

Πρόγραμμα Αγωγής
Σταδιοδρομίας

Γνωριμία με τη
δομή και τη
λειτουργία μιας
επιχείρησης
αξιοποιώντας
τοπικά προϊόντα

Κάτω Νευροκόπι, Μάιος 2024

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Εισαγωγή	2
Υλοτομία	2
Οι Πατάτες Νευροκοπίου	6
Κουμ - Κουάτ: Τα Λιλιπούτεια Πορτοκάλια της Ανατολής	9
Η Διδακτική Επίσκεψη στο Πλαίσιο του Προγράμματος	13
Συμμετέχοντες μαθητές / τριες	18

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Τη σχολική χρονιά 2023-2024 και στο τμήμα Γ1 του Γυμνασίου Κάτω Νευροκοπίου, υλοποιήθηκε το πρόγραμμα ΑΓΩΓΗΣ ΣΤΑΔΙΟΔΡΟΜΙΑΣ, με τίτλο «Γνωριμία με τη δομή και τη λειτουργία μιας επιχείρησης αξιοποιώντας τοπικά προϊόντα».

Η υλοποίηση του προγράμματος είχε δύο σκέλη. Στο πρώτο πραγματοποιήθηκε μια διδακτική/εκπαιδευτική επίσκεψη σε δύο επιχειρήσεις, στο εργοστάσιο ξυλείας «Σωφρονίδης Κοσμάς», στο Καλαμπάκι Δράμας και το εργαστήριο ζαχαροπλαστικής «Σκλαρής», στον Αγ. Χριστόφορο Καβάλας. Εκεί οι μαθητές είχαν την ευκαιρία να δουν τη δομή και τη λειτουργία των επιχειρήσεων οι οποίες χρησιμοποιούν προϊόντα του Κάτω Νευροκοπίου, όπως τα ξύλα και η πατάτα.

Στο δεύτερο σκέλος οι μαθητές εκπόνησαν τέσσερις εργασίες σχετικές με το πρόγραμμα. Αυτές αφορούσαν την υλοτομία, τις πατάτες, την αρτοποιία και την ιστορία του τοπικού προϊόντος της Κέρκυρας το Κουμ κουάτ.

Επιστέγασμα του προγράμματος αποτέλεσε η τετραήμερη εκπαιδευτική επίσκεψη στην Κέρκυρα κατά τη διάρκεια της οποίας οι μαθητές επισκέφτηκαν μια από τις συνεταιριστικές επιχειρήσεις της Κέρκυρας στην οποία επεξεργάζονται το φημισμένο τοπικό προϊόν Κουμ κουάτ από το οποίο παράγουν από γλυκό του κουταλιού μέχρι πολλά άλλα ποικίλα εδέσματα.

2

Υπεύθυνη προγράμματος: **Χατζηαποστόλου Μαρία, ΠΕ02**

Εκπαιδευτικοί που συμμετέχουν:

Κοσκερίδης Βασίλης, ΠΕ11

Αργυρίου Μαρία, ΠΕ 07

Ζήση Μαριάνθη, ΠΕ02

ΥΛΟΤΟΜΙΑ ΣΤΟ ΚΑΤΩ ΝΕΥΡΟΚΟΠΙ

Υλοτομία [σύνθετη λέξη από: ὕλη (ξύλο) + τέμνω (κόβω), αγγλ. *logging*] είναι η διαδικασία κοπής, αρχικής επεξεργασίας και μεταφοράς των δέντρων -σε μορφή κορμών- από το δάσος σε μια τοποθεσία για την περαιτέρω αξιοποίησή τους.

Μπορεί να περιλαμβάνει τη σύρση των κορμών, την επιτόπια επεξεργασία των και τη φόρτωση των κορμών σε φορτηγά ή άλλα μεταφορικά μέσα.

Ως διαδικασία, η υλοτομία (ή υλοτόμηση) αποτελεί την αρχή μιας αλυσίδας εφοδιασμού που παρέχει την πρώτη ύλη της ξυλείας για πολλά προϊόντα που χρησιμοποιούν σήμερα οι άνθρωποι σε όλο τον πλανήτη, λ.χ. ξύλο για κατοικίες, κατασκευές, θερμική ενέργεια και πολλά προϊόντα ξύλου, χαρτιού και χαρτονιού. Τα συστήματα υλοτομίας χρησιμοποιούνται επίσης για την ορθή διαχείριση των δασών, τη μείωση του κινδύνου των πυρκαγιών και την αποκατάσταση των λειτουργιών του δασικού οικοσυστήματος



Η Υλοτομία συνιστά μία από τις διακριτές και χαρακτηριστικές οικονομικές δομές του Νευροκοπίου. Πολλοί από τους κατοίκους εξασκούν αυτό το επάγγελμα όπως για παράδειγμα οι Αφοί Κοτελιάνοι, ο Γοριδάρης και ο Καρυπίδης.

Ο Υλοτόμος του Νευροκοπίου ασχολείται με την κοπή δέντρων από το δάσος, προκειμένου αυτά να μετατραπούν σε ξυλεία. Οι κύριες εργασίες είναι η κοπή των δέντρων, η μετατόπιση και μεταφορά τους από το σημείο κοπής στο δρόμο, για μεταφορά τους προς το χώρο επεξεργασίας, καθώς επίσης η μεταφορά των κορμών στους χώρους επεξεργασίας με τη βοήθεια αγροτικών μηχανημάτων και φορτηγών και η διαλογή των κομματιών των ξύλων.

Στο Κάτω Νευροκόπι λόγω των ακραίων καιρικών συνθηκών που επικρατούν κατά τους χειμερινούς μήνες (παρατεταμένο κρύο με τις χαμηλότερες θερμοκρασίες στην Ελλάδα) η **Θέρμανση** αυξάνει το κόστος διαβίωσης οπότε ως φθηνότερη λύση οι κάτοικοι επιλέγουν τα καυσόξυλα.



Εξοπλισμός και Μέσα: Για να κόψει τα δέντρα ο Υλοτόμος χρησιμοποιεί αλυσοπρίονο ή τσεκούρι. Ακόμα, χειρίζεται γερανούς και άλλα μηχανικά μέσα, για να σηκώσει και να μεταφέρει τα κομμένα δέντρα σε σημείο που έχουν πρόσβαση αγροτικά μηχανήματα, ή φορτηγά.



Απαιτούμενες Δεξιότητες: Για να ασκήσει κάποιος το επάγγελμα, χρειάζεται να διαθέτει:

- Φυσική αντοχή και μυϊκή δύναμη
- Αγάπη για τη φύση
- Υπομονετικότητα, ψυχραιμία, επιδεξιότητα

- Προσεκτικότητα και καλή κρίση
- Διοικητικές ικανότητες
- Πνεύμα συνεργασίας και επικοινωνίας
- Υπολογιστική ικανότητα
- Ικανότητα αντίληψης χώρου
- Μηχανική ικανότητα.



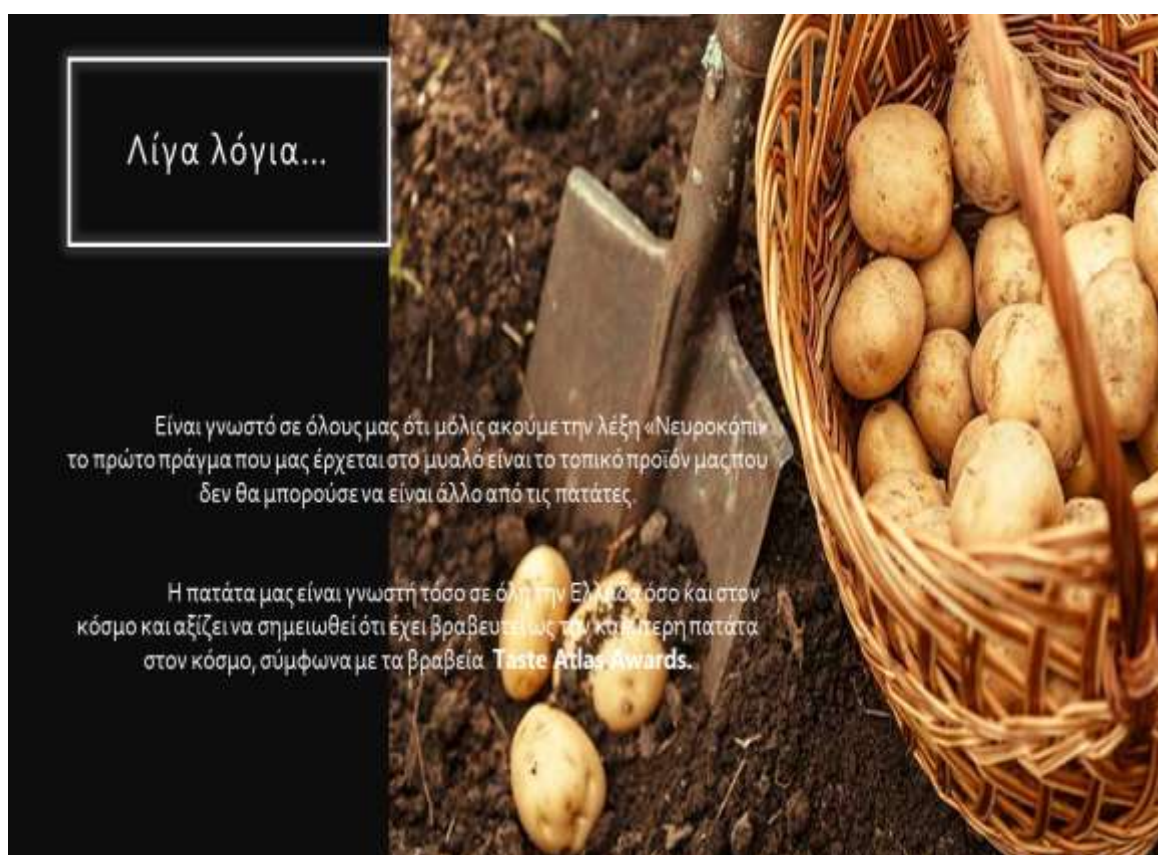
Τον κώδωνα του κινδύνου ωστόσο κρούουν οι υλοτόμοι των 36 Συνεταιρισμών της περιοχής του Κάτω Νευροκοπίου. Το Επάγγελμα δεν είναι ελκυστικό για τους νέους οι οποίοι προτιμούν να μεταναστεύσουν προκειμένου να βρουν εργασία παρά να ασχοληθούν με ένα δύσκολο και επίπονο επάγγελμα.

Οι όποιες δυσκολίες ωστόσο δεν αποτελούν το μόνο αρνητικό στοιχείο. Οι συνθήκες εργασίας καθώς και η ανασφάλεια εξ αιτίας της πολιτικής, που ασκείται στον τομέα των Δασών, αποθαρρύνει τα νέα παιδιά να ασχοληθούν με την υλοτομία και να αναζητήσουν άλλες εργασιακές διεξόδους.

5



ΟΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΤΩ ΝΕΥΡΟΚΟΠΙΟΥ





Η ιστορία της πατάτας μας...

Η καλλιέργεια της πατάτας μας εμφανίστηκε στο λεκανοπέδιο Κάτω Νευροκοπίου στα μέσα της δεκαετίας του 1920, ενώ κορυφώθηκε το 1960. Μέχρι τότε, η κύρια καλλιέργεια της περιοχής ήταν τα καπνά και άλλες μικρές οικογενειακές καλλιέργειες.

Ωστόσο το 2002 αναγνωρίστηκε η πατάτα ως προϊόν προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης. Η περίοδος καλλιέργειας των πατατών αρχίζει γύρω στον Απρίλιο και μετά τις 15 Αυγούστου οι πατάτες ωριμάζουν. Σήμερα εκτιμάται ότι καλλιεργούνται περίπου 35.000 στρέμματα πατάτας...

7



Οι κύριοι παράγοντες που συντελούν στην νοστιμιά των πατατών...

- Στην περιοχή μας τον μισό χρόνο ο τόπος είναι καλυμμένος με πολύ χιόνι, ως αποτέλεσμα να μην υπάρχει δυνατότητα για διπλή σοδειά. Με αυτόν τον τρόπο το έδαφος δεν εξαντλείται.
- Επίσης, ένας άλλος παράγοντας είναι η εναλλαγή της θερμοκρασίας μεταξύ της ημέρας και της νύχτας που παράγει καλύτερης ποιότητας προϊόν καθώς ενισχύει τα συστατικά του.

AGRIA
BAMBA
SPUNTA
BELLINI

Τα στάδια ανάπτυξης της πατάτας...

- a. Η ανάπτυξη βλάστησης (το φυτό αναπτύσσεται προς τα επάνω ώστε να βγει από το έδαφος)
- b. Η βλαστώδης ανάπτυξη (τα φύλλα και οι βλαστοί αναπτύσσονται από τους κόμβους & οι ρίζες αναπτύσσονται κάτω από το έδαφος όπου και αρχίζει η φωτοσύνθεση)
- c. Η έναρξη σχηματισμού κονδύλων (οι κόνδυλοι σχηματίζουν τις άκρες του στόλου αλλά δεν μεγαλώνουν ακόμα σημαντικά)
- d. Ο όγκος των κονδύλων (τα κύτταρα αναπτύσσονται με την συσσώρευση νερού, θρεπτικών ουσιών & υδατανθράκων)
- e. Η ωρίμανση (οι κληματίδες γίνονται κίτρινες & χάνουν φύλλα, η φωτοσύνθεση μειώνεται, οι κληματίδες τελικά μαραίνονται και η πατάτα έχει φτάσει στη ωρίμανσή της)

Και λίγες συνταγές...

Όπως όλοι γνωρίζουμε η πατάτα είναι πλούσια σε άμυλο και αποτελεί τροφή μεγάλης θρεπτικής αξίας. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί είτε για φαγητό, είτε για σνακ, είτε για γλυκό. Στα φαγητά συνήθως μαγειρεύεται σαν συνοδευτικό στο κρέας, στο ψάρι και στο κοτόπουλο, ενώ μπορεί να μαγειρευτεί είτε τηγανιτή, είτε βραστή, στον φούρνο, ακόμα και ψητή στα κάρβουνα.

Εκτός όμως από συνοδευτική η πατάτα μπορεί να μαγειρευτεί και σαν κυρίως γεύμα, όπως η πατατοσαλάτα, οι πατατοκεφτέδες, οι πατάτες στον φούρνο ή ογκρατέν. Σαν σνακ την συναντάμε πολλές φορές στα πατατάκια, ενώ μπορεί να γίνει και γλυκό του κουταλιού!



ΚΟΥΜ - ΚΟΥΑΤ: ΤΑ ΛΙΛΙΠΟΥΤΕΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ ΤΗΣ ΑΝΑΤΟΛΗΣ

Κουμ Κουάτ

Τα λιλιπούτεια πορτοκάλια της
Ανατολής



9

“Χρυσό πορτοκαλί” είναι η ερμηνεία του ονόματος του κουμκουάτ στα κινέζικα, ένα δέντρο που καλλιεργείται ευρέως στο νησί της Κέρκυρας από το 1924. Τα Κουμκουάτ είναι αειθαλείς θάμνοι με αργή ανάπτυξη ή δέντρα βραχείας περιόδου, με πυκνά κλαδιά και μερικές φορές μικρά αγκάθια. Τα φύλλα του έχουν σκούρο γυαλιστερό πράσινο χρώμα ενώ τα λουλούδια του είναι λευκά, παρόμοια με λουλούδια άλλων εσπεριδοειδών. Ανάλογα με το μέγεθος του, το δέντρο κουμκουάτ μπορεί να παράγει εκατοντάδες ή ακόμα και χιλιάδες καρπούς κάθε χρόνο.



Το κουμκουάτ είναι ένα δέντρο που ανήκει στα εσπεριδοειδή και δεν υπερβαίνει τα 2,5 μέτρα σε ύψος. Οι καρποί του ωριμάζουν το Δεκέμβριο και γίνονται από πράσινο πορτοκαλί, όπως συμβαίνει με άλλα εσπεριδοειδή. Αυτό σημαίνει ότι η πιο κατάλληλη περίοδος για συλλογή του καρπού εκτείνεται από τον Ιανουάριο μέχρι τον Φεβρουάριο. Το βρώσιμο φρούτο μοιάζει πολύ με εκείνο του πορτοκαλιού μόνο που είναι πολύ μικρότερο και έχει αυγοειδές σχήμα, περίπου στο μέγεθος και το σχήμα μιας ελιάς



10



- Το κουμκουάτ ήρθε στην Κέρκυρα από τον βοτανολόγο Σίντνεϊ Μέολιν, γνωστό για την ποικιλία πορτοκαλιών που καλλιέργησε στο κτήμα του στην Κέρκυρα και η οποία πήρε το όνομά του και είναι γνωστή στην Ελλάδα ως "Merlin". Σήμερα, το κουμκουάτ καλλιεργείται κυρίως στη βόρεια ακτή της Κέρκυρας, ιδιαίτερα γύρω από το χωριό Νύμφες.

Υπάρχουν αρκετές ποικιλίες του κουμκουάτ, δύο όμως είναι οι ποικιλίες που καλλιεργούνται ευρέως για τα φρούτα τους: • Στρογγυλό κουμκουάτ: Γνωστό επίσης ως Marumi ή Morgani κουμκουάτ, είναι ένα αειθαλές δέντρο που παράγει βρώσιμα χρυσόκίτρινα φρούτα. Ο καρπός είναι μικρός και συνήθως στρογγυλός, αλλά μπορεί σε ορισμένες περιπτώσεις να έχει αυγοειδές σχήμα. Η φλούδα έχει μια γλυκιά γεύση, αλλά ο καρπός στο κέντρο είναι ξινός



11

Το οβάλ κουμκουάτ φέρει πολύ αρωματικά λευκά λουλούδια και μικρά βρώσιμα οβάλ πορτοκαλί φρούτα. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως καλλωπιστικό δέντρο, με επιδεικτικό φύλλωμα, άνθη και καρπούς .



Μαγειρικές χρήσεις περιλαμβάνουν γλυκό του κουταλιού, μαρμελάδες, ζελέ και βραστά ή αποξηραμένα φρούτα ή ζαχαρωμένα σνακ. Το Κουμκουάτ μπορεί επίσης να κοπεί σε φέτες και να προστεθεί σε σαλάτες. Τα τελευταία χρόνια, το κουμκουάτ έχει κερδίσει τη δημοτικότητα ως γαρνιτούρα σε κοκτέιλς, συμπεριλαμβανομένου του μαρτινι ως υποκατάστατο της παραδοσιακής ελιάς.



12



Τα κουμκουάτ τρώγονται μαζί με τη φλούδα, ένα μοναδικό χαρακτηριστικό που τους διαφοροποιεί από τα άλλα οικογένεια των εσπεριδοειδών. Η φλούδα είναι πλούσια σε πολλά αιθέρια έλαια, αντιοξειδωτικά και φυτικές ίνες. 100 g ολόκληρων κουμκουάτ δίνουν 6.7gr ή 17% της ημερήσιας συνιστώμενης κατανάλωσης ινών που αποτελούνται από τανίνες, πηκτίνη, ημι-κυτταρίνη και άλλους πολυσακχαρίτες



Η ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Στα πλαίσια του προγράμματος ΑΓΩΓΗ ΣΤΑΔΙΟΔΡΟΜΙΑΣ, το οποίο είχε ως στόχο τη γνωριμία των παιδιών με την οργάνωση και τη λειτουργία επιχειρήσεων αξιοποιώντας τοπικά προϊόντα, πραγματοποιήθηκε στις 28 Μαρτίου 2024 η εκπαιδευτική μας εκδρομή.

Η εκπαιδευτική εκδρομή του Γ1 του σχολείου μας περιλάμβανε δύο στάσεις. Η πρώτη ήταν στο εργοστάσιο ξυλείας «Σωφρονίδης Κοσμάς», στο Καλαμπάκι Δράμας, ενώ ο τελικός προορισμός ήταν το εργαστήριο ζαχαροπλαστικής «Σκλαρής», στον Αγ. Χριστόφορο Καβάλας.

Το εργοστάσιο ξυλείας επιλέχθηκε σαν προορισμός γιατί ένα μεγάλο μέρος των κατοίκων του Νευροκοπίου ασχολούνται με την υλοτομία (Έχει εκπονηθεί από τα παιδιά και αντίστοιχη εργασία). Εκεί οι μαθητές είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν για να διαδικασία επεξεργασίας των κορμών των δέντρων αλλά και να παρακολουθήσουν από κοντά την μεταφορά και τον τεμαχισμό των κορμών σε

Πρόγραμμα Αγωγής Σταδιοδρομίας

μια σύγχρονη μονάδα επεξεργασία ξύλου, προκειμένου να δημιουργηθούν άλλα παραγόμενα προϊόντα.



14



Πρόγραμμα Αγωγής Σταδιοδρομίας

Στο εργαστήριο ζαχαροπλαστικής «Σκλαρής», οι μαθητές είχαν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν δια ζώσης την παρασκευή αρτοποιημάτων με κύριο συστατικό την πατάτα Νευροκοπίου, όπως πατατόπιτες, πιροσκή πατάτας και μπουρεκάκια με πατάτα.



15



Γυμνάσιο Κάτω Νευροκοπίου





Και στις δύο επισκέψεις οι μαθητές ήρθαν σε επαφή με την οργάνωση και τη λειτουργία των επιχειρήσεων και ρώτησαν πολλές απορίες ως προς τη λειτουργία τους, τα κόστη αλλά και το ρίσκο που έχει η δημιουργία αντίστοιχων μονάδων στην περιοχή τους.

ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ/ΟΥΣΕΣ ΜΑΘΗΤΕΣ/ΤΡΙΕΣ

ΑΡΧΩΝΤΟΠΟΥΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ

ΓΑΛΟΠΟΥΛΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ

ΓΑΛΟΠΟΥΛΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ

ΓΟΡΙΔΑΡΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

ΔΕΡΜΙΤΖΟΓΛΟΥ ΓΝΩΣΙΑ

ΕΞΟΥΣΙΔΗΣ ΙΟΡΔΑΝΗΣ

ΖΥΡΤΙΔΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ

ΘΕΟΔΩΡΙΔΟΥ ΣΟΦΙΑ-ΡΑΦΑΗΛΙΑ

ΙΩΑΝΝΙΔΟΥ ΑΡΙΣΤΕΑ

ΙΩΑΝΝΙΔΟΥ ΧΡΥΣΟΒΑΛΑΝΤΟΥ-ΜΑΡΙΑ

ΙΩΣΗΦΙΔΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ

ΚΕΣΙΔΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ

ΚΕΣΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

ΚΟΥΤΣΟΥ ΙΩΑΝΝΑ

ΚΥΡΙΑΚΙΔΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

ΜΑΤΣΟΥΚΙΔΟΥ ΑΦΡΟΔΙΤΗ

ΜΕΣΕΛΙΔΗΣ ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ

ΜΟΡΑΛΗΣ-ΚΟΥΤΕΛΙΑΝΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ

ΣΑΡΝΤΑΡΙΔΟΥ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ

ΣΙΔΗΡΟΠΟΥΛΟΥ ΝΑΥΣΙΚΑ

ΤΣΑΪΡΙΔΟΥ ΧΑΡΙΚΛΕΙΑ

ΤΣΑΜΟΥΡΛΙΔΟΥ ΝΙΚΟΛΕΤΑ