

Π 2: Κοσκίνισμα

Εισαγωγικό ερέθισμα – Διατύπωση υποθέσεων

Μετά το λίχνισμα, οι αγρότες μετέφεραν το σιτάρι ή το κριθάρι στους μύλους με σκοπό να το αλέσουν για να πάρουν το αλεύρι.

Ανεμόμυλος



Συγγραφή: Στυλιανακάκης Γιάννης – Δάσκαλος / Συνεργάτης του ΕΚΦΕ Χανίων για την Π.Ε.
Φωτογράφιση – Ηλεκτρονική επεξεργασία: Γιαννενάκης Κων/νος - Δάσκαλος

Νερόμυλος



πηγή: panoramio.com και viewsfgreece.gr

Χειρόμυλος σπιτιού



πηγή: naturedigital.blogspot.com

Συγγραφή: Στυλιανακάκης Γιάννης – Δάσκαλος / Συνεργάτης του ΕΚΦΕ Χανίων για την Π.Ε.
Φωτογράφιση – Ηλεκτρονική επεξεργασία: Γιαννενάκης Κων/νος - Δάσκαλος

Πριν χρησιμοποιήσουν το αλεύρι, κυρίως για φτιάξιμο του ψωμιού, το καθάριζαν από τα μικρά ξένα σώματα που είχε (φλοιούς από άχυρα) με το κοσκίνισμα.

Κόσκινο



πηγή:cultyre.samos.gr

Πώς θα καθαρίσουμε το αλεύρι;

Πείραμα

Όργανα – Υλικά

Αλεύρι
Μικρά ξυλάκια
Μικρά ξερά φύλλα
Λεκάνη
Κόσκινο ή
Σουρωτήρι μεγάλο
Πλαστικό διάφανο ποτήρι



Οδηγίες εκτέλεσης

Μέσα στο ποτήρι, έχουμε ετοιμάσει το μίγμα (στερεό με στερεό) από αλεύρι, μικρά ξυλάκια και γενικά ξένα σώματα.



Τοποθέτησε το κόσκινο ή το σουρωτήρι μέσα στη λεκάνη.

Ρίξε το μίγμα του αλευριού από το ποτήρι στο κόσκινο ή στο σουρωτήρι.



Σήκωσε το κόσκινο ή το σουρωτήρι σε ύψος 20 εκ. από τη λεκάνη και κούνα το οριζόντια δεξιά – αριστερά, με μικρές κινήσεις, ώστε το αλεύρι να πέφτει μέσα στη λεκάνη.



Συγγραφή: Στυλιανακάκης Γιάννης – Δάσκαλος / Συνεργάτης του ΕΚΦΕ Χανίων για την Π.Ε.
Φωτογράφιση – Ηλεκτρονική επεξεργασία: Γιαννενάκης Κων/νος - Δάσκαλος

Όταν τελειώσει το αλεύρι από το κόσκινο ή το σουρωτήρι, κοίταξέ το και κοίτα και το αλεύρι στη λεκάνη.



Παρατήρηση

- Μέσα στο κόσκινο ή στο σουρωτήρι έχουν μείνει τα ξένα σώματα και στη λεκάνη το αλεύρι είναι καθαρό.

Συμπέρασμα

- Μπορούμε να διαχωρίσουμε τα συστατικά ενός μείγματος με το κόσκινο ή το σουρωτήρι.
- Η μέθοδος αυτή ονομάζεται κοσκίνισμα.