

Έργο eTwinning, «STEM in a Greenhouse» 2022-23

Ολοκληρώθηκε το φετινό έργο eTwinning με τίτλο «STEM in a Greenhouse», στο οποίο συμμετείχαν 9 μαθητές της Β' τάξης του 3^{ου} Γυμνασίου Ναυπάκτου με υπευθύνους καθηγητές τον κ. Δρίβα και τον κ. Γεροδήμο. Στο έργο συνεργάστηκαν μαθητές από τα σχολεία 2^ο Γυμνάσιο Περιστερίου, 2^ο Γυμνάσιο Ηλιούπολης, 6^ο Γυμνάσιο Βέροιας, Γυμνάσιο Δόμβραινας, Πειραματικό Γυμνάσιο Καλαμάτας και σχολεία από Τουρκία, Μολδαβία και Ρουμανία.

Οι μαθητές:



- Σχεδίασαν και κατασκεύασαν θερμοκήπιο



- Μέτρησαν και διόρθωσαν το pH του εδάφους



- Φύτεψαν αρωματικά φυτά και λαχανικά



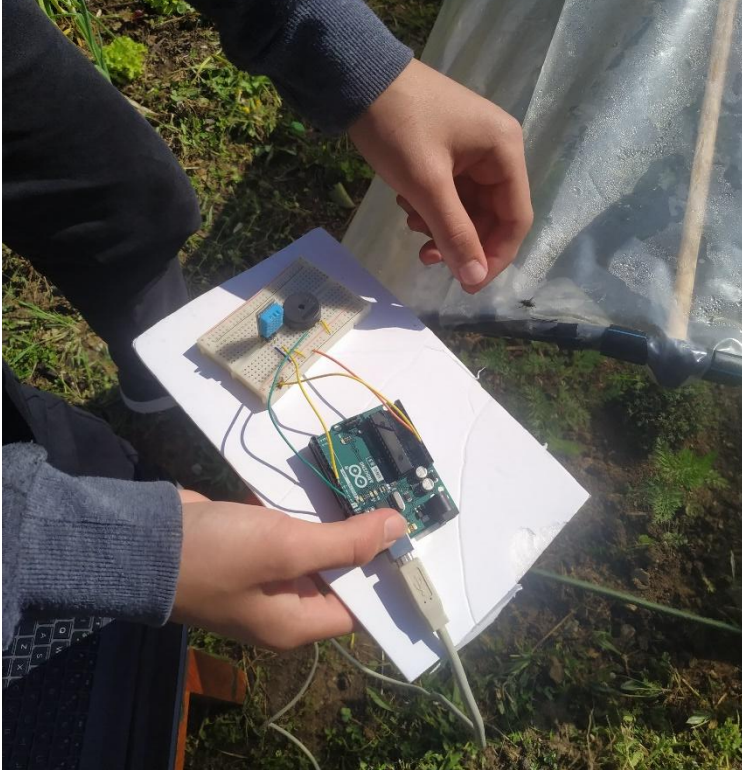
- Φρόντισαν την ανάπτυξη των φυτών



- Καλλιτέχνησαν το logo του έργου



- Εκπαιδεύτηκαν στο Arduino και το προγραμματίσαν





- Μέτρηση θερμοκρασία και υγρασία στο θερμοκήπιο με το Arduino

Menu

Salad: Beetroot - carrot - basil - walnut - pomegranate - balsamic vinegar - olive oil.
Appetizer: Mini rusk - creamy cheese - mint.
Main dish: Lamb in the oven with rosemary.
Side dish: Potatoes in the oven with thyme - oregano.
Dessert: Yoghurt with quince jam (containing sweet scented geranium).
So, we have foods from all of our crops: Beetroot, carrot, basil, mint, rosemary, thyme, oregano and sweet scented geranium!

 Add comment

Crispy puffy tart



Materials

- 1 package of ready-made puff pastry sheet
- 1 egg , ½ cup of Parmesan, ½ cup of breadcrumbs
- 6 roasted Florinis peppers
- 2 tbsp of garlic oil
- some fresh oregano
- some fresh thyme
- a few pitted olives.

 First open the cold puff pastry

Roasted Red Pepper, Spinach & Feta Penne Pasta



Ingredients

12 ounces whole-wheat penne

¼ cup extra-virgin olive oil

3 large cloves garlic, sliced

1 (16 ounce) jar roasted red peppers, drained and chopped

1 (10 ounce) baby spinach

½ teaspoon salt

½ teaspoon ground pepper

¾ cup crumbled feta cheese

Directions

Bring a large pot of water to a boil and cook penne according to package directions; drain and return to pot.

ROSEMARY (POTATO SKEWERS)



ROSEMARY (POTATO SKEWERS)

Ingredients

- 1kg of small potatoes with their skin
- 1 cup of olive oil
- ½ tablespoon of chopped fresh oregano
- 6 fresh chopped onions
- 2 tablespoons of mustard
- ¼ cup of white balsamic vinegar
- Salt
- Freshly ground pepper
- Metal or wooden skewers

We wash the potatoes with their skin very well.

We put them in a pot of boiling water. We boil them for 5-7 minutes, depending on their size, from the time they start boiling.

We do not want them to overcook, we want just to soften a bit for the potato skewers.

We light the fire. We cut the potatoes into 3-4 slices, depending on their size.

In a bowl, we put ½ cup of olive oil, the herbs, half of the fresh onions. We add the potatoes and we mix them well. We pass the

Lavender Liqueur



Ingredients

- 500 ml of vodka
- 400 ml of water
- 400 gr of sugar
- 1 cup of lavender flowers
- 1 sprig of lavender
- 1 teaspoon of vanilla extract
- 2 - 3 drops of purple food coloring

Instructions

1. In an airtight jar, mix the sugar with the lavender flowers, close and leave in a cool place for 15 days, shaking the jar every 2 - 3 days.

2. As soon as the 15 days have passed, boil the sugar and water in a pot to make a syrup and let it boil. Let it cool and mix it with the vodka and vanilla extract. Put the mixture in a bottle without filtering it and add the sprig of lavender leaves.

3. Close and leave for 20 days, shaking the bottle every 5-6 days. Filter the liqueur with a turban and transfer it to the desired bottle. Add the pastry color, shake very well and enjoy.

- Πρότειναν συνταγές μαγειρικής με τα φυτά που καλλιέργησαν



- Μαγείρεψαν



- Και επικοινωνήσαν με μαθητές άλλων σχολείων και χωρών

Ήταν ένα θαυμάσιο ταξίδι, με αναζήτηση και εφαρμογή επιστημονικής γνώσης, με ανάπτυξη πολλαπλών δεξιοτήτων, επαφή με τη φύση και δημιουργία, με διαρκή πειραματισμό για το Arduino, απόλαυση με το φαγητό και με την επικοινωνία με άλλους μαθητές.

Το χαρήκαμε όσο δεν φαντάζεστε!!!