



## Γιατί οι νέοι εγκαταλείπουν τις σπουδές τους;

**Ε**παγγελματικές υποχρεώσεις (85%), οικονομικές δυσκολίες (66,4%) και οικογενειακοί λόγοι (59%) αναδεικνύονται στους σημαντικότερους παράγοντες που επηρεάζουν αρνητικά την έγκαιρη ολοκλήρωση σπουδών για τους φοιτητές του Οικονομικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Αποθαρρυντικός είναι ο περιβάλλον χώρος για έναν στους δύο φοιτητές, ενώ μόλις ένα 12% των ερωτηθέντων προέβησαν ως σημαντικό λόγο την έμφαση στην κοινωνική τους ζωή. Σε αρκετές περιπτώσεις αναφέρθηκαν λόγοι υγείας για τους ίδιους ή για μέλη της οικογένειάς τους, καθώς και περιπτώσεις κατάθλιψης.

Οι υψηλές απαιτήσεις μαθημάτων και οι δυσκολίες προσαρμογής λόγω μετεγγραφής από άλλο Τμήμα ήταν επίσης λόγοι που δυσχεραίνουν τις σπουδές και την έγκαιρη ολοκλήρωσή τους. Αναφορικά με την προσέγγιση των προπτυχιακών σπουδών, ένας στους τρεις φοιτητές δήλωσε ότι η ενασχόλησή του εξαντλείται στη συμμετοχή του στις εξετάσεις. Ένα 40% ανέφεραν κάποιου είδους διακοπή των σπουδών τους. Συγκεκριμένα, το 17,7% δήλωσαν ότι δεν ασχολήθηκαν καθόλου στα πρώτα 1-2 χρόνια των σπουδών τους, ενώ το 19,9% ότι διέκοψαν για ένα διάστημα και επανήλθαν. Μόλις το 4,3% των φοιτητών που έχουν καθυστερήσει την ολοκλήρωση των σπουδών τους παρακολουθούν από την αρχή με επιμέλεια. Εντούτοις, η πλειοψηφία των ερωτηθέντων (74%) εκτιμούν ότι θα έχουν ολοκληρώσει τις σπουδές τους στα επόμενα τρία χρόνια, ενώ περισσότεροι από τους μισούς (60%) σκοπεύουν να προχωρήσουν σε μεταπτυχιακές σπουδές. Καθοριστικό παράγοντα αποτελεί η στήριξη της οικογένειας, ενώ η μεγαλύτερη ηλικία δρα ανασταλτικά.

Οι άνδρες εξέφρασαν εντονότερη πρόθεση για μεταπτυχιακές σπουδές απ' ό,τι οι γυναίκες και το ίδιο ισχύει για όσους φοιτητές εισήχθησαν στο ΟΠΑ μέσω πανελλαδικών εξετάσεων έναντι των υπολοίπων (μετεγγραφές κ.λπ.). Τα στοιχεία αυτά προκύπτουν από πρόσφατη έρευνα που πραγματοποίησε η Μονάδα Διασφάλισης Ποιότητας του ΟΠΑ σχετικά με τους λόγους για τους οποίους οι φοιτητές δεν ολοκληρώνουν έγκαιρα τις σπουδές τους. Η διακοπή της φοίτησης αποτελεί αντικείμενο μελέτης και ανησυχίας για τα πανεπιστήμια σε διεθνές επίπεδο. Μεταξύ των 18 χωρών του ΟΟΣΑ, για τις οποίες υπάρχουν στοιχεία -η Ελλάδα δεν είναι μεταξύ αυτών-, το 31% των φοιτητών που εισέρχονται στην τριτοβάθμια εκπαίδευση δεν αποφοιτούν. Άλλωστε, η έγκαιρη ολοκλήρωση σπουδών επιτρέπει την αποτελεσματικότερη χρήση δημόσιων και ιδιωτικών πόρων που επενδύονται στην τριτοβάθμια εκπαίδευση. Επιπλέον, σύμφωνα με στοιχεία του ΟΟΣΑ, οι πτυχιούχοι στην Ελλάδα απολαμβάνουν υψηλότερα ποσοστά απασχόλησης (72% έναντι 54% όσων έχουν ολοκληρώσει τη δευτεροβάθμια) και υψηλότερες αμοιβές (33% για τους αποφοίτους ΑΕΙ και 74% για κατόχους μεταπτυχιακού τίτλου σπουδών). Ικανοποιημένοι σε πολύ υψηλό ποσοστό δηλώνουν οι φοιτητές από τις πρωτοβουλίες του ΟΠΑ οι οποίες, μεταξύ άλλων, επιδιώκουν τη βελτίωση του περιβάλλοντος του πανεπιστημίου, την ενδυνάμωση της κοινότητας και τη συνδρομή των φοιτητών στις σπουδές τους και στις μετέπειτα επαγγελματικές επιλογές τους. Στην πρώτη θέση, με ποσοστό που αγγίζει το 80%, βρίσκεται το Πρόγραμμα Erasmus+, στη δεύτερη η Μονάδα Στήριξης Επιχειρηματικότητας και Καινοτομίας - ACEiη (72%) και στην τρίτη θέση με 65,2% το Πρόγραμμα Εθελοντισμού και η Δομή Απασχόλησης και Σταδιοδρομίας (ΔΑΣΤΑ). Παρά την υψηλή ικανοποίηση από τις περισσότερες πρωτοβουλίες του ΟΠΑ, το ποσοστό αυτών που τις έχουν αξιοποιήσει είναι εξαιρετικά χαμηλό. Το ποσοστό όσων δεν έχουν χρησιμοποιήσει την υπηρεσία συμβούλου ψυχικής υγείας αγγίζει το 81%. Μόνον η Φοιτητική Λέσχη έχει αξιοποιηθεί από ποσοστό άνω του 50%. Επομένως, είναι κρίσιμο να υπάρξει εντατικότερη επικοινωνία στοχευμένη προς τους φοιτητές που δεν βρίσκονται σε καθημερινή επαφή με το πανεπιστήμιο, καθώς το ποσοστό εκείνων που έχουν αξιοποιήσει αυτές τις δυνατότητες εμφανίζεται χαμηλό. Στην πλειονότητά τους οι φοιτητές που συμμετείχαν στην έρευνα δείχνουν ειλικρινές ενδιαφέρον για το πανεπιστήμιο. Εκτός από πρακτική υποστήριξη, ορατή υπήρξε η ανάγκη τους για ηθική συμπαράσταση. «Ευτυχώς που ασχολείστε με αυτά τα θέματα. Συνεχίστε να ασχολείστε, παρακαλώ!» έγραψε κάποιος. Σε πρακτικό επίπεδο, οι φοιτητές ζητούν στήριξη σε ό,τι αφορά την παρακολούθηση διαλέξεων, τη μελέτη και τις εξετάσεις τους, αλλά και ως προς την επανένταξή τους στην πανεπιστημιακή κοινότητα και τον σχεδιασμό για την πρόοδο στις σπουδές τους μέσα στους περιορισμούς (επαγγελματικούς, οικονομικούς, οικογενειακούς) που αντιμετωπίζουν. Η εξ αποστάσεως εκπαίδευση προτείνεται ως ιδιαίτερα σημαντική επιλογή. Στην πλειοψηφία τους τα σχετικά σχόλια κάνουν λόγο για αναβαθμισμένο ρόλο της εξ αποστάσεως εκπαίδευσης (αρκετοί προτείνουν τη βιντεοσκόπηση των διαλέξεων) και κυρίως του eClass, για το οποίο ζητούν να εμπλουτιστεί με περισσότερο υλικό. Επιπλέον, οι πρωτοβουλίες του ΟΠΑ για την ενίσχυση της πανεπιστημιακής κοινότητας θα μπορούσαν να αποδειχθούν βοηθητικές και προς αυτή την ομάδα. Σε ό,τι αφορά τις εργασίες, οι απόψεις διίστανται. Κάποιοι ζητούν απαλλακτικές εργασίες και κάποιοι θεωρούν -τις ομαδικές κυρίως- ως τροχοπέδη για την ολοκλήρωση των σπουδών τους.

Παρά την αυτονομία των Τμημάτων και τις επιμέρους διαφορές, τα αποτελέσματα δείχνουν για το ΟΠΑ ομοιογένεια σε επίπεδο στρατηγικού συντονισμού και απουσία κάθε είδους διακρίσεων. Ελάχιστες διαφοροποιήσεις (σε κάθε περίπτωση, ιδιαίτερα ασθενείς) εντοπίστηκαν μεταξύ των δύο φύλων, ηλικιών ή Τμημάτων.

**ΣΣ: Ευχαριστούμε τον συμπολίτη μας και φίλο καθηγητή Δημήτρη Καλοδήμο για την δημοσιοποίηση της έρευνας του Οικονομικού Πανεπιστημίου Αθηνών**



## ΜΙΝΙΜΑΛΙΑ ΜΑΧΙΜΑΛΙΑ 28 ΟΙ ΕΛΙΕΣ ΚΟΥΡΜΑΔΕΣ

Γράφει ο Παν. Γεωρ. Δημάκης, Υπεύθυνος Ιστορικού Αρχείου Δήμου Αμφικλείας Ελατείας • Email: pgdimakis@gmail.com

**Ο**νομάζονται οι χουρμάδες, χαμάδες, ή κουρμάδες, οι ελιές, πού ωριμάζουν, κάτω από ειδικές συνθήκες και χάνουν την πικράδα τους, αποκτώντας καί ιδιαίτερα, μοναδικά χαρακτηριστικά, πού ενισχύονται, με την πρόσθεση σπόρων καί φύλλων σκίνου\*, πού δημιουργούν, με λαϊκή αγροτική σοφία, μικρούς αεραγωγούς διαδρόμους, εμποδίζοντας την κολλώδη συγκόλληση των καρπών.

Σε ορισμένα νησιά και όχι μόνο, αφού δεν υπάρχει, ανάλογη χαρτογράφηση. Κάποιες συγκεκριμένες καιρικές συνθήκες, ευνοούν την ανάπτυξη, τού μύκητα *Phoma olea*, ο οποίος προσβάλλει, τούς καρπούς σε ορισμένες ποικιλίες ελαιόδεντρων, όπως ο μύκητας τού διάσημου Γαλλικού τυροσκευάσματος *Roquefort*, πού προσβάλλει και το αποθεώνει γευστικά.

Οι ελιές πού προσβάλλονται από αυτόν τον μύκητα, ωριμάζουν πρόωρα, γλυκαίνουν, και, είναι ένα εξαιρετικό προϊόν, πού η γεύση του και το άρωμά του, το τοποθετούν στα *Delicatessen* προϊόντα, όχι μόνον τής Ελλάδας.

Η πολυπαραγωγική Χώρα τής Ελατείας, διαθέτει σήμερα, στα πρανή τού Καλλιδρόμου Ελαιώνες, παραγωγικούς, αλλά οι χαμάδες από αυτούς, είναι λίγες, έως ελάχιστες. Έτσι ανατρέχοντας, στην προσωπική γευστική Βίβλο, θα ανασύρω, τις θεινές αναμνήσεις, τού γνωστικού μου κυτίου, από τα θαλασσοφιλήτα νησιά, τήν Χίο, τήν Λέσβο και τήν Νικαριά, μία μικρή δέση, εικόνων και αισθήσεων, τής ευλογημένης μας πατρίδος.

Στα Βορειόχωρα τής Χίου και σε μερικούς ελαιώνες, τής Σάμου, τής Λέσβου, τής Νικαριάς, ίσως μεμονωμένα και αλλού, πού ευνοεί το μικροκλίμα, με τήν συνέργεια τού μύκητα *Olea Phoma*, ωριμάζουν, αυτές οι υπέροχες ελίτσες *Delicatessen* πού συλλέγονται μία μία, με το χέρι, αποθηκεύονται σε καλάμια καλάθια, ανάμικτα με σποράκια και φυλλαράκια σκίνου, για να μην κολλάνε και να αναδίδουν το υπέροχο άρωμά τους φωτο. Είναι ένα προϊόν λεπτεπίλεπτο, δυσκολοσυντήρητο και εκλεκτό, ένα δώρο τής θεογέννητης ελιάς, πού κρατάει λίγο, αλλά έχει μακρά επίγευση, πού κρατάει πολύ.

Παλαιά τις έφεραν στα καταστήματα Αθηνών, στα μπακάκια Εδώδιμα-αποικιακά, στην Βαρβάκειο και στα συστηματικά συνοικιακά.

Στα νησιά, ήταν το εμπόρευμα, πού διακινούσαν τα απόμαχα γεροντάκια, ή τα χωριατόπουλα για λίγο χαρτζιλίκι.

Πρὶν αρκεστούν στην πενιχρή σύνταξή των, οι γέροντες, μαζί με τα εποχικά τσίκουδα, τα κλωσσούρια, (ξυλάγκουρα), τα σπαράγγια, τα τσιτσάβρα, τα χλωρά αμύγδαλα (Τσάγαλα), τα ορτυκάγουλα και τα περδικάγουλα, τούς αμανίτες, τα κούμαρα\*\* όπως και άλλα σπάνια και εκλεκτά, πού εξέλιπαν ήδη, όπως τα ψάνια\*\*\*, ή ψάνη, χλωροί αποφλοιωμένοι πυρήνες από στάχυα σταριού, τριγυρίζαν σε οιομαγειρεία, σε καφενέδες και μικρομάγαζα, νοικοκυρεμένα, καθαρά και σκεπασμένα, με τήν υφαντή, λευκή πετσέτα.

Τώρα, πού τα γερο-



ΕΛΙΕΣ ΚΟΥΡΜΑΔΕΣ ΝΙΚΑΡΙΑΣ

με τα υπέροχα προϊόντα, πού αναπαύουν, τις αισθήσεις και τον ψυχισμό μου.

\* Στην μεγάλη οικογένεια τού Σκίνου, *Pistacia*, ανήκει και ο μοναδικός, μαστιχοφόρος Σκίνος τής Χίου, αλλά και η κελυφωτή, φυστικιά Αιγίνης. Στην Ελάτεια ευδοκίμει, το δένδρο αυτό, χάρη στο έδαφος και στο μικροκλίμα, αλλά και στις ακαταπόνητες προσπάθειες, τού συμπολίτη μας κ. Δημήτρη Αντωνόπουλου, ο οποίος κατόρθωσε, με τήν επισημονική και τεχνολογική του επάρκεια, να δημιουργήσει, ένα πρότυπο κτήμα από φυστικιές Αιγίνης, εκλεκτής ποιότητας, σε δενδρώνα, άρτιο σε παγκόσμιο επίπεδο, πού έκαμε τήν γηραλέα και αποκαμωμένη, αγροτική χώρα



τής Ελατείας, να δείξει, πώς έχει σφυγμό, ανασπνέει κάνει εξαγωγές, των φυστικιών, και, ανατρέφει τέκνα άσια, για το επέκεινα τού μέλλοντος μας. Ένα φωτεινό παράδειγμα εργατικότητας, οραματισμών και τεχνικών εφευρησιών, πού φέρνουν τήν μικρή μας πατρίδα, στα υψηλά επίπεδα, τών *Delicatessen* προϊόντων, με προβεβλημένο, περιζήτητο γαστρονομικό προϊόν, στα ειδικότερα ευρωπαϊκά καταστήματα, στα κομψότερα ράφια. Εύγε Δημήτρη! Σ' ευχαριστούμε

\*\* Κατά τόπους δημιουργούνται και οι υπάρχουσες δημόσιες ονομασίες ειδών, ένας γλωσσικός πλούτος, και, πρέπει να επιμένουμε σ' αυτές, άς είναι λαϊκές, νομίζω ότι αξίζουν και γιατί ήδη ξεχνιούνται ακατάγραφες, όπως τα κλωσσούρια π.χ. Στην Χίο ονομάζουν έτσι, τα μικρά ξυλάγκουρα, πού φυτρώνουν, συγκεντρωμένα, γύρω από τήν ρίζα τού φυτού, εξ ου και τ' όνομα, σαν τα κλωσπούλια και συλλέγονται, πρὶν αρχίσουν, οι ψυχροί άνεμοι τού Νοέμβρη, τα "καθούρια". *Kathuria*. ΨΑΝΗ. (εκ τού πτίσσω) Οι Αναμοχλεύσεις, λέξεων, παραδόσεων, ακόμη και γαστρονομικών καταναλωτικών προτιμήσεων, τού όχι μακρινού παρελθόντος, ζωντανεύει ξαφνικά στήν μνήμη, όταν στα πρόχειρα εποχικά τραγήματα, ανακαλούνται καλούδια, πού παρείχαν τα σταροχώρα, πού οι αγρότισσες μανούλες, συνέλεξαν, ώριμες δέσμες σταχυών, τής τελευταίας φάσης ωρίμανσης, όταν οι κόκκοι σίτου, γαλακτώδεις, χλωροί και εύγεστοι, καφαλισμένοι στις φλόγες τού τζακιού, γίνονταν το απόλυτο έδεσμα, τών παιδιών, πού και



τώρα, με εκλεκτή συγκίνηση, διατρέχει τις αναμνήσεις μου.

\*\*\*Η λέξη Ψάνη, διεσώθη στο Λεξικό τής Λευκαδικής Διαλέκτου, ενώ ήδη έχει απωλεσθεί στην Χώρα τής Ελατείας. Ίσως όμως στην κάθημάς Ανατολή να αποτελεί μέρος κάποιας μαγειρικής συνταγής ακόμη.