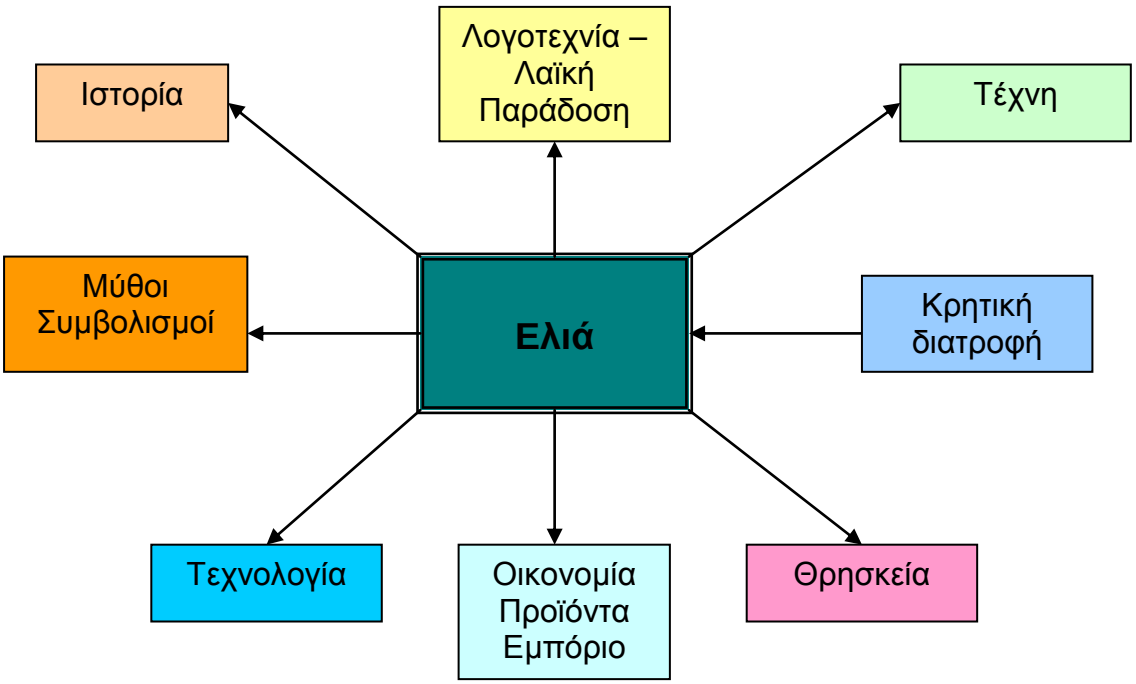
«Ελιά, ο ευλογημένος καρπός της Κρήτης»

Η ελιά και τα προϊόντα της είναι ταυτόσημα με την Κρήτη και το φυσικό περιβάλλον της και έχουν συμβάλλει στην εξέλιξη και στη διαμόρφωση του πολιτισμού της. Παράλληλα είναι θέμα γνώριμο στους μαθητές και κοντά στα ενδιαφέροντα και στα καθημερινά τους βιώματα. Έτσι θα δώσει τη δυνατότητα να αποκτήσουν περισσότερες γνώσεις. Τρίτος και σημαντικός λόγος είναι η σχέση που έχει η ελιά και τα προϊόντα της με την ελληνική γαστρονομία. Οι σημερινοί Κρητικοί νιώθουν την ανάγκη να παραδώσουν στην ανθρωπότητα το μυστικό που κρατούν στα χέρια τους. Να προσφέρουν μαζί με την ιστορία και τον πολιτισμό τους το πολιτιστικό αγαθό που λέγεται «Κρητική Διατροφή». Να διατηρήσουν τις παραδοσιακές αξίες και τις διατροφικές συνήθειες των παλιότερων Κρητικών παρά τις προσπάθειες που γίνονται από διάφορα κέντρα να προωθήσουν το γρήγορο και τυποποιημένο φαγητό.

Σκοπός του προγράμματος

- Να γνωρίσουν οι μαθητές τη μακραίωνη σχέση της Κρήτης με την ελιά και το ελαιόλαδο.
- Να γνωρίσουν την ιστορία της.
- Να γνωρίσουν τα στάδια της καλλιέργειάς της μέχρι να φτάσουν τα προϊόντα της στο πιάτο τους.
- Να καλλιεργήσουν τις δεξιότητες της έρευνας και της συλλογής πληροφοριών.
- Να μάθουν να συνεργάζονται και να αναπτύξουν κλίμα ομαδικότητας.
- Να αξιοποιήσουν τις γνώσεις τους και να γνωρίσουν την αξία της ελιάς και των προϊόντων της για την υγεία και τον πολιτισμό.

Δραστηριότητες που προβλέπονται:



Παράλληλα με τη συλλογή και επεξεργασία του υλικού θα παρασκευάσουμε βρώσιμες ελιές σε άλμη, παστές, ξυδάτες.

Προβλεπόμενες επισκέψεις

- Σε παραδοσιακή μονάδα παραγωγής ελαιόλαδου στο Γαβαλοχώρι.
- Σε ελαιώνα.
- Στη σύγχρονη μονάδα παραγωγής και τυποποίησης ΑΒΕΑ – Επεξεργασία πυρήνας και παρασκευής σαπουνιού.
- Στο πάρκο Διατήρησης χλωρίδας και πανίδας στο Ακρωτήρι.

Επιπλέον δραστηριότητες:

1. Δημιουργία κατασκευών μέσα στη τάξη σχετικά με την ελιά.
   - κολλάζ
   - ζωγραφική σε γυαλί
   - κατασκευές με πηλό
2. Δημιουργία σταυρόλεξων, παραμυθιών, ποιημάτων, αινιγμάτων και μαντινάδων
3. Προσέγγιση μέσα από θεατρικό παιχνίδι.
4. Διαθεματική προσέγγιση του θέματος.

Κριτήρια επιλογής – Σκοποί

1. Να γνωρίσουν οι μαθητές την μακραίωνη σχέση της Κρήτης με την ελιά και το ελαιόλαδο.
2. Να γνωρίσουν τα στάδια των δραστηριοτήτων από την καλλιέργεια μέχρι φθάσει στο πιάτο μας.
3. Να καλλιεργήσουν τις δεξιότητες της έρευνας και της συλλογής πληροφοριών.
4. Να μάθουν να συνεργάζονται.
5. Να αξιοποιούν τις γνώσεις τους στη καθημερινή και σχολική ζωή.
6. Να γνωρίσουν της αξία της ελιάς και του λαδιού για την υγεία και τον πολιτισμό.

Καταγωγή και προέλευση

Για την καταγωγή και προέλευση της ελιάς οι ερευνητές και οι ιστορικοί συγγραφείς πιστεύουν ότι η ελιά μεταφέρθηκε από τις βόρειες ακτές της Αφρικής στην Κρήτη.

Οι κάτοικοι της Κρήτης είχαν πολύ καλές σχέσεις με τους κατοίκους της Βόρειας Αφρικής. Γι΄ αυτό και οι πρώτοι μινωικοί οικισμοί χτίστηκαν στα νότια του νησιού όπου υπήρχαν μεγάλα δάση άγριων ελιών. Άλλοι πάλι πιστεύουν ότι τα αποδημητικά πουλιά μετέφεραν κουκούτσια ελιάς καθώς ταξίδευαν κάθε καλοκαίρι από τα θερμά παράλια της Αφρικής. Έτσι τα κουκούτσια της αγριελιάς βρήκαν καλό έδαφος και κατάλληλο κλίμα στην Κρήτη για να ευδοκιμήσουν. Στη συνέχεια την εξημέρωσαν και εκμεταλλεύτηκαν τους καρπούς και τα προϊόντα της. Άλλοι πάλι πιστεύουν ότι η ελιά κατάγεται από τη Συρία και τη Μ. Ασία όπου οι βουνοπλαγιές τους είναι φυτεμένες με αγριελιές. Από εκεί διαδόθηκε στην Ελλάδα, στην Ιταλία και στις υπόλοιπες μεσογειακές χώρες. Αυτό όμως που πιστεύουν οι περισσότεροι ερευνητές είναι ότι η περιοχή που άρχισε να καλλιεργείται συστηματικά η ελιά είναι η Κρήτη. Ένας Γάλλος ταξιδευτής ο Paul Faure λέει: «Στους χωρικούς της Μεγαλονήσου ανήκει η τιμή ότι μεταμόρφωσαν τις αγριελιές σε καλλιεργημένα δέντρα».

Το ταξίδι της ελιάς
από τα προϊστορικά χρόνια έως την εποχή του Μίνωα

Οι πρώτοι κάτοικοι της Κρήτης, όπως φαίνεται από πολλές πηγές της νεολιθικής περιόδου 6000-3000 χρόνια περίπου π.Χ., μάζευαν και έτρωγαν μαζί με άλλους καρπούς και καρπούς αγριελιάς.

Αργότερα την 3η χιλιετία π.Χ. την εποχή του χαλκού, οι κάτοικοι της Κρήτης αρχίζουν να εξημερώνουν την ελιά, ενώ μια χιλιετία αργότερα το 2000 π.Χ. αρχίζουν να την καλλιεργούν και να την εκμεταλλεύονται παράγοντας το γνωστό σε εμάς σήμερα ελαιόλαδο.

Πολλά αρχαιολογικά ευρήματα μαρτυρούν την κυρίαρχη παρουσία της ελιάς στη Μινωική Κρήτη. Τοιχογραφίες, εργαλεία, εγκαταστάσεις και επιγραφές δείχνουν ότι οι Μινωίτες ασχολούνταν με την παραγωγή, την αποθήκευση και το εμπόριο του λαδιού από το 1700 π.Χ. Ένα πήλινο κύπελλο με ελιές του 1450 π.Χ. που βρέθηκε στο ανάκτορό της Ζάκρου στην Ανατολική Κρήτη δείχνει ότι στη Μινωική εποχή οι Κρητικοί χρησιμοποιούσαν τους καρπούς της ελιάς στη διατροφή τους.

Οι αρχαίοι Έλληνες γνώστες της ελαιοκομικής τέχνης

Από τα κείμενα που άφησαν οι αρχαίοι συγγραφείς, Έλληνες και Ρωμαίοι συμπεραίνουμε ότι κατά την αρχαιότητα υπήρχαν πολύ καλές γνώσεις ελαιοκομίας, γι' αυτό και το δέντρο της ελιάς γνώρισε εξαιρετική άνθιση.

Για την καλλιέργεια της ελιάς, ο Θεόφραστος γράφει πως η εξάπλωση του δέντρου γινόταν με πολλούς τρόπους αλλά όχι με μπήξιμο ενός κλαδιού στη γη, όπως γίνεται με τη συκιά και τη ροδιά. Αντίθετα αν έχωναν τα κουκούτσια της ελιάς στη γη θα φύτρωναν απλώς αγριελιές.

Για το κλάδεμα της ελιάς έγραψε ότι τα δέντρα πρέπει να διατηρούνται κοντά και μάλιστα όσο λιγότερα κλαδιά έχουν, τόσο καλύτερα θα αναπτυχθούν και θα δώσουν περισσότερο καρπό. Συμπληρώνει δε ότι η αγριελιά δε γίνεται ποτέ ήμερη. Αν μεταφυτευθεί αφού της κόψουν το φύλλωμα, τότε ξαναφυτρώνει και δίνει ελιές.

Κατά την αρχαιότητα φύτευαν συκιά πλάι σε ελαιόδεντρο. Πίστευαν πως αν φυτευτεί κλαδί ελιάς μέσα στον κορμό μιας συκιάς θα αναπτυχθεί.

Ο Βιργίλιος ισχυρίζεται ότι η ελιά είναι η λιγότερη δαπανηρή καλλιέργεια και «μόλις το δέντρο ενωθεί με τη γη αντέχει όλες τις κακουχίες».

Το μάζεμα της ελιάς κατά την αρχαιότητα γινόταν κυρίως με το ραβδισμό. Οι αρχαίοι όμως συγγραφείς δε θεωρούσαν σωστή αυτή τη

μέθοδο και πίστευαν ότι είναι προτιμότερο το μάζεμα με το χέρι. Κι αυτό γιατί δεν καταστρέφει τα φύλλα και τα τρυφερά βλαστάρια και εξασφαλίζει κάθε χρόνο μεγαλύτερη καρποφορία.

Οι αρχαίοι μαζί με τις ελαιοκομικές γνώσεις τους πίστευαν ότι η αστρονομία μπορεί να τους προβλέψει την καλή ή τη φτωχή σοδειά. Ο Θαλής ο Μιλήσιος, για παράδειγμα, είχε προβλέψει από τις αστρονομικές παρατηρήσεις του μια εξαιρετική σοδειά για το 596 π.Χ. Εγκατέστησε τότε στη Χίο και στη Μήλο πολλά νέα πιεστήρια κάνοντας μέσα σε ένα χρόνο πλούσιους τους κατοίκους του νησιού. Αλλά και ο Δημόκριτος είχε ασχοληθεί με τη σχέση της καλής σοδειάς και της θέσης των άστρων.

Σχετικά με τις ασθένειες της ελιάς και τη θεραπεία τους, ο Φλωρεντίνος έγραφε: « … πρέπει λοιπόν αν βρούμε ότι οι ρίζες του δέντρου ξεραίνονται και είναι άρρωστες να ξέρουμε ότι η αιτία είναι τα σκουλήκια τα οποία βρίσκονται βαθιά στις ρίζες. Μπορούμε να τα εξαφανίσουμε με πολλούς τρόπους αλλά ο καλύτερος είναι να φυτέψουμε κοντά στις ρίζες της ελιάς σκυλοκρόμμυδες».

Σήμερα τα ελαιόδεντρα, ένας «λαός» πάνω από 35 εκατομμύρια άτομα, απλώνουν τις ασημοπράσινες φιγούρες τους κι αγκαλιάζουν όλη την Κρήτη.

Σκεπάζουν τους μικρούς κάμπους και τις κοιλάδες του νησιού. Προχωρούν μέσα σε σκιερές ρεματιές κι ανηφορίζουν πάνω στους λόφους. Ανεβαίνουν ψηλά στις Μαδάρες και φτάνουν κοντά στις χιονισμένες βουνοκορφές του Ομαλού και του Ψηλορείτη.

Κι από εκεί, κατηφορίζουν ξανά και ξανά κι ακροβολούν στους λόφους και στους κάμπους και φτάνουν στην θάλασσα. Αγκαλιάζουν τα μικρά και μεγάλα χωριά. Ανακατεύονται με τις εκκλησίες, τις πλατείες. Μπαίνουν στις αυλές και τα σπίτια των Κρητικών και ζουν σιωπηλά μαζί τους τις χαρές και τις λύπες τους.

Τους προσφέρουν την ασημοπράσινη φυσική ομορφιά τους και φιλοξενούν στον ίσκιο τους τα πανηγύρια, τις γιορτές και τους γάμους τους.

Οι ελιές, όμως, προσφέρουν στους Κρητικούς και τους πολύτιμους καρπούς τους και πιο πολύ το χρυσό λάδι τους.

Το λάδι για χιλιάδες χρόνια έθρεψε, γιάτρεψε και αποτέλεσε τη δύναμη της επιβίωσης του λαού της Κρήτης. Το λάδι σήμερα είναι μια από τις βασικές πηγές πλούτου του νησιού.

Οι μαρτυρίες της Γραμμικής Β΄

Για τα ελαιόδεντρα οι κάτοικοι της Κνωσού χρησιμοποιούσαν ένα σύμβολο αντί για τη λέξη που έχουμε εμείς σήμερα, ιδεόγραμμα, που θυμίζει αρκετά το ίδιο το δέντρο της ελιάς. Το ιδεόγραμμα της ελιάς το συναντάμε στις πινακίδες της Γραμμικής Γραφής Α΄. Για τον καρπό της ελιάς υπάρχει ιδεόγραμμα που θυμίζει έντονα άνθος ελιάς, ενώ για το ελαιόλαδο υπάρχει ειδικό ιδεόγραμμα.

Το ιδεόγραμμα αυτό το χρησιμοποίησαν και οι κάτοικοι των Μυκηνών και μετά την καταστροφή του μινωικού πολιτισμού. Αυτό το βρίσκουμε σε μυκηναϊκές πινακίδες της Γραμμικής Β΄, στις οποίες και γίνεται διαχωρισμός μεταξύ του δέντρου της ελιάς, του ελαιόλαδου και τους καρπούς, ενός άνθους με τρία πέταλα. Γι’ αυτό και χρησιμοποιούσαν οι γραφείς τρία διαφορετικά ιδεογράμματα.

Από τις πινακίδες που βρέθηκαν στην Κνωσό και στις Μυκήνες παίρνουμε πολλές πληροφορίες για τη χρήση του λαδιού στην καθημερινή ζωή, στη θρησκεία, στο εμπόριο και στις άλλες ασχολίες των ανθρώπων εκείνη την εποχή (αρωματοποιία, βυρσοδεψία, υφαντική κ.λ.π.).

Στην πρωτομινωική περίοδο (2800 – 2100 π.Χ.) στην Κρήτη καλλιεργείται συστηματικά η ελιά όπως δείχνουν οι ανασκαφές που έγιναν στην Ιεράπετρα και στην Κνωσό.

Στη μεσομινωική περίοδο η καλλιέργεια της ελιάς αποτελεί μια από τις βασικές ασχολίες των κατοίκων όπως φαίνεται από τις ανασκαφές στις Αρχάνες. Αλλά και πριν την καταστροφή του Μινωικού Πολιτισμού οι Μινωίτες πέρα από τον καρπό της ελιάς χρησιμοποιούσαν και το ξύλο του δέντρου.

Στα μέσα της 2ης χιλιετίας π.Χ. λίγο πριν από τον καταστροφικό σεισμό και ενώ είχαν αρχίσει οι προσεισμικές δονήσεις, στο ανάκτορο της Ζάκρου οι Κρητικοί είχαν προσφέρει βρώσιμες ελιές στη θεότητά της γης.

Φαίνεται λοιπόν πως συνέδεαν την ελιά με την λατρεία. Στην περιοχή της Ηρακλείου, στον κάμπο της Μεσαράς οι αρχαιολόγοι βρίσκουν κουκούτσια βρώσιμης ελιάς στους τάφους δίπλα στα λείψανα των νεκρών Κρητών. Σε κάποιες μάλιστα πινακίδες αναφέρεται ότι το λάδι μαζί με άλλα προϊόντα, όπως τα σύκα, το μέλι, το κρασί τα πρόσφεραν μέσα σε πήλινα αγγεία σε ιερά (προς την Δίκτη ή προς την Αμνισό) για λατρευτικούς σκοπούς. Ο Πωλ Φωρ αναφέρει ότι στα Μινωικά χρόνια, ο χωρικός της Κρήτης θεωρούσε την ελιά τόσο σημαντική, σχεδόν ιερή, όχι μόνο γιατί έτρωγε τον καρπό της και τον πρόσφερε ως αγνό προϊόν στους Θεούς, αλλά και γιατί χρησιμοποιούσε το ελαιόλαδο για επαλείψεις, ως βάση αρωμάτων για την περιποίηση του σώματος, στην ιατρική και στη μαγεία, σαν λιπαντικό για τα εργαλεία, ως καύσιμη ύλη στον καθημερινό φωτισμό, στον αθλητισμό, στον καλλωπισμό των νεκρών.

Στις πινακίδες που βρέθηκαν αναφέρονται ονόματα ανδρών όπως ο Θυέστης και ο Φίλαιος που ασχολούνταν με την αρωματοποιία. Στο ελαιόλαδο φαίνεται ότι πρόσθεταν μια ποικιλία αρωματικών ουσιών, οι οποίες έδιναν στο λάδι ένα ιδιαίτερο άρωμα, για να το διατηρήσουν και για να το προστατέψουν.

Για τη διακίνηση του λαδιού όπως μαρτυρούν οι πινακίδες της Κνωσού και της Πύλου χρησιμοποιούσαν ένα αγγείο όπως ο αμφορέας που ονομάστηκε από τους αρχαιολόγους ως ψευδόστομο.

Οι ελαιοκομικές γνώσεις των Μινωιτών και των Μυκηναίων φαίνεται μέσα από καποιες λέξεις συνήθως επίθετα, που προηγούνταν του ιδεογράμματος του λαδιού. Τέτοια λέξη ήταν : ne – vo = νέο, νέα σοδειά

λαδιού. Επίσης μπροστά στο ιδεόγραμμα του λαδιού έβαζαν το ρήμα «χέω» ή άλλα σύμβολα για να δείξουν τις διάφορες ιδιότητες του λαδιού, όπως: για βρώση (φαγητό), για επάλειψη, για τη χρήση του ως μύρο.

Σύμφωνα με τους μελετητές Τσάντγουικ και Μέλενα τα συλλαβογράμματα Α και Τι τα οποία συνόδευαν το ιδεόγραμμα του καρπού της ελιάς, δείχνουν τα δύο είδη της ελιάς, την «άγρια» και την «τιθασή». Οι Κρήτες της δεύτερης χιλιετίας εκμεταλλεύονταν και την άγρια και την ήμερη ελιά για διαφορετική χρήση την κάθε μια. Το λάδι της άγριας ελιάς το θεωρούσαν από τότε ιδανικό για να φτιάξουν φάρμακα και αρωματικές αλοιφές. Τα προϊόντα που έφτιαχναν από λάδι τα εμπορεύονταν και τα έκαναν εξαγωγές στην ηπειρωτική Ελλάδα και τις Κυκλάδες.

Σε αρχαίες τελετές όταν κάποιος νέος γινόταν μέλος μιας ομάδας ήταν υποχρεωμένος να φυτέψει μια ελιά, την οποία περιποιείται.

Την εποχή των εμφυλίων πολέμων στην Κρήτη, στα μέσα του 4ου π.Χ. αιώνα, όρκος που έδιναν οι κάτοικοι των πόλεων της Λύκτου και της Μιλάτου να είναι πάντα εχθροί, τελείωνε ως εξής: «Ο καθένας να φυτέψει μια ελιά και να αποδεικνύει ότι τη μεγάλωσε, αλλιώς να πληρώνει 50 στατήρες».

Σύμφωνα πάντως με αρχαιολογικές πηγές, ο Μίνωας και οι διάδοχοι του προστάτεψαν την ελιά ως ιερό δέντρο. Στην Κνωσό ένα από τα κεντρικά σημεία του παλατιού ήταν το δωμάτιο με την πρέσα λαδιού, απ' όπου οι σωλήνες γέμιζαν απ΄ ευθείας τα τεράστια πιθάρια στα οποία φύλαγαν το λάδι. Τα προϊόντα της ελιάς βοήθησαν τους Μινωίτες να αναπτυχθούν οικονομικά και να κυριαρχήσουν στην Μεσόγειο. Η καλλιέργεια της ελιάς βοήθησε και στην ανάπτυξη του μινωικού πολιτισμού, ενός από τους πιο σημαντικούς πολιτισμούς εκείνης της εποχής. Ένας Γάλλος μελετητής του μινωικού πολιτισμού γράφει πως «…η ελιά εξασφαλίζει την οικονομική κυριαρχία της Κρήτης στον αιγαιοπελαγίτικο κόσμο».

Ελιά και Μινωική Τέχνη

Η φύση έχει σημαντική θέση στη Μινωική Τέχνη. Το φυσικό περιβάλλον και το τοπίο μαζί με διάφορες καθημερινές ανθρώπινες δραστηριότητες (κυνήγι, λιομάζεμα, αθλήματα) ή λατρευτικές τελετές έδωσαν έμπνευση στους ζωγράφους εκείνης της εποχής. Συχνά ζωγράφιζαν φύλλα, κλαδιά και δέντρα ελιάς με μεγάλη λεπτομέρεια. Αυτό είτε γιατί οι καλλιτέχνες ήθελαν να αποδώσουν πιστά τη χλωρίδα του κρητικού τοπίου, η οποία εκείνη την εποχή κατακλυζόταν από ελαιόδεντρα, είτε γιατί το ελαιόδεντρο λόγω της ανθεκτικότητας, της μακροβιότητας και της ωφελιμότητάς του, θεωρούνταν «μέγιστο αγαθό» και αντικείμενο λατρείας (δεντρολατρεία).). Σε πολλά έργα της οι συγγραφείς της αρχαιότητας μιλάνε για την μακροβιότητα αλλά και για την ανθεκτικότητα ακόμη και των καταστραμμένων ελαιόδεντρων. Πολύ συχνά ζωγράφιζαν ιερά άλση ή δάση από ελιές ή άλλα δέντρα, τα οποία βρίσκονταν πολύ κοντά σε ιερά και ναούς. Συνήθως στη σκιά των ιερών

δέντρων ζωγράφιζαν λατρευτικές τελετές ή προσφορές σε θεούς. Χαρακτηριστική είναι η τοιχογραφία του «Ιερού Άλσους» που ανακαλύφθηκε στην Κνωσό και απεικονίζει έναν ελαιώνα. Γύρω από τα φουντωτά ελαιόδεντρα με τους χοντρούς κορμούς που δείχνουν τη μεγάλη ηλικία τους, βρίσκεται συγκεντρωμένο πλήθος ανθρώπων με τα χέρια στραμμένα προς τον ουρανό. Πρόκειται για μια εορταστική τελετή σε ανακτορικό ιερό άλσος. Η τοιχογραφία αυτή φυλάγεται στο Μουσείο Ηρακλείου.

Σε άλλη τοιχογραφία, ανάγλυφη, κομμάτια της οποίας σώζονται ως σήμερα στη βόρεια είσοδο τους ανακτόρου της Κνωσού, απεικονίζονται κλαδιά ελιάς. Και στις δύο τοιχογραφίες, αυτό που εντυπωσιάζει είναι με πόση λεπτομέρεια έχουν ζωγραφίσει τα στενόμακρα φύλλα και τα χρώματα των ελαιόδεντρων κάτω από το μεσογειακό φως, σαν να αισθάνεσαι το θρόισμα των φύλλων από τον αέρα. Από τις τοιχογραφίες φαίνεται γνώριζαν πολύ καλά την εξημερωμένη ελιά αφού τα φύλλα της άγριας ελιάς είναι μικρότερα με μικρές αγκάθες.

Πάνω σε έναν υπέροχο αμφορέα του 530 π.Χ. που φυλάσσεται στο Βρετανικό Μουσείο, απεικονίζεται το ράβδισμα των πολύτιμων καρπών από τα νεαρά ελαιόδεντρα.

Σ' ένα δεύτερο μελανόμορφο αγγείο του 6ου π.Χ. αιώνα ο καλλιτέχνης παριστάνει τον ημίθεο Ηρακλή να δένει τον Κένταυρο κάτω από το άγρυπνο μάτι της θεάς Αθηνάς. Όλη η σκηνή γίνεται κάτω από τη σκιά μιας νεαρής ελιάς.

Στην Πομπηία βρέθηκε ένα ασημένιος αμφορέας του 1ου π.Χ. αιώνα που σήμερα φυλάσσεται στο Μουσείο του Λούβρου, ο οποίος διακοσμείται με ανάγλυφα κλαδιά και καρπούς ελιάς.

Σε μια μινιατούρα του 11ου αιώνα που βρίσκεται στη Βενετία, δυο νεαρές γυναίκες συλλέγουν τους καρπούς μιας ελιάς που ραβδίζει ένας νεαρός άντρας.

Μέσα στον ιερό περίβολο της Αγίας Τριάδος βρίσκεται μια θαυμάσια σαρκοφάγος που απεικονίζει ένα ελαιόδεντρο.

Όμως και στα χρυσά κύπελλα που βρέθηκαν σε μυκηναϊκούς τάφους απεικονίζονται ελαιόδεντρα.

Η ελιά στον Όμηρο

Ο Όμηρος αναφέρει αρκετές φορές το ελαιόδεντρο στα έργα του και κυρίως στην Ιλιάδα και την Οδύσσεια.

Στην Οδύσσεια διαχωρίζει την ελιά σε άγρια που την ονομάζει «φυλίη» και σε ήμερη που την ονομάζει «ελαίη». Ο Οδυσσέας όταν έφτασε ναυαγός στο νησί των Φαιάκων βρήκε καταφύγιο σε ένα δάσος που ήταν φυτεμένες μαζί άγριες και ήμερες ελιές. Ακόμη η θεά Αθηνά εμφανίζεται να παρηγορεί τον Οδυσσέα κάτω από το ιερό της δέντρο.

Στο παλάτι του Οδυσσέα, ήταν φυλαγμένα στις αποθήκες μεγάλες ποσότητες χρυσού, ορείχαλκου και άφθονο μυρωμένο ελαιόλαδο.

Τα σώματα των νεκρών στην Ιλιάδα τα άλειφαν με εκλεκτής ποιότητας ελαιόλαδο μαζί με μέλι και κρασί.

Ο Αχιλλέας περιποιείται το τρίχωμα και τη χαίτη των αλόγων του με ελαιόλαδο.

Αλλά και οι γυναίκες περιποιούνται τα μαλλιά τους με ελαιόλαδο, συνήθεια που υπήρχε μέχρι πρόσφατα στην Κρήτη και τη Μάνη.

Στην Οδύσσεια αναφέρεται επίσης ότι οι γυναίκες άλειφαν με λάδι τους χιτώνες τους, γιατί το ελαιόλαδο έδινε λάμψη στα λευκά τους ρούχα.

Ο Όμηρος αναφέρει επίσης ότι χρησιμοποιούσαν το ελαιόλαδο στην καθαριότητα του σώματος: Ο Οδυσσέας και ο Διομήδης πλένονταν με ζεστό νερό και αμέσως μετά αλείφονταν με ελαιόλαδο.

Η ελιά στα κλασικά χρόνια

Η Αθηναϊκή Δημοκρατία προστάτευε με ειδικούς νόμους το ιερό δέντρο της Αθήνας ώστε να παράγονται μεγάλες ποσότητες λαδιού και να ικανοποιούνται οι ανάγκες των πολιτών της. Άλλωστε όσο αναπτυσσόταν ο πολιτισμός η ελιά γινόταν ακόμη πιο πολύτιμη.

«Περί του σηκού απολογία»

Στο τέλος του 5^{ου} αιώνα το κράτος έδειξε μεγάλο ενδιαφέρον για τη διατροφή των πολιτών του και με νόμους προστάτευε τα βασικότερα γεωργικά προϊόντα. Ιδιαίτερη φροντίδα έδειξε για τα ελαιόδεντρα.

Περιέφραξε τους ελαιώνες ακόμη και τα μοναχικά ελαιόδεντρα με έναν ξύλινο φράχτη, που ονομαζόταν «σηκός» και έστελνε συχνά ανθρώπους να ελέγχουν την καλή κατάσταση των δέντρων. Οι ιδιοκτήτες, αλλά και εκείνοι που ενοικίαζαν και καλλιεργούσαν τους ελαιώνες είχαν την υποχρέωση να μην καλλιεργούν κανένα άλλο φυτό σε μεγάλη απόσταση από την ελιά.

Επίσης σύμφωνα με τους νόμους του Σόλωνα η μια ελιά έπρεπε να απέχει από την άλλη τουλάχιστον εννιά πόδια. Δεν έπρεπε να ξεριζώσουν ή να καταστρέφουν τα γέρικα ή ξερά ελαιόδεντρα, γιατί ίσως στο μέλλον θα ξαναβλάσταιναν όπως ξαναβλάστησε η εντελώς κατεστραμμένη από τους Πέρσες ελιά της Ακρόπολης. Αν κάποιος πολίτης κατέστρεφε ένα ελαιόδεντρο, αντιμετώπιζε αυστηρότατες ποινές, όπως εξορία ή και θάνατο.

Με τους αυστηρούς αυτούς νόμους οι αρχαίοι Αθηναίοι έδειχναν το σεβασμό τους για το ιερό δέντρο της ελιάς και έκαναν το κράτος τους ένα από τα σπουδαιότερα κέντρα ελαιοπαραγωγής σε ολόκληρη τη Μεσόγειο.

Το έπαθλο των Ολυμπιακών Αγώνων. Για ένα στεφάνι ελιάς…

Όταν ο Ξέρξης έφθασε στην Ελλάδα το 480 π.Χ. πληροφορήθηκε από κάποιους Αρκάδες ότι οι Έλληνες γιόρταζαν τους 75ους Ολυμπιακούς Αγώνες, ρώτησε να μάθει ποια ήταν η αμοιβή των νικητών. Όταν του απάντησαν ότι η αμοιβή ήταν ένα στεφάνι ελιάς, αναφώνησε παραξενεμένος και ειρωνικά: «Ποιο λαό ήρθαμε να νικήσουμε, αυτόν που αγωνίζεται μόνο για τη δόξα!».

Πράγματι το μοναδικό βραβείο για τους νικητές των Ολυμπιακών Αγώνων ήταν ένα στεφάνι φτιαγμένο από τον «κότινο» δηλαδή από άγρια ελιά.

Οι άγριες ελιές ήταν εκείνες που σύμφωνα με τον μύθο φύτεψε ο Ηρακλής στην άνυδρη και ζεστή γη της Ολυμπίας, όταν γύρισε απ' τη χώρα των Υπερβορείων, όπου πήγε για να κυνηγήσει την χρυσοκέρατη ελαφίνα της Άρτεμης.

Τον κότινο τον έκοβε πάντα από την «Καλλιστέφανο» ελιά ένα μικρό αγόρι, του οποίου ζούσαν και οι δυο γονείς του. Το παιδί αυτό πήγαινε στην ελιά και έκοβε με χρυσό ψαλίδι τόσα ακριβώς κλαδιά όσα και τα αγωνίσματα των Ολυμπιακών Αγώνων. Έπειτα τα πήγαινε στο ναό της θεάς Ήρας, όπου και τα τοποθετούσε πάνω σε χρυσελεφάντινη τράπεζα.

Οι ελλανοδίκες έπαιρναν από εκεί τα κλαδιά, έφτιαχναν στεφάνια και τα πρόσφεραν ως έπαθλο στους αθλητές. Οι νικητές θεωρούνταν πρόσωπα σεβαστά, τα οποία η θεία χάρη και η εύνοια των θεών τους βοηθούσε να νικήσουν. Με το στεφάνι της ελιάς μεταβιβάζονταν σ' αυτούς όλες οι θεϊκές ιδιότητες. Το στεφάνι της ελιάς ήταν η μεγαλύτερη διάκριση για έναν αθλητή αλλά και για κάθε απλό πολίτη περισσότερο και από πολλά χρυσά νομίσματα.

Αλλά και κατά τη διάρκεια των Παναθηναϊκών αγώνων που γίνονταν στη διάρκεια των Παναθηναίων, προς τιμήν της θεάς Αθηνάς, οι νικητές έπαιρναν ως έπαθλο σημαντικές ποσότητες ελαιόλαδου.

Επιγραφή του 380 π.Χ. από την Ακρόπολη μας πληροφορεί για τον αριθμό των γεμάτων λάδι αγγείων που πρόσφεραν στον πρώτο και στον δεύτερο νικητή. Στο αγώνισμα της ιππασίας τα έπαθλα έφταναν μέχρι και τους 140 παναθηναϊκούς αμφορείς για τον πρώτο νικητή της αρματοδρομίας δηλ. περίπου 5 τόνους λάδι εξαιρετικής ποιότητας. Ο νικητής του δρόμου ταχύτητας έπαιρνε ως έπαθλο 70 αμφορείς που είχαν γύρω στους 2,5 τόνους ελαιόλαδο.

Με το λάδι αυτό οι αθλητές πέραν του ότι υπερκάλυπταν τις βασικές τους ανάγκες διατροφής καλλωπισμού και φωτισμού, το πουλούσαν εκτός Αθηνών μαζί με τους αμφορείς. Η εξαγωγή λαδιού επιτρεπόταν μόνο στους αθλητές των Παναθηναϊκών αγώνων γιατί στους άλλους πολίτες απαγορευόταν. Το λάδι αυτό στις ξένες χώρες αγοραζόταν από πλούσιους νέους που τους άρεσε να αλείφουν και να περιποιούνται το σώμα τους με το επώνυμο λάδι, το οποίο έφθανε μέσα σε παναθηναϊκούς αμφορείς, οι οποίοι από τη μια πλευρά είχαν ζωγραφισμένες την θεά Αθηνά και από την άλλη το αγώνισμα για το ποίο προοριζόταν.

Η ελιά στα χρόνια της Αιγυπτιοκρατίας στην Κρήτη

Όταν οι Αιγύπτιοι με αρχηγό τον Μωχάμετ Άλι ήρθαν να κυριαρχήσουν τα Χανιά το 1832, έδειξαν μεγάλο ενδιαφέρον στη βελτίωση της καλλιέργειας των ελαιώνων, στον εξοπλισμό των ελαιοτριβείων αλλά και στη δημιουργία νέων.

Αντίθετα οι Βενετσιάνοι, οι προηγούμενοι από τους Αιγυπτίους κατακτητές φρόντισαν την αμπελουργία, την καλλιέργεια οσπρίων και των λαχανικών και όχι της ελιάς.

Ο Μοχάμετ Άλυ πίστευε ότι με τη φροντίδα των ελαιώνων θα αυξήσει την ποσότητα τους ελαιόλαδου σε τέτοιο βαθμό ώστε να καλύπτει τις ανάγκες τόσο του αιγυπτιακού στρατού όσο και των Κρητικών. Για να πετύχει το σκοπό του έβγαλε αυστηρούς νόμους και απαγόρευε τη βοσκή των προβάτων και των χοίρων σε περιοχές που υπήρχαν ελαιώνες.

Ακόμη αν οι ελαιώνες ήθελαν καθάρισμα από τα αγριόχορτα, ο ιδιοκτήτης απαγορευόταν να βάλει φωτιά κοντά σε ελαιόδεντρα. Οι παραβάτες που θα κατέστρεφαν έστω και ένα μόνο ελαιόδεντρο ήταν υποχρεωμένοι να πληρώσουν της αξία του και ραβδίζονταν τουλάχιστον 50 φορές.

Για να προστατεύσει και να βελτιώσει την καλλιέργεια της ελιάς στην Κρήτη, κάλεσε εμπειρογνώμονες για να συμβουλεύσουν τους παραγωγούς πώς να αυξήσουν την ποσότητα του λαδιού και να προτείνουν πιο σύγχρονα πιεστήρια, όπως αυτά από ξύλα πλατάνου. Επίσης έδωσαν πληροφορίες στους ντόπιους αγρότες σχετικά με το αλάτισμα και την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων επιτραπέζιων βρώσιμων ελιών.

Οι ποικιλίες των ελαιόδεντρων, μέσα από τα αρχαία ελληνικά κείμενα

Σύμφωνα με αρχαίους συγγραφείς όπως, τον Ιπποκράτη, τον Αριστοτέλη, τον Αριστοφάνη και τον Όμηρο υπήρχαν 16 διαφορετικές ποικιλίες ελιάς σε όλη την Ελλάδα ανάλογα με τον προορισμό που είχαν το σχήμα του καρπού τους αλλά και τον τρόπο παρασκευής τους.

1. **Καλλιστέφανος**: Σύμφωνα με τον Αριστοτέλη ήταν η αγριελιά που βρισκόταν φυτεμένη στην Ολυμπία από την οποία έφτιαχναν τα στεφάνια των Ολυμπιονικών.

2. **Φαυλία ή Φαύλιος**: Ήταν μια ελιά χωρίς μεγάλο ενδιαφέρον, με λευκό και μικρό μέγεθος καρπού. Την ονόμαζαν «Λευκόκαρπος» γιατί ανήκε σ' αυτήν την ποικιλία.
3. **Έχινος**: Τα φύλλα της τελείωναν σε μια μεγάλη αγκάθα.
4. **Στεμφυλίτης**: Αυτή έδινε μελανούς καρπούς, κατάλληλους να παρασκευαστούν με αλάτι.
5. **Μορία**: Πρόκειται για την ήμερη ελιά, δηλαδή την ιερή ελιά της θεάς Αθηνάς, που βρισκόταν στο Ερεχθείο και από την οποία εξαπλώθηκε η καλλιέργεια του ιερού δέντρου σ' ολόκληρη την Αττική.
6. **Δρυπεπής ή Ρυσσή**: Είδος Ελιάς που έδινε μεγάλο καρπό σαν βελανίδι. Οι ελιές αυτές παρασκευάζονταν με άφθονο αλάτι και έμοιαζαν με τις κρητικές αλατσολιές.
7. **Ραφανίς**: Είδος ελιάς που ο καρπός της έμοιαζε με ραφανίδα (=ραπάνι).
8. **Νιτρίς**: Οι καρποί της παρασκευάζονταν με αλάτι.
9. **Κολυμβάς ή Νηκτρίς ή Βομβία**: Οι καρποί της διατηρούνταν ολόκληροι μέσα σε άρμη και λάδι. Σήμερα οι ελιές αυτές ονομάζονται κολυμπιστές ή κολυμπάδες.
10. **Αλμάς ή Υποπάρθενος**: Οι καρποί της διατηρούνταν μέσα σε άρμη.
11. **Ορχάς ή Ορχέμων**: Είδος ελιάς που ο καρπός της είχε σχήμα όρχεως.
12. **Γεργέριμος ή Ίσχας**: Είδος ελιάς που ο καρπός της έπεφτε από το δέντρο αφού ωρίμαζε πλήρως.
13. **Γογγυλίς**: Είδος ελιάς που οι καρποί της έμοιαζαν με χουρμάδες.
14. **Τράμπελλο**ς: Άγνωστο είδος ελιάς.
15. **Ισχυάς**: Είδος ελιάς που ο καρπός της είχε σχήμα νεφρού.

Το ελαιόλαδο και η ελιά στις λατρευτικές τελετές της αρχαιότητας και της ορθόδοξης εκκλησίας

Αιώνες τώρα το καρποφόρο δέντρο της ελιάς με τους πολύτιμους καρπούς θεωρείται από το λαό μας, αλλά και από τους υπόλοιπους λαούς της Μεσογείου, δώρο των ιδίων των Θεών, ιερό σύμβολο τους, γι' αυτό και χρησιμοποιήθηκε σε πολλές λατρευτικές τελετές.

Στην αρχαιότητα, η ελιά ήταν στενά συνδεδεμένη με τη λατρεία των Θεών. Το άγαλμα του Δία στην Ολυμπία ήταν στολισμένο με ένα στεφάνι ελιάς, ενώ πολύ τακτικά το άλειφαν με ελαιόλαδο για λόγους κυρίως συντήρησης.

Κλαδί ελιάς, τυλιγμένο με λευκό μαλλί προβάτου, «την ικετηρία» κρατούσε ο ικέτης, πηγαίνοντας στο ναό για να ζητήσει τη βοήθειά τους.

Ο Θησέας, φεύγοντας για την Κρήτη, πήγε ικέτης στο ιερό του Δελφίνιου Απόλλωνα, για να ζητήσει τη βοήθεια του Θεού και να καταθέσει το δικό του κλαδί ελιάς, την «ικετηρία», την οποία είχε κόψει από την ιερή ελιά της Ακρόπολης.

Η ιερότητα του δέντρου της ελιάς από την αρχαιότητα φαίνεται και από το ότι τους ναούς τους, τους πλαισίωναν αλσύλλια με ελιές, τόσο στην Αττική όσο και στην Κρήτη. Εξάλλου, η παρουσία της ελιάς κατά τις τελετές γονιμότητας των Αρχαίων ήταν κυρίαρχη. Σύμβολο των τελετών αυτών ήταν η «ειρεσιώνη» (από τη λέξη «έρριο»=μαλλί). Η «ειρεσιώνη» ήταν ένα κλαδί

καλλιεργημένης ελιάς, τυλιγμένο με κόκκινες μάλλινες ταινίες που συμβόλιζαν τη θεϊκή δύναμη και φορτωμένο με διάφορα φρούτα, καρπούς της εποχής και άρτους. Το κλαδί αυτό της ελιάς ήταν αφιερωμένο στον Απόλλωνα. Για ώρες γεροδεμένα παιδιά το περιέφεραν από σπίτι σε σπίτι. Στο τέλος, το κρεμούσαν στην κεντρική πύλη του ιερού του Απόλλωνα.

Στην Αθήνα το κλαδί αυτό αποκόπτονταν κατά τη διάρκεια των Παναθηναίων από τη «μορία ελαία» και περιφερόταν με πομπή άσματων γύρω από την Ακρόπολη προς τιμή της Αθηνάς.

Οι αρχαίοι Έλληνες πριν μπουν στο ναό ως ικέτες, έτριβαν το σώμα τους με ελαιόλαδο, που ήταν πράγματι μια ολόκληρη ιεροτελεστία: «Όποιος ήθελε να συμβουλευτεί το Μαντείο έπρεπε πρώτα να νηστέψει και να εξαγνιστεί. Όταν ερχόταν το βράδυ, τον οδηγούσαν στον ποταμό Ερσύνα, όπου δύο έφηβοι, 13 ετών, τον έπλεναν και αμέσως μετά τον έτριβαν με λάδι».

Για τους αρχαίους Έλληνες ο ικέτης που αλειφόταν με λάδι απολάμβανε τη θεϊκή προστασία. Αλλά και τα αγάλματα όπως και οι βωμοί των Θεών ραντίζονταν με λάδι στην αρχαία Ελλάδα. Επίσης το λάδι προσφερόταν στη σπονδή των Θεών μαζί με άλλα γεννήματα , όπως φρούτα, σιτάρι, μέλι και κρασί, ενώ στους ιερούς λύχνους των ναών έκαιγαν πάντα λάδι ελιάς.

Ακόμη και μέσα στους τάφους οι αρχαίοι τοποθετούσαν αναμμένους λύχνους με λάδι, για να βλέπουν, όπως πίστευαν, τη νύχτα οι νεκροί και να κινούνται στο σκοτάδι. Σήμερα αναμμένο καντήλι καίει μέρα νύχτα στους τάφους των νεκρών.

Το λάδι χρησιμοποιήθηκε και στην μαντική τέχνη. Οι μάντεις, στην Ελλάδα και την Ρώμη, φορώντας ένα στεφάνι από ελιά παρακολουθούσαν τη φλόγα που έκαιγε στο λύχνο. Ανάλογα με τον τρόπο που καιγόταν το φιτίλι μέσα στο λάδι, έδιναν την ερμηνεία και τη μαντεία τους.

Τέλος, τόσο στην αρχαία Ελλάδα όσο και στη Ρώμη κατέφευγαν στους λύχνους για να δώσουν όνομα στο βρέφος. Άναβαν 7 λύχνους και σε καθέναν έδιναν ένα όνομα. Το παιδί έπαιρνε το όνομα εκείνου του λύχνου που έσβηνε τελευταίος.

Στη σημερινή ορθόδοξη θρησκευτική ζωή το λάδι παίζει σημαντικό ρόλο στη Βάπτιση, στο Ευχέλαιο και στην παρασκευή του Αγίου Μύρου.

Άγιο Μύρο και ελαιόλαδο

Το Άγιο Μύρο είναι μυρωδάτο και αγιασμένο έλαιο, το οποίο παρασκευάζεται από ελαιόλαδο και άλλες αρωματικές ουσίες και χρησιμοποιείται στο μυστήριο του χρίσματος. Πιο συγκεκριμένα χρησιμοποιείται στο μυστήριο του βαπτίσματος στην τελετή όπου άνθρωποι άλλης θρησκείας γίνονται Χριστιανοί, στα εγκαίνια των ναών, τον καθαγιασμό των σκευών και των εικόνων, στην ανακομιδή των ιερών λειψάνων των αγίων κ.λ.π. Φυλάσσεται πάντα στο ιερό του ναού, μέσα σε ειδικό δοχείο που ονομάζεται «μυροδοχείο».

Το ελαιόλαδο στο μυστήριο του βαπτίσματος

Το Άγιο Μύρο χρησιμοποιείται στο μυστήριο της βάπτισης και συμβολίζει τα ευώδη και ποικίλα χαρίσματα του Αγίου Πνεύματος. Με αυτό σχηματίζεται σταυρός σε διάφορα σημεία του σώματος του νεοφώτιστου και πραγματοποιείται η είσοδος του στην «εν Χριστώ ζωή». Το νερό και το λάδι, από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα, συμβολίζουν τον καθαρμό αλλά και την αναγέννηση.

Το ελαιόλαδο στο ευχέλαιο

Στο μυστήριο του ευχέλαιου χρησιμοποιούνται το αλεύρι, το ελαιόλαδο και το κρασί. Συχνά το κρασί και το λάδι τοποθετούνται στο ίδιο ποτήρι. Η λέξη «έλαιο» αναφέρεται συνέχεια στις ευχές που λέει ο ιερέας για τον καθαρμό και τη θεραπεία της ψυχής και του σώματος των παρευρισκομένων.

Η ελιά της Κυριακής των Βαΐων

Κυρίαρχη είναι η ελιά κατά τον εορτασμό της Κυριακής των Βαΐων. Παλιότερα στην Κρήτη γινόταν πλειστηριασμός κι ο χωρικός που κέρδιζε σ' αυτόν, είχε την ευλογία να μεταφέρει στην εκκλησία την ημέρα των Βαΐων το κλαδί της ελιάς από το δικό του λιόφυτο.

Σε πολλά μέρη, το κλαδί της ελιάς μεταφέρεται το «αποσπερνό» του Σαββάτου του Λαζάρου στην εκκλησία. Την επόμενη, όταν αρχίσει η περιφορά της εικόνας γύρω από την προτίμηση έφηβοι, που προπορεύονται της πομπής. Δίπλα στους νέους, ο ιερέας διαβάζει το Ευαγγέλιο και όταν ακουστεί η φράση «άλλοι δ' έκοπτον κλάδους από των δέντρων», οι πιστοί κόβουν κλαδάκια από την ελιά. Τα κλαδιά αυτά, κατά τη λαϊκή αντίληψη, έχουν ιαματικές ιδιότητες και φυλάσσονται στο εικονοστάσι μαζί με τα «καλορίζικα». Πολλοί τα βάζουν σε λίγο νερό για να βγάλουν ρίζες και να τα φυτέψουν στους ελαιώνες τους. Το δέντρο που θα βλαστήσει με αυτόν τον τρόπο στο λιόφυτο τους θα είναι ιερό.

Ο Ιησούς στο Όρος Ελαιών τη βραδιά της σύλληψής του

Εδώ στον ίσκιο μου αποκάτου
ήρθε ο Χριστός ν' αναπαυθεί
κι ακούστηκε γλυκιά λαλιά του
λίγο προτού να σταυρωθεί.
Το δάκρυ του, δροσιά αγιασμένη
έχει στη ρίζα μου χυθεί
είμαι η ελιά η τιμημένη

Κωστής Παλαμάς

Ο Κύριος έφθασε στον κήπο της Γεσθημανή μαζί με τους μαθητές του. Αφού πήρε μαζί του τον Πέτρο, τον Ιωάννη και τον Ιάκωβο προχώρησε μέσα στον καταπράσινο ελαιώνα και τότε τους λέει:

«Η ψυχή μου είναι γεμάτη από λύπη. Μείνετε εδώ και αγρυπνείτε μαζί μου». Έπειτα προχώρησε πιο πέρα… Έπεσε με το πρόσωπο στη γη και προσευχόταν λέγοντας:

«Πατέρα μου αν γίνεται ας μην πιω αυτό το ποτήρι του μαρτυρίου… Όμως ας γίνει όπως εσύ θέλεις».

Η προσευχή του γινόταν όλο και πιο θερμή. Από την αγωνία του ο ιδρώτας έσταζε από το πρόσωπό του στη γη σαν σταγόνες από αίμα και πότιζε τη ρίζα της ελίτσας, κάτω από την οποία προσευχόταν.

Σε λίγο ήλθαν οι Ρωμαίοι στρατιώτες, τον συνέλαβαν και τον οδήγησαν στο Πραιτώριο.

Ο Κατακλυσμός

Έβρεχε ασταμάτητα σαράντα ημέρες και νύχτες. Τα νερά της πλημμύρας σήκωσαν ψηλά την κιβωτό, τόσο ψηλά, που έπλεε πάνω από τις κορυφές των λόφων. Στο τέλος και οι οροσειρές σκεπάστηκαν από τα νερά και ότι ήταν ζωντανό χάθηκε. Δεν έμεινε ζωντανή ψυχή πάνω στη γη.

Ο Θεός όμως δεν ξέχασε το Νώε και όσους ήταν μαζί του στην κιβωτό. Κάποτε η βροχή κόπασε. Μετά από ημέρες φύσηξε δυνατός άνεμος και μετά τον άνεμο όλα ησύχασαν, κι άρχισαν σιγά σιγά τα νερά να υποχωρούν. Τότε η κιβωτός σταμάτησε σε μία από τις κορυφές του όρους Αραράτ. Ο καιρός περνούσε και ο Νώε ήθελε να δει αν τα νερά είχαν υποχωρήσει. Άνοιξε τη μικρή πόρτα της κιβωτού κι άφησε ένα κοράκι να πετάξει, όμως αυτό γύρισε πίσω. Μετά από επτά μέρες, έστειλε ένα περιστέρι και αυτό γύρισε πίσω το βράδυ κρατώντας στο ράμφος του ένα κλαδί από ελιά. Έτσι ο Νώε κατάλαβε ότι τα νερά υποχωρούσαν. Κι αφού περίμενε άλλες επτά ημέρες, έστειλε πάλι το περιστέρι. Αυτή τη φορά δε γύρισε και έτσι ο Νώε κατάλαβε και κοίταξε έξω και είδε πως η γη ήταν στεγνή.

Για του Νώε το περιστέρι και το κλαδί ελιάς συμβόλιζε την Ελπίδα, ότι πρέπει να ελπίζουμε στο αύριο, τη χαρά για το ξεκίνημα μιας καινούριας ζωής και πάνω απ' όλα την Ειρήνη για όλο τον κόσμο.

Μανόλης Χατζηδάκης

Ο Νώε στην προσπάθειά του να βρει στεριά, να ξεκινήσει μια καινούρια ζωή, έστειλε ένα περιστέρι για να του βρει αυτό που ζητούσε. Το περιστέρι ταξίδεψε μέρες και νύχτες πολλές ώσπου κάποια στιγμή γύρισε με ένα κλαδί ελιάς στο ράμφος του.

Αυτό λοιπόν έδωσε ελπίδα στο Νώε ότι το μακρόχρονο ταξίδι του τελειώνει, ότι κάπου εκεί κοντά υπήρχε στεριά για να κάνει μια καινούρια αρχή.

Άρα για τον Νώε το περιστέρι και το κλαδί συμβολίζει την Ελπίδα, ότι πρέπει να ελπίζουμε στο αύριο, τη χαρά, για το ξεκίνημα μιας καινούριας ζωής και πάνω απ' όλα την Ειρήνη για όλο τον κόσμο.

Αγγελική Λιμογιάννη

Το λάδι στις προλήψεις

Πολλοί άνθρωποι και σήμερα γύρω μας είναι προληπτικοί. Σχετικά με τις ελιές και το λάδι παρατηρούνται τα παρακάτω.

Με τα φύλλα της ελιάς που ρίχνουν στη φωτιά την Πρωτοχρονιά, σαλιωμένα, μελετούν και λένε: «Ανε καεί θα ψοφήσει, κι άνε πηδήξει θα ζήσει». Αυτό το κάνουν για να δουν αν ό,τι βάλανε στο μυαλό τους ή μελετήσανε θα πραγματοποιηθεί.

Στο στεφάνι του Μάη, που κρεμούν στην εξώπορτά τους το πρωί της Πρωτομαγιάς, δένουν και κλαδί ελιάς για το καλό.

Πιστεύεται ότι είναι κακό σημάδι, να χυθεί λάδι στο σπίτι.

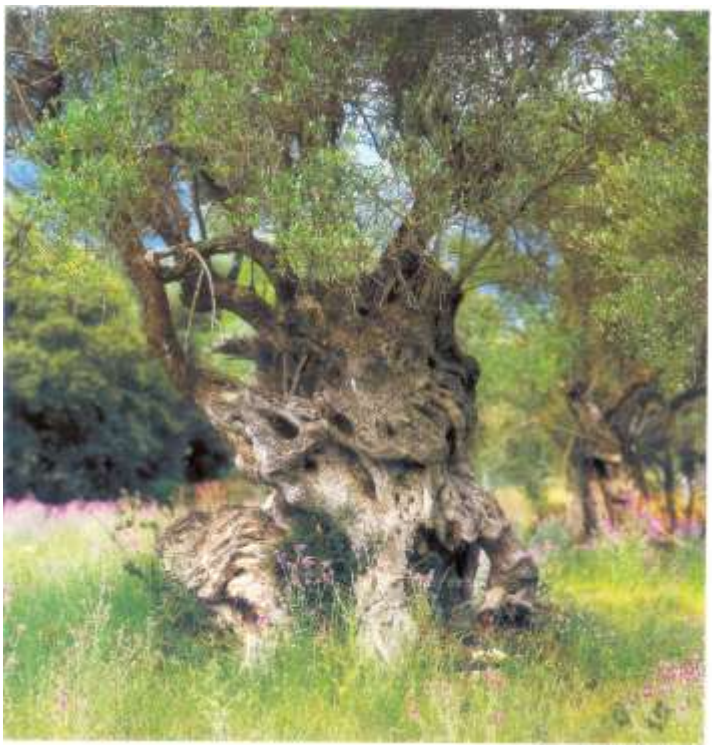
Όταν βγάλεις λάδι, από ένα πιθάρι, δεν κάνει να το ξαναχύσεις μέσα στο ίδιο δοχείο γιατί θεωρείται κακό.

Αν νιώσεις λαδιά στο λαιμό σου, πιστεύεται ότι σε κακολογούνε.

Όποιος έχει ελιά ή ελιές στο πρόσωπο, γίνεται, λένε, ελεήμονας.

Μνημειακά ελαιόδεντρα

Οι ελαιώνες και η καλλιέργεια τους παίζουν σημαντικό ρόλο στην οικονομική, θρησκευτική, κοινωνική, πολιτιστική και πολιτική ζωή των λαών που ζούνε γύρω από τη Μεσόγειο.



Μέσα σ' αυτούς τους ελαιώνες υπάρχουν ελαιόδεντρα απροσδιόριστης ηλικίας που μπορεί να είναι πολλών χιλιετιών. Πρόκειται για δέντρα που το μέγεθος, η εξωτερική επιφάνεια, τα εσωτερικά κοιλώματα και το ανάγλυφο των κορμών τους παρουσιάζουν μια ιδιαίτερη αισθητική και δείχνουν την πορεία τους στο πέρασμα των χρόνων.

Πολλά από τα δέντρα αυτά ανεξάρτητα από την ηλικία τους, έχουν συνδέσει την παρουσία τους με τη Μυθολογία, την Ιστορία, την Θρησκεία, τις παραδόσεις και τον Πολιτισμό των τοπικών κοινωνιών. Μπορούν να θεωρηθούν σαν μνημεία κοινής προσπάθειας της φύσης και του ανθρώπου.

Δίκαια χαρακτηρίζονται «μνημεία» και προστατεύονται, αναδεικνύονται και αξιοποιούνται σαν πολύτιμα στοιχεία της πολιτιστικής μας κληρονομιάς..

Το ανάγλυφο του κορμού

Ο κορμός των μεγάλης ηλικίας ελαιόδεντρων έχει σχήμα αρκετά ασύμμετρο. Το ανάγλυφό του είναι αρκετά ανώμαλο και ακανόνιστο με βαθιές αυλακώσεις που σχηματίζουν αλλόκοτες μορφές με διάφορα σχήματα.

Χάρη στη δομή αυτή η περίμετρος του κορμού αναπτύσσεται ασύμμετρα στα διάφορα σημεία της, ανάλογα με τις συνθήκες κάθε φορά ανάπτυξης των βραχιόνων και των ριζών. Έτσι η υγιεινή κατάσταση, τα κλαδέματα, τα σπασίματα των κλαδιών καθώς και το νερό και τα θρεπτικά στοιχεία του εδάφους κάθε περιοχής επηρεάζουν το εξωτερικό ανάγλυφο του κορμού.

Όταν υπάρχει ξηρασία το ξυλώδες τμήμα του κορμού γίνεται πυκνό και σκληρό με ωραία σχήματα (νερά) σε καστανό χρώμα. Ο κορμός αυτός είναι κατάλληλος για την κατασκευή παραδοσιακών επίπλων.

Το ξύλο της άγριας ελιάς αλλά και της ακαλλιέργητης ήμερης που φυτρώνει στα βοσκοτόπια είναι αρκετά σκληρό και ανθεκτικό και όταν δεν προσβληθεί από έντομα διατηρείται επί πολλά χρόνια. Γι' αυτό και σε παλιότερες εποχές χρησιμοποιούνταν για ξυλοδεσιές ή δοκάρια στις στέγες των σπιτιών.

Πώς σχηματίζονται οι κουφάλες στον κορμό

Όταν τα κλαδιά των ελαιόδεντρων σπάσουν από το βάρος της παραγωγής ή του χιονιού ή κοπούν κατά το κλάδεμα, αρχίζει το σάπισμα του εσωτερικού νεκρού ξύλου του κορμού, σχηματίζοντας σπηλαιώσεις (κουφάλες) που έχουν διάφορες διαστάσεις και σχήματα.

Οι σπηλαιώσεις αυτές έχουν τέτοιες διαστάσεις, ώστε στο εσωτερικό να χωρούν από ένα μέχρι 5-6 άτομα. Στις κουφάλες αυτές ο άνθρωπος βρήκε χώρο για παιχνίδι κατά την παιδική του ηλικία, χώρο προστασίας από βροχή ή κρύο, καταφύγιο σε περιπτώσεις καταδιώξεων αλλά και χώρο για τη στέγαση των ζώων του.

Η ηλικία των ελαιόδεντρων

Είναι πολύ δύσκολο να βρεθεί η ηλικία των πολύ παλαιών δέντρων γιατί δεν διατηρούν πλήρες το ξύλο του κεντρικού κορμού τους. Οι σύγχρονες μέθοδοι δύσκολα μπορούν να βρουν την ηλικία τους. Αλλά και η κλασσική μέθοδος που βασίζεται στον αριθμό των ετήσιων δακτυλίων. Δύσκολα μπορεί να εφαρμοστεί εξαιτίας της ιδιαίτερης οργάνωσης του κορμού του δέντρου.

Μπορούμε να βρούμε περίπου την ηλικία των παλαιών ελαιόδεντρων με βάση τα στοιχεία της περιμέτρου ή της μέγιστης ακτίνας του κεντρικού κορμού και του ρυθμού ανάπτυξης της ακτίνας ανά έτος. Ο ρυθμός αυτός διαφέρει ανάλογα με την ποικιλία, το έδαφος, το κλίμα και τις θρεπτικές συνθήκες που υπήρξαν στην περιοχή του δέντρου κατά τη διάρκεια της ζωής του. Ανάλογα με τις συνθήκες ή ακτίνα αναπτύσσεται ανά έτος από 0-3 χιλιοστά. Συνήθως βρίσκεται μεταξύ 0,8 – 1,5 χιλιοστά ανά έτος.

Για παράδειγμα ένας κορμός με μέγιστη ακτίνα 1200 χιλιοστά και ρυθμό αύξησης της ακτίνας ανά έτος 0,8 χιλιοστά, θα έχει ηλικία 1200:0,8=1500 έτη.

Όμως ο προσδιορισμός της ακτίνας του κορμού είναι αρκετά δύσκολος αφού ο κορμός παλαιών δέντρων εκτός του ότι είναι κοίλος είναι και ασύμμετρος. Γι' αυτό το να βρει κανείς την ηλικία ενός ελαιόδεντρου χρειάζεται γνώσεις της φυσιολογίας, του τρόπου ανάπτυξης του αλλά και των κλιματικών συνθηκών της περιοχής σε μακρά σειρά ετών.

Μνημειακά δέντρα στην Κρήτη

Μνημειακά ελαιόδεντρα υπάρχουν σε πολλές χώρες του κόσμου. Τα περισσότερα όμως απ' αυτά βρίσκονται γύρω από τη λεκάνη της Μεσογείου. Τα δέντρα αυτά έχουν χαρακτηριστεί σαν μνημεία της φύσης λόγω της ηλικίας, του μεγέθους ή της ιστορίας τους και έχουν προστατευθεί και αξιοποιηθεί ανάλογα.

Στην Ελλάδα υπάρχουν αρκετά μνημειακά ελαιόδεντρα σε όλες τις περιοχές που καλλιεργείται η ελιά. Στην Κρήτη υπάρχουν αρκετά χιλιόχρονα ελαιόδεντρα. Πρόκειται για δέντρα μνημεία που πάνω στους κορμούς τους είναι χαραγμένη η μακρόχρονη ζωή τους.

1. **Η Ελιά των Βουβών Κισάμου**: Ελαιόδεντρο ποικιλίας Μαστοειδούς (Τσουνάτης) εμβολιασμένο σε αγριελιά. Βρίσκεται στις Πάνω Βούβες Κισάμου Χανίων, και ανήκει στον Παν. Καραπατάκη. Ο κορμός του παρουσιάζει θαυμάσιο εξωτερικό ανάγλυφο και πολύ μεγάλη εσωτερική σπηλαίωση στην οποία χωρούν αρκετοί άνθρωποι. Ο κορμός του έχει περίμετρο 12 μ., διάμετρο 3,64 μ., και επιφάνεια βάσης 11,45 τ.μ. Το ελαιόδεντρο αυτό έχουν επισκεφθεί αρκετοί Έλληνες και ξένοι

επισκέπτες (Π. Πολυχρονίδης 1993). Πρόσφατα ο Δήμος Κολυμβαρίου έχει αρχίσει προσπάθειες για την ανάδειξη και αξιοποίηση του με κατασκευή Μουσείου Ελιάς στον περιβάλλοντα χώρο του.

2. **Οι Ελιές της Καντάνου**: Αρκετά ελαιόδεντρα, συστάδες ελαιόδεντρων αλλά και ελαιώνες ολόκληροι που υπάρχουν σήμερα στις περιοχές Ανισαράκι και Βαρδαλιανά της ιστορικής κωμόπολης της Καντάνου στα Χανιά, θα μπορούσαν με βάση το μέγεθος, το ανάγλυφο και τις σπηλαιώσεις του κορμού να χαρακτηριστούν σαν μνημειακά. Μεταξύ αυτών έχουν εντοπιστεί (προς το παρόν) τα εξής:
    - **Ελιά Αγίου Γεωργίου**: Ελαιόδεντρο ποικιλία Τσουνάτης εμβολιασμένο σε αγριελιά, ευρισκόμενο στην τοποθεσία Αγ. Γεώργιος Ανισαρακίου, ιδιοκτησίας Μιχ. Γ. Σαρτζετάκη. Ο κορμός του είναι πεπλατυσμένος και έχει περίμετρο 12,5 μ., με εξαιρετικό εξωτερικό ανάγλυφο. Χαρακτηρίζεται μαζί με άλλα δέντρα της περιοχής σαν «δεκοχτούρα», δηλαδή ελαιόδεντρο που παρήγαγε 18 μιστάτα (δοχεία των 10 οκάδων ή 12 κιλών), δηλαδή περίπου 220 κιλά ελαιόλαδο. Σήμερα η παραγωγή του έχει μειωθεί στα 80-100 κιλά.
    - **Ελιά Γραμπέλας**: Ελαιόδεντρο ποικιλίας Τσουνάτης εμβολιασμένο σε αγριελιά ευρισκόμενο στην τοποθεσία Γραμπέλα Ανισαρακίου ιδιοκτησίας Ευτ. Ι. Μαρματάκη. Ο κορμός του κατά τον κ. Ι. Παπαηλιάκη κάτοικο Καντάνου έχει περίμετρο 11,4 μ., εξαιρετικό εξωτερικό ανάγλυφο και μεγάλη εσωτερική σπηλαίωση. Σ' αυτήν εύρισκαν καταφύγιο καταδιωκόμενοι από τους Τούρκους Χριστιανοί, στις επαναστάσεις του 1866-1897, αλλά και άτομα καταζητούμενα από τους Γερμανούς κατά την Γερμανική Κατοχή.
    - **Ελιά Κασελιανών**: Ελαιόδεντρο ποικιλίας Τσουνάτης εμβολιασμένο σε αγριελιά ευρισκόμενο στην τοποθεσία Κασελιανά Ανισαρακίου, ιδιοκτησίας Χρ. Γρυφάκη. Ο κορμός του έχει περίμετρο περίπου 13 μ. με εξαιρετικό εξωτερικό ανάγλυφο καλυμμένο από πράσινα σαπρόφυτα (βρύα) και μεγάλη εσωτερική σπηλαίωση που χωρά 5-6 άτομα.
    - **Συστάδα ελιών Κασελιανών**: Συστάδα από 4 ελαιόδεντρα ποικιλίας Μαστοειδούς εμβολιασμένα σε αγριελιά, στην περιοχή Κασελιανά Ανισαρακίου. Τα δέντρα αυτά είναι μικρότερης ηλικίας οπωσδήποτε σε σχέση με τα προηγούμενα και οι κορμοί τους έχουν διάμετρο 1-1,5 μ. Παρουσιάζουν όμως εξαιρετικό εξωτερικό ανάγλυφο και διάταξη με αισθητικές αξιώσεις.
3. **Ελαιώνες Γορτυνίας**: Ελαιώνες ποικ. Χονδρολιάς εμβολιασμένες σε αγριελιά που βρίσκονται έναντι των αρχαιοτήτων της Γόρτυνας Ηρακλείου, δεξιά και αριστερά του δρόμου προς το χωριό Μητρόπολη. Οι κορμοί των δέντρων έχουν διάμετρο 1-2 μ. και εξαιρετικό εξωτερικό ανάγλυφο. Οι κορμοί τουλάχιστο σε δύο από τα δέντρα αυτά βρίσκονται πάνω ή πολύ κοντά σε σπασμένους κίονες ρωμαϊκής περιόδου πράγμα που μαρτυρεί σε συνδυασμό με την κατά προσέγγιση ηλικία των δέντρων (περίπου 1000 ετών) την εγκατάσταση τους κατά ή μετά την περίοδο Αραβοκρατίας (824-961 μ.Χ.) οπότε η πόλη της Γόρτυνας είχε μεταβληθεί σε ακατοίκητο ερειπώνα.

4. **Ελιά Καβουσίου Ιεράπετρας**: Ελαιόδεντρο ποικιλίας Μαστοειδούς που τοπικά ονομάζεται Μουροτολιά, εμβολιασμένο σε αγριελιά ιδιοκτησίας του Γεωρ. Γραμματικάκη. Ευρίσκεται στην τοποθεσία «Λαγούδι Λάκκος» στη βόρεια πλευρά του όρους Θρυφτή, κοντά στον οικισμό της μετανακτορικής περιόδου «Βροντά» περίπου 1,5 χμ. από το χωριό Καβούσι Ιεράπετρας, δίπλα στον δρόμο που οδηγεί προς τον ορεινό οικισμό «Αύγο». Πρόκειται για δέντρο με πολύ μεγάλη κόμη σε ύψος και περίμετρο και κορμό τεραστίων διαστάσεων με περίμετρο 19,5 μ. στη βάση και 11,5 μ. σε ύψος 50 εκ. από το έδαφος. Ο κορμός έχει εξαιρετικό εξωτερικό ανάγλυφο και εσωτερική σπηλαίωση που χωρεί αρκετά άτομα αλλά σήμερα έχει κλειστεί με πέτρες και χώμα από τον ιδιοκτήτη κυρίως για διευκόλυνση της συγκομιδής.

5. **Ελιά Λάστρου Σητείας**: Ελαιόδεντρο γνωστό σαν «Ελιά της Μαθαίνας» ποικιλίας Κορωνέικης εμβολιασμένης σε αγριελιά ευρισκόμενο στο χωριό Λάστρος Σητείας ανατολικά της εκκλησίας Αγ. Τριάδας. Ο κεντρικός κορμός του δέντρου που έχει διάμετρο 1-1,5 μ. και ύψος 10 μ. περίπου έχει ένα θαυμάσιο εξωτερικό ανάγλυφο και σχηματίζει μαζί με το βράχο σπηλαίωση που χωράει 3-4 άτομα. Σήμερα η κόμη του αρχικού δέντρου είναι αρκετά περιορισμένη ενώ παραφυάδες που έχουν εκπυχθεί από το υποκείμενο (πιθανώς olevaster) έχει αναπτυχθεί αρκετά.
Το δέντρο ευρίσκεται μεταξύ τριών εκκλησιών και έχει σημαντική σπουδαιότητα γιατί συνδέεται με τις τοπικές θρησκευτικές παραδόσεις. Στο φύλλωμα του δέντρου αυτού, οι κάτοικοι του χωριού πίστευαν ότι, όσοι δεν είχαν αμαρτήματα, μπορούσαν να δουν αγίους (Ψιλάκης 1999) και από αυτό έκοβαν κάθε χρόνο κλώνο που χρησιμοποιούσαν κατά την τελετή της εορτής των Βαΐων.

Πώς παράγεται το λάδι

Ο Ησίοδος περιγράφει τον τρόπο με τον οποίο οι καρποί οι οποίοι προορίζονταν για ελαιοποίηση, συνθλίβονται μέσα σε ξύλινο γουδί, με ξύλινο γουδοχέρι.

Οι αρχαίοι έβαζαν τις λιωμένες ελιές σε τρίχινα τσουβάλια, τα οποία τοποθετούσαν ανάμεσα σε ένα είδος μικρού κάδου με στόμιο και σ΄ ένα σωρό βαριά μαδέρια που χρησίμευαν για πρέσα. Στη συνέχεια αύξαναν την πίεση, βάζοντας πάνω από τα μαδέρια ένα πελώριο βραχίονα μοχλού, που τη μια άκρη του στερέωναν μέσα

στον τοίχο και την άλλη τη λύγιζαν με τη δύναμη των ανθρώπινων χεριών και των σάκων με τις πέτρες που κρεμούσαν. Το ελαιόλαδο που έβγαινε ήταν εξαιρετικής ποιότητας.

Στη συνέχεια με ζέσταμα των πυρήνων σε χαμηλή θερμοκρασία επαναλάμβαναν την παραπάνω διαδικασία περισσότερο αλλά δεύτερης ποιότητας.

Πρωτόγονα χειροποίητα ελαιοτριβεία χρησιμοποιήθηκαν μέχρι το 1940 στην Πελοπόννησο και σε ορισμένα νησιά.

Στην περίοδο της Τουρκοκρατίας οι Κρητικοί σε πολλά χωριά του νησιού για να αποφύγουν την υψηλή φορολογία συνέθλιβαν τις ελιές κρυφά στις αποθήκες του σπιτιού τους, με τα χέρια, χρησιμοποιώντας βαριές επίπεδες πέτρες. Με τον τρόπο αυτό εξασφάλιζαν περισσότερο λάδι για τις οικογένειες τους.

Αργότερα τα ελαιοτριβεία διέθεταν κυλινδρικές ή κωνικές μυλόπετρες με τις οποίες αλέθονταν οι ελιές. Η κίνηση του μύλου γινόταν είτε με ζώα είτε με τη δύναμη του νερού είτε με ατμό.

Η μέθοδος των ελαιοτριβείων με τους πέτρινους μύλους σταμάτησε με το πέρασμα των χρόνων. Σήμερα όμως την ξαναπροτιμάνε τόσο οι παραγωγοί όσο και οι καταναλωτές. Με τη μέθοδο αυτή παράγεται λάδι εξαίρετης ποιότητας, αφού οι πέτρες δε κινούνται γρήγορα και επιτυγχάνεται σπάσιμο χωρίς θέρμανση και παράλληλη μάλαξη.

Σήμερα ο ελαιόκαρπος συνθλίβεται στα νέα τύπου φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία με ειδικούς μεταλλικούς σπαστήρες οι οποίοι έχουν περιστρεφόμενους, αντίθετα, δίσκους. Οι μεταλλικοί σπαστήρες προκαλούν γρήγορη σύνθλιψη του καρπού και γι' αυτό προτιμούνται. Το κακό είναι ότι συχνά επιβαρύνουν το λάδι με ίχνη μετάλλου.

Ακολουθεί η μάλαξη της ζύμης των ελιών, που προκύπτει από τη σύνθλιψη, διαδικασία η οποία βοηθάει στη συνένωση των μικρών ελαισταγονιδίων σε μεγαλύτερες σταγόνες λαδιού. Η έξοδος του ελαιόλαδου γίνεται ευκολότερα αν αυτό θερμαίνεται. Η θέρμανση προκαλεί όμως και καταστροφή των συστατικών του ελαιόλαδου και αυτό έχει ως αποτέλεσμα να χάνει το λάδι τα αρωματικά του χαρακτηριστικά, να αυξάνει η οξύτητά του και να αποκτά ένα κοκκινωπό χρώμα.

Το ελαιόλαδο διαχωρίζεται από την ελαιοζύμη με τους ακόλουθους τρόπους: με πίεση, με φυγοκέντρηση, με συνάφεια.

1) Η πίεση είναι ο αρχαιότερος τρόπος διαχωρισμού και γινόταν αρχικά με πέτρες ή ξύλινες βαριές επιφάνειες.
2) Η φυγοκέντρηση, νέα μέθοδος διαχωρισμού που παρουσιάστηκε στην ελληνική αγορά μόλις το 1965, βασίζεται στη διαφορά του ειδικού βάρους που παρουσιάζουν τα συστατικά της ελαιοζύμης, δηλαδή το ελαιόλαδο, το νερό και τα στερεά συστατικά. Με τη φυγόκεντρο δύναμη διαχωρίζεται

το ελαιόλαδο, που είναι πιο ελαφρύ και βρίσκεται μέσα στην ελαιοζύμη.

3) Η μέθοδος της συνάφειας ή αλλιώς μέθοδος της εκλεκτικής στηρίζεται στη λειτουργία ενός νέου τύπου ελαιοτριβείου το Sinolea. 6.000 μεταλλικά μαχαιρίδια από ειδικό μέταλλο τοποθετημένα πάνω σε μια βάση ή οποία κινείται αργά εισχωρούν μέσα στην ελαιοζύμη και όταν αποσύρονται έχουν παρασύρει μαζί τους χιλιάδες μικρά ελαιοσταγονίδια. Έτσι παίρνουμε ένα μεγάλο μέρος τους ελαιολάδου. Το υπόλοιπο που μένει μέσα στην ελαιοζύμη εξάγεται με τη μέθοδο της φυγοκέντρησης.
Η μέθοδος αυτή θεωρείται η καλύτερη και η πιο φυσικη, αφού το λάδι εξάγεται χωρίς τη βοήθεια ζεστού νερού. Έτσι διατηρεί όλα τα φυσικά αρωματικά χαρακτηριστικά του.

Τυποποίηση και συσκευασία του λαδιού:

Η τυποποίηση και η συσκευασία του λαδιού έχει ιδιαίτερη σημασία τόσο για την ποιότητα όσο και για την μακροβιότητα του λαδιού.

Το ελαιόλαδο, για να έχει άριστη ποιότητα, πρέπει να τοποθετείται σε δοχεία από ειδικά έλαια, και που τα τοιχώματά τους να μην διαπερνά ούτε το φως ούτε το οξυγόνο, που είναι ο μεγαλύτεροι εχθροί του λαδιού.

Βρώσιμες ελιές

Οι ελιές είναι τροφή των Ελλήνων από τα αρχαία χρόνια και δε λείπουν από κανένα τραπέζι είτε αυτό είναι πλούσιο είτε είναι φτωχό, είτε είναι επίσημο.

Στην Κρήτη καλλιεργούνται τρεις κυρίως ποικιλίες ελιών:

α) οι **χονδρολιές**

β) οι **κορωνέικες**, οι οποίες είναι ψιλές και ωοειδείς.

γ) οι **τσουνάτες**

Υπάρχουν και κάποια άλλα είδη που τα συναντάμε πιο σπάνια όπως:

α) οι **μηλοελιές**, οι οποίες είναι σαν μέτρια καρύδια.

β) οι **γαϊδουροελιές**, οι οποίες είναι σαν τα μεγαλύτερα και μακρουλά καρύδια και οι **αγριελιές** οι οποίες είναι σαν τα κουκούτσια του λεμονιού.

Ξεχωριστή θέση έχουν οι **σταφιδοελιές**, που είναι μια ποικιλία ελιών που προέρχονται από την κρητική χοντρολιά.

Οι σταφιδοελιές πήραν το όνομά τους από τη ζαρωμένη σάρκα τους. Έχουν μια γλυκιά και γήινη γεύση που οφείλεται κυρίως στις ευνοϊκές συνθήκες υγρασίας καθ θερμότητας που υπάρχουν στην Κρήτη την περίοδο του φθινοπώρου.

Συλλέγονται από το δέντρο με το χέρι ή πέφτουν πάνω στα ελαιόπανα (δίχτυα) που στρώνονται κάτω από τα δέντρα. Καταναλώνονται χωρίς καμιά επεξεργασία και χωρίς προσθήκη αλατιού. Γι' αυτό είναι ένα άριστο, φυσικό και υγιεινό προϊόν. Για να διατηρηθούν όμως για μεγάλο χρονικό διάστημα τις αλατίζουν ελαφρά.

Άλλοι πιο παραδοσιακοί τρόποι συντήρησης είναι μέσα σε ελαιόλαδο ή στην κατάψυξη, χωρίς αλάτι, από την οποία βγαίνουν λίγη ώρα πριν τη κατανάλωση

Ελαιόλαδο και υγεία

«Ελαιόλαδο» είναι ο φυσικός κόσμος που παίρνουμε από τους καρπούς της ελιάς με μηχανικές και φυσικές μεθόδους ή επεξεργασίες σε θερμοκρασίες που να μην προκαλούν αλλοίωση των χαρακτηριστικών του. Το ελαιόλαδο χάρισε για αιώνες την υγεία και την μακροζωία στους λαούς της Μεσογείου, οι οποίοι το χρησιμοποίησαν ως βασική λιπαρή ουσία στην καθημερινή διατροφή. Η τροφική, θρεπτική και βιολογική για τον ανθρώπινο οργανισμό αξία του είναι σημαντική, γι' αυτό το ελαιόλαδο ανήκει στη λίστα των 10 ωφελιμότερων ειδών διατροφής.

Από την αρχαιότητα, ο Ιπποκράτης και άλλοι μεγάλοι γιατροί, όπως ο Γαληνός και ο Διοσκουρίδης είχαν πιστέψει στις ευεργετικές επιδράσεις του ελαιόλαδου στην Υγεία και πρότειναν την κατανάλωση του για τη θεραπεία αρκετών παθήσεων.

Σύνθεση ελαιόλαδου

Το ελαιόλαδο περιέχει λιπαρές ουσίες και μικρές ποσότητες άλλων στοιχείων στα οποία οφείλονται και οι ευεργετικές του ιδιότητες. Αυτά τα στοιχεία είναι:

Βιταμίνη Ε.

Προβιταμίνη Α (καροτίνη).

Μονοακόρεστα λιπαρά οξέα (ελαϊκό) 56-83%

Πολυακόρεστα μη λιπαρά οξέα (λινολικό) 3,5-20%

Πολυακόρεστα λιπαρά οξέα (λινολενικό) 0-1,5%

Κεκορεσμένα λιπαρά οξέα 8-23,5%

Λιπίδια 99%

Θερμιδική αξία

Το ελαιόλαδο όπως και κάθε άλλο έλαιο έχει 9,3 θερμίδες για κάθε γραμμάριο λιπαρής ύλης.

Γευστικότητα

Το ελαιόλαδο είναι ένα από τα φυτικά έλαια που μπορούν να καταναλωθούν αμέσως μετά την παραλαβή τους χωρίς καμιά επεξεργασία. Στη μορφή αυτή το ελαιόλαδο διατηρεί αναλλοίωτα τα σπουδαία γευστικά και αρωματικά συστατικά που έχει όταν βρίσκεται στον ελαιόκαρπο. Αυτά τα συστατικά του δίνουν ιδιαίτερη γευστικότητα και το κάνουν να ξεχωρίζει από τ' άλλα φυτικά έλαια.

Κατηγορίες ελαιόλαδου

1. **Παρθένο ελαιόλαδο**: Είναι το ελαιόλαδο που λαμβάνεται από το ελαιόκαρπο αποκλειστικά με μηχανικές ή άλλες φυσικές μεθόδους και με συνθήκες που δεν προκαλούν αλλοίωση των χαρακτηριστικών του. Δεν έχει υποστεί καμιά επεξεργασία πλην της πλύσης, του σπασίματος του ελαιόκαρπου, της μάλαξης της ελαιόπαστας, της φυγοκέντρησης και της διήθησης του ελαιόλαδου.
   - Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο: Η οξύτητα του δεν υπερβαίνει τα 0,8 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια ελαιόλαδου.
   - Παρθένο ελαιόλαδο: Είναι το ελαιόλαδο του οποίου η οξύτητα δεν υπερβαίνει τα 2 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια ελαιόλαδου. Είναι γνωστό με το όνομα «εκλεκτό».
   - Λαμπάντε ελαιόλαδο: Πρόκειται για παρθένο ελαιόλαδο του οποίου η ελεύθερη οξύτητα είναι ανώτερη των 2 γραμμαρίων ανά 100 γραμμάρια ελαιόλαδου
2. **Εξευγενισμένο ή ραφινέ ελαιόλαδο**. Είναι το ελαιόλαδο που λαμβάνεται από τον εξευγενισμό παρθένου ελαιόλαδου, του οποίου η ελεύθερη οξύτητα δεν ξεπερνά τα 0,3 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια ελαιολάδου.
3. **Ελαιόλαδο αποτελούμενο από εξευγενισμένο ελαιόλαδο και παρθένο ελαιόλαδο**. Είναι το ελαιόλαδο που προέρχεται από την ένωση εξευγενισμένου ελαιόλαδου και παρθένων ελαιόλαδων.

Η ποιότητα του ελαιόλαδου επηρεάζεται από το χρόνο που αυτό σχηματίζεται στον ελαιόκαρπο και εξαρτάται από διάφορους παράγοντες, όπως:

- την ποικιλία της ελιάς, στην οποία ανήκει ο ελαιόκαρπος.
- Τις κλιματολογικές συνθήκες.
- Το έδαφος.
- Την προσβολή του ελαιόκαρπου από διάφορους εχθρούς και ασθένειες.
- Την ωριμότητα του ελαιόκαρπου.

- Το χρόνο αποθήκευσης του ελαιόκαρπου μέχρι την εξαγωγή του ελαιόλαδου.
- Τον τύπο του ελαιουργείου και τις συνθήκες που τηρούνται κατά τη λειτουργία του.
- Τις συνθήκες αποθήκευσης του ελαιόλαδου.

Οι ευεργετικές επιδράσεις των συστατικών του ελαιόλαδου στην υγεία του ανθρώπου

Το ελαιόλαδο έχει αποδειχθεί από επιστημονικές έρευνες ότι βοηθά:

- Στην πρόληψη των καρδιοαγγειακών νοσημάτων. Η κατανάλωση του μειώνει στο αίμα τη συγκέντρωση της ολικής χοληστερόλης και της λεγόμενης κακής χοληστερίνης, που αποτελούν σημαντικούς παράγοντες εκδήλωσης στεφανιαίας καρδιοπάθειας. Παράλληλα διατηρεί σταθερά τα επίπεδα της γνωστής ως «καλής» χοληστερίνης (HDL-χοληστερόλη) ή τα ανεβάζει.

- Στην καθυστέρηση του γήρατος χάρη στα μονοακόρεστα λιπαρά οξέα και στη βιταμίνη Ε που περιέχει.
- Στην καλύτερη απορρόφηση των βιταμινών από τον οργανισμό.
- Στην πρόληψη της σκλήρυνσης των αρτηριών και τη αθηροσκλήρυνσης.
- Στην καλύτερη λειτουργία του συκωτιού και στην αποτροπή δημιουργίας πέτρας στη χολή.
- Στη διαιτητική αγωγή του διαβήτη.
- Στην ενίσχυση του οργανισμού έναντι του καρκίνου.
- Στη θεραπεία πεπτικών υλών. Η κατανάλωση του ανακουφίζει από τους κοιλιακούς πόνους, ελαττώνει τη δυσπεψία, μειώνει τη συγκέντρωση γαστρικού υγρού και βοηθάει στην καλή λειτουργία των εντέρων που ατονούν.
- Σύμφωνα με νέα επιστημονικά δεδομένα έχει αποδειχθεί ότι υπάρχει στο εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο ένα συστατικό που ονομάστηκε «ελαιοκανθάλη», το οποίο εμφανίζει αναλγητική δράση (παυσίπονο) σ' αυτούς που πάσχουν από αρθρίτιδες.
  Από αυτή γίνεται αντιληπτό ότι το ελαιόλαδο είναι συνώνυμο της καλής υγείας.
  Μειώνει τη συχνότητα πολλών μορφών καρκίνου, όπως μαστού, των ωοθηκών και του ενδομητρίου.

Κρητική διατροφή

Οι επιστήμονες αναζητούν την ιδανική δίαιτα για την καλή υγεία και την πρόληψη των ασθενειών.

Η παραδοσιακή δίαιτα των Κρητών από τα πολύ παλιά χρόνια όπως έχει δείξει η μελέτη 7 χωρών, από το 1960 είναι άριστη.

Από τη μελέτη αυτή, η οποία έγινε από την παρακολούθηση μιας ομάδας 700 περίπου ανδρών αγροτικής περιοχής της Κρήτης, φάνηκε ότι ο πληθυσμός αυτός είχε τους λιγότερους θανάτους από έμφραγμα της καρδιάς και τις διάφορες μορφές καρκίνου σε σύγκριση με άλλες ανεπτυγμένες χώρες. Ο πληθυσμός της Κρήτης ήταν ο μακριοβιότερος σε σύγκριση με άλλες ανεπτυγμένες χώρες.

Η άριστη υγεία και μακροζωία των Κρητικών αποδίδεται στην παραδοσιακή διατροφή τους. Η διατροφή αυτή ήταν απλή και περιελάμβανε κυρίως ελαιόλαδο, που έδινε το 1/3 περίπου της ημερήσιας ενέργειας σε κάθε άτομο, ενώ το υπόλοιπο μέρος της ενέργειας προερχόταν από δημητριακά, κυρίως ψωμί, όσπρια, λαχανικά. φρούτα, αυγά, τυρί, γάλα, κρέας, ψάρι και λίγο κόκκινο κρασί σε κάθε γεύμα.

Από εργασίες μαθητών

Η επίσκεψη στην Ελιά των Βουβών

Την Τρίτη 29 Νοεμβρίου του 2005 πήγαμε επίσκεψη στην ελιά των Βουβών μαζί με την τάξη μου και το δάσκαλο μας. Μας μίλησε μια κυρία για την πανάρχαια ελιά των Βουβών και μας είπε πολλά και ενδιαφέροντα πράγματα.

- Κυρά ελιά, πόσο χρονών είστε;
- Δεν ξέρω ακριβώς αλλά είμαι πολύ γέρικη ελιά.
- Κυρά ελιά έχετε εμβολιαστεί ποτέ;
- Ναι εμβολιάστηκα κάποτε με την τοπική ποικιλία τσουνάτη.

- Δηλαδή για να καταλάβω ακριβώς, τι είδος ελιάς είστε;
- Είμαι η Ελιά των Βουβών που οι ρίζες μου υπάρχουν από την εποχή των Ολυμπιακών αγώνων στο ιερό της Αρχαίας Ολυμπίας.
- Δεν μπορούσα ποτέ να φανταστώ ότι υπήρξατε τόσα πολλά χρόνια.
- Είμαι αγριελιά και οι καρποί μου είναι πολύ νόστιμοι.
- Το λάδι σας είναι καλό;
- Ναι και πολύ ελαφρύ, 0,3%.
- Οι διαστάσεις σας είναι μεγάλες;
- Ναι έχω περίμετρο 12, 5 μ., διάμετρο 3,6 μ. και εμβαδόν 11,45 τ.μ.
- Η διάταξη των αγγείων του δέντρου σας είναι σε ευθεία και συνεχή γραμμή όπως όλα τα δέντρα;
- Όχι, είναι ελικοειδής και κατά δέσμες (στριφτολιά). Αυτό είναι το χαρακτηριστικό γνώρισμά μας.

- Είναι αλήθεια ότι είχε δοθεί παλιά στεφάνι αγριελιάς σαν έπαθλο στη Κρήτη;
- Αλήθεια είναι. Είχε καθιερωθεί για πρώτη φορά στην Κρήτη από τον Ιδιαίο Ηρακλή, ένα από τους Κουρήτες.
- Σας ευχαριστώ πολύ για όλα αυτά που μου είπατε.

Στέλλα Φραγκιαδάκη Τάξη Γ1

Συνέντευξη με την ελιά των Βουβών

Προγραμματίσαμε με το σχολείο εκδρομή την Τρίτη 29 Νοεμβρίου.

Το πρωί μπήκαμε στα λεωφορεία και ξεκινήσαμε για τις Βούβες. Οι Βούβες είναι ένα μικρό ορεινό χωριό της επαρχίας Κισσάμου. Εδώ λένε ζει η πιο γέρικη ελιά της Ελλάδας. Όταν κατέβηκα από το λεωφορείο πλησίασα το πανάρχαιο δέντρο με τον τεράστιο κορμό.

- Πόσών χρονών είσαι; τη ρώτησα.
- Πού να θυμάμαι τώρα! Οι επιστήμονες δεν μπορούν να βρουν την ηλικία μου ακριβώς γιατί έχω κούφιο κορμό. Νομίζουν όμως ότι είμαι περίπου 2500 χρόνων,
- Αφού είσαι τόσο γέρικη, τι χρειάζεσαι πια;
- Μα είμαι ακόμα ζωντανή. Δίνω νόστιμες ελιές και ωραίο λάδι. Πριν από χρόνια χρησίμευα και σαν …δωμάτιο.
- Τι εννοείς;
- Μια γειτόνισσα έβαζε στον κορμό μου το γουρουνάκι της και τις φωλιές για τις κοτούλες της. Πέρυσι είχαν έρθει εδώ ο δεσπότης και πολλοί επίσημοι. Με ευλόγησαν κι έκοψαν πολλά κλαδιά.
- Τι τα ήθελαν τα κλαδιά σου;

- Έχεις ακούσει για τους Ολυμπιακούς Αγώνες που έγιναν στην Αθήνα το 2004; Οι νικητές, από τα κλαδιά μου στεφανώθηκαν.
- Μα τότε είσαι μια διάσημη ελιά!
- Η αλήθεια είναι ότι με ξέρουν σε όλον τον κόσμο. Νιώθω πολύ περήφανη γι' αυτό. Αν είμαι καλά στους άλλους Ολυμπιακούς Αγώνες, στο Πεκίνο το 2008, θα στείλω ένα κλαδί μου!
- Πρέπει να φύγω τώρα. Χάρηκα που σε γνώρισα. Εύχομαι να ζήσεις πολλά χρόνια ακόμα για να μας χαρίζεις καρπούς.

Νίκη Τζιρτζιλάκη

Οι αρρώστιες της ελιάς

Λεκάνιο ή μαύρη ψώρα της ελιάς

Αρρώστια της ελιάς και των εσπεριδοειδών που προκαλεί μεγάλες ζημιές. Προσβάλλει τα κλαδιά και τα φύλλα των δέντρων από όπου ρουφάει τους φυτικούς χυμούς. Επιπλέον στα εκκρίματα του εντόμου τρέφεται ο δάκος και αναπτύσσονται οι μύκητες της καπνιάς. Όλα αυτά δυσκολεύουν όλες τις φυσιολογικές λειτουργίες του δέντρου (αναπνοή, διαπνοή, φωτοσύνθεση).

Στην Ευρώπη το λεκάνιο αναπαράγεται παρθενογεννητικά διότι το αρσενικό δεν έχει παρατηρηθεί. Το χαρακτηριστικό γνώρισμα του εντόμου είναι ο σχηματισμός ενός ανάγλυφου Ήτα στη ραχιαία επιφάνεια του θηλυκού. Την άνοιξη (Μάιο) τα θηλυκά γεννούν παρθενογεννητικά αυγά, που εκκολάπτονται τον Ιούλιο – Αύγουστο. Το ζεστό και ξηρό καλοκαίρι η εξέλιξη των νυμφών επιβραδύνεται.

Αντιμετώπιση:

Συνιστώνται 1-2 ψεκασμοί Ιούλιο- Αύγουστο εναντίον των κινητών προνυμφών της πρώτης γενιάς με κατάλληλα φάρμακα. Την εποχή αυτή έχουν ανοίξει τα μισά περίπου αυγά και έχουν βγει οι νύμφες… Επίσης, λόγω του ότι το λεκάνιο έχει μεγάλο αριθμό φυσικών εχθρών και παρασίτων με τους ψεκασμούς μειώνεται σημαντικά ο πληθυσμός τους.

Γεωργία Κομνηνού Τάξη Γ2

Ο Δάκος

Μικρή μύγα από την οικογένεια τρυπανώδη. Προκαλεί μεγάλες ζημιές στις καλλιέργειες. Είναι 4-5 χιλιοστά μακρύς και με φτερά ανοιχτά έως 1 εκ. Έχει κεφάλι κίτρινο, θώρακα γκρίζο και κοιλιά κόκκινη με μια κίτρινη ταινία. Τα φτερά του έχουν κίτρινες νευρώσεις.

Για την καταπολέμησή του γίνεται ψεκασμός. 4-7 δολωματικοί ψεκασμοί το καλοκαίρι ως τον Οκτώβριο και 2-3 ψεκασμοί το φθινόπωρο, με 2,5-5% εντομοκτόνα.

Ο πυρηνοτρήτης

Ο πυρηνοτρήτης είναι έντομο που βλάπτει αποκλειστικά την ελιά.

Υπάρχουν κάθε χρόνο τρεις γενιές πυρηνοτρητών: οι φυλλόβιοι, οι ανθόβιοι και οι καρπόβιοι. Οι πιο καταστρεπτικοί είναι οι καρπόβιοι.

Ο πυρηνοτρήτης μπορεί να καταστρέψει το 30-40% της παραγωγής των ελιών.

Έχει πολλούς φυσικούς εχθρούς. Οι άνθρωποι τον καταπολεμούν με διαφορά φυτοφάρμακα.

Λίλιαν Κυρικλάκη Γ2

Ελιά

Είναι δέντρο που μπορεί να ζήσει εκατοντάδες χρόνια. Το ξύλο της είναι σκληρό. Χρησιμοποιείται στην επιπλοποιία και σαν καύσιμο. Τα φύλλα του είναι απλά με πράσινο χρώμα στο πάνω μέρος και κάπως λευκό από κάτω.

Έχει άνθη πρασινόλευκα και κιτρινόλευκα.

Ελιά λέγεται και ο καρπός. Στην αρχή είναι πράσινος και σκληρός και όταν ωριμάζει γίνεται μαύρος και μαλακός. Η γεύση του είναι πικρή και δυσάρεστη.

Για ν' αναπτυχθεί το δέντρο χρειάζεται υγρασία και λίπασμα.

Γι' αυτό τα τελευταία χρόνια ποτίζονται ολοένα και περισσότερα δέντρα. Η ελιά πρέπει οπωσδήποτε να κλαδεύεται, για να κονταίνει και για να παίρνει αέρα το δέντρο.

Υπάρχουν πολλών ειδών:

- **Κορωνέικη:** Βγάζει πολύ λάδι και είναι η περισσότερο διαδεδομένη στην Ελλάδα.
- **Τσουνάτη**: Βρίσκεται κυρίως στην Κρήτη και είναι πολύ ψηλό δέντρο.
- **Κερκύρας** (Λινολιά, μεγάλο ύψος μέχρι 25 μέτρα και Πατρών (Λαδολιά), με ύψος 7 μ.
- Άλλα είδη και ονομασίες είναι: **Μεγαρίτικη, Βαλαιολιά ή Μυτιληνιά, Θρούμπα, Κοθρέικη, Καλαμών, Κονσερβολιά, Κολυμπάδα**.

Παρόλο που είναι ανθεκτικό δέντρο, έχει πολλούς έχθρούς:

- Δάκος, ένα έντομο που καταστρέφει τον καρπό.
- Πυρηνοτρήτης, Ζευζέρα, Βαμβακάδα, Μαργαρόνα και Ρυγχίτης.

Όμως η ελιά έχει και ιστορική σημασία. Ήταν σύμβολο σοφίας , ειρήνης, αφθονίας, δόξας και θριάμβου.

Αναπτύχθηκε στην Κρήτη το 3.500 π.Χ. Υπήρχε και στη Ρώμη και διαδόθηκε σ' όλη τη Μεσόγειο.

Τέλος είναι το σύμβολο των Ολυμπιακών Αγώνων από την αρχαιότητα αφού ήταν το μοναδικό έπαθλο για τους νικητές.

Γεωργία Κομνηνού Γ2

Η επίσκεψη στην ΑΒΕΑ

Με το σχολείο μας σήμερα πήγαμε επίσκεψη στην ΑΒΕΑ. Αυτή είναι ένα εργοστάσιο που παράγει σαπούνια από ελιά.

Όταν φτάσαμε εκεί είδαμε μια μεγάλη αυλή και στη μέση ήταν το εργοστάσιο που είχε ένα μεγάλο φουγάρο για να φεύγει ο καπνός. Μόλις κατεβήκαμε από λεωφορείο μας περίμενε ο διευθυντής της ΑΒΕΑ.

Μαζί του είδαμε δυο βουνά από πυρήνα που έμοιαζαν με χώμα. Αυτός ο κύριος μας είπε ότι με αυτή φτιάχνεται το σαπούνι.

Προχωρήσαμε μέσα στο εργοστάσιο που είχε βαρέλια με λάδι και το ανακάτευε ένα μηχάνημα. Αφού περάσαμε από εκεί είδαμε κάτι άλλα βαρέλια που από κάτω υπήρχε ένα τζάκι με φωτιά. Ο διευθυντής μας είπε ότι σε αυτό ψήνουμε το σαπούνι.

Αμέσως μετά επισκεφθήκαμε το χώρο με το λιωμένο σαπούνι που ανακατευόταν από ένα μηχάνημα. Στο τέλος κατεβήκαμε από μια σκάλα στην αποθήκη με το έτοιμο σαπούνι και μας χάρισαν δύο στο καθένα.

Η ΑΒΕΑ μου έκανε εντύπωση γιατί είχε πολλά μηχανήματα τα οποία δεν είχα ξαναδεί. Και κάτι ακόμα που μου έκανε εντύπωση ήταν οι πολλοί εργάτες που δούλευαν εκεί και η έντονη μυρωδιά της πυρήνας.

Όλγα Φραγκομιχελάκη Β2

Το εργοστάσιο της ΑΒΕΑ

Σήμερα στην εκδρομή που πήγαμε στην ΑΒΕΑ, είδα πολλά πράγματα.

Ήταν ένας μεγάλος χώρος και είχε πολλά μηχανήματα. Είδαμε πως βγάζουν από την πυρήνα το λάδι και κάνουν σαπούνι.

Είδαμε ακόμα ένα μηχάνημα που ήταν σαν μαχαίρι και έτσι έκοβε τα σαπούνια και τους έγραφε τα γράμματα.

Ύστερα ανεβήκαμε επάνω και είδαμε μεγάλα καζάνια που εκεί λιώνανε τα υλικά που γίνεται το σαπούνι. Ακόμα είδαμε σαπούνια που είχαν μέσα μέλι. Στο τέλος σε κάθε παιδί δώσανε 3 σαπούνια, και ακόμα είπαμε όλοι «Ευχαριστούμε πολύ» και βγάλαμε μια φωτογραφία μαζί με τον κύριο που μας είπε αυτά τα σπουδαία πράγματα!

Εμμανουέλα Λουφαρδάκη Β2.

Η ελιά και το λάδι μέσα από τις κρητικές μαντινάδες και ποιήματα

Το λιομάζωμα που είναι μια από τις καθημερινές ασχολίες των Κρητικών περιπλέκεται με τις σχέσεις των δύο φύλων, του έρωτα και τα πειράγματα.

Μαντινάδες

Ανάθεμα τσι και τσ' ελιές και να ξεριζωθούνε
πόσες αγάπες γίνουνται ώσπου να μαζωχτούνε.

Στα ελιδομαζώματα θε ν' έρθω στο χωριό σου
κι α δε θα σμίξουμε τα δυο, το φταίξιμο δικό σου.

Ήρθ' ο σεβντάς και μ' ήβρηκε, στσ' ελιές απού μαζώνω
κι απ' την πολλή την ταραχή, έσπασα κι ένα κλώνο.

Θε μου Μεγάλε, πούπεμψες τσ' ελιές στα κατωμέρια,
κι έρχουνται και μαζώνουν τσι των κοριτσιώ τα χέρια.

Τα μάθια σου 'ναι σα τσ' ελιές απού ναι στο κλωνάρι
τα φρύδια σου καμαρωτά, σα δυο μερώ φεγγάρι.

Τα μάθια σου 'ναι λιόμαυρα σας της ελιάς το ρέγγι,
το πρόσωπό σου 'ναι γυαλί κι όλος ο κόσμος φέγγει.

Του φεγγαριού θ' ακολουθώ, να μπω στην κάμαρά σου
να σου φιλήσω την ελιά, που 'χεις στο μάγουλό σου.

Ποιήματα

Θα φυτέψω μιαν ελιά
δίπλα από μια μηλιά
και λαδάκι θα μας δώσει
να το βάζω στο ψωμάκι
και στο φαγητά.

Θα φυτέψω μια ελιά
θα τη φροντίζω θα την ποτίζω
για να παίρνω το λαδάκι
να το τρώω με ψωμάκι

Γεωργία Κομνηνού, Κωνσταντίνα Μακρυμανωλάκη Γ2

Θα φυτέψω μιαν ελιά
δίπλα από μια μανταρινιά
θα φυτρώσει, θα μεγαλώσει
και λαδάκι θα μας δώσει.

Θα φυτέψω μιαν ελιά
δίπλα στην πορτοκαλιά
και θα πάρω το λαδάκι
δίπλα από το πορτοκαλάκι.

Μπελώνη Ιωάννα Γ2 *Άννα – Μαρία*

Την ελιά μας την καλή
που τρωει όλη η γη
με ψωμάκι και ντομάτα
και με μια καλή σαλάτα.

Κωνσταντίνα Μακρυμανωλάκη Γ2

Θα φυτέψω μιαν ελιά
δίπλα στην αχλαδιά
κι όταν σπόρος της θα πέσει
άλλη μία θα φυτέψει.

Η ελιά μας η καλή,
με το λάδι το καλό,
που είναι και υγιεινό,
που βουτάμε το ψωμάκι
μέσα στο λαδάκι

Εμμανουέλα Αλεξάκη

Θα φυτέψω μια ελιά
δίπλα στην πορτοκαλιά
και θα πάρω το λαδάκι
μέσα στο σπιτάκι
να το βάζω στο ψωμάκι
να το τρώω το βραδάκι.

Αργύρης Κοκονάς Γ2

Θα φυτέψω μιαν ελιά
δίπλα στο μικρό αμπελάκι
για να βγάζω στη στιγμή
λάδι και κρασί.

Η ελιά είναι ευλογημένο δέντρο
από ΄κει θα παίρνω λάδι,
και ελιές για τη σαλάτα
που θα τρώω το μεσημεράκι
μαζί με το ψωμί και το φαγάκι

Εγώ πάω στο σχολείο
τάξη Γ2
και μ' αρέσει το λαδάκι
να το βάζω στο ψωμάκι.

Θα πάρω ένα κλαδάκι
από μια ελιά να φυτέψω
στη δική μου την αυλή
θα την ποτίζω, θα την φροντίζω
και θα την αγαπώ
σαν τα λουλούδια που ποθώ.

Ευαγγελία Κυρικλάκη Γ2

Θα φυτέψω μια ελιά
δίπλα στην πορτοκαλιά
να μου κάνει ελίτσες και λαδάκι,
να το πάρω στο δικό μου σπιτάκι
.

Μανώλης Κατσιγιαννάκης Γ2

Τραγούδια για την ελιά (από τα παιδιά του Γ2)

Έφτασε ο καιρός καλοί μου
απού πέφτουν οι ελιές
και τα λιόφυτα θα πιάσουν
πάλι οι κοπελιές.

Τα καλάθια τους θα πάρουν
και θα τρέξουν στις ελιές
οι όμορφες κρητικοπούλες
με χαρές χαρές και με λαλιές.

Η ελιά για να καρπίσει
πρέπει ο γεωργός να την φροντίσει
κι αυτή θα δώσει το λαδάκι
που θα μπει στο πιθαράκι.

Η αξία του λαδιού
είναι πολύ μεγάλη
μια κουταλίτσα την ημέρα
το γιατρό τον κάνει πέρα.

Η Κρήτη είναι όμορφη
με όλα τα καλά της
μα και το ελαιόλαδο
που βγάζει η ελιά της.

Πόσο μ' αρέσει το λαδάκι
δεν περιγράφεται παιδιά
όταν το βάζω στο ψωμάκι
στη γεύση αλλά και στην υγειά.

Είμαι παιδί της τρίτης τάξης
και γράφω ποίημα για την ελιά
το ξακουσμένο αυτό το δέντρο
το ιερό και τιμημένο.

Πόσο μ' αρέσει η ελίτσα
να βάζω μέσ' στη σαλατίτσα
να ρίχνω και γλυκό λαδάκι
για να γερό κορμάκι.

Οι μαθητές που συνεργάστηκαν για το πρόγραμμα

Τάξη Β^2

Αλευράκης Γεώργιος
Αλιφεροπούλου Μαριάννα
Γιαννικάκης Δημήτριος
Κοτσιφάκη Αικατερίνη
Λιμογιάννη Αγγελική
Λουφαρδάκη Εμμανουέλα
Μπελώνη Ειρήνη
Ξερογιαννάκη Παυλίνα
Ρέτσκα Αλέξανδρος
Φραγκομιχελάκη Όλγα
Χατζηδάκης Εμμανουήλ
Χρυσός Ιωάννης
Ismahili Daklent

Τάξη Γ^1

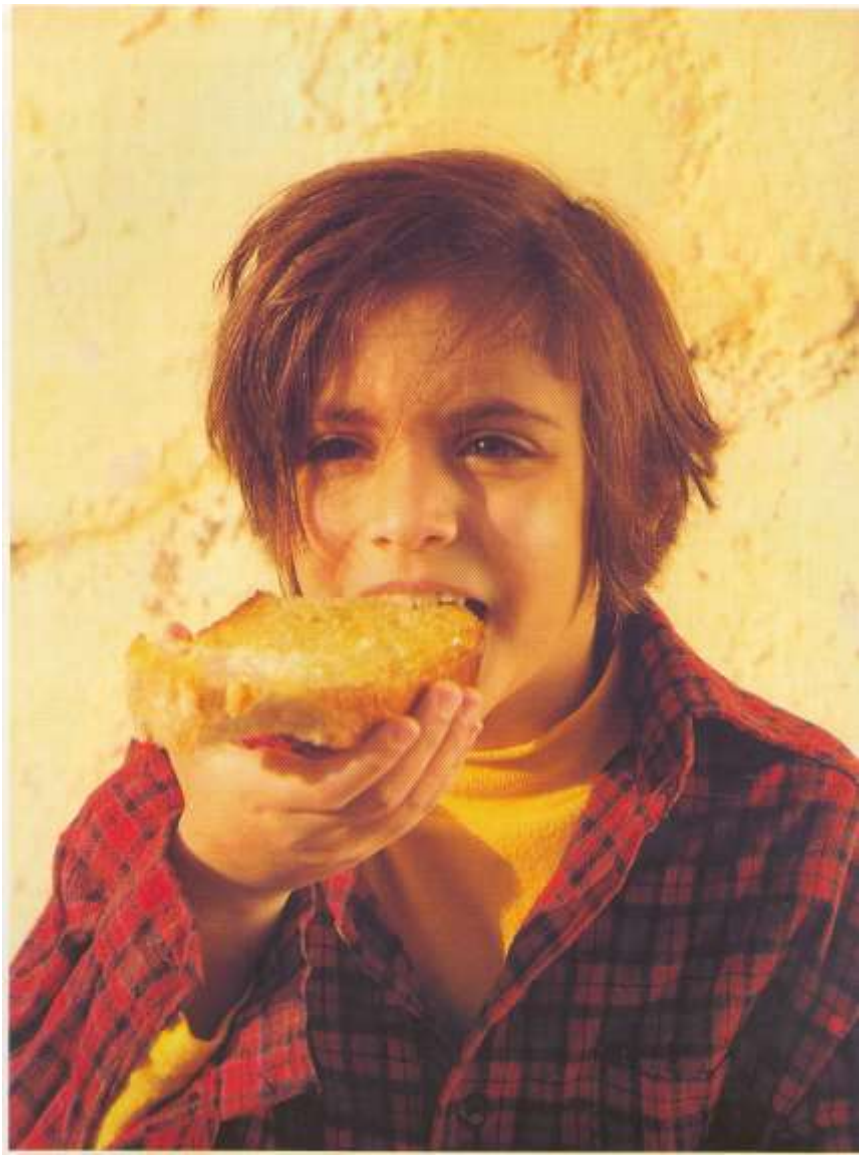
Αρχοντάκη Μαρία
Γναφάκης ιωάννης
Καβρός Κων/νος
Καραμπινάκη Μυρτώ
Κορωνάκης Ιωάννης
Κουκουβιτάκη Αγγελική
Λιαπίκου Όλγα
Μανουσάκη Έλλη – Μπρίτζιτ
Μπελώνη Ιωάννα
Μπιτζανάκης Ιωάννης
Μπεράκης Αντώνιος
Παπαδάκης Κων/νος
Στεφανίδης Νικόλαος
Στεφανουδάκη Περσεφόνη
Τζιρτζιλάκη Νίκη
Τσίτα Κων/να
Φραγκιαδάκη Στυλιανή
Χατζηδάκης Νικόλαος
Ψαράκης γεώργιος

Τάξη Γ^2

Αλεξάκη Εμμανουέλα
Αναστασάκης Ιωάννης
Βζιάκτεκ Ιάκωβος
Δελίδη Άννα Μαρία
‘Ιτσιου Βασιλική
Καμπέρη Κων/να
Καριμπίδης Λεωνίδας
Κατσιγιαννάκης Εμμανυήλ
Κοκωνάς Αργύριος
Κομνηνού Γεωργία
Κυρικλάκη Ευαγγελία
Μακρυμανωλάκη Κων/να
Μαρκαντωνάκη Μαρία
Ματσαμά Πηνελόπη
Μπελώνη Ιωάννα
Ξηρουχάκης Αλέξανδρος
Ξυνιδάκης Ιωάννης
Χρυσοχόος Στυλιανός

Συντονιστές και εμψυχωτές ήταν οι δάσκαλοι:

1. Κοκοτσάκη Μαρία, Δασκάλα του Β2
2. Μπομπολάκης Νικόλαος, Δάσκαλος του Γ1
3. Κουράτορας Νικόλαος, Δάσκαλος του Γ2
4. Καραγιοβάννης Δημήτριος, Δάσκαλος του Τ.Υ.

Βιβλιογραφία

1. Περιοδικό Προβολή, Τεύχος 4, Δεκέμβριος 2004
2. Περιοδικό Ελιά και Ελαιόλαδο
3. Ελιά και Ελαιόλαδο, Υγεία και Πολιτισμός
4. Περιοδικό της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Χανίων
5. Internet
6. Εγκυκλοπαίδειες «Επιστήμη και Ζωή», και «Δομή»