

Πρόγραμμα SALL

Κεραστικό παιδιών για γενέθλια ή ονομαστική γιορτή



ΤΟ ΖΗΤΗΜΑ - ΣΤΟΧΟΣ

Επιλογή θέματος

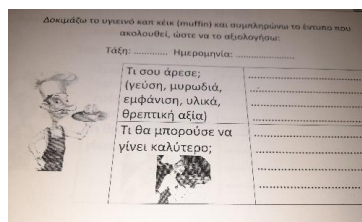
Η επιλογή του θέματος για το υγιεινό κεραστικό, έγινε για να καλύψει μια διαχρονική ανάγκη των παιδιών στο σχολείο για να έχουν και πιο υγιεινές γλυκές επιλογές κέρασματος, πέρα από την εύκολη λύση της σοκολάτας ή του παγωτού, των ντόνατς ή άλλων γλυκών με χαμηλή διατροφική αξία και πολλή ζάχαρη.

Διαχείριση πλαστικών αποβλήτων στο σχολείο

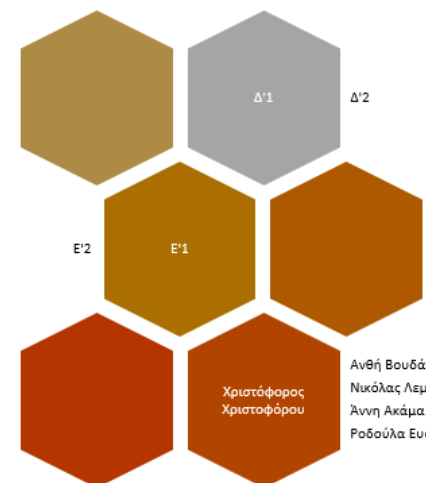
Δημιουργία υγιεινού κεραστικού για κέρασμα σε γιορτές και γενέθλια

Διαχείριση οργανικών αποβλήτων από το πρόγραμμα

Στα μειονεκτήματα της επιλογής λήφθηκαν υπόψη η πιθανότητα να μην προκύψει συνεργασία με ζαχαροπλαστέιο, οι πρακτικές δυσκολίες των δοκιμών, η πρόκληση για να πετύχει ένα ισορροπημένο κεραστικό που να αρέσει στα παιδιά, το κόστος κ.ά.



Ποιες τάξεις συμμετείχαν και ποιοι εκπαιδευτικοί;

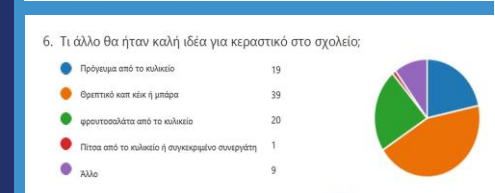
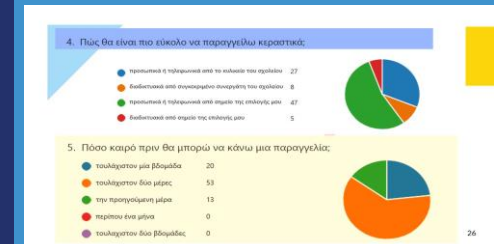
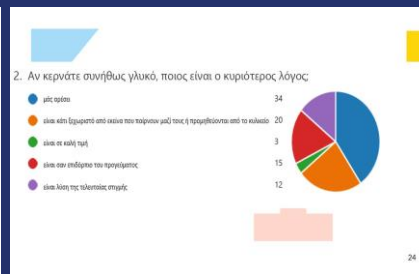


ΣΥΝΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΜΕ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΥΣ ΦΟΡΕΙΣ

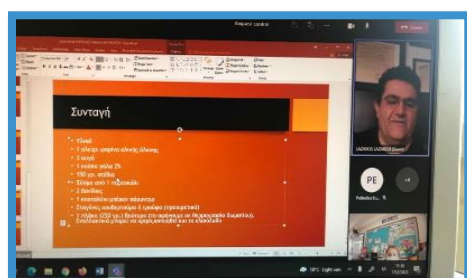
- Πανεπιστήμιο Κύπρου
- Διατροφολόγος Λάζαρος Λαζάρου
- Καντίνα Σχολείου: Μόδεστος και Αργυρούλα Νικολάου
- Ζαχαροπλαστείο (τρεις προσπάθειες)

ΔΡΑΣΕΙΣ

- Δημιουργία ερωτηματολογίου προς τους γονείς για την ανάγκη για κεραστικό (είδος, κόστος, λόγοι επιλογής, κριτήρια κ.λπ.). Προτεινόμενες ερωτήσεις από Κεντρικό Μαθητικό Συμβούλιο. Συλλογή κι επεξεργασία.
- Παρουσίαση αποτελεσμάτων και των καλών πρακτικών του προγράμματος από ερευνητές του προγράμματος μέσω Teams.



- Επιλογή συνταγής μάφιν από διατροφολόγο και συνεργασία με καντίνα σχολείου για δοκιμή από μαθητές των τεσσάρων τμημάτων (ψησιμο 45 μάφινς, δοκιμή μισού από κάθε μαθητή και συμπλήρωση φύλλου ανατροφοδότησης). Συγκέντρωση σχολίων.
- Πρόταση από διατροφολόγο για διαφοροποίηση της συνταγής ώστε να την προτιμούν περισσότερο τα παιδιά. Υλοποίηση της συνταγής από Νικόλα Λεμονιάτη για περιορισμένη δοκιμή. Ανατροφοδότηση από τον ίδιο.



Επικοινωνία με Ζαχαροπλαστέα

- Προσπάθεια για επικοινωνία και συνεργασία με 1ο Ζαχαροπλαστέο της περιοχής. Μιλήσαμε τρεις φορές με το ζαχαροπλάστη και είπε θα μελετήσει τα στοιχεία και θα απαντήσει, αλλά δεν είχε χρόνο.
- Προσπάθεια επικοινωνίας με το 2ο Ζαχαροπλαστέο της περιοχής, ο ζαχαροπλάστης είπε θα μελετήσει την πρόκληση του κεραστικού και θα επιστρέψει με ιδέες. Δεν είχε τον χρόνο.
- Προσπάθεια επικοινωνίας με 3ο Ζαχαροπλαστέο άλλης περιοχής της Λευκωσίας, όπου ειδικεύεται στην υγιεινή διατροφή και έχει έτοιμες προτάσεις για κεραστικά.



Πρόταση από Ανθή Βουδάσκα για υγιεινά μπισκότα με βρώμη. Ετοιμασία και δοκιμή από ενήλικες στο Γραφείο. Εκκρεμεί δοκιμή σε παιδιά.

ΑΝΑΣΤΟΧΑΣΜΟΣ

- ✓ Η δημιουργία κεραστικού χωρίς δεδομένους εξωτερικούς συνεργάτες και καθόλου προϋπολογισμό, στηρίζεται στην καλή θέληση εθελοντών και είναι δύσκολο να υλοποιηθεί.
- ✓ Το υγιεινό και γλυκό κεραστικό είναι μια πρόκληση και για τους ίδιους τους ζαχαροπλάστες, λόγω ακριβών υλικών, ρίσκου, βαθμού δυσκολίας, προτίμησης σε ζάχαρη και σοκολάτα, συντονισμού από μεγάλη εταιρία για έρευνα και ανάπτυξη.
- ✓ Παρόλο που δεν καταλήξαμε σε «απόλυτα επιτυχημένο» κεραστικό, μάθαμε χρήσιμες λεπτομέρειες για την υγιεινή διατροφή.

ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑ

- ✓ Ενασχόληση για μελλοντικά μαθήματα: διατροφική ετικέτα, θρεπτική αξία, διαφήμιση υγιεινού κεραστικού σε ραδιοφωνικό μήνυμα.

