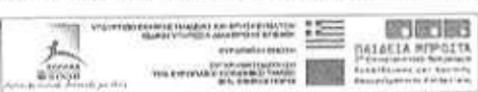


# «Μάθημα» για το περιβάλλον

Ένα φιλόδοξο πρόγραμμα περιβαλλοντικής ευαισθητοποίησης σε δημοτικά σχολεία του Μυλοποτάμου

Τέσσερα περιβαλλοντικά προγράμματα τριών σχολείων του Μυλοποτάμου εγκρίθηκαν από το Πανεπιστήμιο Αιγαίου και ήδη βρίσκονται σε εξέλιξη. Τα σχολεία που υπέβαλλαν αίτηση για τα προγράμματα αυτά είναι το 3/Θέσιο Δ.Σ. Σισών, το 6/Θέσιο Δ.Σ. Πανόρμου με δύο εγκεκριμένα προγράμματα και το 4/Θέσιο Δ.Σ. Ζωνιανών. Καθένα από τα περιβαλλοντικά αυτά προγράμματα που χρηματοδοτούνται από το Πανεπιστήμιο Αιγαίου είναι διαφορετικό και ασχολείται με θέματα που αφορούν το περιβάλλον και την τοπική κοινότητα. Κύριος στόχος των προγραμμάτων αυτών είναι η γνωριμία των μαθητών με το περιβάλλον, η συνειδητοποίηση της αξίας του, η ευαισθητοποίηση για τους κινδύνους που αντιμετωπίζει καθώς και η καλλιέργεια οικολογικής συνειδησης.



Το θέμα του περιβαλλοντικού προγράμματος του 3/Θέσιου Δ.Σ. Σισών με συντονίστρια τη διευθύντρια του σχολείου Λίβα Ελευθερία είναι: «Όταν γυρίζει ο αλάδανος τ' αχτένιστο κεφάλι του», στίχος από το Ναυτάκι του Περιβολού του Οδυσσέα Ελύτη. Το θέμα αυτό επιλέχθηκε με κύρια κριτήρια την ενασχόληση των μαθητών με ένα ενδημικό φυτό, την αλαδανιά ή Κίστος ο Κρητικός, όπως είναι το επίσημο όνομά του και με βάση την περιστνή εργασία του σχολείου «Σισές, ο τόπος που ζούμε». Η συλλογή του αλάδανου γινόταν παραδοσιακά στην επαρχία Μυλοποτάμου, ιδιαίτερα στα χωριά Μπαλί, Σισές, Αλόιδες. Σήμερα συλλέγεται μόνο στην περιοχή των Σισών και εξάγεται στις αραβικές χώρες, όπου χρησιμοποιείται ως θυμίαμα και απολυμαντικό. Το ρετσίνι του αλάδανου είναι το γνωστό μύρο της Αγίας Γραφής και είναι μέχρι σήμερα ένα από τα 40 συστατικά με τα οποία παρασκευάζεται το Άγιο Μύρο.

Στόχοι του προγράμματος αυτού είναι να έρθουν τα παιδιά σε επαφή με τον τόπο τους, με την καλλιέργεια και παραγωγή ντόπιων προϊόντων και με τρόπους προστασίας και σωστής εκμετάλλευσης των φυσικών τοπικών προϊόντων. Επιπλέον μέσα από την έρευνα και την αναζήτηση στοιχείων για την αλάδανο θα μπορέσουν να δουν την προέλευση, τη χρησιμότητα, τη διαδικασία εξαγωγής, τον τρόπο καλλιέργειας και εκμετάλλευσης. Θα μπορέσουν να συγκρίνουν παλιούς και νέους τρόπους εξαγωγής του. Μέσα από τις κατάληξες δραστηριότητες θα μπορέσουν να αντιληφθούν τον κίνδυνο εξαφάνισης που απειλεί τα ενδημικά αρωματικά φυτά της Κρήτης και θα προσπαθήσουν να βρουν τρόπους αντιμετώπισης του κινδύνου αυτού. Τέλος θα μπορέσουν να εκτιμήσουν τον τόπο τους και να θελήσουν να ασχοληθούν με αυτόν μέσα σε ένα πλαίσιο βιώσιμης ανάπτυξης με σεβασμό στο περιβάλλον.