

Ο Αγρότης είναι μια από τις κοινωνικές τάξεις και η πιο παλιά. Η τάξη αυτή υπόκειται σε πάρα πολλές παραλλαγές που εξαρτώνται από την εποχή, από τον τόπο, από τον τρόπο που εργάζεται ακόμη και από τον τρόπο που κατέχει τα μέσα παραγωγής. Ο αγρότης μπορεί να θεωρηθεί σαν ο πρώτος επαγγελματίας πάνω στη γη. Όταν ο άνθρωπος άρχισε να ασχολείται με την καλλιέργεια της γης έπαψε πια να είναι κυνηγός και να γυρίζει από τη μια περιοχή στην άλλη και εγκαταστάθηκε σε μια περιοχή. Από το σημείο αυτό κι έπειτα, η ζωή και ο πολιτισμός του ανθρώπου ακολουθούν μian άλλη πορεία, πολύ πιο σύνθετη και περίπλοκη, που οδηγεί, όμως στη δημιουργία ενός ανώτερου πολιτισμού.

Μυλωνάδες στους παλαιότερους χρόνους λεγόταν αυτοί που εκμεταλλεύονταν τους μύλους και άλεθαν τα σιτηρά για να παράγουν αλεύρι. Όσους από τους μύλους κινούνται με αέρα τους έλεγαν ανεμόμυλους.

Οι μύλοι λειτουργούσαν κυρίως το χειμώνα, και όπου υπήρχαν τρεχούμενα νερά λειτουργούσαν και το καλοκαίρι.

Η εγκατάσταση του γινόταν συνήθως πλάι στις όχθες των ποταμών και όταν υπήρχαν ειδικές συνθήκες χτίζοντας διαδοχικά ο ένας κάτω από τον άλλο στην πλαγιά ενός βουνού όπου με τη βοήθεια μεγάλης ποσότητας τρεχούμενων νερών λειτουργούσαν διαδοχικά. Ο μυλωνάς περίμενε να φυσήξει ο κατάλληλος άνεμος για να θέσει σε λειτουργία το μηχανισμό του μύλου. Άπλωνε τα πανιά της φτεριοτής, μετέφερε μέσα στο μύλο τους καρπούς που επρόκειτο να αλεστούν, τους άδειαζε στην κοφινίδα που ήταν ένα ξύλινο κιβώτιο με πυραμιδωτή προς τα κάτω βάση, απ' όπου έπεφτε μέσα στην κουβέρτα, ένα ξύλινο κιβώτιο, μορφής χαμηλού -πολυγωνικού πρίσματος που περιέβαλε ης μυλόπετρες, την απανώπετρα και την κατώπετρα.

Ο Φούρναρης ασχολείται με την Παρασκευή ψωμιού και διαφόρων άλλων αρτοπαρασκευασμάτων. Μπορεί να φτιάξει πάρα πολλά είδη ψωμιού και άλλες πολλές κατασκευές. Όπως όλα τα επαγγέλματα έτσι και αυτό πρέπει να το αγαπάς για να πετύχεις σε αυτό. Πολλοί έχουν ξεκινήσει από το τίποτα με πολύ απλά πράγματα και το έχουν εξελίξει και έχουν μεγαλώσει τις επιχειρήσεις τους. Φτάνει να έχεις όρεξη και να μην βαριέσαι. Πρέπει να είσαι δημιουργικός, να τολμάς και συνέχεια ν' ανακαλύπτεις μέσα από τη δουλειά σου και τις κατασκευές σου καινούριες συνταγές, βελτιωμένες και ξεχωριστές, ιδιαίτερες.

Από μικρή ηλικία όταν παίζοντας με τις πλαστελίνες που μου αγόραζε η μητέρα μου είχα δείξει ενδιαφέρον ως προς τις κατασκευές αρτοσκευασμάτων. Τα μοναδικά σχέδια που έφτιαχνα διαρκώς ήταν κουλουράκια και φραντζολάκια ψωμιού. Κανείς όμως δεν το είχε καταλάβει ούτε το είχε πάρει στα σοβαρά ότι αυτό δηλαδή θα αποτελούσε το βασικό μου ενδιαφέρον και για την επαγγελματική μου αποκατάσταση. Μεγαλώνοντας άρχισα ν' ασχολούμαι με αυτό πιο σοβαρά και έψαχνα στο διαδίκτυο για διάφορες συνταγές είτε για Παρασκευή διαφόρων τύπων ψωμιού είτε διάφορα κουλουράκια και κεκάκια. Ο ζήλος μου γι' αυτό το επάγγελμα αυξάνονταν διαρκώς. Για μένα είναι πολύ δημιουργικό όλο αυτό και δεν υπάρχει περιορισμός. Δηλαδή υπάρχουν πολλές συνταγές που μπορείς να τις αλλάξεις και να δημιουργήσεις πολλά πράγματα. Αρκεί να πειραματιστείς και να βάλεις τη φαντασία σου να δουλέψει.

Στα μελλοντικά μου σχέδια και τελειώνοντας το λύκειο θα προσπαθήσω να μπω στην σχολή στον Πειραιά στο Καλαμάκι, για να πάρω το δίπλωμα που χρειάζεται. Θα χρειαστώ βέβαια και την οικονομική βοήθεια των γονιών μου. Χρειάζεται ένα αρκετά μεγάλο κεφάλαιο για να ξεκινήσω την δική μου επιχείρηση, η οποία θα έχει αρκετά μηχανήματα, τους κατάλληλους φούρνους και τον ανάλογο χώρο.

Ίσως προσπαθήσω να βοηθηθώ και από προγράμματα της Ευρωπαϊκής Ένωσης που δίνουν κάποια χρήματα για την αειφόρο ανάπτυξη. Το επάγγελμα αυτό θεωρώ ότι είναι αρκετά χρήσιμο γιατί προσφέρει στους ανθρώπους το βασικότερο είδος διατροφής που είναι το ψωμί και όλα τα παράγωγά του. Παράγοντας επίσης τόσα προϊόντα εκτός του ότι δίνει δουλειά σε τόσα άτομα (αφού μέσα σ' ένα φούρνο απασχολούνται αρκετά άτομα) απορροφά και πρώτες ύλες όπως είναι το αλεύρι και βοηθάει στον πρωτογενή τομέα που είναι η αγροτική ανάπτυξη, δηλαδή στην παραγωγή του σιταριού, του καλαμποκιού κ.α. Έτσι βλέπουμε ότι δουλεύουν οι αγρότες, οι πωλητές, οι εργάτες στο φούρνο και τόσα άλλα άτομα μέχρι να φτάσει το ψωμί στο τραπέζι μας.

Συνεργασία

Ο Μυλωνάς θα είναι ο συνδεδειγμένος κρίκος ή αλλιώς ο ενδιάμεσος παράγοντας ανάμεσα στον

Πρωτογενή τομέα που αντιπροσωπεύει ο αγρότης και τον δευτερογενή τομέα που είναι ο φούρναρης. Ο μυλωνάς θα αγοράζει σε κάποια τιμή την παραγωγή του αγρότη, σε κάποια χαμηλή τιμή. Δηλαδή θα αγοράζει το σιτάρι, το καλαμπόκι, το κριθάρι κ.α. Σε κάποια τιμή και αφού το αλέσει θα το πουλάει σε μεγαλύτερη τιμή για να έχει κι εκείνος κέρδος στον φούρναρη.

Ο αγρότης θα προσπαθήσει να βγάλει μεγάλες ποσότητες πχ. Σιτηρών και να είναι και καλής ποιότητας, για να πετύχει καλή τιμή πώλησης. Ο μυλωνάς που θα αλέσει τους διάφορους καρπούς για να έχει κι αυτός κέρδος θα αυξήσει τη τιμή του αλεσμένου προϊόντος. Το ίδιο θα κάνει και ο φούρναρης που θα φτιάξει τα διάφορα είδη αρτοσκευασμάτων, θα αυξήσει ακόμα περισσότερο την τιμή τους, για να μπορέσει να βγάλει τα έξοδα της επιχείρησής του και να του μείνει και κάποιο κέρδος.

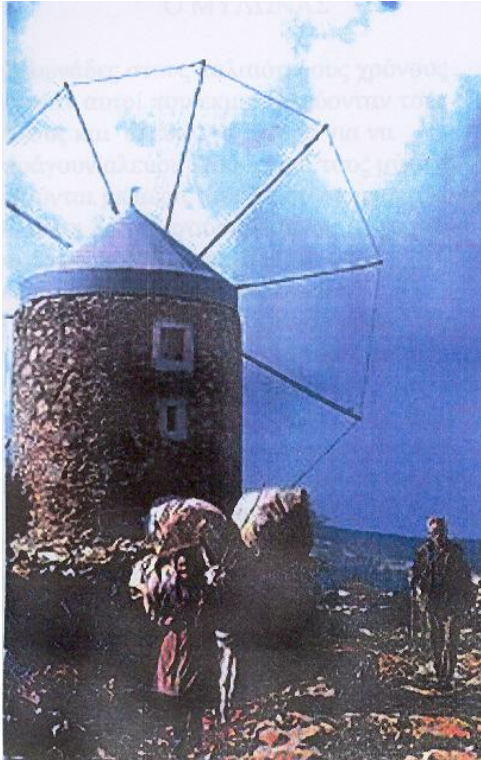
Στήσιμο επιχείρησης

Ο αγρότης θα χρειαστεί σπόρους, λιπάσματα, πετρέλαιο για το τρακτέρ του και για όλα αυτά απαιτείται ένα κεφάλαιο. Το κράτος πιο παλιά βοηθούσε τους αγρότες αλλά τώρα νομίζω ότι οι αγρότες δεν έχουν την βοήθεια που θα έπρεπε. Βοηθούσε επίσης και η Ευρωπαϊκή Ένωση με κάποια κονδύλια. Τα πράγματα όμως τώρα έχουν δυσκολέψει πολύ και οι αγρότες βρίσκονται σε πολύ δύσκολη θέση. Μερικές φορές μπορεί να πάθουν και ζημιά στις καλλιέργειές τους και να μην αποζημιωθούν εγκαίρως από το κράτος, τότε είναι τελείως χαμένοι. Ο μυλωνάς από την μεριά του είναι ο πρώτος έμπορος που θα μεσολαβήσει έπειτα από τον παραγωγό και ανάλογα με το πόσο θα αγοράσει το προϊόν θα αυξήσει και την τιμή του. Για να στήσει κι αυτός την επιχείρησή του χρειάζεται σημαντικά κεφάλαια αφού τα μηχανήματά του κοστίζουν πολύ ακριβά και ίσως χρειαστεί να πάρει και κάποιο δάνειο από την τράπεζα ή ακόμα και να απορροφήσει κάποια πακέτα που δίνει η Ευρωπαϊκή Ένωση για νέους επιχειρηματίες. Αυτό μπορεί να το κάνει και ο φούρναρης που για τους ίδιους λόγους θα χρειαστεί και αυτός αρκετές χιλιάδες ευρώ για να στήσει την επιχείρησή του. Πιο παλιά όλα αυτά ήταν πιο εφικτά για να γίνουν γιατί οι τράπεζες έδιναν δάνεια με χαμηλά επιτόκια και βοηθούσαν την επιχειρηματικότητα στην Ελλάδα, όμως στις μέρες μας όλα αυτά έχουν εκλείψει και τα πράγματα γίνονται όλο και δυσκολότερα.

Αγρότης



Μυλωνάς



Φούρναρης



Κυριακή Φραγκιά

Άννα Μαρία
Τουντόσε

Φαίη Σαρρή