίσουν το κεχρί και τη
μανιόκα για να φτιάξουν
αλεύρι και γαλέτες.
Συγχαρητήρια!
Ρίξε το ζάρι 2 φορές.

...με ένα πιάτο

ΕΛΛΑΔΑ
Είναι Καθαρή Δευτέρα. Δοκιμάσαμε λαγάνα, ταραμοσαλάτα, ελιές και χτα πόδι. Ο χαρταετός σου πήγε πιο ψηλά απ' όλους.
Ξαναρίξε το ζάρι.

ΤΟΥΡΚΙΑ
Είναι οι μέρες του Ραμαζανιού. Πηγαίνεις επίσκεψη σε φίλους και σε κερνάνε τσουρέκια και μπακλαβά.
Προχώρα 1 θέση.

ΙΑΠΩΝΙΑ
Είναι κιόλας 5 Μαΐου. Σήμερα εδώ είναι η γιορτή των παιδιών και χαρταετοί σε σχήμα ψαριού πετούν στον ουρανό. Σε κερνάνε σούσι με κεφτέδες από ρύζι και ωμό ψάρι, κομμένο σε λεπτές φέτες.
Προχώρα 2 θέσεις.

ΚΙΝΑ
Η σοδειά του ρυζιού ήταν πολύ καλή φέτος. Οι Κινέζοι χωρικοί σε φιλοξενούν και σου προσφέρουν ρύζι με γαρίδες. Μένεις μαζί τους.
Καθυστερείς 1 γύρο.

ΛΙΒΑΝΟΣ
Κάνεις έναν καινούριο φίλο. Σε καλεί στο σπίτι του να φάτε μαζί. Φτιάχνει ταμπουλέ κι εσύ φτιάχνεις γιαουρτλού. Παίρνεις τη συνταγή και
προχωράς 5 θέσεις.

ΣΟΥΔΑΝ
Δοκιμάζεις για πρώτη φορά γλυκάκια «φουλ σουδανί». Θέλεις να γράψεις τη συνταγή, αλλά έχεις ξεχάσει το τετράδιο των συνταγών σου στο Μαρόκο.
Γύρνα πίσω να το πάρεις.

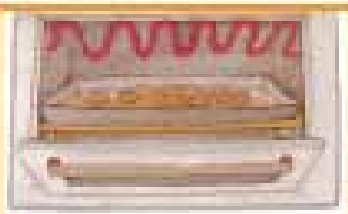
ΙΝΔΙΑ
Δεν μπορείς να προχωρήσεις. Αγελάδες στέκονται στη μέση του δρόμου. Κανείς δεν τις μετακινεί, γιατί στην Ινδία θεωρούνται ιερές.
Περίμενε 2 γύρους.

ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ
Είσαι σ' ένα τεράστιο αγρόκτημα. Είναι η μέρα που κουρεύουν τα πρόβατα. Βοηθάς τους κτηνοτρόφους.
Ρίξε το ζάρι 2 φορές.

ΣΟΥΔΑΝ

Φουλ σουδανί

- 110 γραμ. φιστίκια χωρίς αλάτι
- 1 ασπράδι αβγού
- λίγο αλάτι
- 160 γραμ. ζάχαρη
- 1/2 κουταλάκι άρωμα βανίλιας
- λαδόχαρτο



καβουρδίζεις τα φιστίκια στη σκάρα του γκριλ μέχρι να πάρουν ένα καφέ χρώμα

τα αλέθεις

στο μεταξύ χτυπάς το ασπράδι του αβγού μαζί με το αλάτι

προσθέτεις τη ζάχαρη και τα δουλεύεις

προσθέτεις μετά και τα φιστίκια

απλώνεις το λαδόχαρτο σε ένα ταψί

το βουτυρώνεις ελαφρά

βάζεις το μείγμα στο ταψί σε μικρά βουναλάκια

ψήνεις σε χαμηλή φωτιά μέχρι 180°

να πάρουν ένα χρυσαφί χρώμα

ΜΑΡΟΚΟ

Μαντεκάτος - μπισκότα κανέλας

250 γραμ. αλεύρι

λίγο λάδι

125 γραμ. ζάχαρη

ξύσμα από μισό λεμόνι

κανέλα σκόνη

βάζεις το αλεύρι σε μια μεγάλη λεκάνη

ανοίγεις μια τρύπα στο κέντρο

ρίχνεις το λάδι, τη ζάχαρη και το ξύσμα λεμονιού

τα ζυμώνεις όλα μαζί

βουτυρώνεις ένα ταψί και το πασπαλίζεις με λίγο αλεύρι

με τη ζύμη φτιάχνεις μικρές μπαλίτσες και τις πιέζεις λιγάκι να γίνουν επίπεδες

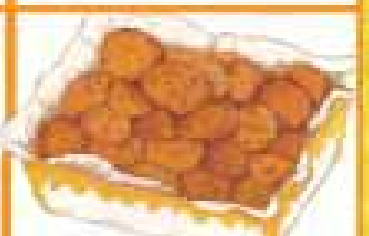
τις βάζεις στο ταψί

τις αφήνεις να φουσκώσουν για 20 λεπτά

ανάβεις το φούρνο στους 200°

πασπαλίζεις τα μπισκότα με την κανέλα

ψήνεις για 20 λεπτά



και τα μαντεκάτος είναι έτοιμα...

ΑΓΓΛΙΑ

Η βασίλισσα της πουτίγκας

2 φλιτζάνια γάλα

25 γραμ. βούτυρο

ξύσμα μισού λεμονιού

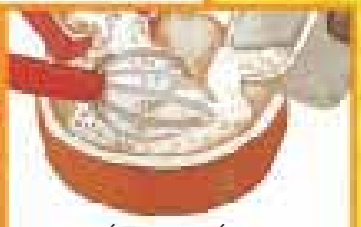
2 αβγά
50 γραμ. ζάχαρη

75 γραμ. ψίχουλα από φρέσκο ψωμί

1/2 βαζάκι μαρμελάδα φράουλα ή μούρα

ζεσταίνεις σε χαμηλή φωτιά το γάλα, το βούτυρο και το ξύσμα λεμονιού

χωρίζεις τους κρόκους από τα ασπράδια των αβγών



χτυπάς τους κρόκους με τη μισή ζάχαρη και προσθέτεις το γάλα

βουτυρώνεις ένα ταψί και το πασπαλίζεις με τα ψίχουλα του ψωμιού

προσθέτεις το μείγμα με το γάλα στο ταψί, χρησιμοποιώντας ένα σουρωτήρι με μεγάλες τρύπες

το αφήνεις για 15 λεπτά και ανάβεις το φούρνο στους 180°

ψήνεις για 30 λεπτά

ζεσταίνεις τη μαρμελάδα σε μια μικρή κατσαρόλα

βγάζεις την πουτίγκα από το φούρνο και τη σκεπάζεις με τη μαρμελάδα

χτυπάς τα ασπράδια των αβγών με την υπόλοιπη ζάχαρη μέχρι να γίνουν μαρέγκα

περιχύνεις την πουτίγκα με τη μαρέγκα και ψήνεις στο φούρνο

μέχρι να πάρει η μαρέγκα ένα ανοιχτό καφέ χρώμα

Οι συνταγές του παιχνιδιού

ΛΙΒΑΝΟΣ

Ταμπουλέ

- 250 γραμ. κοπανισμένο σιτάρι
- 500 γραμ. πλυμένες ντομάτες
- 250 γραμ. κρεμμύδια
- φρέσκος μαϊντανός και δυόσμος ψιλοκομμένοι
- χυμός 3 λεμονιών
- αλάτι και πιπέρι
- 8 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο
- 150 γραμ. μαύρες ελιές
- 1 ντομάτα κομμένη στα τέσσερα για γαρνιτούρα

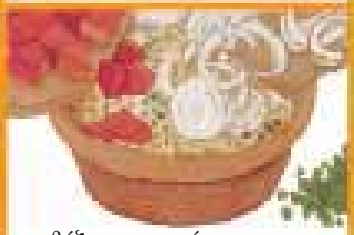
βάζεις το σιτάρι σε μια σαλατιέρα και αφήνεις να φουσκώσει σε κρύο νερό 1 ώρα

κόβεις τις ντομάτες στα δύο και αφαιρείς τους σπόρους

μετά τις κόβεις σε μικρούς κύβους

καθαρίζεις και πλένεις τα κρεμμύδια

και τα κόβεις σε λεπτές φέτες



βάζεις τις ντομάτες, τα κρεμμύδια, το μαϊντανό και το δυόσμο σε μια λεκάνη

προσθέτεις το αλάτι και το πιπέρι και μετά τα ανακατεύεις καλά

χτυπάς καλά το λάδι με το χυμό λεμονιού σε ένα βαθύ πιάτο

στραγγίζεις το σιτάρι και προσθέτεις όλα μαζί τα υλικά στο σιτάρι

προσθέτεις τις ελιές

αφήνεις στο ψυγείο για 3 ώρες

σερβίρεις το ταμπουλέ γαρνιρισμένο με την ντομάτα κομμένη στα τέσσερα

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ & ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ
Β' ΚΟΙΝΟΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΣΤΗΡΙΞΗΣ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΑΡΧΙΚΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΠΑΙΔΕΙΑ ΑΝΟΙΚΤΩΝ ΟΡΙΖΟΝΤΩΝ
Συγχρηματοδότηση: Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο, Δ/νση V.

ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΙ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΑΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΜΟΥΣΟΥΛΜΑΝΟΠΑΙΔΩΝ

Επιστημονική υπεύθυνη: Άννα Φραγκουδάκη

ΔΡΑΣΗ 3 – Εκπαιδευτικό υλικό

Επιστημονικός υπεύθυνος: Γεράσιμος Κουζέλης
Ομάδα ειδικών επιστημόνων: Έ. Αβδελά, Λ. Βεντούρα, Ν. Καγκλάρ, Δ. Λαφαζάνη, Δ. Μακρυνιώτη, Ει. Νάκου, Ι. Σολομών, Ν. Τσαφταρίδης, Τ. Χάρη
Συντονισμός: Ειρήνη Νάκου

Σχεδιασμός και κείμενα: Μάρω Βελλοπούλου, Μαρίζα Ντεκάστρο, Ηρώ Καραγεώργου
Εικονογράφηση: Αλέκος Παπαδάτος
Γλωσσική επιμέλεια: Δήμητρα Κατή
Διόρθωση: Μαρία Πουλοπούλου
Σελιδοποίηση: Μαρία Ιωσηφίδου, Θύμιος Δουσμανόπουλος
Φιλμ: Δημήτρης Καρράς
Εκτύπωση: Εκδόσεις Κορυφή Α.Ε.