

Στα πλαίσια του καινοτόμου προγράμματος "Εργαστήρια Δεξιοτήτων", στην 4η θεματική ενότητα με τίτλο : "Δημιουργώ και καινοτομώ- Δημιουργική σκέψη και πρωτοβουλία" και με αφορμή την υποενοότητα: "Επιχειρηματικότητα- Αγωγή Σταδιοδρομίας-Γνωριμία με τα επαγγέλματα" καλέσαμε, σήμερα 11/11/2024 στην τάξη μας, τον κ. Τάσιου Δημήτριο , ιχθυοπώλη και μουσικό(ντραμς). Ο Δημήτρης ήταν συμμαθητής μου στο Δημοτικό και φίλος μου μέχρι σήμερα! )

Ο κ. Τάσιου μας μίλησε και για τα 2 επαγγέλματά του. Από μικρός, είχε κλίση στη μουσική, κατάλαβε από νωρίς το ταλέντο του ,το χάρισμα που είχε και με την παρότρυνση, συμπαράσταση και καθοδήγηση του πατέρα του , ο οποίος ήταν κι αυτός επαγγελματίας μουσικός (μπουζούκι) άρχισε την εξάσκηση. Έτσι λοιπόν , με την προσωπική του πρακτική εξάσκηση(=εσωτερικά κίνητρα) ,αλλά και πολύωρη προσωπική μελέτη και μαθήματα από επαγγελματία μουσικό ,φίλο του πατέρα του, συνέχισε τις σπουδές του στο Δημοτικό ωδείο Δράμας. Για αρκετά χρόνια, έπαιζε με τον πατέρα του, σε νυχτερινά καταστήματα – κέντρα διασκέδασης στη Δράμα, ο ίδιος ντραμς και ο πατέρας του μπουζούκι, μέχρι το 2010.

Αξίζει να σημειωθεί πως , από τα εφηβικά του χρόνια , δούλευε στην επιχείρηση του πατέρα του, ο οποίος διατηρούσε ιχθυοπωλείο και για αυτό, ο κ. Δημήτρης είναι αξιόπαινος, αξιοθαύμαστος!!!

Το 2009, ανοίγει το δικό του ιχθυοπωλείο και από το 2015 το εξελίσσει , ακολουθώντας τους ρυθμούς της αγοράς και την θαλασσινή κουζίνα. Παρέχει στους πελάτες το ψάρι, όχι μόνο νωπό, αλλά και έτοιμο

μαγειρεμένο (στα κάρβουνα ή στο τηγάνι) και με διανομή στο σπίτι (= ντελίβερι) κάτι πρωτοφανές-πρωτοποριακό (για το συγκεκριμένο τρόφιμο) εκείνη την εποχή, για τα δεδομένα της πόλης μας!!

Ο κ. Τάσιου, μας μίλησε για τη διατροφική αξία των ψαριών και μας συμβούλεψε να τρώμε συχνά ψάρια(ο ίδιος τρώει 2-3 φορές την εβδομάδα). Τα ψάρια, όπως μας ενημέρωσε ο κ. Δημήτρης , περιέχουν τα πολύτιμα ω-3 λιπαρά οξέα, παρέχουν στον οργανισμό πρωτεΐνες υψηλής βιολογικής αξίας, αποτελούν καλή πηγή βιταμινών Β, βιταμίνης Α και D και περιέχουν μεγάλες ποσότητες ασβεστίου και φωσφόρου,

Έκανε αναφορά στα ακριβά ψάρια : φαγκρί, συναγρίδα, μπαρμπούνι, αστακός, ξιφίας, σολομός, караβίδες, γαρίδες, χταπόδι κ.ά.

Μας ενημέρωσε για το καθημερινό του πρόγραμμα: ύπνος στις 10.00μ.μ. - 10.30μ.μ. , εγερτήριο στις 03.00π.μ. για να επισκεφτεί την ιχθυόσκαλα της Καβάλας και να προμηθευτεί φρέσκα, πελαγίσια ψάρια.

Μας αποκάλυψε μερικά από τα μυστικά για να αναγνωρίζουμε καταλαβαίνουμε και να ξεχωρίζουμε τα φρέσκα ψάρια: το «ζωντανό» και φρέσκο ψάρι έχει λάμψη, θέλεις να το αγγίξεις, τα μάτια του δεν είναι προς τα μέσα, αν το πιέσεις, αν το ζουλήξεις, δεν αφήνει βαθούλωμα κτλ.

Σε ερώτηση μαθητή: «Τι κάνετε, κ. Δημήτρη, το καλοκαίρι με τις μύγες και τις σφήκες» ο κ. Τάσιου απάντησε ότι βάζει ένα μικρό ψάρι (π.χ. γαύρο ή σαρδέλα) σε μία άκρη, για να είναι το δόλωμα να

«τραβάει» , να προσελκύει τα έντομα, αλλά χρησιμοποιεί και την υδρονέφωση (Υδρονέφωση είναι ένα σύστημα ψύξης που αποτελείται από μικρά σταγονίδια νερού για δροσισμό εξωτερικών χώρο. Αποτρέπει την αφυδάτωση και την απώλεια βάρους των αγαθών( φρούτων, κρεάτων , ψαριών , λαχανικών κτλ)

Τέλος, ανακοίνωσε πως είναι από μικρός συλλέκτης( συλλέγει γραμματόσημα, χαρτονομίσματα , νομίσματα) .

Το μήνυμα που θέλησε , ο κ. Δημήτρης, να συγκρατήσουν τα παιδιά, ήταν να κάνουν στη ζωή τους το επάγγελμα που πραγματικά θέλουν και αγαπούν , τη δουλειά που πραγματικά ονειρεύονται κι επιθυμούν. Μόνο τότε θα είναι πραγματικά ευτυχισμένα, χαρούμενα και θα νιώθουν ικανοποίηση και πληρότητα κάτι που συνάδει με τον Τίτλο που δώσαμε στο Πρόγραμμά μας, δηλ. : «Να κάνεις αυτό που αγαπάς και να αγαπάς αυτό που κάνεις».

Ο κ. Δημήτρης σε όλη τη διάρκεια της ενδιαφέρουσας, ευχάριστης, χρήσιμης, ενδιαφέρουσας κι αξιόλογης παρουσίασης, ήταν χαμογελαστός, ευδιάθετος, ευγενικός , απάντησε με υπομονή και προθυμία στις ερωτήσεις των παιδιών , έδωσε διευκρινίσεις και στο τέλος βγήκαμε την καθιερωμένη αναμνηστική φωτογραφία και τον αποχαιρέτισαμε με ένα ζεστό , δυνατό χειροκρότημα.

Τον ευχαριστούμε θερμά κι εγκάρδια για άλλη μια φορά.















