

## ΓΙΩΡΓΟΣ ΕΥΓΕΝΕΙΑΔΗΣ

# Μαθήματα χαράς

Καθηγητής τεχνολογίας τροφίμων σε παιδιά με αναπηρία και ειδικές μαθησιακές δυσκολίες, διαπιστώνει στην πράξη πώς η μαγειρική και η ζαχαροπλαστική μπορούν να γίνουν εργαλεία μάθησης και επικοινωνίας.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ Χριστίνα Τζάλλα | ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Άλκης Καλούδης

### Γιατί έγινες εκπαιδευτικός;

Το ίθελα πάντα. Πρόκειται για ένα ερέθισμα που έχω πάρει από τον πατέρα μου, ο οποίος ήταν καθηγητής μπχανολογίας. Μου αρέσει η επικοινωνία, ιδίως με τα νέα άτομα. Κάπου στο λύκειο, ενώ ήμουν καλός μαθητής, άρχισα να αγχώνομαι με το τι θα σπουδάσω. Ο πατέρας μου με κατηύθυνε προς την τεχνολογία τροφίμων ως εύκολη εναλλακτική επαγγελματική λύση. Πέρασα με υποτροφία στο ΤΕΙ Θεσσαλονίκης. Το γεγονός ότι δεν έφυγα από το σπίτι μου το είχα λίγο σαν απωθημένο.

Μετά τη σχολή εργάστηκα για ένα διάστημα ως χημικός αναλυτής στο υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και το Ινστιτούτο Σιτηρών, όπου κάναμε ποιοτικό έλεγχο του αλεύρου – ένα πολύ ενδιαφέρον αντικείμενο. Αργότερα δούλεψα στη βιομηχανία, αλλά κάτι με έτρωγε μέσα μου. Ένιωθα σαν να κυνηγάω ένα μπχάνημα και, προκειμένου να κυνηγάω ένα μπχάνημα, προτίμησα να κυνηγάω ανθρώπους. Εννοώ πως ίθελα να ασχοληθώ με την εκπαίδευση. Προσπάθησα λοιπόν να βρω μια διέξοδο και μέσω του πτυχίου μου να πάω προς τα κει. Η αρχή έγινε όταν έτυχε να με πάρουν σε ένα δημόσιο ΙΕΚ τεχνικών μαγειρικής τέχνης για να διδάξω ένα μάθημα.

### Η ειδική εκπαίδευση πώς προέκυψε; Είχες κάποια εμπειρία με παιδιά με αναπηρία;

Όχι. Απλώς παρακολούθησα ένα σεμινάριο ειδικής αγωγής και, κάνοντας για δύο μέρες την πρακτική μου σε ένα δημιοτικό σχολείο, κατάλαβα ότι υπάρχει ιδιαίτερη επικοινωνία με τα παιδιά. Αποφάσισα λοιπόν να κάνω ένα μεταπτυχιακό στην ειδική αγωγή. Πάντα πίστευα πως ο ρόλος του εκπαιδευτικού είναι μοναδικός γιατί έχει την ικανότητα να αλλάξει και να κατευθύνει τη ζωή των μαθητών του – ακόμα περισσότερο όταν πρόκειται για παιδιά με μαθησιακές δυσκολίες, που έχουν χαμπλή αυτοεκτίμηση. Το γεγονός ότι μπορούσα να τα βοηθήσω να αισθανθούν καλύτερα με τον εαυτό τους και, από εκεί που δεν σπεύδωνταν από το θρανίο, να τα κάνω να συμμετάσχουν μου έδωσε δύναμη να συνεχίσω.

### Για τι περιπτώσεις μαθησιακών δυσκολιών μιλάρε;

Πρόκειται για παιδιά με σοβαρές δυσκολίες μάθησης, οι οποίες οφείλονται σε διάφορους παράγοντες: αισθητηριακούς (προβλήματα στην όραση, την ακοή κ.α.), νοητικούς (π.χ. σύνδρομο Down), αναπτυξιακές διαταραχές, αυτισμός) και γνωστικούς. Επίσης, κάποιο παιδί μπορεί να έχει σύνδρομο

ελλειμματικής προσοχής – με ή χωρίς υπερκινητικότητα. Τα παιδιά αυτά δυσκολεύονται να παρακολουθήσουν ένα σχολείο τυπικής εκπαίδευσης και κατευθύνονται σε σχολεία ειδικής εκπαίδευσης.

### Τι κάνετε μέσα στην τάξη;

Το δικό μου μάθημα αφορά τα τρόφιμα. Ξεκινάει με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας. Μαθαίνουμε πώς να χειρίζομαστε σωστά τα τρόφιμα και έχουμε ως στόχο την ολοκλήρωση ενός πιάτου ή γλυκού. Προχωράμε βήμα-βήμα με τα στάδια της συνταγής και στο τέλος γευόμαστε το αποτέλεσμα. Αυτό είναι πολύ βασικό γιατί οι μαθητές βλέπουν ένα ολοκληρωμένο έργο και έχουν έναν τελικό στόχο. Στην ουσία διδάσκω την επιστήμη των τροφίμων μέσα από τη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική. Μάλιστα, στο σχολείο όπου βρίσκομαι, έχουμε αναλάβει με τους μαθητές μου να παρασκευάζουμε το δεκατιανό όλου του σχολείου. Πλέον φτιάχνουν όλα τα σάντουιτς μόνοι τους και τα μοιράζουν οι ίδιοι. Αυτό είναι ένα πολύ σπουδαίο επίτευγμα για μένα.

### Πώς βοηθούν λοιπόν η μαγειρική και η ζαχαροπλαστική αυτά τα παιδιά;

Αρχικά τα βοηθούν να αυτονομηθούν να πιάνουν οιμηθούν καθώς αποκτούν βασικές δεξιότητες. Πέρα από το να φτιάχνουν ένα φαγητό, μαθαίνουν να



«Ο ρόζος του εκπαιδευτικού είναι μοναδικός  
χιλιάτι έχει την ικανότητα να αγγίζει και να κατευθύνει  
τη λωή των μαθητών του.»

χειρίζονται την κουζίνα, το φούρνο, τα μαχαίρια – πράγματα που σ' εμάς ίσως ακούγονται εύκολα, αλλά για εκείνα, όπως και για τους γονείς τους, είναι εξαιρετικά χρήσιμα. Έπειτα, μέσα από τη διαδικασία της μαγειρικής, έρχεται και η επικοινωνία, αφού αναγκάζονται να συνεργαστούν μεταξύ τους και με το δάσκαλο για να πετύχουν ένα στόχο. Δεν πρέπει να ξενάμε όμως ότι πάντα υπάρχει για ορισμένες περιπτώσεις και η προοπτική της επαγγελματικής ενασχόλησης. Τα παιδιά παίρνουν κάποιες γνώσεις για την επιστήμη των τροφίων, εξασκούν βασικές δεξιόττητες μαγειρικής και μπορούν, αν θέλουν, να συνεχίσουν τις σπουδές τους.

Τέλος, πρέπει να εστιάσουμε και στην ψυχολογική επίδραση: Το γεγονός ότι βλέπουν ένα πλήρες έργο που είναι δικό τους δημιουργημα ανεβάζει την αυτοεκτίμησή τους και συχνά τα παροτρύνει να συμμετέχουν.

### Ποια άλλα μαθήματα διδάσκονται σε ένα σχολείο ειδικής εκπαίδευσης;

Εκτός από τα κύρια μαθήματα κορμού και αυτά της μαγειρικής-ζαχαροπλαστικής και της διατροφής-διαιτολογίας, υπάρχουν και κηπουρικής, κηροπλαστικής, κεραμικής, υφαντουργικής και κάποιες φορές ξυλογλυπτικής. Μιλάμε περισσότερο για τεχνικά μαθήματα, καθώς αυτά τα παιδιά μπορούν να αναπτύξουν άριστες τεχνικές δεξιόττητες. Παράλληλα, κομμάτι της ειδικότητάς μου είναι ορισμένες φορές και το μάθημα της αυτόνομης διαβίωσης. Σε ένα κανονικό διαμέρισμα που έχει διαμορφωθεί μέσα στο σχολείο και αποτελείται από δωμάτιο, τραπέζαρια, κουζίνα και μπάνιο, μαθαίνω στα παιδιά να κινούνται και να λειτουργούν αυτόνομα,

δηλαδή να σιδερώνουν, να βάζουν πλυντήριο, να στρώνουν το κρεβάτι, να διπλώνουν τα ρούχα τους, να βάζουν ηλεκτρική οικούπα, να καθαρίζουν.

### Υπάρχει σύνδεση με την αγορά εργασίας;

Δυστυχώς όχι τόσο πολύ στην Ελλάδα, και είναι κρίμα γιατί ακόμα και παιδιά με αναπτυρία μπορούν να εργαστούν. Ένα παιδί που υπάγεται στο φάσμα του αυτισμού, για παράδειγμα, το οποίο συνήθως διακατέχεται από τελειομανία ή τακτικότητα, είναι σε θέση να εκτελεί άψογα μια συγκεκριμένη διαδικασία, όπως να τυλίγει γλυκά ή να συσκευάζει σάντουντς. Μιλάμε για τελειότητα που ούτε εγώ μπορώ να πετύχω. Το συγκεκριμένο παιδί θα μπορούσε να δουλέψει σε μια μονάδα παρασκευής τροφίων, και στο εξωτερικό αυτό συμβαίνει. Υπάρχουν καταστήματα όπως τα Downs & Browns όπου απασχολούνται παιδιά με σύνδρομο Down: Ετοιμάζουν γλυκά και τα σερβίρουν. Στην Ελλάδα κάτι αντίστοιχο κάνει το καφέ Μύρτιλλο στους Αμπελόκηπους.

### Πριν από δύο χρόνια ξεκίνησες ένα blog, το Εύγε (evgeorge.weebly.com). Γιατί ένιωσες αυτή την ανάγκη;

Το blog μου το ονόμασα Εύγε και λόγω του επιθέτου μου (Ευγενειάδης), αλλά κυρίως επειδή ήθελα να πω ένα μπράβο στη διαφορετικότητα και τις προσπάθειες που γίνονται στην ειδική εκπαίδευση. Κάθε εκπαιδευτικός είναι καλό να έχει το δικό του blog και να παρουσιάζει το έργο του. Στο εξωτερικό αυτό συνηθίζεται.

### Τι θέματα παρουσιάζεις;

Οποιαδήποτε καινοτόμο δράση σχετίζεται με την ειδική εκπαίδευση. Ακόμα, πάντα ένας τρόπος να κάνω το

μάθημα πιο διαδραστικό αφού πλέον, όταν παρασκευάζουμε κάτι, βάζω τα παιδιά να φωτογραφίσουν βίημα-βίημα αυτά που κάνουμε και στη συνέχεια τα αναρτώ στο blog. Έτσι, μπορούν ανά πάσα στιγμή να βλέπουν ολοκληρωμένο ότι δημιουργήσαμε, ενώ στο τέλος παραθέτω και χρήσιμες επιστημονικές πληροφορίες για τα τρόφιμα χρησιμοποιώντας τη βιβλιογραφία του υπουργείου Παιδείας. Έχεις λάβει μέρος στη συγγραφή ενός παραμυθιού σχετικά με τη διαφορετικότητα. Περί τίνος πρόκειται;

Στο πλαίσιο των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων του υπουργείου Παιδείας, από κοινού με τρεις εξαιρετικούς συναδέλφους, την Ανθή Τσαμπούρη, τον Χρήστο Γκιαούρη και την Ειρήνη Μυτιληναίου, γράψαμε ένα παραμύθι για τη διαφορετικότητα. Χρησιμοποίησαμε σκίτσα των μαθητών μας και αφίσαμε τη φαντασία τους να κατευθύνει την ιστορία. Ήρωας είναι ο Βούλης, το ψάρι με την πράσινη βούλα στην ουρά, ο οποίος γεννήθηκε με ένα χαρακτηριστικό που τον ξεχωρίζει από τους άλλους και κατάφερε να το μετατρέψει σε προτέρημα. Το παραμύθι «Ο Βούλης με την πράσινη βούλα» είναι διαθέσιμο δωρεάν στο Internet και το YouTube.

### Εσύ τι αποκορύζεις απ' όλα αυτά;

Εισπράττω πάρα πολλή αγάπη από τα παιδιά, και αυτή είναι που με κρατάει. Επειδή η έκφραση των συναισθημάτων τους είναι άμεση και δεν υπεισέρχονται δευτερογενείς σκέψεις, μπορεί κάποιες φορές οι αντιδράσεις τους να είναι και αρνητικές. Καλείσαι να διαχειριστείς αυτές τις καταστάσεις. Αν καταφέρεις να κερδίσεις το σεβασμό και την εκτίμηση τους, τότε η επικοινωνία είναι μαγική.



# **Ο ΕΙΔΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΣΙ**

**Από την εμπειρία σου ως τεχνολόγου τροφίμων, ποια χαρακτηριστικά λάθη κάνουμε στο χειρισμό των τροφών στο σπίτι;**

Ένα είναι η αποθήκευση των αβγών. Το ψυγείο μας είναι φτιαγμένο σαν μια επαγγελματική μονάδα αποθήκευσης. Υπάρχει συγκεκριμένη θίκη για τα αβγά, η οποία κλείνει. Εκεί πρέπει να τα αποθηκεύουμε, χωρίς να τα έχουμε πλύνει προηγουμένως και χωρίς να έρχονται σε επαφή με άλλα τρόφιμα. Τα βγάζουμε οπωσδήποτε από τη χάρτινη θίκη, η οποία, λόγω των απορροφητικών ιδιοτήτων της, είναι εστία μικροβιακής

μόλυνσης. Δεν αποκλείεται το αβγό να έχει περιφερειακά σαλμονέλα, η οποία μπορεί να μεταφερθεί σε άλλα τρόφιμα και να προκαλέσει τροφική διληπτηρίαση. Σαλμονέλα ενδέχεται να υπάρχει και στο τσόφλι, αν και πλέον οι βιομηχανίες τα παστεριώνουν και ο κίνδυνος είναι μικρότερος. Στα ντουλάπια στο κάτω μέρος του ψυγείου βάζουμε τα λαχανικά και τα φρούτα γιατί εκεί υπάρχει περισσότερη υγρασία και για να τα απομονώσουμε από

τα υπόλοιπα τρόφιμα. Γενικώς, δεν κάνει να τα πλένουμε πριν τα τοποθετήσουμε στο ψυγείο, αλλά πριν τα χρησιμοποιήσουμε. Πολλή προσοχή θέλει και ο χειρισμός των κρεάτων: Φοράμε γάντια όταν τα κόβουμε και πλένουμε πολύ καλά τις επιφάνειες όπου ακούμπησαν. Τέλος, τα ωμά λαχανικά καλό είναι να τα πλένουμε με νερό και λίγο ξίδι, που είναι ήπιο αντιοπτικό, ενώ τα φρούτα να τα ξεφλουδίζουμε επειδή τα ψεκάζουν με φυτοφάρμακα.