



Ιστορία της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων

Κατά την ελληνική μυθολογία, η τέχνη της τυροκόμησης δόθηκε στους κοινούς θνητούς από τους θεούς του Ολύμπου, όταν αυτοί αποφάσισαν να τους κάνουν ένα δώρο που να έχει παντοτινή αξία, ενώ στο τυρί και στη σημασία του για τη διατροφή των Ελλήνων αναφέρονται πολλοί αρχαίοι Έλληνες, επικοί συγγραφείς, καθώς και σύγχρονοι επιστήμονες. Ο Όμηρος στην Οδύσσεια περιγράφει με σαφήνεια την παρασκευή του τυριού από τον κύκλωπα Πολύφημο και το τυρί που περιγράφει προσεγγίζει την τεχνολογία παρασκευής της φέτας.

Η μακρά ενασχόληση των Ελλήνων με την τυροκόμηση τους οδήγησε σταδιακά στη δημιουργία διαφόρων τύπων τυριών. Πολλά από τα τυριά που παρασκευάζονται σήμερα στη χώρα μας έχουν ιστορία αιώνων, κατά τη διάρκεια των οποίων εξελίχθηκαν στη σημερινή τους μορφή, με τα ήθη, τα έθιμα, την ιστορία και τις διατροφικές συνήθειες των οποίων είναι άρρηκτα συνδεδεμένα.

Κατά την περίοδο της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας υπάρχουν πηγές που αναφέρονται στα τυριά, και ιδιαίτερα στα μαλακά τυριά, που είναι τα κυρίως παρασκευαζόμενα. Λόγος για μαλακά και σκληρά τυριά γίνεται και από τον Θεόδωρο Πτωχοπρόδρομο (1098 - 1166), όπου σε στίχους του αποκαλεί το μαλακό τυρί «βλάχικο τυρίν», το δε κρητικό κεφαλοτύρι «κρητικόν τυρίζιν».

Την περίοδο της Τουρκοκρατίας δεν υπάρχουν δεδομένα για την εξέλιξη της τυροκομίας μας μέχρι την απελευθέρωσή μας από τους Τούρκους. Φαίνεται, πάντως, ότι στο διάστημα αυτό η σχετική πρόοδος ήταν μηδαμινή, καθώς οι τρόποι παρασκευής των τυριών και τα χρησιμοποιούμενα μέσα ήταν παραπλήσια αυτών της ομηρικής περιόδου.

Πολλά χρόνια μετά την απελευθέρωσή μας από τον τουρκικό ζυγό και με τις επι-

στημονικές εξελίξεις στη χημεία, τη μικροβιολογία και άλλες θετικές επιστήμες, άρχισε η σταδιακή εξέλιξη της γαλακτοκομικής παιδείας και έρευνας στη χώρα μας, η οποία αναβαθμίστηκε ιδιαίτερα τα τελευταία 50 χρόνια. Ιδρύθηκαν γεωργικές σχολές, όπως της Τίρυνθας (1829), η σχολή των Αθηνών (1887), η οποία έπαψε να λειτουργεί το 1897 και μετατράπηκε σε γεωργικό σταθμό, οι δε μαθητές της αναγκάστηκαν να συνεχίσουν τις σπουδές τους στην «Κασσαβέτιο και Τριανταφυλλίδειο Σχολή Αϊδινίου» στον Αλμυρό Βόλου. Στις παραπάνω Γεωργικές Σχολές, διδάσκονταν, μεταξύ των άλλων μαθημάτων, μαθήματα Γαλακτοκομίας και Τυροκομίας. Στη σχολή Αϊδινίου μάλιστα συστήθηκε έδρα Τυροκομίας, που οφείλεται στις προσπάθειες του Ρ. Δημητριάδη.

Το πρώτο πρακτικό σχολείο με αντικείμενο αποκλειστικά την τυροκομία, το Τυροκομικό Σχολείο, όπως ονομάστηκε τότε η Γαλακτοκομική, ιδρύθηκε το 1916 στα Ιωάννινα, χάρη στις προσπάθειες του Ηπειρώτη γεωπόνου Νικ. Ζυγούρη.

Το 1932 το Τυροκομικό Σχολείο μετονομάστηκε σε Πρακτική Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων και καθορίστηκε το θεσμικό πλαίσιο λειτουργίας της. Ως σκοπός της Σχολής ορίστηκε: «η μόρφωση τεχνιτών τυροκόμων,

η εκτέλεσις πειραμάτων και ερευνών και η μελέτη παντός ζητήματος σκοπούντος την ανάπτυξιν της βιομηχανίας γάλακτος εν Ελλάδι».

Η Σχολή λειτούργησε στο πλαίσιο του νόμου αυτού μέχρι το 1989, οπότε μετατράπηκε σε Τεχνική Επαγγελματική Σχολή. Το 1998 η Σχολή μεταφέρεται υπηρεσιακά από το τότε Υπουργείο Γεωργίας στον εποπτευόμενο απ' αυτό ΟΓΕΕΚΑ-ΔΗΜΗΤΡΑ. Το 1999 μετατρέπεται σε Τεχνική Επαγγελματική Σχολή (ΤΕΕ), ενώ το 2007 σε Επαγγελματική Σχολή Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης (ΕΠΑΣ) η οποία λειτουργεί μέχρι σήμερα με την επωνυμία «Γαλακτοκομική ΕΠΑΣ Ιωαννίνων». Από τον Οκτώβριο του 2011 η Σχολή υπάγεται στον ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ, ενώ από το Σεπτέμβριο του 2014, αν και σύμφωνα με τον νόμο 4186/ ΦΕΚ Α /17-09-2013 έπρεπε να λειτουργήσει ως ΣΕΚ, παρατάθηκε με τροπολογία η λειτουργία της ως ΕΠΑΣ, προκειμένου να προετοιμαστεί κατάλληλα και να διεκδικήσει τη δυνατότητα λειτουργίας ως ΙΕΚ.

Η Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων λειτουργεί αδιάκοπα από την ίδρυσή της, με μικρή εξαίρεση τα χρόνια του ελληνοϊταλικού πολέμου και της Κατοχής. Έχοντας διανύσει αδιάκοπα μέχρι σήμερα περίπου έναν αιώνα λειτουργίας, η Γαλακτοκομική Σχολή έχει συνδέσει το όνομά της με την ανάπτυξη της γαλακτοκομίας στη χώρα μας. Μέχρι τη δεκαετία του 60, οπότε και ιδρύθηκαν τα εργαστήρια Γαλακτοκομίας στις Γεωπονικές Σχολές Αθηνών και Θεσσαλονίκης, η Σχολή ήταν ο μοναδικός ουσιαστικός φορέας γνώσης, έρευνας και καινοτομίας στην Ελλάδα, πάνω στον τομέα της γαλακτοκομίας. Η γραβιέρα παρασκευάστηκε και τυποποιήθηκε για πρώτη φορά στην Ελλάδα, χάρη στις προσπάθειες των καθηγητών και μαθητών της Σχολής. Σημαντικότερη ήταν και η συμβολή της στην εξέλιξη της φέτας στη σημερινή της μορφή, στη βελτίωση των χαρακτηριστικών διαφόρων τυριών, καθώς και στην παραγωγή νέων προϊόντων με εμπορικό ενδιαφέρον (γιδούρι).

Με την εκπαίδευση πάνω από 2.000 τεχνιτών τυροκομίας από το 1934, η Γαλακτοκομική Σχολή συνέβαλλε στην ίδρυση γαλακτοκομικών συνεταιρισμών και σύγχρονων τυροκομείων σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας, αναβαθμίζοντας την ποιότητα των ελληνικών τυριών και ωθώντας την ελληνική γαλακτοκομία να περάσει από την εποχή της πρακτικής στην εποχή της σύγχρονης τυροκομίας.

Από το 1986 η Σχολή λειτουργεί στον Κατσικά Ιωαννίνων σε σύγχρονες κτιριακές εγκαταστάσεις, συνολικού εμβαδού 5.886 τ.μ.

Φοίτηση και Πρόγραμμα σπουδών

Σήμερα, η Σχολή παραμένει το μοναδικό δημόσιο «φυτώριο» τυροκόμων στην Ελλάδα που εκπαιδεύει τεχνίτες τυροκόμους. Η διάρκεια φοίτησης είναι δύο χρόνια. Τόσο η φοίτηση, όσο και η σίτιση, αλλά και η διαμονή για όσους το επιθυμούν, είναι εντελώς δωρεάν. Στη Σχολή φοιτούν σε κάθε έτος 60 μαθητές (συνολικά 120). Οι μαθητές της Σχολής προέρχονται από όλη την Ελλάδα και την Κύπρο, ενώ κατόπιν ειδικών συμφωνιών, έχουν εκπαιδευτεί μαθητές από Κένυα, Ουκρανία, Μολδαβία, Αλβανία κ.λπ. Μέχρι και πριν λίγα χρόνια

σχεδόν στο σύνολο τους ήταν ανήλικοι, καθώς γίνονται δεκτοί απόφοιτοι τουλάχιστον Α΄ Λυκείου (παλιότερα Γ΄ Γυμνασίου).

Σήμερα η συντριπτική πλειοψηφία των υποψηφίων που υποβάλουν αίτηση είναι απόφοιτοι Γ΄ Λυκείου, ενώ δεν είναι σπάνιες πλέον και οι περιπτώσεις αποφοίτων Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης.

Μέχρι και το 2010, οι αιτήσεις προς τη Σχολή δεν ξεπερνούσαν τις 80 σε ετήσια βάση, ενώ υπήρξαν και χρονιές που η Σχολή λειτούργησε μόνο με ένα τμήμα (30 μαθητές). Το 2011 οι αιτήσεις έφτασαν τις 150, το 2012 τις 170 ενώ το 2013 ξεπέρασαν τις 210. Φέτος οι αιτήσεις, αν και η διάρκεια υποβολής διήρκεσε μόνο το πρώτο 15ήμερο του Σεπτεμβρίου, έφτασαν και πάλι τις 180, αποδεικνύοντας, τόσο το μεγάλο ενδιαφέρον των υποψηφίων για να σπουδάσουν το αντικείμενο, όσο και την καλή φήμη της Σχολής.

Το πρόγραμμα σπουδών περιλαμβάνει πέραν της θεωρητικής κατάρτισης, πρακτική άσκηση στο τυροκομείο της Σχολής. Οι μαθητές έχουν τη δυνατότητα να κάνουν όλους τους απαραίτητους χημικούς και μικροβιολογικούς ελέγχους, τόσο στο γάλα, όσο και στα προϊόντα του, ενώ παράλληλα μαθαίνουν να παρασκευάζουν όλους τους τύπους τυριών.

Βάσει του Προγράμματος Σπουδών, οι μαθητές της Β΄ Τάξης αποκτούν όλες τις απαραίτητες γνώσεις για το σχεδιασμό, την εγκατάσταση, την επιλογή εξοπλισμού και τη λειτουργία μιας σύγχρονης μονάδας επεξεργασίας γάλακτος, ανεξαρτήτως μεγέθους. Παράλληλα, αποκτούν γνώσεις σχετικές με τη σωστή συσκευασία (νομοθεσία, τρόποι, υλικά, κ.λπ.) των τροφίμων, ιδιαιτέρως των γαλακτοκομικών, την υγιεινή παραγωγή ασφαλών τροφίμων, αλλά και την ασφάλεια στους χώρους εργασίας. Παράλληλα, με τη θεωρητική εκπαίδευση των μαθητών, η Σχολή παραλαμβάνει καθημερινά, από τοπική βιομηχανία γάλακτος, 400-700 κιλά γάλα - αγελαδινό ή/και πρόβειο ή/και γίδινο (περίπου 40-45 τόνους σε ετήσια βάση, αξίας περίπου 50.000 ευρώ), τα οποία χρησιμοποιούνται για πρακτική άσκηση των δευτεροετών μαθητών. Έτσι, οι μαθητές ασκούνται πρακτικά σε πραγματικές συνθήκες, από την παραλαβή και την παστερίωση του γάλακτος, μέχρι τη συσκευασία των τελικών προϊόντων. Επιπλέον, οι ίδιοι οι μαθητές αναλαμβάνουν την παραγωγή προϊόντων των ιδιαίτερων τύπων καταγωγής τους, συνήθως άγνωστων στην υπόλοιπη Ελλάδα, μετατρέποντας τη Σχολή από απλό χώρο εκμάθησης σε χώρο ανταλλαγής γνώσεων και πολιτισμού. Βασικό χαρακτηριστικό της εκπαιδευτικής διαδικασίας είναι η εκμάθηση της παρασκευής τοπικών τυριών και τυριών ΠΟΠ με την εφαρμογή της παραδοσιακής τεχνολογίας (παραδοσιακές συνταγές με σύγχρονο εξοπλισμό), προκειμένου να διασφαλιστεί η ταυτότητα και η ποιότητα των προϊόντων αυτών. Άλλωστε, η γαστρονομία μας αποτελεί μέρος του ίδιου του πολιτισμού μας και ως εκ τούτου οφείλουμε να τη διαφυλάξουμε.

Η εκπαίδευση συμπληρώνεται με ημερίδες - παρουσιάσεις που πραγματοποιούνται, εκτός ωραρίου διδασκαλίας, στη Σχολή από καταξιωμένους επαγγελματίες του κλάδου, με μονοήμερες ή πολυήμερες εκπαιδευτικές εκδρομές σε μονάδες επεξεργασίας γάλακτος ή εκθέσεις (π.χ. ΔΕΤΡΟΠ στη Θεσσαλονίκη), καθώς και με υλοποίηση Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων (π.χ. Πρόγραμμα Leonardo, Μάιος - Ιούνιος 2013, 15ήμερη εκπαίδευση 30 μαθητών στην Ιταλία).

Οι απόφοιτοι της Σχολής απασχολούνται ακόμα και σε γαλακτοβιομηχανίες του εξωτερικού αποδεικνύοντας στην πράξη το επίπεδο εκπαίδευσης και την πανευρωπαϊκή αναγνώριση της Σχολής.

Τα τυροκομικά προϊόντα που παράγονται στη Σχολή, δεν πωλούνται. Πάνω από το 50% των παραγόμενων προϊόντων καταναλώνονται στο εστιατόριο της Σχολής από τους ίδιους τους μαθητές, καλύπτοντας μέρος των εξόδων λειτουργίας του, αλλά και δίνοντας την ευκαιρία στους μαθητές να δοκιμάσουν και να εκτιμήσουν τα προϊόντα που οι ίδιοι παράγουν. Τα υπόλοιπα, κατά το μεγαλύτερο μέρος τους, διατίθενται δωρεάν σε κοινωφελή ιδρύματα (περίπου 2-2,5 τόνοι σε ετήσια βάση), ενώ ένα πολύ μικρό ποσοστό (περίπου το 10%) διατίθεται για τις Δημόσιες Σχέσεις της Σχολής και για τις ανάγκες του προσωπικού.

Σήμερα, η Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων είναι η μοναδική στην Ελλάδα που εκπαιδεύει τεχνίτες τυροκόμους. ◀