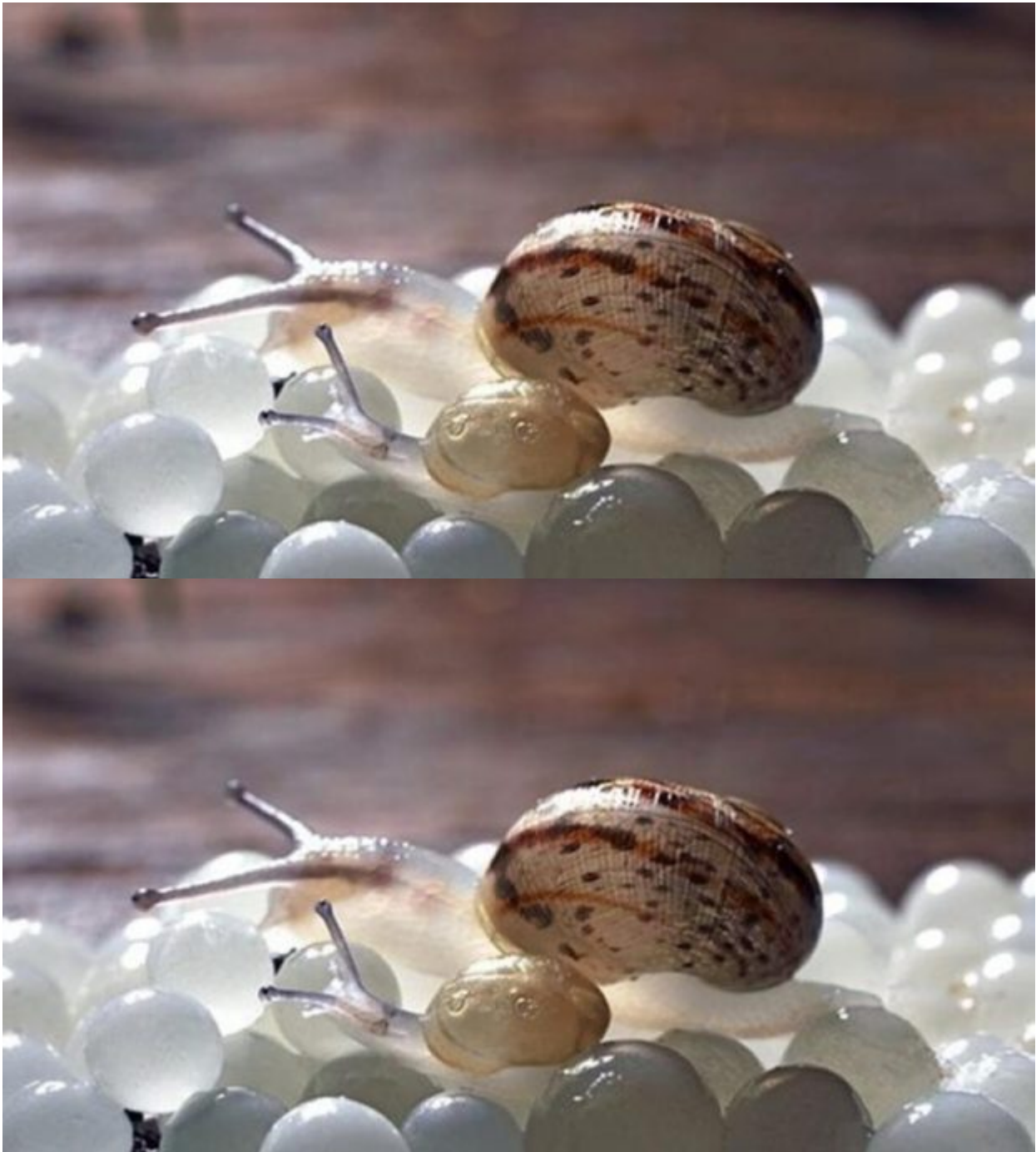


20 Ιανουαρίου 2017

Θεσσαλονίκη: Μαθητές έφτιαξαν λευκό χαβιάρι από σαλιγκάρια αξίας 3.200 ευρώ το κιλό!

/ [Ειδήσεις και Ανακοινώσεις](#)

Image not found or type unknown



Στόχος τους μέχρι τον Ιούνιο, γυάλινα δοχεία των 30 γραμμαρίων και αξίας

περίπου 150 ευρώ, να είναι διαθέσιμα προς πώληση σε επιλεγμένα σημεία της πόλης

Την παραγωγή λευκού χαβιαριού από σαλιγκάρια πέτυχαν για πρώτη φορά στην Ελλάδα 30 μαθητές ηλικίας 15-18 χρόνων του Επαγγελματικού Λυκείου της Αμερικάνικης Γεωργικής Σχολής και του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Perrotis College, και μέχρι τον Ιούνιο, στόχος είναι, γυάλινα δοχεία των 30 γραμμαρίων, να είναι διαθέσιμα σε επιλεγμένα σημεία της πόλης.

Όπως επισήμανε ο Κοσμήτορας της Σχολής Επαγγελματικής Εκπαίδευσης στην Αμερικάνικη Γεωργική Σχολή Βαγγέλης Βέργος, λευκό χαβιάρι από σαλιγκάρια παράγεται σε μικρές ποσότητες σε ευρωπαϊκό επίπεδο μόνο στις χώρες Βρετανία, Γαλλία και Ιταλία και η αξία του ανέρχεται στα 3.200 ευρώ/κιλό, ενώ το γυάλινο δοχείο των 30 γραμμαρίων αναμένεται να πωλείται στην τιμή των 150 ευρώ.

Σύμφωνα με τον κ. Βέργο, η σύλληψη της ιδέας για την παραγωγή του λευκού χαβιαριού από σαλιγκάρια στη σχολή έγινε προ διετίας και παρόλο που στην πράξη αποδείχθηκε ένα δύσκολο εγχείρημα «αφού δεν υπάρχει πληροφόρηση και κανείς δεν θέλησε να μοιραστεί την ενημέρωση που έχει με τους μαθητές της σχολής», σήμερα η παραγωγή ξεπερνά τα 550 γραμμάρια.

Οι 30 μαθητές υπό την καθοδήγηση και στήριξη του καθηγητή Πέτρου Ευαγγέλου, ο οποίος και είναι απόφοιτος της σχολής, ξεκίνησαν την κλειστή ελεγχόμενη εκτροφή σαλιγκαριού, με σκοπό την παραγωγή και προπάχυνση γόνου και με παράλληλη παραγωγή λευκού χαβιαριού.

Τα 300 σαλιγκάρια-γεννήτορες του ενδημικού είδους *Helix Aspersa Maxima*, έχουν τοποθετηθεί σε ξύλινη κατασκευή με ελεγχόμενη θερμοκρασία, σχετική υγρασία και φωτισμό, «την οποία και έφτιαξαν οι ίδιοι οι μαθητές με βήματα αργά, αλλά σταθερά και με το αποτέλεσμα να είναι θετικό» επισήμανε ο κ. Βέργος.

Οι γεννήτορες αυτού του είδους, γεννούν κατά μέσο όρο μία φορά το χρόνο, περίπου 100 αβγά, συνολικού βάρους τεσσάρων γραμμαρίων.

Στη Σχολή Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, η οποία έχει την εποπτεία των προγραμμάτων πρακτικής άσκησης του ΕΠΑΛ και το Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Perrotis College, έχει ξεκινήσει έρευνα για την υγιεινή των αβγών και τη διατροφική τους αξία, με στόχο τη βελτιστοποίηση της παραγωγής.

Πηγή: protothema.gr