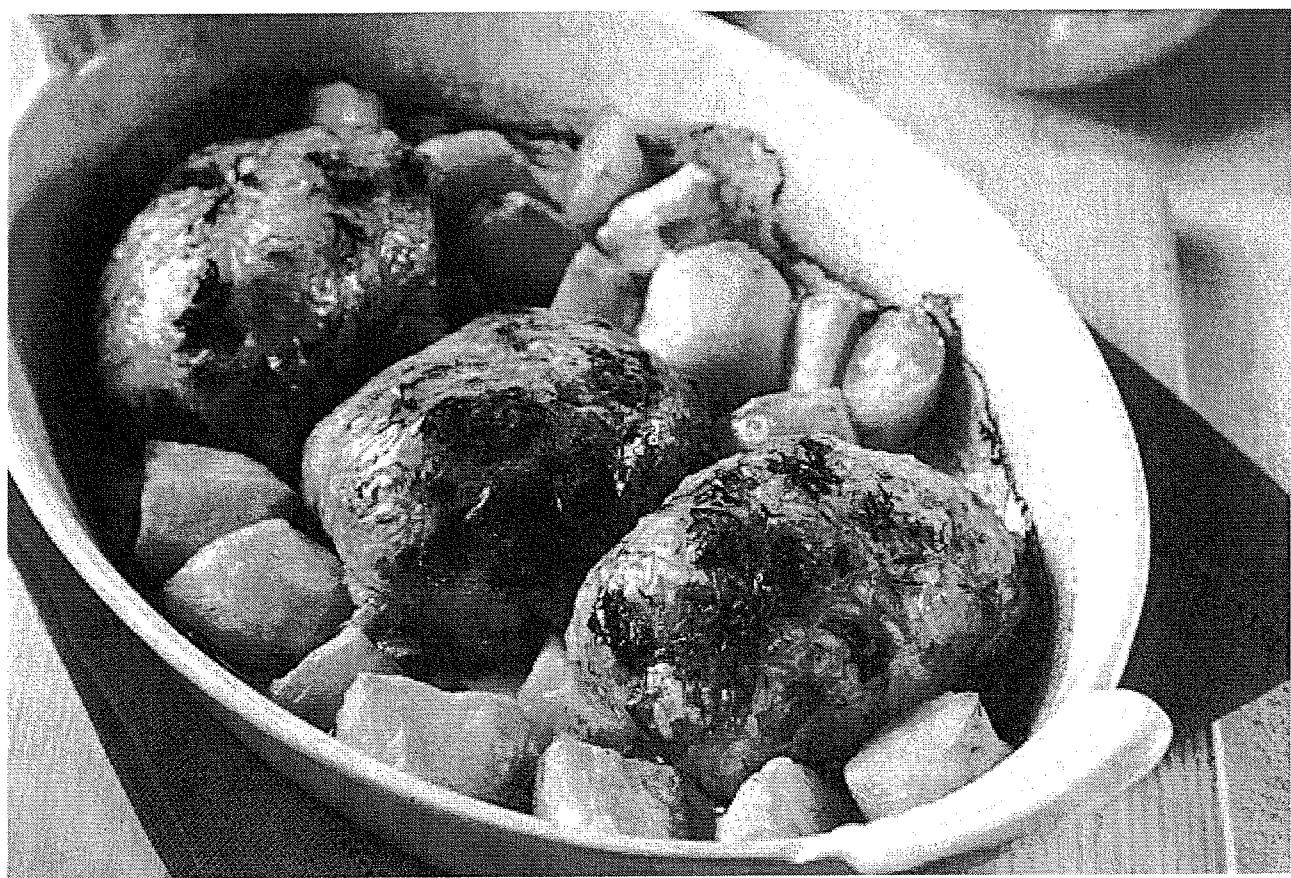


2ο ΛΥΚΕΙΟ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ

Ερευνητική Εργασία Α' Τετραμήνου «Ανθρώπων
Γεύσεις»
Σχολικό Έτος 2012-2013

ΘΕΜΑ: «Θρακιώτικη Κουζίνα»



ΤΑΞΗ: Α1 Λυκείου

ΜΕΛΗ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ:

Γιανναράκη Κωνσταντίνα (Γραμματέας)

Κατερίνα Μάστορα(Παρουσιάστρια)

Γιάννης Κυριαζίδης(Συντονιστής)

Γιώργος Μανάκας (Διαμεσολαβητής)

Κωνσταντίνος Μωραίτης

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

| | |
|--------------------------------|-------|
| ΠΕΡΙΛΗΨΗ | σελ.1 |
| ΕΙΣΑΓΩΓΗ | σελ.1 |
| ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ | σελ.1 |
| ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ | σελ.2 |
| ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ | σελ.3 |
| ΚΡΙΤΙΚΗ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ | σελ.4 |
| ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΕΡΕΥΝΑ | σελ.4 |
| ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ | σελ.4 |

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η εργασία αυτή αναφέρεται στη Θρακιώτικη κουζίνα. Αρχικά, κάναμε μια εισαγωγή στη θρακιώτικη κουζίνα και τα φαγητά της καθώς και στη μεθοδολογία και την ανάλυση δεδομένων που ακολουθήσαμε μέσω του διαδικτύου, των βιβλίων μαγειρικής και των ερωτηματολογίων. Στη συνέχεια καταλήγουμε σε συμπεράσματα σχετικά με την ιστορία της θρακιώτικης κουζίνας, των υλικών που χρησιμοποιούνται σ' αυτήν καθώς και την απήχηση της στους νέους. Τέλος αναφέρεται η κριτική τοποθέτηση για την εργασία μας.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Κάθε μέρα γευόμαστε διάφορα παραδοσιακά φαγητά που προέρχονται από την Θρακιώτικη κουζίνα. Γι' αυτό λοιπόν αποφασίσαμε να κάνουμε ένα ταξίδι στην χώρα των γεύσεων της Θράκης. Μέσα από μάθαμε πολλές συνταγές που χρησιμοποιούσαν παλαιότερα οι πρόγονοι μας. Η παραδοσιακή Θρακιώτικη κουζίνα είναι μεν απλή αλλά πολύ νόστιμη και χαρακτηρίζεται από πολύ φαντασία. Στην αρχή λοιπόν σκεφτήκαμε να ερευνήσουμε την ιστορία της Θρακιώτικης κουζίνας και αναρωτηθήκαμε για τον τόπο της Θράκης καθώς και τους κατοίκους της. Στην συνέχεια επικεντρωθήκαμε στα υλίκα που χρησιμοποιούσαν καθώς και στην απηχησή τους στους νέους.

ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ

Για να απαντήσουμε στα ερευνητικά μας ερωτήματα χρησιμοποιήσαμε το διαδίκτυο από το οποίο βρήκαμε πληροφορίες για την ιστορία της Θράκης και για το κλίμα της. Επιπλέον μέσα από βιβλία βρήκαμε τα συστατικά που χρησιμοποιούν περισσότερο στις συνταγές τους οι Θρακιώτες. Σημαντική ήταν η βοήθεια του Γιάννη, λόγω της συνέντευξης που πήρε από την γιαγιά του. Τέλος, δημιουργήσαμε ερωτηματολόγια τα οποία και μοιραστήκαν σε τρία τμήματα της Α' Λυκείου. Μέσω αυτών, μάθαμε πόσα παιδιά γνωρίζουν φαγητά της Θρακιώτικης κουζίνας, από που τα γνωρίζουν και αν τους αρέσουν.

ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ

Στην προσπάθεια μας αυτή, αποφασίσαμε να αντλήσουμε πληροφορίες από διάφορες πήγες. Συγκεκριμένα, χρησιμοποιήσαμε ερωτηματολόγια, συνεντεύξεις και το διαδίκτυο. Όσον αφορά το ερωτηματολόγιο που συντάξαμε, περιλάμβανε ερωτήσεις κλειστού και ανοιχτού τύπου και απευθυνόταν στους μαθητές της πρώτης τάξης του λυκείου μας. Μετά από ποσοτική και ποιοτική ανάλυση διαπιστώσαμε το παρακάτω συμπέρασμα:

ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

1. Ποια από τα παρακάτω φαγητά γνωρίζεται?

- Κεφτέδες 46/50
- Μπάμπη της Θράκης 22/50
- Λαλαγγίτες 11/50
- Γαρίδες σαγανάκι 32/50
- Κοτόπουλο με τουρσί λάχανο 25/50
- Κατιμέρια (τηγανιτά πιτάκια με τυρί) 4/50
- Κρεατόπιτα 31/50
- Κανένα από τα παραπάνω 1/50

2. Από που τα γνωρίζεται αυτά τα φαγητά?

- Γιαγιά 34/50
- Γονείς 34/50
- Τηλεόραση 8/50
- Σχολείο 1/50
- Άλλο 1/5

3. Έχετε δοκιμάσει κάποιο από τα παραπάνω φαγητά?

Ναι 48/50 Οχι 2/50

Σας αρέσουν?

Ναι 45/50 Οχι 3/50

4. Ποιο άλλο φαγητό, που δεν αναφέρεται παραπάνω, σας αρέσει?

- Λαχανοντολμάδες 3/50
- Σαρμάς 2/50
- Γκιουζλεμέδες 2/50

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Ενότητα 1^η: Η ιστορία της Θρακιώτικης κουζίνας

Με τον όρο Θράκη κατά την αρχαίοτητα καθορίζονταν μια πολύ μεγάλη περιοχή που κατά τον Ηρόδοτο άρχιζε από τα παράλια του Εύξεινου Πόντου και έφτανε μέχρι τις κορυφογραμμές της Πίνδου. Άπο τον Βορρά ξεκινούσε από τον Δούναβη και προς τον νότο έφτανε στο Αιγαίο πέλαγος και τον Όλυμπο. Σήμερα, το όνομα Θράκη υποδηλώνει το διαμέρισμα που εκτείνεται στο βορειοανατολικό τμήμα της Ελλάδας. Επίσης, το όνομα της Θράκης θυμίζει την χώρα όπουείχε γεννηθεί η δωρική διδασκαλία, όπως

Δελφούς. Ακόμη, το κλίμα της Θράκης είναι σχετικά θερμό το καλοκαίρι και ψυχρό τον χειμώνα λόγο της Μαύρης Θάλασσας. Παρ' όλα αυτά διαφέρει κατά νόμο ως προς την θερμοκρασία. Στη Θράκη, όπως φυσικά και σε άλλες περιοχές, οι άνθρωποι είχαν διατροφή ανάλογη με το κλίμα και τις κλιματολογικές συνθήκες, καθώς και με τα επαγγέλματα που ασκούσαν. Επίσης, ως γνωστόν χαρακτηρίζονταν από ατελείωτους κάμπους, βουνά, δάση και πτοτάμια που επιρέασαν καταλυτικά την ανάπτυξη της γεωργίας και της κτηνοτροφίας σε εκείνη την περιοχή. Ως αποτέλεσμα των παραπάνω παραγόντων ήταν να επιρεάστει η κουζίνα των Θρακών.

Πιο συγκεκριμένα, η κουζίνα της Θράκης διαμορφώθηκε μέσα από μια πολυπολιτισμική συμβίωση κουλτούρας ανθρώπων με διαφορετική καταγωγή, όπου ο καθένας τους κουβαλά την δικιά του γαστρονομική ιστορία.

Ενότητα 2^η: Υλικά που χρησιμοποιούνται στη Θρακιώτικη κουζίνα.

Η κουζίνα της Θράκης έχει <<γεύση>> από λουκάνικα, παστούρμάδες, καβουρμάδες καθώς και από πλιγούρι, τραχανά και χηροποίητους γιουφκάδες. Απ' όλα αυτά λοιπόν καταλαβαίνουμε ότι η περιοχή της Θράκης διαθέτει τόσο αναπτυγμένη κτηνοτροφία όσο και πλούτου σε πρώτες ύλες. Πιο συγκεκριμένα, στην αρχαιότητα η εποικινωνία των κατοίκων της υπόλυτης Ελλάδας με τους Θρακιώτες άρχισε με την ίδρυση των ελληνικών αποικιών, η οποία είχε ως αποτέλεσμα την εξέλιξη της Θρακιώτικης εμπορικής, πολιτικής και πολιτισμικής τους δραστηριότητας και κατ' επέκταση της κουζίνα τους. Η εποικινωνία, λοιπόν, με του υπόλοιπου Έλληνες έφερε στην Θράκη προϊόντα που δεν χρησιμοποιούσαν νωρίτερα όπως για παράδειγμα την πατάτα. Επίσης, λόγω του ότι η Θράκη αποτελεί μια γεωργική περιοχή, καλλεργόνται διάφορα είδει λαχανικών και δημητριακών όπως μελιτζάνες, πιπεριές, ντομάτες αλλά και καλαμπόκι, σιτάρι, κριθάρι. Γι' αυτό και στην Θρακιώτικη κουζίνα συναντάμε πολλές συνταγές που έχουν ως πρώτοι ύλη τα υλικά αυτά. Ακόμη, χάρη στην αναπτυγμένη κτηνοτροφία υπάρχει αφθονία αλλαντικών και γαλακτοκομικών προϊόντων όπως για παράδειγμα τα λουκάνικα (τα λεγόμενα πέταλα), ο καβουρμάς (βραστό κρέας στο λίπος του με μπαχαρικά), ο παστούρμας καθώς και τα παραδοσιακά γιαούρτια με την φρέσκια πέτσα. Τέλος, η Θράκη διαθέτει πλούσιο σε πρώτες ύλες μέσα από το Θρακικό Πέλαγος και τις εύφορες πεδιάδες, όπου παράγονται υλικά με ποσότητα και ποιότητα. Όλα αυτά αναμειγνύονται με έναν ξεχωριστό τρόπο και σε συνδιασμό με την φαντασία, δημιουργούνται οι περίτεχνες και νόστημες συμταγές.

Γενικά, τα περισσότερα από τα υλικά που χρησιμοποιούν οι Θρακιώτες, είναι προϊόντα που παράγουν οι ίδιοι.

ΚΡΙΤΙΚΗ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

Η εργασία μας, κατά την άποψη μας, ήταν αρκετά οργανωμένη και ολοκληρωμένη. Ψάχναμε με όσους το δυνατόν περισσότερους τρόπους να δώσουμε έγκυρες απαντήσεις στα ερωτήματα που θέσαμε για τη Θρακιώτικη κουζίνα.

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΕΡΕΥΝΑ

Θα μπορούσαμε, ακόμη, να επισκευθούμε κάποια ταβέρνα με Θρακιώτικα φαγητά. Επίσης θα μπορούσαμε να κάνουμε περισσότερες συνεντεύξεις, ώστε να μάθουμε πιο πολλά, αλλά και πάλη η εργασία μας ήταν ολοκληρωμένη.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

www.wikipedia.com

www.StellaSpanou.com

Βιβλίο <<Νόστιμες αναμνήσεις από τη Θράκη>>