# Παράρτημα β

**Φύλλα Εργασίας**

## Ενότητα α, στάδια 2 και 3

### Φύλλο εργασίας 1

**Άσκηση α**

* Παρατηρείστε προσεκτικά τα φύλλα του αμπελιού και απαντήστε στις παρακάτω ερωτήσεις:

1. Τι σας θυμίζουν;

……………………………………………………………………………………..

1. Τι χρώμα και απόχρωση έχουν;

…………………………………………………………………………………….

1. Πώς μυρίζουν;

……………………………………………………………………………………..

1. Πώς θα χαρακτηρίζατε την υφή τους;

……………………………………………………………………………………..

**Άσκηση β**

* Παρατηρείστε προσεκτικά τον κορμό του αμπελιού και απαντήστε στις παρακάτω ερωτήσεις:

1. Δώστε μία σύντομη περιγραφή..

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

1. Υπολογίστε περίπου το ύψος του κορμού.

………………………………………………………………………………………

1. Πώς θα χαρακτηρίζατε την υφή του;

………………………………………………………………………………………

**Άσκηση γ**

* Παρατηρείστε προσεκτικά τον αμπελώνα ως σύνολο και απαντήστε στις παρακάτω ερωτήσεις:

1. Πώς βρίσκονται τοποθετημένα τα φυτά;

………………………………………………………………………………….

1. Ποιο ιδιαίτερο χαρακτηριστικό έχουν κάποιοι αμπελώνες;

………………………………………………………………………………….

1. Γιατί νομίζετε ότι συμβαίνει αυτό;

………………………………………………………………………………….

**Άσκηση δ**

* Παρατηρήστε προσεκτικά ένα τσαμπί σταφύλι και απαντήστε στις παρακάτω ερωτήσεις:

1. Από τι αποτελείται;

……………………………………………………………………………..

1. Τι σχήμα και υφή έχουν οι ρώγες;

……………………………………………………………………………..

1. Μοιράστε μία ρώγα στη μέση και δώστε μία σύντομη περιγραφή.

……………………………………………………………………………..

**Άσκηση ε**

* Παρατηρήστε προσεκτικά τις εικόνες:

1. Συγκρίνετε και καταγράψτε τις διάφορες ποικιλίες σταφυλιών στον παρακάτω πίνακα σε σχέση με το χρώμα, το σχήμα του καρπού και των φύλλων και την ύπαρξη ή όχι κουκουτσιών. Η σύγκριση μπορεί να γίνει και σε σχέση με τις προσωπικές σας εμπειρίες.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Ποικιλία 1** | **Ποικιλία 2** | **Ποικιλία 3** | **Ποικιλία 4** |
| **Χρώμα:**  **Σχήμα:**  **Φύλλα:**  **Κουκούτσια:** |  |  |  |  |

1. Ψάξτε στο διαδίκτυο και βρείτε τις δημοφιλέστερες γηγενείς (κυπριακές) ποικιλίες και τη χρήση τους (οινοποιήσιμες, επιτραπέζιες, άλλες χρήσεις). **\*προαιρετικό**

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

## Ενότητα γ, στάδιο 2

### Φύλλο εργασίας 2

* Δείτε προσεκτικά το βίντεο με τίτλο «Παραγωγή κρασιού στην Κύπρο και απαντήστε στις παρακάτω ερωτήσεις:

**Άσκηση α**

Επιλέξτε τη σωστή απάντηση:

1. Πού καλλιεργούνται τα υψηλότερα αμπελοτόπια της Ευρώπης;

Α. Στη Γαλλία

Β. Στην Ελλάδα

Γ. Στην Κύπρο

Δ. Στην Ισπανία

1. Τι σημαίνει «γηγενείς» ποικιλίες;

Α. Ντόπιες

Β. Από την Αμερική

Γ. Από το εξωτερικό

Δ. Από τον πλανήτη Γη

1. Τι είναι το «ξυνιστέρι»;

Α. Μηχάνημα που χρησιμοποιείται σε ένα οινοποιείο

Β. Λευκή ποικιλία αμπελώνα

Γ. Κόκκινη ποικιλία αμπελώνα

Δ. Εργαλείο που χρησιμοποιείται στην αμπελοκαλλιέργεια

1. Τι εννοούμε με τον όρο οινοποίηση;

Α. Η μετατροπή του μούστου σε κρασί

Β. Η μετατροπή του μούστου σε μπύρα

Γ. Η μετατροπή του μούστου σε ζιβανία

Δ. Η αποθήκευση του μούστου

1. Τι είναι το στάδιο του εκραγισμού;

Α. Η συγκομιδή των σταφυλιών

Β. Ο διαχωρισμός των βοστρύχων από τις ράγες

Γ. Ο διαχωρισμός των ραγών από τη φλούδα και τα κουκούτσια

Δ. Ο διαχωρισμός του σταφυλοχυμού από τα στερεά μέρη

**Άσκηση β**

Σχεδιάστε έναν βόστρυχο:

**Άσκηση γ**

Απαντήστε συνοπτικά στις παρακάτω ερωτήσεις:

1. Τι είναι η σταφυλομάζα;

…………………………………………………………………………………………

1. Στα παλαιότερα χρόνια πριν την ύπαρξη των μηχανημάτων τι χρησιμοποιούσαν στη θέση του πιεστηρίου;

…………………………………………………………………………………………

1. Τι προστίθεται στις δεξαμενές για να ξεκινήσει η αλκοολική ζύμωση;

…………………………………………………………………………………………

1. Πόσες μέρες διαρκεί η αλκοολική ζύμωση;

…………………………………………………………………………………………

1. Εκτός από τις μεταλλικές δεξαμενές πού αλλού μπορεί να γίνει η αλκοολική ζύμωση;

…………………………………………………………………………………………