

Γεύσεις ημερών

- Προπαραμονή Χριστουγέννων, 23 Δεκεμβρίου 2022, η πρώτη από τις "Γεύσεις ημερών", την καινοτόμο δράση που σχεδιάσαμε στο σχολείο μας. Είχε επίκεντρο τον πολιτισμό του κρασιού.
- Αφού πρώτα παρουσιάστηκε η εξήγηση της εικόνας της Γέννησης, μετά παρακολουθήσαμε την ιστορική παρουσία του αμπελιού και του οίνου στις ανθρώπινες κοινωνίες: από τον πρώτο αμπελουργό Νώε, τον Διόνυσο, τον Χριστό- Άμπελο, τη χρήση του στη λατρεία, στην ιατρική ,τη διατροφή κ.ά. Σταχυολογήσαμε αποσπάσματα από τη κείμενα της ΝΕ Λογοτεχνίας για το αμπέλι και το κρασί. (Κότσαρη Ελένη, Μακρή Μαρία, Ματθαίου Μαρία, Ζήκου Αθανασία).
- Ειδικότερα για την Γ' τάξη ο κος Τάσος Βελισσαρίου ,Περιφερειακός Σύμβουλος - Πρόεδρος της Αγροδιατροφικής Σύμπραξης Στ. Ελλάδας και οινοπαραγωγός, δια ζώσης μίλησε επιπλέον για το savoir vivre του κρασιού.

- Το β μέρος του αφιερώματος αφορούσε στην ασφαλή οδήγηση. Παρακολουθήσαμε έναν συγκλονιστικό Ιαβέρη να αναλύει την βασική αιτία των τροχαίων: την ηλιθιότητα! Προέτρεψε τα παιδιά μας να θυμούνται ότι όλους μας περιμένει στο σπίτι μια αγκαλιά ,που δεν πρέπει να μείνει αδειανή.
- Και μετά, το θεατρικό που ετοίμασαν οι μαθητές του Ομίλου Θεάτρου (Ζαχαριάδου Σουζάνα, Λιάσκου Κατερίνα) και η συναυλία των μαθητών του Ομίλου Μουσικής (Μπολανάκη Ευγενία), φώτισαν τη μέρα μας! Ταυτόχρονα συνεισέφερε στη γιορτινή ατμόσφαιρα το παζαράκι μας, με χειροποίητες δημιουργίες των μαθητών μας (Μπούρου Ζωή).

Σεμινάρια Οδικής Συμπεριφοράς



Η Ιαβέρης
Σ.Ο.Σ (Σχολή
Οδικής

Συμπεριφοράς) προσφέρει ΔΩΡΕΑΝ Σεμινάρια Ασφαλούς Οδικής Συμπεριφοράς, με σκοπό τη βελτίωση της Οδικής κουλτούρας, νοοτροπίας και πολιτισμού (δηλαδή της συνείδησης των ανθρώπων κατά την διάρκεια της κυκλοφορίας τους στο τραγικό επικίνδυνο οδικό περιβάλλον) των πολιτών-συνανθρώπων μας και κατ' επέκταση την ελαχιστοποίηση των δυστυχημάτων (σ.σ. Πλήττου θανάσιμα την δημόσια υγεία).

Η Σχολή Οδικής Συμπεριφοράς "Ιαβέρης" στοχεύει στην ενίσχυση των ανώτερων ανθρωπίνων στίσι οι πάντα. Με συγτανίες θα προ



Γευσίγνωσία κρασιού

ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ ΒΕΛΙΣΣΑΡΙΟΥ

Χημικός Μηχανικός, MSc

Πως λοιπόν το σχήμα επηρεάζει τη αίσθηση μας για το κρασί

- ❑ Το Ιδανικό ποτήρι του κρασιού πρέπει να είναι φτιαγμένο από λεπτό γυαλί ή κρύσταλλο, διαφανές, άχρωμο, και χωρίς κανένα σχέδιο που θα εμποδίζει ή θα αλλάζει την πραγματική εμφάνιση του κρασιού.
- ❑ Πρέπει να διαθέτει μίσχο για να μην έρχεται σε επαφή το χέρι μας με το λεπτό γυαλί του κάλυκα και να αλλάζει η θερμοκρασία, όπως και οσμές από το χέρι να μην επηρεάζουν την αίσθηση της όσφρησης.
- ❑ Για το σχήμα του κάλυκα εδώ τα πράγματα... σοβαρεύουν, το κρασί όταν σερβίρεται αρχίζει να εξατμίζεται, τα αρώματα βγαίνουν στην επιφάνεια. Ο βαθμός εξαάτμισης καθορίζεται από την **επιφάνεια εξαάτμισης**.
- ❑ Αλλά και τα αρώματα της εξαάτμισης έχουν διαφορετικό βάρος. Τα πιο ελαφριά αρώματα (λουλούδια, φρούτων) φτάνουν γρήγορα στα χείλη, αρώματα μέσου βάρους όπως φυτικά συγκεντρώνονται στο κέντρο και τα «βαρειαά» όπως αυτά του βαρελιού και ξύλου κτλ. παραμένουν στη βάση.

Η επιλογή του κατάλληλου ποτηριού για κάθε τύπο κρασιού έχει μεγάλη σημασία, καθώς από την επιλογή αυτή εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό η τελική απόλαυση του κρασιού

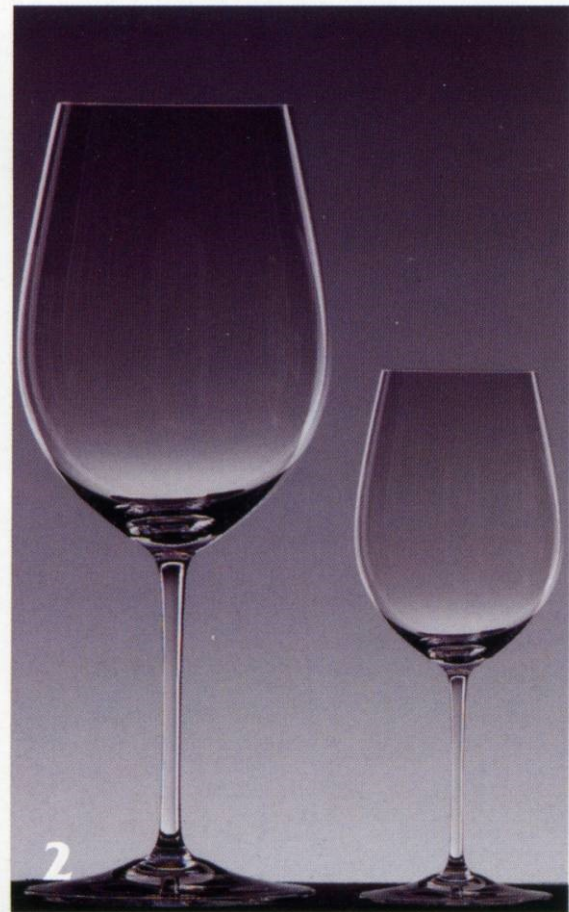
Ποτήρι για κόκκινα κρασιά

Μεγάλες τουλίπες, πλατιές, φαρδιές όπου θα επιτρέψουν στους ερυθρούς οίνους να αναπνεύσουν και να εκφραστούν καλύτερα.

Με μεγαλύτερη επιφάνεια, να μπορεί να στροβιλίζεται κουνώντας το κυκλικά το ποτήρι. Το κρασί έρχεται σε επαφή με το οξυγόνο και επωφελείται από την μεγαλύτερη επιφάνεια του κρασιού από τον αέρα

Όταν είναι ψηλότερο το ποτήρι και όχι πολύ μεγάλο βοηθά τα βαρύτερα κόκκινα κρασιά, να φτάσουν στο πίσω μέρος του στόματος για τη μεγιστοποίηση της γεύσης τους.
(Cabernet Sauvignon Merlot)

Το μεγάλο κύπελλο αλλά χαμηλότερο είναι ιδανικό για ελαφρύτερα κρασιά καθώς το σχήμα κατευθύνει το κρασί στη άκρη της γλώσσας ώστε να δοκιμάζουμε καλύτερα τις πιο λεπτές γεύσεις
(Pinot Noir)

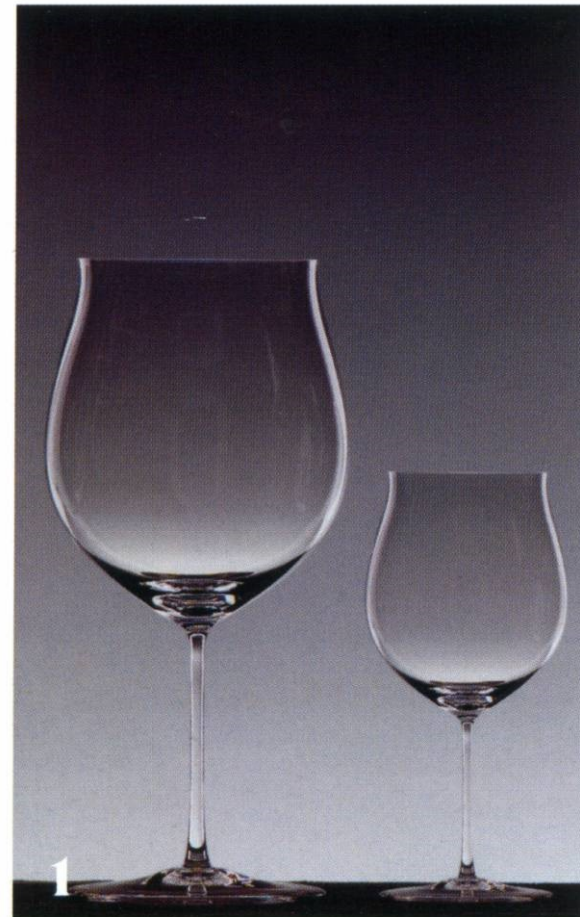


Ποτήρι για λευκά κρασιά

Πάλι σε σχήμα τουλίπας επιτρέποντας στα αρώματα να κυκλοφορήσουν. Είναι μικρότερο κολονάτο από το αντίστοιχο ερυθρό, μειωμένη, μικρή επιφάνεια, για να μην ζεσταθεί και να διατηρηθεί δροσερό.

Υπάρχουν ποτήρια για κρασιά νεαρής ηλικίας με ελαφρώς μεγάλο άνοιγμα που κατευθύνει το κρασί στην άκρη και τις πλευρές της γλώσσας.

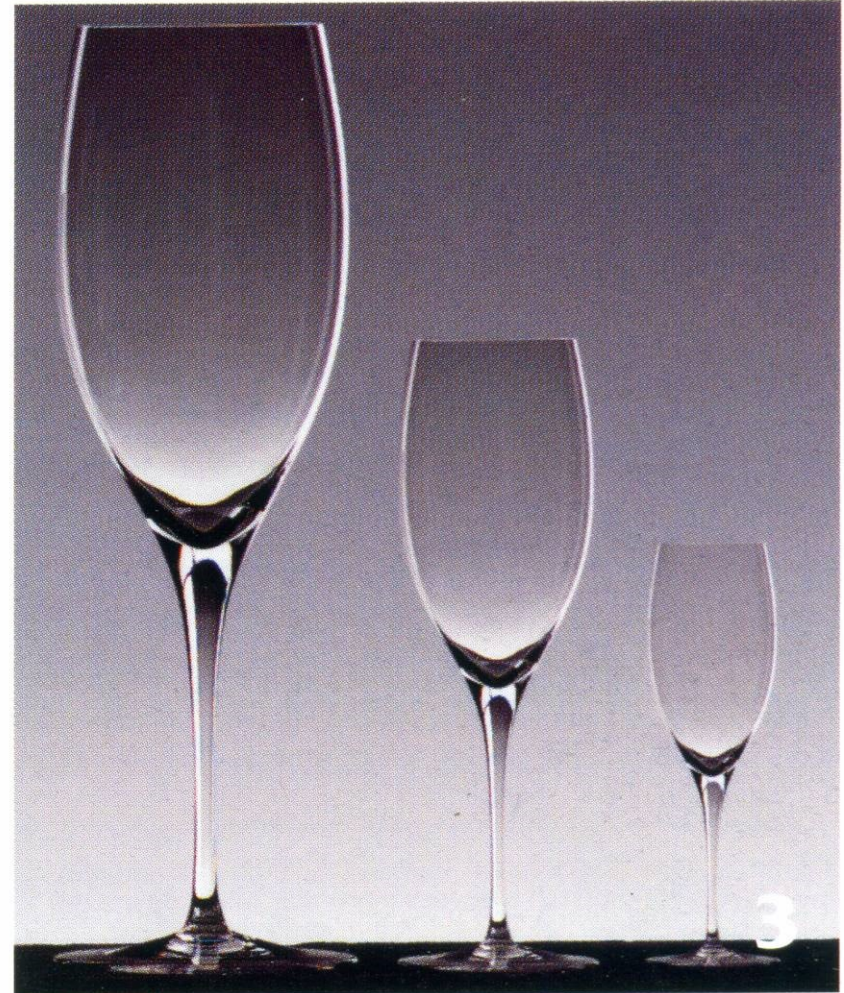
Για τα ώριμα λευκά κρασιά έχουμε πιο στενό και ψηλό ποτήρι για να μην οδηγείται το κρασί στην πλάτη και στις πλευρές της γλώσσας με αποτέλεσμα να δοκιμάζετε τις πιο τολμηρές γεύσεις.



Σαμπάνιες και αφρώδη

Διαλέγουμε ωραίο ποτήρι τύπου “flute” φλάουτο, με μακρύ στενό κάλυκα. Η μειωμένη επιφάνεια επαφής διατηρεί το κρασί κρύο και το φλάουτο σχήμα επιτρέπει τη σωστή ανάπτυξη των φυσαλίδων. Όσο πιο μικρή είναι η επιφάνεια του ποτηριού, τόσο περισσότερες οι φυσαλίδες θα διαρκέσουν.

Επιτρέπει στο μεγαλείο των φυσαλίδων τους να αποκαλυφθεί σε όλη του την έκταση.



Ποτήρι για γλυκά και επιδόρπια κρασιά

- Μικρότερο το ποτήρι για να κατευθύνει το κρασί στο πίσω μέρος του στόματος, ώστε η γλυκύτητα να μην είναι υπερβολική.
- Τα γλυκά επιδόρπια κρασιά έχουν γενικά μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε αλκοόλ, καθιστώντας το μικρό ποτήρι ιδανικό για μικρό σερβίρισμα.
- Ένα μικρό κολονάτο ποτήρι, το οποίο γεμίζουμε μόλις κατά το 1/3 της χωρητικότητας του.
- Πίνονται σε θερμοκρασίες 7-9 C
- Σερβίρονται πάντα μικρές δόσεις στο τέλος του γεύματος, αντικαθιστώντας ή συνοδεύοντας κάποιο γλυκό



- Πρέπει να έχουν κάθε φορά το σωστό μέγεθος, ανάλογα με τον τύπο του κρασιού που σερβίρουμε.
- Δεν γεμίζουμε το ποτήρι μας πέραν των $2/3$ της συνολικής χωρητικότητας του, αφήνοντας έτσι κενό χώρο για την συγκέντρωση των αρωμάτων