

ΕΝΙΑΙΟ ΛΥΚΕΙΟ ΑΓΡΙΑΣ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ

Γλαυκόφυλλη η ελιά τον ίσκιο απλώνει
στο φουντωμένο υλήμα: πού και πού
το ψηλαφούν οι χαμηλοί της υλώνοι
γερμένοι από το βάρος του καρπού.

Αντίκρυ, σκοτεινό το ερημοκάλιστι
με πόθο και μ' αγάπη τη θωρεί,
γιατί το καντηλάκι, που έχει σβήσει,
το φως του απ' τον καρπό της καρτερεί.

Από τη συλλογή "Παλιό βιολί"
Ιωάν. Πολέμης

Σδιά η γλαυκόφυλλη



Απρίλιος 2005

ΕΝΙΑΙΟ ΛΥΚΕΙΟ ΑΓΡΙΑΣ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ

Σάνια
η γλαυκόφυλλη



Απρίλιος 2005



Τελικός έντελος

Η Φωτογραφία του εξωφύλλου είναι έργο (κολάζ) των μαθητών:
Ράιου Γεωργίου, Χριστοδούλου Μανώλη, Παπαδοπούλου Νικέλας
Copyright Ενιαίο Λύκειο Αγριάς

ΕΚΔΟΣΕΙΣ "ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ" - ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΚΑΡΕΚΛΙΔΟΥ
Ματρόζου 2 - Νικηταρά • Βόλος
Τηλ.: 24210 85531-4

Αντί προλόγου

Όταν ξεκινούσαμε το πρόγραμμα "ΕΛΙΑ -ΕΘΝΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ", δεν φανταζόμαστε ότι το θέμα θα ήταν ιδιαίτερα ελκυστικό και ενδιαφέρον για τους μαθητές μας, καθώς η περιοχή που διαμένουν είναι γνωστή για τους πλούσιους ελαιώνες, την καλλιέργεια της ελιάς και την παραγωγή ελαιολάδου. Η συνέχεια μας διέψευσε.

Σε όλη τη διάρκεια της υλοποίησης του προγράμματος, η ενασχόληση των μαθητών προγραμματικά ενθουσιάσαε, αφού τους έδωσε την ευκαιρία και τη δυνατότητα όχι μόνο να εργαστούν μ' ένα διαφορετικό τρόπο, αλλά να γνωρίσουν καλλιέργεια την ιδιαίτερη πατρίδα τους και να συνειδητοποιήσουν την ανάγκη οικολογικής διαχείρισης του περιβάλλοντος.

Στόχοι μας:

- να έρθουν οι μαθητές σε επαφή με τη φύση προσεγγίζοντας βιωματικά το οικοσύστημα του ελαιώνα,
- να έρθουν σε επαφή με την καλλιέργεια της ελιάς κατανοώντας το όρλο της στη διαμόρφωση της ελληνικής φύσης,
- να έρθουν σε επαφή με ελαιοκαλλιεργητές, ιδιοκτήτες ελαιοτριβείων, ειδικούς και επιστημονικά ιδρύματα,
- να γίνει η προσέγγιση του θέματος της ελιάς διεπιστημονικά μέσα από τη Μυθολογία, την Ιστορία, τη Λογοτεχνία, τη Λαογραφία κλπ.

Οι μέθοδοι που χρησιμοποιήθηκαν στις φάσεις προετοιμασίας και υλοποίησης του προγράμματος ήταν:

- ο χωρισμός των μαθητών σε ομάδες και υποομάδες με βάση και τις ενότητες "ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ-ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ-ΥΓΕΙΑ, ΔΙΑΤΡΟΦΗ" και τα σχετικά ερωτηματολόγια αλλά και τα ενδιαφέροντα των μαθητών
- η πραγματοποίηση επισκέψεων και έρευνας,
- η μελέτη, καταγραφή και συλλογή πληροφοριών με αξιοποίηση της σχετικής βιβλιογραφίας,
- η φωτογράφιση και μαγνητοφώνηση "ζωντανών πηγών" με συνεντεύξεις
- η επεξεργασία των στοιχείων με χρήση υπολογιστών
- η αλληλοσυμπλήρωση των πληροφοριών και τελική επεξεργασία με την πολύτιμη βιώση των υπεύθυνων καθηγητών,
- η έκδοση εντύπου.

Ο ενθουσιασμός, η συνεργασία, η συλλογική δουλειά μαθητών -καθηγητών που εργάστηκαν ισότιμα, συνειδητά και υπεύθυνα είχαν ως αποτέλεσμα να συγκεντρωθεί πλουσιότατο και πολυποίκιλλο υλικό, αποκομίζοντας όλα εκείνα τα οφέλη που υπόσχεται η υλοποίηση ενός τέτοιου προγράμματος.

Καρπός όλης αυτής της προσπάθειας, το βιβλίο που κρατάτε στα χέρια σας, το οποίο παρουσιάστηκε σε ειδική εκδήλωση -μιές με φωτογραφίες, χειροτεχνίες-κούλας, βιτρώ και σχέδια ζωγραφικής-κατά τη διάρκεια της οποίας οι μαθητές εξέθεσαν σε γονείς, μαθητές, διδάσκοντες και φορείς της περιοχής την εμπειρία τους και τα αποτελέσματα της συνεργασίας τους.

**“Δίνε δωρεάν τον χρόνο
αν θες να σου μείνει λίγη αξιοπρέπεια”**
Οδ. Ελύτη: Μαρία Νεφέλη

Η Δ/ντρια
& συντονίστρια του προγράμματος
Βίκυ Γεωργίου

Απρίλιος 2005

ΚΑΤΑΓΩΓΗ - ΙΣΤΟΡΙΑ - ΕΞΑΠΛΩΣΗ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

Η ελιά υπήρχε πριν από τον άνθρωπο. Στα ανθρακοφόρα στρώματα της Κύμης (Εύβοια) που ανήκουν στη γεωλογική περίοδο της Ολιγόκαινης (πριν 40 εκ. χρόνια) έχουν βρεθεί απολιθώματα ελιάς, που δείχνουν ότι το πολύτιμο αυτό δέντρο φύτρωνε δεκάδες χιλιάδες χρόνια πριν να υπάρξει ο άνθρωπος.

Φαίνεται πιθανό ότι, όταν τα πρώτα ανθρώπινα πλάσματα κατοικήσαν την Ελλάδα, ζούσαν κάτια από τη σκιά απέραντων ελαιώνων, που απλώνονταν ως τις Παραδουνάβιες χώρες.

Και σε άλλες όμως περιοχές της Μεσογείου βλάστανε ελιά στα πανάρχαια χρόνια. Το περιστέρι του Νέω (2.400 π.Χ.) έφερε κλαδί ειδικά αυτού του δεντρού, σύμφωνα με την Π/Διαθήρη για να αναγγείλει ότι πέρασε ο κύνδυνος του κατακλυσμού και ότι “το ύδωρ κεκόπλασεν από της Γης”.

Οι νεότερες έρευνες δείχνουν ότι ο άνθρωπος μπόρεσε από το 4.000 π.Χ. να πρεσβεύει την άγρια ελιά και να την καλλιεργήσει.

Χωρίς αμφιβολία η ιστορία της ελιάς αρχίζει πριν να ανακαλυφθεί η γραφή.

Το ερώτημα όμως είναι που, πότε και από ποιόν καλλιεργήθηκε αρχικά η ελιά.

Ορισμένοι ιστορικοί συγγραφείς, A. Candolle, θεωρούν σαν πιό πιθανό τόπο προέλευσης της ελιάς τις περιοχές της Συρίας και της Μ. Ασίας, των οποίων οι βουνοπλαγιές είναι κατάφυτες από αγριελιές.

Άλλοι πιστεύουν ότι η ελιά προέρχεται από την Αφρική (Αβησσυνία -Αίγυπτος). Στην περιοχή αυτή καλλιεργήθηκε η ελιά συστηματικά από τους Σημιτικούς λαούς και από κεί διαδόθηκε στην Κύπρο και στα βόρεια παράλια της Αφρικής (Μαρόκο, Αλγερία, Τυνησία και άλλου) από τους Φοίνικες που παρουσίασαν σημαντική ακμή στην Καρχηδόνα.

Ο ιστορικός Θεόφραστος αναφέρει ότι η ελιά φύτρωνε στην Κυρηναϊκή χερσόνησο στη Ν. Ιταλία, στη Σνοία και Αραβία (προς τη μεριά της Θάλασσας) στην Αίγυπτο και άλλου.

Πηγές από την Αιγυπτιακή βιβλιογραφία μαρτυρούν ότι στην Αίγυπτο καλλιεργούνταν η ελιά, πριν από πολλά χρόνια. Γύρω όμως στο 2000 π.Χ. οι ελαιώνες εξαφανίστηκαν, είτε γιατί καταστράφηκαν από άγριωστη αυτία, ή το ενδιαφέρον του τότε πληθυσμού στράφηκε σε άλλη πηγή παραγωγής.

Στη συνέχεια πιστεύεται ότι σημειώθηκε μετακίνηση των ανθρώπων προς τα νότια παράλια της Κορήτης, όπου και μεταφέρθηκε το πιθανότερο η ελιά.

Ορισμένοι ιστοριοίζουν ότι η ελιά από τη Β. Συρία διαδόθηκε στα ελληνικά νησιά και στην ηπειρωτική Ελλάδα από τους Φωκαείς και το 600 π.Χ. στην Ιταλία, Σικελία, Σαρδηνία και μετά στις υπόλοιπες Μεσογειακές χώρες. Η ελιά στην Ισπανία έφθασε διά μέσω δύο οδών, της ελληνοισρωμαϊκής και της Ση-

μικής (Αραβίς). Αυτό αποδεικνύεται από το γεγονός ότι ορισμένες Ιστονικές ποικιλίες ελιάς έχουν ονομασίες Λατινικές ενώ άλλες Αραβικές.

Στους Εβραίους η ελιά ήταν γνωστή ποιν από την εποχή του Κέκροπα 1.500 π.Χ., αφού ανάμεσα στα αγαθά της γης Χαναάν, που τους είχε υποσχεθεί ο Θεός, ήταν και οι καρποί του δένδρου της ελιάς. Στον εβραϊκό πολιτισμό το δέντρο της ελιάς συμβόλιζε την ειρήνη και την επιτυχία. Άλλωστε η λεξη Χριστός σημαίνει αυτόν που έχει χρισθεί με λάδι για να αναλάβει σημαντική αποστολή.

Αιγύπτιοι και Εβραίοι, Φοίνικες και Έλληνες φύτευαν τις ελιές με αυστηρός και προκαθορισμένες αρχές και φρόντιζαν για την παραπέρα εξαπλωσή τους. Οι Ρωμαίοι μάλιστα θεωρούσαν βάρβαρους όλους εκείνους οι οποίοι χρησιμοποιούσαν ζωικά λίπη, αντί για ελαιόλαδο, για τη διατροφή τους.

Ανεξάρτητα από την προέλευση και τον τρόπο διάδοσης της ελιάς είναι γεγονός ότι η καλλιέργεια της εξαπλώθηκε σε μεγάλη έκταση στην Ευρωπαϊκή Ήπειρο και αυτό ίσως είναι ο λόγος που η ελιά ονομάζεται "olea europea".

Ειδικότερα για τη λεκάνη της Μεσογείου η ελιά αποτελεί τη βασικότερη καλλιέργεια από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Σύμφωνα μάλιστα με στοιχεία του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου (Δ.Σ.Ε.) το 98% των ελαιοδένδρων φύονται σήμερα στη λεκάνη της Μεσογείου.

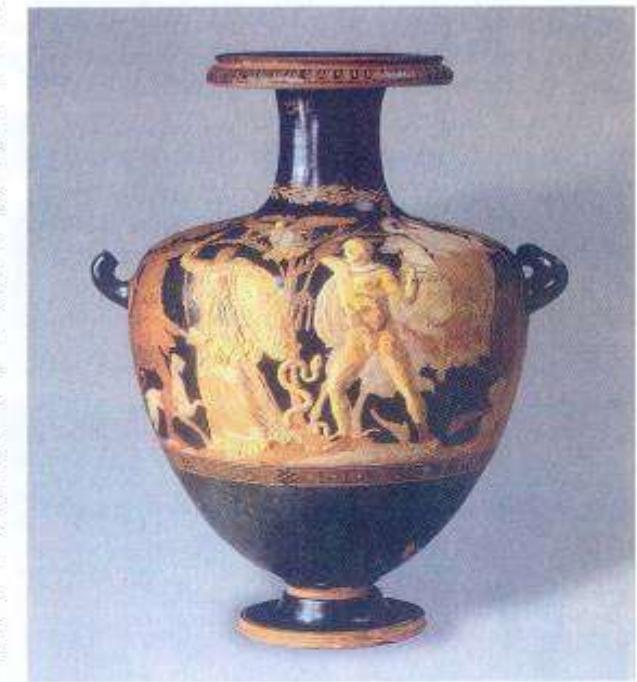
ΕΛΑΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΗΝ ΑΡΧΑΙΑ ΕΛΛΑΔΑ

Η ελληνική παράδοση θέλει την ελιά φυτό ντόπιο, ελληνικής καταγωγής. Σύμφωνα με τη μυθολογία, πατρίδα της ελιάς είναι η Αθήνα. Στην πόλη αυτή την πρόσφερε η θεά Αθηνά ως σύμβολο ειρήνης και ευτυχίας. Ήταν η μυθολογική εποχή, που ο Ποσειδώνας δόρισε στην πόλη την πηγή Ερεχθίδα και η Αθηνά με το κοντάρι της έκανε και βλάστησε η "μορία ελαία". Αυτή υπήρξε, σύμφωνα με τις αρχαίες ελληνικές παραδόσεις, η πρώτη ελιά. Άπο τα σπέρματά της φύτωσαν και πολλές άλλες με αποτέλεσμα να σκεπαστεί ο Ιερός Βράχος.

Κατά τον Παυσανία, η δεύτερη ήμερη ελιά φυτεύθηκε στην περιοχή της αρχαίας Ακαδημίας και πολλαπλασιάστηκε σε πυκνές δενδροστοιχίες, όπως μνηνούνεται στη Νεφέλη του Αριστοφάνη. Η ελιά του Πλάτωνα στην Ιερά οδό των Αθηνών σώζεται μέχρι σήμερα και ίσως ήταν η φύτρα του περιόφημου αρχαίου ελαιώνα που σκέπτεται την Αττική ως την ακτή του Σαρωνικού.

Οι Αρχαίοι Έλληνες απέδιδαν ιδιαίτερη σημασία στην καλλιέργεια της ελιάς. Αξίζει να σημειωθεί ότι με ειδικούς νόμους του Σόλωνα παροτρύνονταν, δύοι σπουδαίαν Γεωπονία την εποχή εκείνη, να δένονται ιδιαίτερη σημασία στην ελαιοκαλλιέργεια, γιατί ήταν "Μέγιστον αρχόν προς πάσαν του βίου θεραπείαν ο της ελιάς καρπός".

Για την καλλιέργεια της ελιάς στην αρχαία Ελλάδα έχουν ασχοληθεί πολλοί συγγραφείς. Ο Πλίνιος "ομιλεῖ" για το Θεό της γεωργίας και κτηνοτροφίας Αριστοί, στον οποίο και αποδίδει την επινόηση της ελαιοκαλλιέργειας, του ελαιοτριβείου και του ελαιοπιεστηρίου. Ο Ηρόδοτος αναφέρει ότι η Εύβοια



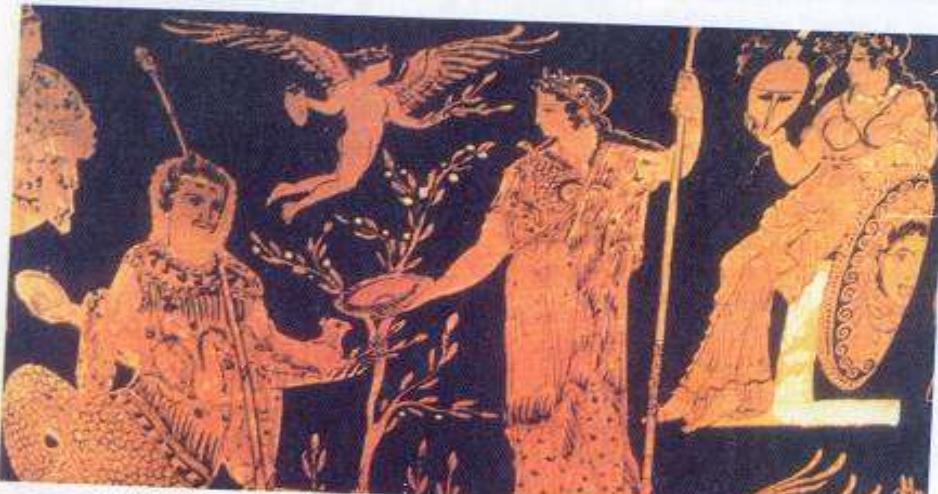
Αττική υδρία με ανάγλυφη διακόσμηση 350 π.Χ.
Μουσείο Ερμιτάζ

ήταν γεμάτη από ελιές, μα εποχή μάλιστα που η καλλιέργειά της ήταν άγνωστη στη Βαβυλονία και την Περσία.

Την ίδια εποχή, όπως φαίνεται σε αρχ. γραπτά, στη Δήλο, στη Σάμο (ο Αιχιλός την ονομάζει ελαιόφυτο) και στη Λέσβο καλλιέργειούνταν ελιές. Η καλλιέργεια της ελιάς στα νησιά του Ιονίου χρονολογείται από την εποχή του Ομήρου.

Η ελιά καλλιέργειούνταν σε μεγάλη έκταση κατά τη διάρκεια της χρυσής εποχής του Περικλή. Κατά τον Ηρόδοτο η Αθήνα ήταν το κέντρο της ελαιοκαλλιέργειας.

Ο Viola αναφέρει ότι το ελαιόδενδρο είχε σπουδαία σημασία για τους αρχαίους Ελληνες, συνδεόταν με τη διατροφή τους, τη θρησκεία, τη διακόσμηση αγγείων, τοίχων, χρυσών κομφοτεχνημάτων και άλλων ειδών. Αποτελούσε γι' αυτούς σύμβολο ειρήνης, σοφίας και νίκης. Γι' αυτό άλλωστε οι νικητές των ολυμπιακών αγώνων στεφανώνονταν με κλαδί αγριελιάς (κότινο).



Λιαμάχη Αθηνάς - Ποσειδώνα, νίκη της Αθηνάς. Μουσείο Εφεντάς

Οι θεραπευτικές ιδιότητες του ελαιολάδου ήταν γνωστές στον Ιπποκράτη και στην Ιατρική επιστήμη της αρχαιότητας. Η κατανάλωση μιας κουταλιάς ελαιολάδου κάθε πρωί αποτελούσε παλαιότερα μια συνήθεια πρακτικής υγείας.

Στην Κρήτη η ελιά καλλιέργειται, σίγουρα, από τη Μινωϊκή εποχή. Εικόνες ελαιοδένδρων, οι οποίες βρέθηκαν στο παλάτι της Κνωσσού, δείχνουν ότι οι άνθρωποι της εποχής εκείνης έτρωγαν τις ελιές και χρησιμοποιούσαν το λάδι για το φαγητό και σαν καύσιμη ψλή, στις λάμπτες. Οι αρχαιολόγοι υποστηρί-

ζουν ότι η μεγάλη οικονομική ανθηρότητα του Μινωϊκού Βασιλείου οφείλονται στο εμπόριο του Κρητικού λαδιού.

Αξέρει να σημειωθεί ότι τα μεγάλα πήλινα δοχεία, γνωστά σαν πιθάρια στην Κρητική ορολογία, που αποθηκεύονταν το κρητικό λάδι, διατηρούνται ακόμη και σήμερα στην αρχαία Κνωσσό και Φαιστό.



Πιθάρια αποθήκευσης ελαιολάδου στο ανάκτορο της Κνωσσού (Περίπου 1100π.Χ.)

Στα ανάκτορα της Φαιστού σιώζονται μέρη από ένα υποτυπώδες ελαιονόγειο, το οποίο χρησιμοποιούσαν για την εξαγωγή του ελαιολάδου τα χρόνα εκείνα. Αποτελείται από πέτρες με τις οποίες οπάζανε τον ελαιόκαρπο και λεκάνες υποδοχής του λαδιού.



Πέτρες με τις οποίες οπάζανε τον ελαιόκαρπο και λεκάνες υποδοχής του λαδιού (Ανάκτορο Φαιστού)

Οπως αναφέρθηκε παραπάνω, το εμπόριο του Κρητικού λαδιού σημείωσε επιτυχία και παρατηρήθηκε μεγάλη οικονομική ανθηση στους κατοίκους της Κρήτης.

Οταν δύναται για κάποιον άγνωστο λόγο, σημειώθηκε κάμψη στο εμπόριο του λαδιού προκλήθηκε μεγάλη οικονομική εξαθλίωση του κρητικού λαού. Τότε, σύμφωνα με τον Evans, πολλοί Κρητικοί εγκατέλειψαν το νησί και εγκαταστάθηκαν για καλύτερη τύχη, σε άλλα μέρη. Πολλοί πήγαν μαζί τους σπόρους ελιάς ή κλαδιά για να εγκαταστήσουν στα νέα μέρη, που θα πήγαιναν, ελαιώνες.

Ετοιμοποιείται πώς μεταφέρθηκε η ελιά στην ιτειρωτική Ελλάδα και στα παρόλα της Μ. Ασίας.

Οπως υποστήστηκε ο Π. Αναγνωστόπουλος σε ανακοίνωσή του στην Ακαδημία Αθηνών το 1951 με βάση τα ευρήματα από ανασκαφές, η ελιά θα πρέπει να προσέχεται από την Κρήτη. Την άποψη αυτή ενισχύει και το γεγονός ότι το όνομα της ελιάς είναι ελληνικό.



Αττικός ερυθρόμορφος αμφορέας, π. 410 π.Χ.
Museo Archeologico Nazionale

ΤΟ ΕΛΑΙΟΔΕΝΔΡΟ ΑΠΟ ΒΟΤΑΝΙΚΗ ΣΚΟΠΙΑ

Στη βοτανική η ονομασία της ελιάς είναι *Olea europea*. Η προέλευση του όρου *olea* είναι ελληνική-το έλαιον έγινε *oleum* στα Λατινικά.

Η ελιά υπάγεται στην οικογένεια των ελαιδών (*oleaceae*) η οποία περιλαμβάνει γύρω στα 30 ειδη.

Το κύριο χαρακτηριστικό του γένους *olea* είναι η μακροζωία και η διατήρηση της παραγωγικότητας. Υπάρχουν δένδρα στην περιοχή της Μεσογείου πολλών εκατοντάδων ετών, τα οποία παρέχουν ακόμη καρπό. Είναι αξιοσημείωτο ότι στην περιοχή της Καλαμάτας σώζεται μέχρι σήμερα ένα ελαιόδενδρο, ηλικίας 800 περίπου ετών, με εντυπωσιακές διαστάσεις και μεγάλη παραγωγικότητα. Το δένδρο έχει περιμέτρο κορμού 8 μέτρα, ύψος 8 μέτρα και διάμετρο κορμης 9 μέτρα. Είναι ποικιλίας Καλαμάτας και έχουν χρησιμοποιηθεί κατά καιρούς μοσχεύματα, από το δένδρο αυτό για τον εμβολιασμό ελαιοδένδρων σε άλλες περιοχές της χώρας. Διασώθηκε σε ελαιώνα που είχε πυρποληθεί από τα σπρατεύματα του Ιμπραήμ Πασά (1821-1829) και έχει χαρακτηριστεί σαν "διατηρητέο μνημείο της φύσης".

Το ελαιόδενδρο έχει την ικανότητα να βλαστάνει ξανά και αν ακόμη τραυματιστεί ή καταστραφεί το υπέργειο τμήμα του.

Η ελιά είναι δένδρο που ευδοκιμεί σε ξηροθερμικές περιοχές ακόμη και σε πετρώδη και άγονα εδάφη και μπορεί να παράγει καρπό.



Μικρά ελαιόδενδρα σε άγονα και βραχώδη εδάφη

Σε περιοχές γόνιμες και αρδευόμενες το δένδρο της ελιάς αποδίδει πολύ και παρουσιάζει γρήγορη και έντονη ανάπτυξη.

Η καλλιεργούμενη ελιά φθάνει σε ύψος τα 12-15 μέτρα. Ωστόσο μερικές αιωνόβιες ελιές αποκτούν γιγάντιες διαστάσεις, φθάνοντας τα 25-30 μέτρα ύψος και τα 8 μέτρα περιμέτρο κορμού.

Ο κορμός είναι, συχνά, σπρεβλός. Έχει γκρίζο ξηρό φλοιό, που αποστάται κατά πλάνες και λωρίδες. Στη βάση του κορμού υπάρχουν χαρακτηριστικά ξυ-

λώδη εξογκώματα σε μέγεθος ποτάπιας που λέγονται γόγγροι (κ.ν. δρόγοι). Οι γόγγροι αποτελούνται από ξυλώδη ιστό, πλούσιο σε αποθησαυριστικές ουσίες, ο οποίος προστατεύει πλήθος οφθαλμών.

Ο κορδός φέρει συχνά κοιλότητες που οφείλονται σε διακοπές της συνέχειας του φελλοκαμβίου ή και του καμβίου, λόγω παθογόνων αιτίων ή πληγών. Στα γέρικα άτομα έχει αποσαθρωθεί το σύνολο σχεδόν του εγκάρδιου ξύλου και έτσι ο κορδός είναι κούφιος στο εσωτερικό.

Το ξύλο στα νεαρά φυτά είναι σκληρό, ανθεκτικό σε παράσιτα και ασθενειες, έχει χρώμα κίτρινο με γκρίζες φλέβες. Χρησιμοποιείται στην επιπλοποιία και ως καύσιμο.

Το δένδρο, όταν δεν κλαδεύεται, παίρνει πυραμιδοειδή μορφή. Το φύλλωμα είναι πολυνετές. Τα φύλλα είναι απλά και διατάσσονται αντίθετα. Εχουν σχήμα ωοειδές, είναι στιλπνά και φέροντας τρίχες. Το χρώμα τους είναι πράσινο στην πάνω πλευρά και υπόλευκο στην κάτω.

Τα άνθη είναι μικρά πρασινόδευκα ή κιτρινόδευκα και διατάσσονται κατά ταξιανθία (φόρη). Είναι ερημάφροδιτα, με κυπελλοειδή μονοσέπαλο κάλυκα με 4 δόντια, στεφάνη τετράλοβη, δύο στήμονες και ωθητήρια επιφυή, δίχωρη. Υπάρχουν δύος και ατελής άνθη με ατροφικό ύπερο, τα οποία εξασφαλίζουν τη διασταυρωτή γονιμοποίηση και έπειτα πέφτουν. Η επικονίαση γίνεται από τον άνεμο.

Ο καρπός της ελιάς είναι ωοειδής δρύπη. Το περικάρπιο είναι πράσινο και σκληρό στην αρχή, που γίνεται μαύρο και μαλακό σταν ωριμάσει. Η γένουση του είναι πικρή και δυσάρεστη. Απαιτείται ειδική επεξεργασία για να γίνει βρώσιμος. Ο πυρήνας (κουκούντι) είναι κατά κανόνα σκληρός και επιμήκης.

Τα συστατικά του ελαιοπαρόπον είναι: 1) νερό, μέσα στο οποίο βρίσκονται διαλυμένα τα ζάχαρα, τα οργανικά οξέα, οι τανίες και άλλα συστατικά. Η ποσότητα νερού που περιέχεται στον ελαιόκαρπο εξαρτάται από το στάδιο της ανάπτυξής του, την ποικιλία και τις συνθήκες οι οποίες επικρατούν κατά την ωρίμανση.

2) Ελευρωπαΐνη: είναι ένα άλλο συστατικό του καρπού στο οποίο οφείλεται η πικρή του γεύση.

3) Ζάχαρα: όπως είναι η γλυκόζη, η φρουκτόζη, η μανόζη η γαλακτόζη και η ζαχαρόζη.

4) Πρωτεΐνες: στις αυτές περιέχονται σχεδόν όλα τα κύρια αμινοξέα, όπως αργινίνη, ασπαραγωγικό οξύ, γλουταμινικό οξύ, λευκίνη και βαλίνη.

5) Ελαιολαδο: καλύπτει το 17-35% του βάρους της νωπής σάρκας και επηρεάζει, με την παρουσία του, τη συνεκτικότητά της.

6) Άλλα συστατικά του καρπού: Τριγλυκερίδια, στερογλυκοζίτες, κερεποζίτες, σουλφολίτη, ανόργανα στοιχεία (βιο-στοιχεία), ο σίδηρος, το αισθέτιο, το κάλιο και ορισμένα άλλα.

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

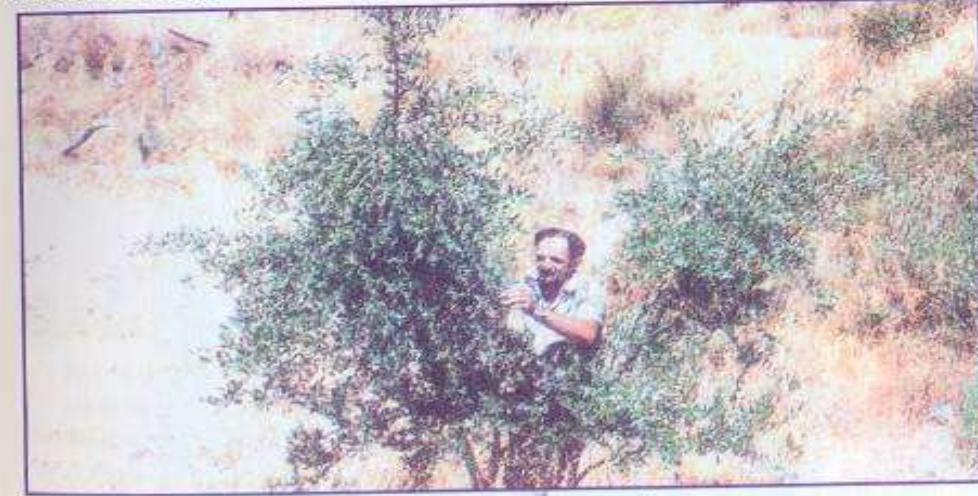
Η καλλιέργεια της ελιάς για εμπορική εκμετάλλευση γίνεται γενικά σε δύο ζώνες, μεταξύ 30° και 45° βάροειο γεωγραφικό πλάτος και 30° και 45° νότιο γεωγραφικό πλάτος, όπου επικρατούν οι κατάλληλες κλιματικές συνθήκες για την ανάπτυξη και την καρποφορία της.

Η ελιά δεν είναι απαιτητικό δένδρο όσον αφορά το έδαφος. Μπορεί να αναπτυχθεί και σε σχετικά ξηρά και φτωχά χαλικώδη και αισβεστώδη εδάφη. Οι περισσότεροι ελαιώνες στην Ελλάδα έχουν αναπτυχθεί σε τέτοια εδάφη, όπου με δυσκολία αναπτύσσονται όλα καρποφόρα δένδρα.

Καλύτερα όμως αναπτύσσεται και αποδίδει σε βαθιά αμμοπηλώδη εδάφη που διαθέτουν καλή υγρασία και αποστραγγίζουν καλά.

Τα δένδρα βρίσκονται σε απόσταση το ένα από το άλλο γιατί αναπτύσσουν μεγάλη κύμη και όταν δέχονται σκιές δεν καρποφορούν μανοποιητικά.

Τα τελευταία χρόνια έχουν διαδοθεί οι χαιρηλές θαμνώδεις μορφές με πυκνές φυτεύσεις, γιατί προσφέρονται για εντατική καλλιέργεια.



Καλλιεργητικές εργασίες

Η ελιά χρειάζεται κάλιο, φώσφορο και ανάλογο άζωτο. Χρειάζεται επίσης αισβέστιο.

Μεγάλη σημασία για την ελαιόπαραγωγή έχουν και οι αρδεύσεις. Η ελιά είναι ανθεκτική στην έλλειψη υγρασίας, παρουσιάζει δύος μειωμένες αποδόσεις. Η έλλειψη εδαφικής υγρασίας κατά την περίοδο από το σχηματισμό των ταξιανθιών έως την καρποφόρηση είναι ο σπουδαιότερος παράγοντας ακαρπίας. Σε περιοχές με μεσογειακό κλίμα που οι περιοστέρες βροχοπτώσεις είναι

από το φθινόπωρο μέχρι τις αρχές της άνοιξης, σπάνια παρουσιάζεται έλλειψη εδαφικής υγρασίας κατά την κρύστη μεταξύ περιόδου, σε αυτές όμως τις σπάνιες περιπτώσεις 1-2 αρδεύσεις έχουν ευνοϊκή επίδραση. Επίσης 2-3 ποτίσματα κατά τη θερινή περιόδο είναι πολύ αφέλμα στην καρποφορία.

Πολύ σημαντική επίδραση στην ελαιοπαραγωγή έχει το κλάδεμα, γιατί με αυτό, το δένδρο διαμορφώνεται και προσαρμόζεται καλύτερα στις δυνατότητες του περιβάλλοντος, ενώ συγχρόνως διευκολύνεται η συλλογή του καρπού, η καταπολέμηση ασθενειών κ.ά.

ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

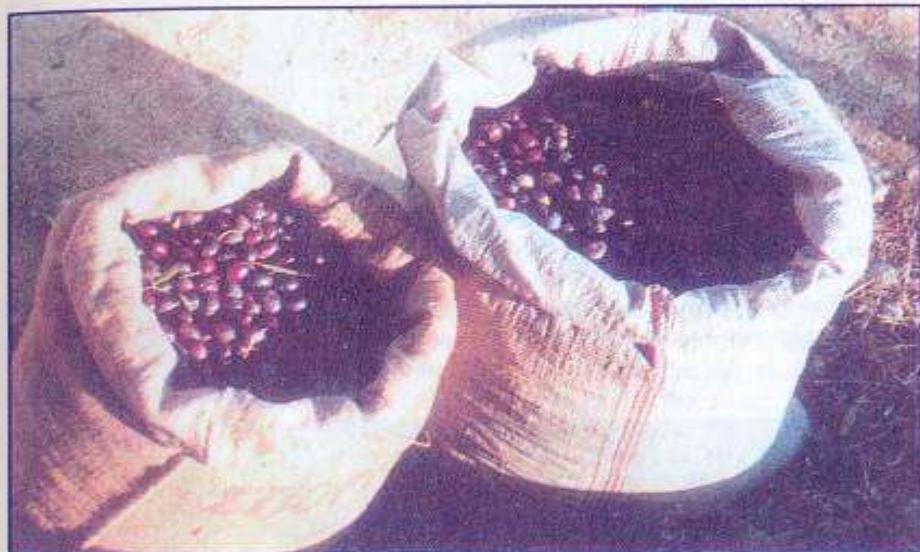
Η ελιά πολλαπλασιάζεται τόσο με αγενή πολλαπλασιασμό, με μοσχεύματα και παραφυλίδες, όσο και με ευγενή, με υπόρο. Στην Ελλάδα διαδεδομένος είναι και ο πολλαπλασιασμός με εξημέρωση της άγριας ελιάς (*olea europaea ssp oleaster*), που είναι ευρέως εξαπλωμένη και στοιχείο της φυσικής βλάστησης στη Μεσόγειο.



ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

Καλλιεργούνται πολλές ποικιλίες, που η καθεμιά είναι γνωστή με διάφορες ονομασίες. Ανάλογα με το μέγεθος του καρπού τους κατατάσσονται σε μικρόκαρπες, μεσόκαρπες και αδρόκαρπες.

Οι μικρόκαρπες χρησιμοποιούνται για παραγωγή λαδιού, οι αδρόκαρπες είναι βρώσιμες. Από τις μεσόκαρπες άλλες χρησιμοποιούνται για παραγωγή λαδιού και άλλες τόσο για την ελαιοπαραγωγή όσο και ως βρώσιμες.



Μικρόκαρπες:

α) **Κορωνέικη**, γνωστή και ως φιλολιά, λιανολιά, κρητικά κτλ. Είναι η πιο διαδεδομένη ποικιλία σ' όλη την Ελλάδα και θεωρείται η πιο παραγωγική απ' τις λαδούλες.

β) **Τσουνάτη** ή **μαστοειδής**, αλλιώς αιθηνολιά. Ποικιλία διαδεδομένη κυρίως στην Κρήτη. Η ποικιλία αυτή αντέχει στο ψύχος και μπορεί να αναπτυχθεί μέχρι και σε υψόμετρο 1.000 μ.

γ) **Λιανολά (Κερκίνας)**: Είναι δένδρο που παρουσιάζει μεγάλη προσαρμοστική ικανότητα και αποδίδει ικανοποιητική σοδειά στα άγονα, ξηρά και πετρόδολη εδάφη, ακόμη κι όταν είναι τελείως παραμελημένη. Το λάδι της θεωρείται εξαιρετικής ποιότητας.

δ) **Λαδολιά Πατρών** ή κουτσαρελιά, πατρινιά κ.ά.

Μεσόκαιρες:

α) Μεγαρίτικη: Ποικιλία διαδεδομένη στην Αττική και Βοιωτία. Αντέχει στην ξηρασία και είναι πολύ παραγωγική όταν δέχεται στοιχειώδεις έστω καλλιεργητικές φροντίδες.

β) Βαλαιοπολιά ή κολοβή ή μυτιληνιά. Καλλιεργείται ευρέως στη Λέσβο και παρέχει λάδι αριστης ποιότητας.

γ) Θρούμπα: Ποικιλία απαρτητική σε ποιότητα εδάφους και καλλιεργητικές περιποιήσεις. Δίνει λάδι καλής ποιότητας. Καλλιεργείται στα νησιά του Αιγαίου, στην Κρήτη, στην Εύβοια κ.ά.

δ) Κοθρείκη (κορινθιακή, μανάκι, μανακολιά κτλ.), με αντοχή σε χαμηλές θερμοκρασίες και ισχυρούς ανέμους δίνει λάδι εξαιρετικής ποιότητας, καθώς και βρώσιμες ελιές.

Α δρόκαρπες:

α) Καλαμών ή αετονυχολιά, καλαματιανή, κορακολιά κ.ά. Καλλιεργείται στην Πελοπόννησο και παρέχει εκλεκτές επιτραπέζιες ελιές.

β) Κουσερβολιά (βολιώτικη, Αμφισσας, Αγρινίου, μαυρελιά κ.ά.). Πολύμορφη ποικιλία, καλλιεργείται σε πολλές περιοχές για την παραγωγή επιτραπέζιων ελιών μαύρου χρώματος.

γ) Κολυμπάδα, η κορυδολιά: Χρησιμοποιείται για την παρασκευή επιτραπέζιων πρόστινων ελιών, τωακιστών ή ακέραιων, σε άλλη.



ΕΧΘΡΟΙ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

Δάκος της ελιάς: Είναι ο μεγαλύτερος εχθρός και κάθε χρόνο προκαλεί τεράστιες ζημιές σε όλες τις ελιοπαραγωγικές χώρες της Μεσογείου, ενώ δεν υπάρχει στην Αμερική και στην Αυστραλία, όπου επιστρέφει στα καλλιεργείται η ελιά. Στην Ελλάδα είναι αληθινή μάστιγα, προκαλώντας ποσοτική και ποιοτική υποβάθμιση της παραγωγής.

Πυρηνοτρήτης της ελιάς: Για την Ελλάδα είναι μετά το δάκο, ο δεύτερος σε σπουδαιότητα εχθρός της ελιάς. Εχει τρεις γενιές το χρόνο, τη φύλλοβια (φθινόπωρο) που τρέφεται μέσα σε στοές στα φύλλα, την ανθόφια (άνοιξη) που τρέφεται με άνθη και την καρπούβια (καλοκαίρι) που τρέφεται με τους καρπούς, οι οποίοι τελικά πέφτουν από το δένδρο. Άλλοι εχθροί της ελιάς είναι οι παρακάτω: Ζευζέρα, βαμβακάδα κι ελιάς (ψύλλα της ελιάς), μεργαρόνια, κηριδόνια της ελιάς, φλοιοτρίβης της ελιάς, φλοιοφάγος της ελιάς, θρίτας της ελιάς, ωργήτης της ελιάς, κοκκοειδή της ελιάς (λεκάνιο, ασπιδιώτος, παρλατόρια) κτλ.



Προσβολή ανθών
από πυρηνοτρήτη



Ζημιά στον καρπό
από δάκο

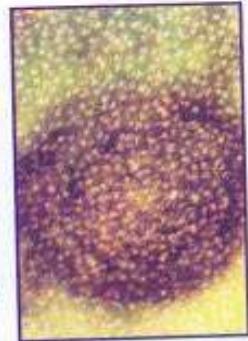
ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

Κυκλόνιο: οφείλεται στο μήκητα (*cycloconium oleaginum*) και θεωρείται η σοβαρότερη πάθηση της ελιάς σε όλες τις παραμεσόγειες χώρες. Προσβάλλει τα φύλλα, τους καρπούς, τους βλαστούς, τους μάρχους, με αποτέλεσμα τη μεγάλη φυλλόπτωση ή και την ξήρανση στα νεαρά κυρίως δένδρα.

Φώμα: οφείλεται στο μήκητα *Phoma oleae*, προσβάλλει τα φύλλα και τους καρπούς της ελιάς.

Μακρόφωμα ή ξεροβούλια της ελιάς: οφείλεται στο μήκητα *Macrophoma dalmatica* και προσβάλλει τον ελαιόκαρπο.

Γλοιοσπόριο της ελιάς: οφείλεται στο μήκητα *Gloesporium olivarum* και προσβάλλει κυρίως τον ώριμο καρπό.



Κηλίδες από κυκλόνιο
σε φύλλο ελιάς

Βερτισιλλίωση της ελιάς: οφείλεται στο μύκητα *Verticillium alboatrum* και προκαλεί είτε αποπλήξια (απότομο μαρασμό), είτε τη βραδεία ξήρανση των ελαιοδένδρων.

Καπνιά της ελιάς: Είναι μια πάθηση της ελιάς κατά την οποία ένα μαύρο στρώμα καπνιάς εμφανίζεται στα φύλλα, στους καρπούς και στους βλαστούς του δένδρου. Αιτία είναι η ανάπτυξη μικρήτων πάνω στις γλυκές ζαχαρούχες εκκρίσεις. Η ζημιά είναι έμμεση αφού εμποδίζεται η διαδικασία της φωτοσύνθεσης και της διατνοής προκαλώντας δικαραρχή της φυσιολογίας και τελικά της ζωτικότητας του δένδρου.

Καρκίνωση ή φυματίωση της ελιάς: είναι σοβαρή ασθένεια που οφείλεται στο βακτήριο *Pseudomonas savastanoi*, το οποίο προκαλεί την ανάπτυξη φυματιών, εξογκωμάτων και εξελκώσεων στα κλαδιά, στους βραχίονες, στον κορμό, στις οίζες και σπανιότερα, στα άνθη και στα φύλλα.

Τροφοπενίες της ελιάς: Τα ελαιόδενδρα μερικές φορές παρουσιάζουν προβλήματα στην ανάπτυξή τους, όπως χλωρώσεις των φύλλων, ακανόνιστη διακλάδωση των βλαστών (μορφή σκουόπας) και αναστολή της ανάπτυξής τους.



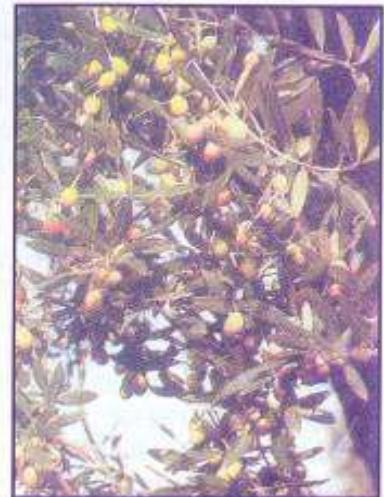
Κλαδί ελιάς με συμπτώματα τροφοπενίας

ΒΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΕΛΙΑΣ

Η φιλοσοφία της βιολογικής γεωργίας αποκρυπτάται στους βασικούς της στόχους, όπως διατυπώθηκαν από τη Γενική Συνέλευση της IFOAM (Διεθνής Ομοσπονδία Κινημάτων Βιολογικής Γεωργίας) το 1994 και οι οποίοι είναι:

- 1) Να παράγει τροφή υψηλής θρεπτικής αξίας σε επαρκή ποσότητα.
- 2) Να αλληλεπιδράσει με επικοδομητικό και ζωτικό τρόπο με όλα τα φυσικά συστήματα και τους αντίστοιχους κύκλους.
- 3) Να ενθαρρύνει και να αυξήσει τους βιολογικούς κύκλους στα γεωργικά συστήματα, συμπεριλαμβανομένων των μικροογγανισμών, της εδαφικής χλωρίδας και της πανίδας, των φυτών και των ζώων.
- 4) Να διατηρήσει και να αυξήσει μακροπρόθεσμα τη γονιμότητα του εδάφους.
- 5) Να χρησιμοποιήσει, όσο το δυνατόν, ανανεώσιμες πηγές σε γεωργικά συστήματα οργανωμένα σε τοπικό επίπεδο.
- 6) Να εργαστεί, όσο είναι δυνατόν, μέσα σε κλειστά συστήματα σε σχέση με την οργανική ουσία και τα θρεπτικά στοιχεία.
- 7) Να εργαστεί, όσο είναι δυνατόν, με υλικά και ουσίες που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν ή να ανακυκλωθούν σ' ένα αγρόκτημα ή οπουδήποτε άλλού.
- 8) Να περιορίσει όλες τις μορφές ωπανσης που προέρχονται από τη γεωργική πρακτική.
- 9) Να διατηρήσει τη γενετική ποικιλομορφία των γεωργικών οικοσυστημάτων συμπεριλαμβανομένης της προστασίας των φυτών και των άγριων ζώων.
- 10) Να προσφέρει στους πάραγωγούς διαβίωση σύμφωνη με τα ανθρώπινα δικαιώματα των Ηνιόμενων Εθνών, να καλύψει τις βασικές ανάγκες τους και να τους παρέχει επαρκές εισόδημα και ικανοποιήση από την εργασία τους σ' ένα ασφαλές εργασιακό περιβάλλον.
- 11) Να εξετάσει τον ευρύτερο κοινωνικό και οικολογικό αντίκτυπο των αγρο-οικοσυστημάτων.

Στο ευρύτερο φιλοσοφικό πλαίσιο της βιολογικής γεωργίας όπως αυτό προαναφέρθηκε, εντάσσεται και η βιολογική καλλιέργεια της ελιάς, η οποία αποτελεί την πιο αξιοσημείωτη καλλιέργεια του τομέα στην Ελλάδα.



Υγής καρπός

Στην περιπτώση της ελαιοκαλλιέργειας έχουν ήδη αναπτυχθεί και εφαρμόζονται καθίκες ορθής γεωργικής πρακτικής, οι οποίοι συμπεριλαμβάνουν επεμβάσεις όπως η μετατροπή -προσαρμογή υπαρχόντων αγρών σε βιολογικούς, η δημιουργία νέων βιολογικών αγρών, η ενδεδειγμένη διαμόρφωση ελαιοδένδρων με τεχνικές κλαδέματος και αραίωσης, η αξιοποίηση της υφιστάμενης οικολογικής "υποδομής", η ορθή διαχείριση των εδαφών του ελαιώνα, η κατάλληλη μεθοδολογία λίπανσης, η ορθολογική άρδευση, η αντιμετώπιση εχθρών και ασθενειών κλπ.

Η βιοκαλλιέργεια της ελιάς δεν είναι επιστροφή στη λαθινή εποχή όπως ισχυρίζονται μερικοί, αντιθέτως είναι η σύγχρονη εξέλιξη της καλλιέργειας της ελιάς με φυσικό τρόπο και σεβασμό στη φύση, που όμως έχει περιουσότερη δουλειά και είναι πιο επίπονη για τον ελαιοπαραγωγό, ενώ φέρει ελάχιστα έως καθόλου έσοδα για τη βιομηχανία και τα οργανώμένα συμφέροντα ενώ αυτός που αφελείται τα μέγιστα είναι ο καταναλωτής.

Τα βιολογικά προϊόντα της ελιάς είναι "έλευθερα" από λιπαρά, φάρμακα, ξελανιοκτόνα και άλλα χημικά σκευασμάτα.

Η φυτοπροστασία στη βιοκαλλιέργεια της ελιάς, αποβλέπει στην πρόληψη και αποτροπή των ασθενειών και όχι στον έλεγχό τους. Αυτό επιτυγχάνεται με τη σωστή εφαρμογή των καλλιεργητικών εργασιών.

Η δακοπροστασία π.χ. πραγματοποιείται με τη μέθοδο της μαζικής παγίδευσης (δακοπαγίδες), ενώ σε περιπτώσεις που το φαινόμενο είναι έντονο χοησμοποιούνται επικουρικά φυτικά εντομοκοτόνα (ρετενόνη, πύρεθρο) και δολοματικοί φεκασμοί με χοήση υδρολυμένης πρωτεΐνης.

Η λίπανση βασίζεται σε οργανικά υλικά (ζωικές και φυτικές κοπριές (κομπόστες), επεξεργασμένα φύκια, στάχτη, φύλλα, υπολείμματα ξύλου κλπ.), και χλωρές λιπάνσεις δηλ. καλλιέργεια φυτών (π.χ. ψυχανθή και αγρωστιόδη), τα οποία θάβονται μέσα στο χώμα ώστε να γίνουν λίπανμα για τα δένδρα.

Το κλάδεμα αποτελεί μια από τις κίνητες και απαραίτητες καλλιεργητικές εργασίες γιατί με αυτό εξασφαλίζεται: 1) η προσαρμοστικότητα του ελαιώνα στις εδαφοκλιματικές συνθήκες (έδαφος, θερμοκρασία, υγρασία, ηλιοφάνεια) της περιοχής.

2) Η κανονική καρποφορία και η μακροζωία του ελαιοδένδρου.

3) Καλύτερο ισοζύγιο βλάστησης, καρποφορίας και ρύθμιση της παρενιαυτοφροφίας των ελαιοδένδρων.

4) Η εξοικονόμηση νερού και υγρασίας (γιατί περιορίζεται η εξατμισοδιάλυση).

5) Ο περιορισμός των απατήσεων των δέντρων σε θερεπικά στοιχεία.

6) Η ανανέωση των δέντρων.

7) Η αποφυγή ασθενειών και η καλύτερη καταπολέμηση των εχθρών της ελιάς.

8) Η συγκομιδή με μεγαλύτερη ευκολία.

Το κλάδεμα πραγματοποιείται όταν αυτό είναι αναγκαίο, ενώ θα πρέπει να αφαιρείται "ό,τι περιττό" και όχι "ό,τι βολεύει".

Η άρδευση στη βιοκαλλιέργεια της ελιάς στοχεύει στη διατήρηση των φυτών και χημικών ιδιοτήτων των εδάφους με το ελάχιστο δυνατό χόστος και την παραλλήλη εξοικονόμηση και διατήρηση των υδάτων πόρων.

Η άρδευση αποτελεί μια σημαντική καλλιεργητική εργασία που επηρεάζει τις εισροές και απώλειες θρεπτικών στοιχείων.

Η συνολική ποσότητα νερού που απαιτείται σε κάθε περιοχή εξαρτάται από τις καπικές συνθήκες, τον τύπο του εδάφους και την ηλικία των ελαιόδεντρων.

Ο καθορισμός της συχνότητας της άρδευσης γίνεται με τη χρήση προγραμμάτων ηλεκτρονικών υπολογιστών με βάση τα μετεωρολογικά και εδαφολογικά στοιχεία του ελαιώνα και την εδαφοκλιματική του (μέθοδος ισοζυγίου νερού). Επίσης γίνεται με τον έλεγχο της υγρασίας του εδάφους σε βάθος 10-15 εκατοστών, καθώς και με την παρατήρηση της εμφάνισης ενός ή δύο δέντρων δευτερόν στον ελαιώνα. Φυτά-δείκτες, όπως η μ ο λ χ α μπορούν να χρησιμοποιηθούν ενδεικτικά για τον έλεγχο της υγρασίας του εδάφους. Οταν αρχίζει η μάρανση της μολύχας θα πρέπει να αρχίσει και η άρδευση του ελαιώνα.

Σημαντικό είναι να τονιστεί ότι στις βιοκαλλιέργειες δεν υπάρχουν "συνταγές" και ότι ο κάθε παραγωγός θα πρέπει, ακολουθώντας τις βασικές αρχές, μεθόδους και προδιαγραφές της οικολογικής παραγωγής, να τις προσαρμόσει στις δικές του εδαφικές, κλιματικές και καλλιεργητικές συνθήκες και ανάγκες. Απαραίτητος είναι ο σωστός σχεδιασμός των εργασιών και η ολοτική θεώρηση του αγροοικοσυστήματος των ελαιώνων.



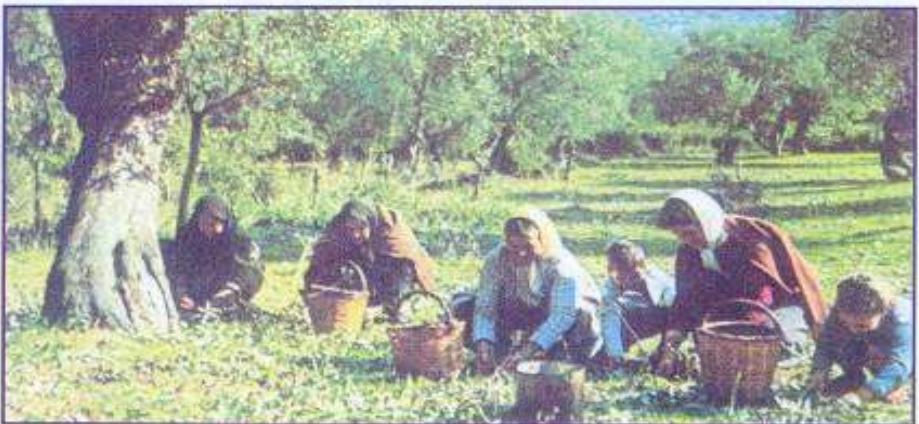
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Η παραγωγή βιολογικού ελαιολάδου αποτελεί το 65% των εκτάσεων που καλλιεργούνται στην Ελλάδα με βιολογικό τρόπο, ενώ η Ελλάδα κατέχει την πρώτη θέση διεθνώς στην παραγωγή βιολογικού ελαιολάδου. Δυστυχώς ελάχιστες βιολογικές ελιές παράγονται ακόμα με βιολογικό τρόπο αλλά μεγάλες εκτάσεις βρίσκονται στο στάδιο μετατροπής και σύντομα η παραγωγή βιολογικού βιολογικών ελιών θα είναι υψηλή.

Η διαδικασία παραγωγής βιολογικού ελαιολάδου δεν διαφέρει ουσιαστικά από την αντίστοιχη που ακολουθείται για το συμβατικά παραγόμενο ελαιολάδο.

Όμως θα πρέπει να τονιστεί η σημασία της πιστής εφαρμογής συγκεκριμένων μετασυλλεκτικών χειρισμών που θα συμβάλλουν στην ανάδειξη των οργανοληπτικών χαρακτήρων του ελαιολάδου και παράλληλα θα αποτρέψουν τυχόν υποβάθμιση της ποιότητας του προϊόντος.

1) **Εποχή συγκομιδής ελαιόκαρπου:** να είναι ο καρπός φυσιολογικά ώριμος, ώστε να περιέχει τη μεγαλύτερη ποσότητα ελαιόλαδου και όλα του τα συστατικά σε αναλογία τέτοια που να του επιτρέψουν αργότερα να χαρακτηρισθεί ως εξαιρετικής ποιότητας.



Συλλογή ελαιόκαρπου από το έδαφος με τα χέρια

2) **Τρόπος συλλογής ελαιόκαρπου:** προφύλαξη του καρπού από τραυματισμούς, χρήση κατάλληλων ραβδιστικών, ώστε να ελαχιστοποιούνται οι ζημιές στον καρπό, αποφυγή συλλογής καρπού από το έδαφος, χρήση απαρατήτως καθαρών ελαιόπτανων-δικτύων συλλογής, αποφυγή συλλογής ελαιόκαρπου μαζί με φύλλα ή άλλες προσμίξεις, τοποθέτηση του ελαιοκάρπου σε πλεκτά σακ-

κιά (χωρητικότητας μέχρι 50 κιλών) και ιδανικά μέσα σε διάφορα πλαστικά τελάρα, η μεταφορά στο ελαιοτριβείο να γίνεται όσο το δυνατόν συντομότερα και ιδανικά την ίδια μέρα, τα σακκιά θα πρέπει να στοιβάζονται όρθια το ένα δίπλα στο άλλο σε μέρος ψυχρό, ξηρό, αεριζόμενο και καθαρό.

3) **Παραλαβή του ελαιόλαδου -ελαιοτριβείο:** Η διαδικασία παραλαβής του ελαιολάδου από τον ελαιόκαρπο είναι υψηλής σημασίας, καθώς λανθασμένοι χειρισμοί μπορούν να οδηγήσουν στη σημαντική υποβάθμιση της ποιότητας του προϊόντος. Ειδικά στο ελαιοτριβείο, θα πρέπει να λαμβάνονται τα ακόλουθα μέτρα.

1. Αναμονή: σωστή και κυρίως σύντομη αποθήκευση του ελαιόκαρπου πριν την έκθλιψη (1-2 ημέρες).

2. Τροφοδοσία: χρήση μεταφορικής ταυνίας.

3. Αποφύλλωση: πλήρης απομάκρυνση φύλλων και κλαδίσκων.

4. Πλύση: χρήση καθαρού νερού με καθημερινή ανανέωση.

5. Άλεση: χρήση σφυρόδικλου και στον κατάλληλο αριθμό στροφών (όχι λασπώδης ελαιοζύμη).

6. Μάλαξη: χρήση μαλακτήρων από αγορεύδωτο χάλυβα, πόσιμο νερό, διατήρηση θερμοκρασίας ελαιοζύμης στους 25-30°C, χρόνος μάλαξης 20-30 λεπτά.

7. Διαχωρισμός: στους φυγοκεντρικούς διαχωριστήρες προσθήκη νερού θερμοκρασίας μικρότερης των 30°C και συχνός καθαρισμός τους.

8. Φυγοκέντρηση: Προσθήκη νερού στις προβλεπόμενες ποσότητες και θερμοκρασίες όχι μεγαλύτερες των 30°C.

4) **Αποθήκευση, μεταφορά και τυποποίηση ελαιολάδου.**

• Διαχωρισμός αποθηκευμένου ελαιολάδου δύο ή τρεις φορές από ξένες



Ράβδισμα της ελιάς με "χούφτες"



Πλευτήριο ελαιουργικών συγκροτήματος

νήσες και υγρασία (μούργες) με μετάγγιση ή φυλτράρισμα ή κατακάθιση.

- Αποθήκευση σε χώρους καθαρούς με βορεινή έκθεση, χωρίς οσμές, στο σκοτάδι και σε θερμοκρασίες χαμηλότερες των 20°C.
- Σχολαστικός καθαρισμός των δοχείων ή δεξαμενών πριν χρησιμοποιηθούν για νέο φορτίο ελαιόλαδου.
- Μετάγγιση από το ένα δοχείο σε άλλο με προσοχή αργά και χωρίς αναδύσεις ή “αφρισμό” του ελαιόλαδου, ώστε να περιορίζεται στο ελάχιστο η επαφή του με τον αέρα.

Αριστού υλικό αποθήκευσης του ελαιόλαδου είναι μόνο το γυαλί (για μικρές ποσότητες) και ο ανοξείδωτος χάλυβας (για μεγάλες ποσότητες).

Η μεταφορά του ελαιόλαδου διέπεται από κανονισμούς και διατάξεις που αφορούν τα τρόφιμα και ως εκ τούτου πρέπει να γίνεται με ειδικά βυτία, επιμελώς καθαρισμένα.

Το πρώτο ίσημο επιβάλλεται να πραγματοποιείται σχολαστικός έλεγχος και προσεκτική επιλογή του ελαιόλαδου που πρόκειται να συσκευαστεί ώστε να πληρεί τις προδιαγραφές της ονομασίας του. Η εκλογή της συσκευασίας γίνεται με βάση:

1. τις ιδιαιτερότητες του προϊόντος (διατήρηση της ποιότητας και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών),
2. τις προτιμήσεις των καταναλωτών,
3. το είδος της αγοράς που στοχεύει το προϊόν,
4. ευκολία στη χοήση,
5. προστασία περιβάλλοντος-ανακυκλώμενο υλικό,
6. το κόστος και την τελική τιμή του προϊόντος.

ΠΩΣ ΞΕΧΩΡΙΖΩ ΤΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΠΑΡΑΓΩΜΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

1) Το βιολογικό ελαιόλαδο πρέπει να φέρει στη συσκευασία του το ειδικό σήμα πιστοποίησης του οργανισμού που το έχει ελέγχει σε όλα τα στάδια της παραγωγής του, καθώς και τον ειδικό αριθμό πιστοποίησης.

(Φορείς Ελέγχου και Πιστοποίησης είναι: η ΔΗΩ, η ΣΟΓΕ και η Φυσιολογική).

- 2) Να αναγράφεται: το όνομα του παραγωγού.
- 3) Ο τόπος παραγωγής.
- 4) Το όνομα του μεταποιητή (αν υπάρχει).
- 5) Οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αφορά την ταυτότητα του προϊόντος.



Σύγχρονη συσκευαστική μονάδα ελαιόλαδον

ΜΙΚΡΟ ΛΕΞΙΚΟ ΓΙΑ ΤΟ ΛΑΔΙ

• **Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο:** Είναι εκλεκτής ποιότητας ελαιόλαδο, του οποίου η οξύτητα είναι από 0,1%-0,8%. Προκειμένου να ονομαστεί έξτρα παρθένο ένα ελαιόλαδο, πρέπει να διαθέτει 7-8 ακόμα σταθερές κάτω από κάποια δρια ώστε να εξασφαλίζεται η ποιότητά του.

• **Παρθένο ελαιόλαδο:** Η οξύτητά του μπορεί να φτάσει και το 1,5% και είναι επίσης ένα καλής ποιότητας ελαιόλαδο.

• **Αγουρδέλαιο:** Πρόκειται για το λάδι που βγαίνει από τις πρώτες ελιές που συλλέγονται, όταν ακόμα είναι άγουρδες. Θεωρείται το καλύτερο λάδι και γι' αυτό οι καλλιεργητές συχνά το κρατούν για τον εαυτό τους. Εχει ελαφρώς “οξεία” γεύση και γι' αυτό ίσως να μην αρέσει σε κάποιους που δεν το έχουν συνηθίσει. Ωστόσο, από την άποψη των ποιοτικών χαρακτηριστικών είναι το καλύτερο λάδι, περιέχει περισσότερα ιχνοστοιχεία και βιταμίνες, αντέχει μόνο λίγες εβδομάδες και πωλείται ακριβότερα, καθώς για να παραχθεί λάδι από άγουρδες ελιές χρειάζεται πολύ μεγαλύτερη ποσότητα.

• **Λάδι ψυχηρής έκθλιψης:** Πρόκειται για λάδι που “μαλάσσεται”, δηλαδή παρασκευάζεται στο ελαιοτρίβειο σε χαμηλές θερμοκρασίες κάτω των 25-27 βαθμών Κελσίου.

Αυτό σημαίνει ότι η διαδικασία είναι περισσότερο χρονοβόρα και δύσκολη, αλλά παράλληλα δεν καταστρέφονται πολλά από τα θρεπτικά συστατικά του ελαιόλαδου.

• **Παρθένο ελαιόλαδο λαμπάντε ή ραφιναρισμένο ελαιόλαδο:** Η γεύση και η οσμή αυτού του ελαιόλαδου δεν είναι καλές, γι' αυτό και πρέπει να υποστεί επεξεργασία (ραφινάρισμα) πριν καταναλωθεί. Η οξύτητά του ξεπερνάει το 3% και η χοήση του είναι κυρίως βιομηχανική χρησιμοποιείται, δηλαδή, στις φυτίνες, στα φυτικά βούτυρα και στις κονσέρβες.

• **Ελαιόλαδο:** Οταν πάνω στην ετικέτα υπάρχει απλώς η επισήμανση “ελαιόλαδο”, τότε συχνά πρόκειται για μήγια επεξεργασμένου ελαιόλαδου (ραφιναρισμένου) και παρθένου προκειμένου να βελτιωθούν τα χαρακτηριστικά του. Δυστυχώς όμως, δεν καθορίζεται η αναλογία της ανάμεξης, η οξύτητά του μπορεί να φτάσει το 1,5%.



• **Ελαιόλαδο προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης:** Πρόκειται για ελαιόλαδο που έχει παραχθεί μόνο σε συγκεκριμένες γεωγραφικές ζώνες, κατά την παραγωγή του οποίου τηρούνται αισθητοί δροι. Συνήθως η ποιότητά του είναι καλύτερη.

• **Πύρηνέλαιο:** Είναι ένα από τα παράγωγα που προκύπτει από τη διαδικασία παρασκευής του ελαιολάδου. Πρόκειται ουσιαστικά για το "λάδι" που παράγεται από τον πυρήνα του καρπού της ελιάς. Αν και στην Αμερική και στις βόρειες χώρες το πυρηνέλαιο καταναλώνεται αντί του ελαιολάδου, ωστόσο στην πραγματικότητα δεν έχει καμία σχέση με το καλής ποιότητας ελαιόλαδο.

• **Ημερομηνία λήξης:** Το λάδι, αντίθετα με ό,τι συχνά πιστεύεται, έχει συγκεκριμένη διάρκεια ζωής, περίπου ενάμιση χρόνο, μετά την παρέλευση του οποίου τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά εκπίπτουν. Πάνω στη συσκευασία πρέπει να αναζητούμε την ημερομηνία λήξης.

• **Βιολογικό λάδι:** Πρόκειται για λάδι που προέρχεται από ελαιόδεντρα που έχουν καλλιεργηθεί σύμφωνα με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας.

Οι ασθένειες της ελιάς αντιμετωπίζονται με ήπιες μεθόδους, φιλικές προς το περιβάλλον, ενώ επιτρέπεται η λίπανση μόνο με οργανικές μεθόδους.

• **Ταγγισμένο λάδι:** Λάδι μεγάλης οξύτητας που έχει λήξει ή έχει αποθηκευτεί σε ακατάλληλα δοχεία ή χώρο με υψηλή θερμοκρασία και έχει αποκτήσει οξεία γεύση που καίει το λαμπό. Σαφώς πρόκειται για υποβαθμισμένο λάδι που έχει χάσει τα θρεπτικά του συστατικά.



ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Η ελαιοκομία αποτελεί μια από τις πιο παραδοσιακές και περισσότερο διαδεδομένες γεωργικές καλλιέργειες στην Ελλάδα.

Αναφισθήτητα το οικολογικό περιβάλλον της χώρας μας είναι άριστο, ειδικά στις παραμαλάσσιες περιοχές της Ηπειρωτικής Ελλάδας και στα νησιά, για την καλλιέργεια της ελιάς.

Η καλλιέργεια αυτή έχει πολύ μεγάλη κοινωνική και οικονομική σημασία αφού απασχολεί και αποδίδει εισόδημα σε 400.000 περίπου εργατικές οικογένειες οι οποίες βρίσκονται σε όλα τα γεωγραφικά διαμερίσματα της χώρας.

Είναι πρόγματι σημαντικά τα οφέλη της ελαιοκαλλιέργειας για την εθνική μας οικονομία, αφού εξασφαλίζει καλύτερη απασχόληση των εργατικού δυναμικού στις αγροτικές περιοχές και καλύτερη αξιοποίηση ορισμένων κατηγοριών εδάφους.

Οι ελαιώνες στη χώρα μας καταλαμβάνουν, περίπου το 14,1% της καλλιεργούμενης γης.

Αξίζει να τονισθεί ιδιαίτερα η συμβολή των ερευνητικών ελαιοκομικών ιδρυμάτων της χώρας μας στην εντατικοποίηση της ελαιοκαλλιέργειας, που συντελέστηκε τα τελευταία χρόνια με:

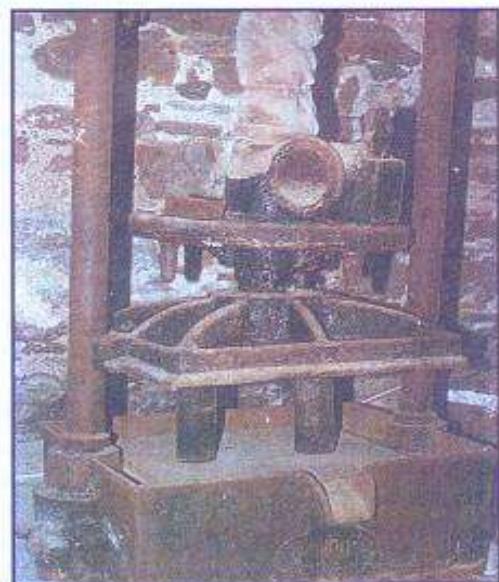
- Την προώθηση των χαμηλών σημιάτων πυκνής φύτευσης (θάμνος).

- Τη βελτίωση της καλλιεργητικής τεχνικής (καλλιέργεια εδάφους, λίπανση, κλάδεμα κτλ.).

- Την αποτελεσματική καταπλέμηση των εχθρών και ασθενειών της ελιάς.

Όλα τα παραπάνω βοήθησαν σημαντικά στην επέκταση της ελαιοκαλλιέργειας, στην αύξηση της αποδοτικότητας των παλαιών ελαιώνων, στη βελτίωση της ποιότητας του ελαιολάδου.

Παράλληλα, τα τελευταία χρόνια σημειώθηκε σημαντική πρόοδος στη βελτίωση των ελαιουργείων και των εργοστασίων κονσερβοποίησης ελιών.



Πιεστήριο με μονή του Αγίου Ορούς

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ

Γενικά το ελαιόλαδο χρησιμοποιήθηκε από την αρχαιότητα, σαν θρεπτικό συστατικό, σαν φάρμακο ή φρούες φαρμάκων και σαν καλλυντικό.

Πριν από έναν αιώνα περίπου οι Ewald και Boas, διαπίστωσαν ότι προσθήκη ελαιολάδου στο γεύμα βοηθούσε στη μείωση της συγκέντρωσης των γαστρικών υγρών.

Νεότερες μελέτες έδειξαν τη θεραπευτική δράση του ελαιολάδου στο δωδεκαδικτυλικό έλκος και στην προστασία του οργανισμού από τη δημιουργία θρομβώσεων εξαιτίας της μεγάλης περιεκτικότητάς σε μονοακόρεστο ελαιόξ οξύ.

Το ελαιόλαδο, ακόμη επιδρά ευνοϊκά στην ανάπτυξη του κεντρικού νευρικού συστήματος, στη δομή των οστών του εγκεφάλου και του αγγειακού συστήματος και στην κανονική ανάπτυξη των παιδιών.

Από πολύ παλιά το ελαιόλαδο χρησιμοποιήθηκε σε τοπικές εφαρμογές κατά των παθήσεων του δέρματος με ικανοποιητικά αποτελέσματα. Φαίνεται ότι ο ρόλος του στην περιστώση αυτή οφείλεται στη δράση της βιταμίνης E.

Γνωστός επίσης είναι ο προστατευτικός ρόλος του ελαιολάδου στο δέρμα από την ακτινοβολία και ο κατευναστικός ρόλος του στους πόνους από τοιμήματα διαφρόδων εντόμων.

Ο βιολογικός ρόλος του ελαιόλαδου και ιδιαίτερα η ευεργετική του δράση, στον περιορισμό των παθήσεων του καρδιοαγγειακού συστήματος είναι πλέον αναμφισβήτητος.

Σε επιδημιολογική μελέτη, σε βάθος χρόνου 10 ετών, διαπιστώθηκε ότι οι περιπτώσεις των παθήσεων της στεφανιαίας ήταν πολλές στην Αν. Φιλανδία και στις Ηνωμένες Πολιτείες και πέντε φορές λιγότερες στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στα νησιά Κρήτη και Κέρκυρα (1970-1977). Η παραπάνω διαπίστωση γίνεται περισσότερο ενδιαφέρουσα αν ληφθεί υπόψη ότι το διαιτολόγιο των Ελλήνων και των Φιλανδών έμοιαζε όσον αφορά την περιεκτικότητά σε συνολικό λίπος, αλλά διέφερε ως προς το είδος των λιπαρών υλών (οι Φιλανδοί κατανάλωναν κυρίως ζινικά λίπη, ενώ το διαιτολόγιο των Ελλήνων προέρχονταν κατά 80% από ελαιόλαδο).

Σύγχρονη μελέτη του Πανεπιστημίου του Δουβλίνου κατέληξε στο συμπέρασμα ότι η "Μεσογειακή Διατροφή" πλούσια σε λάδι ελιάς και ολείνος οξύ, έχει θετικά αποτελέσματα στο μεταβολισμό της γλυκοζης και των λιπιδίων σε αυθεντείς που πάσχουν από διαβήτη τύπου 2.

Επίσης, μειώνει τον κίνδυνο της αρτηριοσκλήρωσης λόγω των ότι ελαττώνει τη συγκέντρωση της γλυκοζης, της υνδουλίνης και της κακής χοληστερολης.

Το σημαντικό που πρέπει να τονισθεί είναι ότι τα ευρήματα αυτά αφορούν το αγνό παρθένο ελαιόλαδο το οποίο κρατά αναλλοίωτες τις αντιωξειδωτικές

του ουσίες.

Στα ίδια συμπεράσματα κατέληξαν και ισπανοί γιατροί στη Βαρκελώνη, σε κλινική έρευνα που διεξήγαγαν, και τονίζουν ότι ο εμπλουτισμός της καθημερινής διατροφής με αγνό παρθένο ελαιόλαδο μπορεί να προσφέρει σημαντικά πλεονεκτήματα για την υγεία.

Το σύγονο δείχνει ότι για ακόμη μια φορά αποδεικνύεται ότι η ισορροπία στη διατροφή μας και η επιστροφή στην πατροπαράδοτη μεσογειακή δίαιτα αποτελεί την καλύτερη απίδια για την υγεία.

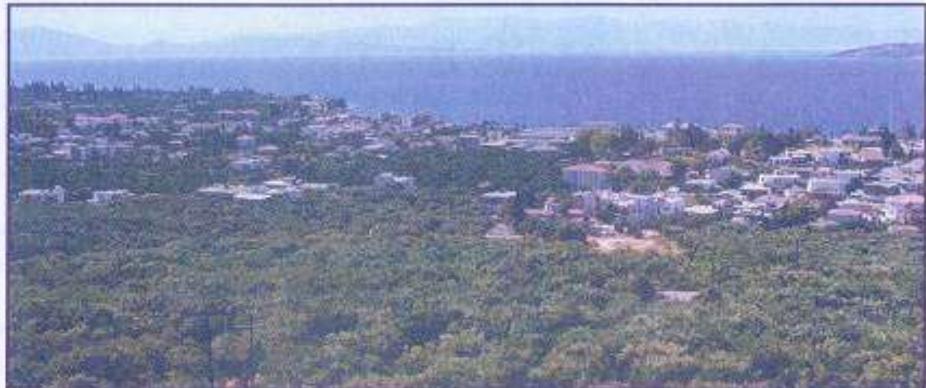
Μια διατροφή πλούσια σε λεχανικά ωμά ή μαγειρεμένα με αγνό, εύγεστο ελαιόλαδο, δασπρια και φρούτα είναι και ωστή και ασφαλής για τη διατήρηση της καλής υγείας του οργανισμού μας.

Συμπερασματικά μπορεί να αναφερθεί ότι το ελαιόλαδο είναι μια σπουδαία λιπαρή υλή στη διατροφή του ανθρώπου με αναμφισβήτητη βιολογική και θρεπτική αξία.



Ο ΕΛΑΙΩΝΑΣ ΤΗΣ ΑΓΡΙΑΣ

Στις υπώρειες του κατάφυτου Πηλίου, που ήδη ο Ομηρος το ονόμαζε “εινοσίφυλλον” ο δε Ησιόδος “υλήγεν”, δηλαδή δασωδές και στο μυχό του Παγασητικού Κόλπου βρίσκεται η πόλη της Αγριάς.



Πανοραμική άποψη της Αγριάς

Στεφανωμένη από τις αιωνόβιες ελιές της κι έχοντας τ' ακροθαλάσσιο να της σιγοτραγουδά πορεύεται στους δρόμους του πολιτισμού και της ανάπτυξης.

Κινητήρια δύναμη η ελαιοκαλλιέργεια, η οποία άρχισε συστηματικά στην περιοχή, σύμφωνα με τις προφορικές παραδόσεις, πριν από 800 περίπου χρόνια.

Τα δέντρα είναι γνωστά με την ονομασία “ελιές Πηλίου” και δίνουν και βρώσιμες ελιές, αλλά και ελές κατάλληλες για την παραγωγή ποιοτικού ελαιολάδου.

Κατά την περίοδο της Τουρκοκρατίας από το 1936 οπότε κατέλαβε τη Θεσσαλία ο Βαγιαζήτ και ιδιαίτερα μετά το 1420 οι Ελληνες εκμεταλλευόμενοι τα προνόμια που δόθηκαν στα χωριά του Πηλίου, επειδή τα περισσότερα απ' αυτά υπάγονταν στη δικαιοδοσία της Σουλτάνας Βαλιδέ, καλλιεργούσαν ακάματα τη δουλωμένη γη και ανέπτυξαν σε σημαντικό βαθμό το εμπόριο.

Λίγο πριν την απόφαση των συνεδρίου του Βερολίνου, με την οποία το 1881 αποδόθηκε η Θεσσαλία στην Ελλάδα, οι Πηλιορείτες κατάφεραν να αγοράσουν από τους Τούρκους τα πατρογονικά τους εδάφη και για αποκτήσουν τίτλους ιδιοκτησίας.

Μονάδα μετρησης και οριοθέτησης των νέων ιδιοκτησιών η “ΠΕΤΡΙΑ”. Δηλαδή με το ριζικό της πέτρας στα τέσσερα σημεία του ορίζοντα και όπου αυτή σταματούσε ορίζονταν τα σύνορα του κτήματος.

Τα πρώτα συμβόλαια, γραμμένα στην Τουρκική γλώσσα, υπογράφηκαν

και έδωσαν τη δυνατότητα στους Ελληνες να είναι κύριοι της περιουσίας τους και να επιδοθούν στην ανάπτυξη των περιοχών τους με θερμότερο ζήλο.

Μετά το τέλος της Οθωμανικής κυριαρχίας (1881), η Αγριά θα αναδειχθεί σε σημαντικό διαμετακομιστικό κέντρο της ευρύτερης περιοχής, αφού από τις “σκάλες” της φορτώνονται τα πλοία με προϊόντα απ' όλο το καρποφόρο Πήλιο και ιδιαίτερα με ζωογόνο λάδι και ελιές, για μακρινούς προορισμούς όπως η Κωνσταντίνη της Ρουμανίας, η Οδησσός, η Τεργέστη, η Αίγυπτος κλπ.



Τσαρδάκι στην παραλία της Αγριάς

Η ανάγκη για προφύλαξη των προϊόντων από τις καιρικές συνθήκες οδήγησε στις αρχές του 19ου αιώνα στην κατασκευή υποστέγων, τα γνωστά μας “τσαρδάκια” που αντικρύζει κανείς και σήμερα (τα περισσότερα είναι βεβαίως καινούργιες κατασκευές) κατά μήκος της παραλίας της Αγριάς.

Από τη δεκαετία του 1910 περίπου αρχίζουν να δραστηριοποιούνται σ' όλο το μήκος της παραλιακής ζώνης ελαιοπαραγωγοί και τυποποιητές λαδιού και βρώσιμης ελιάς. Ο Αθανασάκης ο Σαπουνάς, ο Ζαμανούδης, ο Ζαράρης, αργότερα ο Ματσάγγος, ο Σιουράς, ο Διμητρίου, ο Θεοδοσιάδης, ο Λυμπέρης και άλλοι.



Ελαιαποθήκες στην παραλία της Αγριάς

Στο διάλεγμα της ελιάς στις αποθήκες εργάζονται κυρίως γυναίκες, ενώ στο φρέσκωμα, εργασία, ιδιαίτερως βαριά, άνδρες, πολλοί από τους οποίους προέρχονται από την καρδιά της Θεσσαλίας, από περιοχές όπως το Μυρόφυλλο Τρικάλων, το Παχτούνι κ.ά.

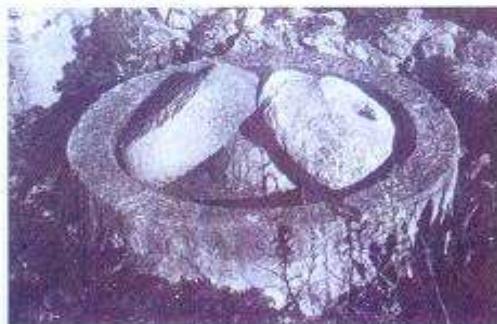
Οι ξένοι εργάτες έχονταν το φθινόπωρο πριν αρχίσει το μάζεμα της ελιάς και έφευγαν προσωριμένη άνοιξη. Πολλοί από αυτούς εγκαταστάθηκαν μόνιμα στην Αγριά και συνέβαλαν στην ανάπτυξη της πόλης.



Πολέ παλαιό ελαιουργείο παραλαβής ελαιολάδου
όπου όλη η εργασία γίνονταν με τα χέρια

Η λειτουργία ελαιοτριβείου ήταν αναπόφευκτη (1990-2000). Το μεγαλύτερο ελαιοτριβείο λειτουργεί στην Αγριά, ενώ πριν από μερικά χρόνια και στο Δημοτικό Διαμέρισμα της Δράκειας λειτουργούσαν τέσσερα ελαιοτριβεία.

Η ετήσια παραγωγή του ελαιοτριβείου σε συνάρτηση με τις καιρικές συνθήκες ανέρχεται στους 1.500 τόνους. Σύμφωνα με τα απογραφικά στοιχεία του Δήμου Αγριάς για το έτος 2004-05, καλλιεργούνται στην περιοχή της Αγριάς 65.000 ελαιόδενδρα από τα οποία τα 20.000 ανήκουν διοικητικά στο Δημοτικό Διαμέρισμα του Αγ. Λαυρεντίου (Δήμος Αρτέμιδας) και στη Δράκεια 150.000 ελαιόδενδρα.



Κονικού σχήματος ελαιόμυλος,
παλαιού τύπου

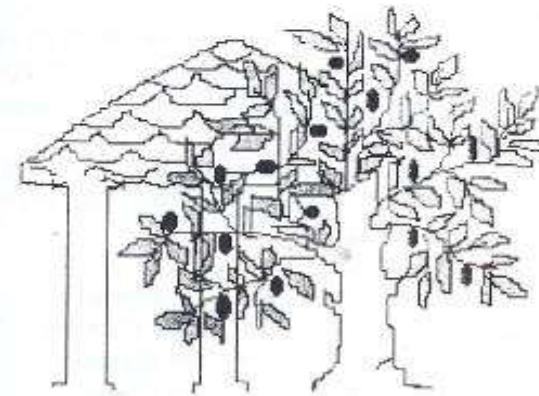
Βιολογική καλλιέργεια γίνεται μόνο σε 2.000 δέντρα ενώ υπάρχουν αρκετοί ελαιώνες σε μεταβατικό στάδιο από συμβατική σε βιολογική καλλιέργεια.

Σήμερα που ο τρόπος εξαγωγής, τυποποίησης και διάθεσης της ελιάς και των προϊόντων της έχει αλλάξει, μπορεί η παραλιακή ζώνη της Αγριάς να έχει μεταμορφωθεί σε τουριστική περιοχή, οι δεσμοί δύναμης των κατοίκων της με το ιερό δένδρο είναι πολύ δυνατοί.

Χαρακτηριστικό δείγμα αυτής της διαχρονικής σχέσης το έμβλημα του Δήμου Αγριάς: "Το ταρδάκι στεφανωμένο μ' ένα κλαδί ελιάς".



Εξοικλήσι στο Δ.Δ. Δράκειας



Η ΕΛΙΑ ΣΤΗ ΛΟΓΟΤΕΧΝΙΑ

Η ελιά είναι βαθιά ριζωμένη όχι μόνο στην ελληνική γη αλλά και στην καρδιά του Έλληνα.



Στον ίσκιο της αιωνόβιας ελιάς

Επιχειρώντας ν' ανατρέξουμε σε πηγές για την αναζήτηση ποιημάτων που μιλούν για την ελιά, διαπιστώσαμε πως μια τέτοια αναζήτηση μόνο αρχή μπορεί να έχει.

Φαίνεται πως το θέμα “ελιά” ενέπνευσε την ευαίσθητη ψυχή των ποιητών όλων των εποχών και όλων των ηπείρων, αφού στις συλλογές σχεδόν όλων των γνωστών και μη ποιητών υπάρχει έστω και μία ποιητική αναφορά στο ιερό δέντρο της ελιάς.

Η παραπάτω ανθολόγηση ποιημάτων είναι μόνο ενδεικτική και σε καμία περίπτωση δεν καλύπτει ούτε την ποσότητα, ούτε την ποιότητα των ποιημάτων που υπάρχουν.

Σε κάμα ή σε βροχή καλοδεχούμενοι
θα 'ναι για μας των δέντρων όλων οι ίσκιοι.
Μα στης ελιάς τον ίσκιο κάτι ξέχωρο
και το κορμί μας κι η ψυχή θα βρίσκει.

“Της ελιάς ο ίσκιος”
Γ. Δροσίνης

Εσκαρφαν το βουνό. Εβγαλαν πέτρα.
Το χτισαν πάλι με την ίδια του την πέτρα.

Στερέωσαν τα χόματα. Πιάσαν νερά.
Σημάδεψαν τα βήματα του Θεού στους λόφους
Κι έφεραν λάδι από μακριά για το καντήλι τους.

Από τη συλλογή “Μαύρα λιθάρια”

Μ. Γκανάς

Ελιά που μες στο διάφανο το χρώμα τ' ουρανού
δεν είσαι μόνο η παλιά λατρεία αναστημένη.
Στο δουλευτή παρηγοριά το κάρπισμά σου φέρνει
ως έφερε στο νιαστή η ελιά του Κολωνού.

“Η ελιά”

Νίκος Στρατάκης

Τα γράμματά μου στο χαοτί κι ο νους μου πάει πέρα
πάει πέρα στις όμορφες, πέρα στις μαυρομάτες
πόχουν τα μάτια σαν ελές, τα φρύδια σαν γαϊτάνι
κι έχουν τα ματοτοίνορα σαν της ελιάς τα φύλλα.

Δημοτικό τραγούδι

Εκεί ρόδια, κυδώνια
θεοί μελαχρινοί, θείοι κι εξάδελφοι
το λάδι αδειάζοντας μες στα πελώρια κιούπια
και πνοές από τη ρεματιά ευωδιάζοντας
λιγαριά και σχίνο...

“Αξιον εστί”

Οδ. Ελύτης

Αντιστέκομαι όπως οι ελιές της πατρίδας μου,
οι σκληρές
που σφηνωμένες γερά στην απόλυτη πέτρα,
αδιαφορούν για τις θύελλες, ανατνέουν τις
αστραπές
και τις κάνουν μες στους πικρούς τους χυμούς
ειρήνη και φως.

“Αντιστέκομαι”

Ν. Βρεττάκος

Δεν φανταζόμουνα έτοι τη θλίψη και το θάνατο
έφυγα και ξαναγύρισα στη θάλασσα.
Τη νύχτα πάνω στην κοινότητα του “Αϊ Νικόλα”
ονειρεύντηκα μια παμπάλαια ελιά να διακρίνει.

Γιώργος Σεφέρης

Εδώ στον ίσιο μ' αποκάπτου
ήρθε ο Χριστός ν' αναπαθεί
κι ακούστηκε η γλυκειά λαλιά του
λόγο προτού να σταυρωθεί.
Το δάκρυ του, δροσιά αγιασμένη
έχει στη ρίζα μου χυθεί
είμαι η ελιά η τιμημένη.

Κωστής Παλαμάς

Η τέλεια κάψουλα
από της ελιάς
το γέμισμα
με τον αστερισμό του φυλλώματός της
αργότερα
το αγγείο
το Θαύμα, το ΛΑΔΙ...

Πάμπλο Νερούντα

Και λαγαρός κι ασάλευτος
ο αγέρας του ελαιώνα.
Μηδέ καπνίζουνε οι ελιές
μιαν άχνη προς τον ήλιο.

Πάντα η ελιά θα’ναι τερή
και στον αιώνα η γλαύκα
μαζί μ’ εμάς θε να κοιτάη
στηλά τις θείες εσπέρες.

Αγγελος Σικελιανός

Με κούρσεψαν αγόρια δώδεκα χρονών
στο μήνα της καρποφορίας
και με ραβδίσανε, ελιά σαν ήμουν,
δέχος να παραπονεθώ γι’ αυτό
κι έγινα φως στο λύχνο, στο καντήλι
προσφάτι στης εργατιάς, τη ροζιασμένη φούχτα
και στου περιστεριού το ράμφος μήνυμα
σ’ ώρες κινδύνου.

“Σ’ ευχαριστώ πατέρα”

Ρίτα Μπούμη -Πατά

Οπου νάναι θα ξεντυθεί η νύφη
που υπηρέτησε τον κύριο Πόνο εξήντα χρόνια,
απ’ όταν, δεκαοχτώ χρονών, μες στις πορτοκαλιές
το γάμο ονειρευότανε ακούοντας καλπασμό
ιόκκινου αλόγου νάρχεται. Ποτάμι-ποτάμι, ζωή
σε μια στροφή σου στην αντίπερα όχθη,
την περιμένουν η Χριστοφιλή κι η Αρχόντω
με τα λιοπάνια και τις σκαλωσιές
να πάσουνε σειρά κι οι τρεις
να πάσουν να μαζεύουν τις πικρές ελιές του κάτω κόσμου,
να πάσουν τραγουδώντας σιγαλά με τις μετάξωτές φωνές τους
μη ιδεί τα μάτια τους θολά
και τις μαλάσσει ο χάρος.

“Η προετοιμασία της Κυράς Βγένας”

Νικηφόρος Βρεττάκος

ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ -ΕΘΙΜΑ

Ελά
Στην κουφάλα σου εφώλιασε μελόσοι,
Γέρικη ελιά, που γέρνεις με τη λέγη
Πρασινάδα που ακόμα σε τυλίγει
Σα νάθελε να σε νεκροστολίσῃ.
Και το κάθε πουλάκι στο μεθύσι
Της σγάπτης πιπλίζοντας ανοίγει
Στο κλαρί σου ερωτιάρικο κυνήγι,
Στο κλαρί σου που δε θα ξανανθίσῃ.

Λορέντζος Μαβίλης

Ισχιος και βρύση. Παγωμένο το βαρέλι.
Η κόρη του πεταλωτή με μουσκεμένα πόδια.
Απάνου στο τραπέζι το ψωμί κι η ελιά,
μες στην κληματαριά ο λύχνος του αποσπερίτη.

“Ρωμιοσύνη”

Γιάννης Ρίτσος



Μία εντυπωσιακή λατρευτική παράδοση υπάρχει για το δέντρο της ελιάς, που ξεκίνησε από το νησί της Νάξου. Είναι η παρακάτω: “Τότε που σταύρωσαν το Χριστό όλα τα δένδρα έρριξαν τα φύλλα τους, ακόμα και οι βράχοι σπάστηκαν στα δύο. Αυτό έγινε με όλα τα δέντρα εκτός από την ελιά. Τα άλλα δέντρα παρεξήγησαν την ελιά, μα εκείνη τους έδωσε την απάντηση:

“Τα δικά σας φύλλα έπεσαν, μα φύλλα θα ξανακάνετε. Εμένα δεν έπεσαν τα φύλλα μου, μα το ξέρει η καρδιά μου!”. Γι' αυτό και η καρδιά της ελιάς είναι πάντα ξερή.

Δεν είναι δύσκολο να εξηγήσουμε μερικά βασικά στοιχεία του νεοελληνικού αυτού θρύλου.

Οι βράχοι που σκιστήκαν θυμίζουν και βέβαια προέρχονται από το εναγγελικό “καταπέτασμα του ναού” που “εσχίσθη από άνωθεν ἐώς κάτωθεν”. Τα δέντρα έπαθαν από την καταγίδα των ωρών εκείνων, αλλά το γεγονός ότι έπεσαν τα φύλλα τους θυμίζει τη συκιά που ξεράθηκε και εκείνη της παραβολής και την άλλη που ισχεύει ο Ιούδας.

Μόνο η ελιά έζησε την αγωνία του Χριστού, στις δύσκολες ώρες της νυχτερινής προσευχής του στον ελαιώνα της Γεστήμανη, τη νύχτα πριν από τη σταύρωση. Βλέποντας ο λαός ότι η καρδιά του κορμού της ελιάς είναι ανεξήγητα ξερή, έβαλε μαζί όλα τα στοιχεία αυτά και έκανε το νεοελληνικό θρύλο.

Άρα, ένα ιερό δέντρο των Ελλήνων του Χριστιανισμού συνεχίζει την παράδοση των αρχαίου ιερού δέντρου της Αθηνάς.

Είναι, λοιπόν, η ελιά το ιερό δέντρο των ελλήνων. Και πολύ σωστά είναι τέτοιο, αφού μανούποιει τόσες ανάγκες του ανθρώπου από τη διατροφή ως το φυτισμό.

Θεωρούσαν την ελιά σύμβολο της ειρήνης, της φιλίας και των τιμητικών διακρίσεων. “Κρατάει κλάδον ελαίας” σημαίνει μεταφορικά ότι πλησιάζει κάποιος έχοντας σκοπούς ειρηνικούς.

Κλαδί ελιάς κέρδιζαν οι νικητές των αγώνων. Και κλαδί αγριελιάς, τον “κότινον”, κέρδιζαν οι ολυμπιονίκες, από την ελιά που έφερε ο μυθικός ήρωας Ηρακλής στην Ολυμπία για να γίνει “μνημόσυνον κάλλιστον των αγώνων και στέφανος της αρετής των νικώντων”. Ο Ηρακλής από ξύλο αγριελιάς έφτιαξε το περιφέρμο ρόπαλό του. Με αυτό το ρόπαλο της αγριελιάς έκανε τα κατορθώματά του και με αυτό σκότωσε τον “βρυναρόν λέοντα” της Νεμέας.

Αν κατέστρεψε κανένας μια ήμερη ελιά θεληματικά, των τιμωρούσαν στην Αθήνα με μεγάλη τιμωρία, που μπορούσε ακόμα να είναι και θάνατος, διαβάζουμε στο “Αθηναίον πόλιτεία” του Αριστοτέλη.

ΠΩΣ ΑΞΙΟΠΟΙΟΥΣΑΝ ΟΙ ΑΡΧΑΙΟΙ ΤΗΝ ΕΛΙΑ;

Εβγάζαν από τους καρπούς της το λάδι, αλλά ως την ομηρική εποχή το λάδι αυτό το χρησιμοποιούσαν πιό πολύ για την περιποίηση του σώματος.

Ο Αχιλλέας έδωσε διαταγή στους συντρόφους του να λουσουν και να αλεύφουν με λάδι το σώμα του νεκρού Πατρόβλου.

Ο Οδυσσέας όταν έφτασε στο νησί των Φαιάκων, καθαρίστηκε με λάδι που του έφεραν οι θεραπαινίδες της Ναυσικάς.

Οι παλαιστές αλλά και όσοι γυμνάζονταν στα γυμναστήρια, χρησιμοποιούσαν πολύ συχνά λάδι.

Λάδι έδιναν για βραβείο στους νικητές των ιπποδρομιών και των γυμνικών αγώνων. Αρχαία βάζα, με λάδι από τις ιερές ελές της Θεάς Αθηνάς, έδιναν για βραβεία στους νικητές στα Παναθήναια. Σε αρχαίους Παναθηναϊκούς αμφορείς διαβάζουμε την επιγραφή “ΤΩΝ ΑΘΗΝΗΘΕΝ ΑΘΛΩΝ” δηλ. “ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΑΓΩΝΕΣ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ”.

Το λάδι το χρησιμοποιούσαν και για φωτισμό σε γραφικές πήλινες λυχνίες λαδιού, που στολίζουν τώρα τα αρχαιολογικά μας μουσεία.

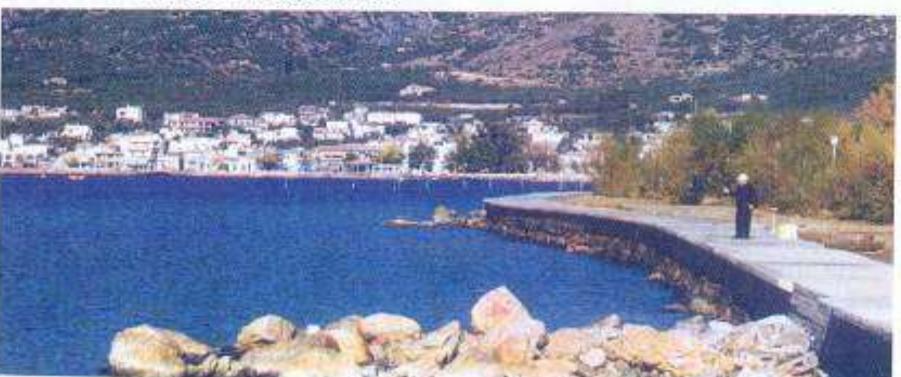
Για τα φαγητά, άρχισαν να χρησιμοποιούν το λάδι πιό πολύ, μετά την ομηρική εποχή.

Ο Αριστοφάνης στις “Θεσμοφοριάζουσες” αναφέρει για απαραίτητα τρόφιμα, τον άλφιτο (χοντροκοπανισμένο αλεύρι), το κρασί και το λάδι.

Πολλά τρόφιμα και ανάμεσά τους και ο μυττώτος (η σκορδαλιά) γίνονταν με λάδι, ενώ το χρησιμοποιούσαν ακόμα και για καλλυντικό του δέρματος ή και για φωτισμό.

Άλλα τις ελές τις έτρωγαν και σκέτες οι αρχαίοι και πιό πολύ “τους δρυπετεῖς” ή “ρυσάς”, όπως τις έλεγαν. Αυτές ήταν ανάλογες με τις νεοελληνικές “θρούμπες”.

Οι αρχαίοι Ελληνες χρησιμοποιούσαν το λάδι και στη θάλασσα γιατί πίστευαν ότι ησυχάζει τις τρικυμίες.



Αποψη της Αγοιάς

Γ' αυτό χρησιμοποιούσαν τον “ελαιοφόρο σάκο” για να δαμάσουν τα κύματα. Πραγματικά, όπως έχουν υποστηρίξει, το λάδι φαίνεται ότι ενεργεί σα μεμβράνη πάνω στην επιφάνεια της θάλασσας και έτσι εμποδίζει τα κύματα να υψωθούν, όταν φουσκώνουν.

Μικρή ποσότητα λαδιού, φτάνει για να σκεπάσει μεγάλη επιφάνεια και να βοηθήσει έτσι το πλοιάριο που κινδυνεύει.

Τριπούνσαν λοιπόν τον ελαιοφόρο σάκο και τον έσεργαν πάνω στα κύματα σε ώρα ανάγκης.

Οι έλληνες ναυτικοί, το παλιό από έθιμο νωρίς το έκαναν λατρευτικό. Έχουν το έθιμο να χύνουν στη θάλασσα, σε σπηγμές που κινδυνεύουν τα πλοία τους, το λάδι απ' το καντήλι του Αι-Νικόλα, που πάντα διατηρούν αναμμένο στο καράβι. Είναι αξιοσημείωτο ότι και από τις δύο παραπάνω συνήθειες των ελλήνων ναυτικών έχει μείνει στη γλώσσα μας μια πασίγνωστη λαϊκή φράση. Οταν η θάλασσα έχει απόλιτη γαλήνη, λέμε χαρακτηριστικά: “Η θάλασσα είναι λάδι”!

Χρησιμοποιούμε συχνά από τη φράση αλλά δεν ξέραμε την παράξενη καταγωγή της.

Η ελιά είναι δέντρο που ζει πάρα πολλά χρόνια και γι' αυτό χαρακτηρίζεται αιωνόβιο. Το χαρακτηριστικό αυτό ήταν φυσικό να προσχωρήσει στο χύδο του συμβολισμού.

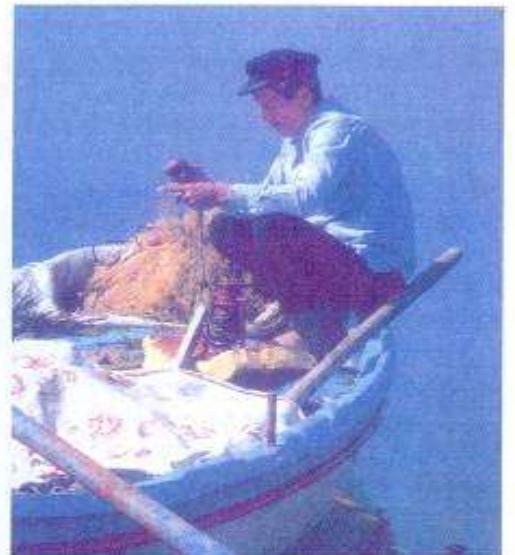
Μάλιστα, η ελιά όχι μόνο συμβολίζει τη μακροβιότητα, αλλά πιστεύουν ότι μπορεί και να τη μεταδίδει.

Γ' αυτό και μονάχα να ακούμπισει ένα κλωνί του φυτού αυτού τον άνθρωπο, πιστεύουν ότι μπορεί να του μεταδώσει το πολύτιμο αυτό γνώσιμα της, τη μακροβιότητα.

Σε μερικά μέρη της Ελλάδας, το πρωί της Πρωτοχρονιάς, συνηθίζουν οι μητέρες να χτυπούν ελαφρά τα παιδιά τους με κλωνάρι της ελιάς και την ίδια στιγμή να εύχονται: Χρόνια Πολλά, σαν την ελιά!

Και να μην υπήρχε ο δεύτερος στίχος της σύντομης ομοιοκατάληκτης ευχής, μονάχος του ο πρώτος δείχνει το πιό βαθύ νόημα των χτυπήματος.

Άλλα ο δεύτερος στίχος τονίζει καθαρά ότι η ελιά, με το χτύπημάτης, μόνο δηλαδή με το να ακοντήσει, μεταδίδει τα πολλά χρόνια της και αυτά που εξη-



Ψαράς στην Αγοιά

σε και τα άλλα που μπορεί να ζήσει.

Το φθινόπωρο, αρχίζει το μάζεμα της ελιάς. Εχει όμως η γεωργική αυτή εργασία, κάποια σημεία αξιόλογα, έτοι που μαζί τους εκφράζεται ένα μέρος από την "ψυχή" των ελληνικού λαού.

Η λαϊκή λατρεία είναι στενά δεμένη με το ιερό δέντρο της ελιάς. Σήμερα το ίδιο αρχαίο δέντρο της ελληνικής γης με το λάδι του, βαφτίζει τα νεογέννητα, συνοδεύει την αρτοκλασία, φωτίζει τα εικονίσματα του σπιτιού, κρατάει ολόφωτο "το ακούμπτο" καντίμιλη της Αγ. Τράπεζας.

Γι αυτό κι όταν τελειώσει το μάζεμα, το πιό καλό κλωνάρι, γέματο διάλεχτο καρπό, δε θα παραλείψουν να το προσφέρουν στο εικόνισμά τους, σαν ευλαβική αρχή της καινούργιας σοδειάς της χρονιάς.

Οι ίδιοι οι Ελληνες αγρότες εξηγούν σοφά την πράξη τους: "Όταν τελειώσει το ράβδισμα, κόβουμε ένα κλαδάκι, τον απτό, όπως τον λέμε (και είναι αυτό το καινούργιο κλαδί, που πετάει η ελιά και είναι φουντωτό και φρέσκο γεμάτο καρπό και βρίσκεται ψηλά στην κορυφή του δένδρου) και το φέρνουμε και το κρεμάμε στα εικονίσματα και ύστερα από μέρες το τρίβουμε και το ωχνούμε στις άλλες ελιές να βγει λάδι". Οταν θα το βγάλουν από τα εικονίσματα, το κλωνάρι θα πάρει κάτι από τη "χάρη" τους. Και οι ελιές του, σμέγοντας με τις άλλες θα δώσουν σ' όλες την "ευλογία" του "εφέστου Θεού". Πλούσια θα γίνει έτοι η καινούργια σοδειά του λαδιού, που το περιμένουν να έρθει και να γεμίσει τα άδεια πυθάρια του σπιτιού.

Ενα άλλο χαρακτηριστικό σημείο είναι το παρακάτω: Μαζεύοντας από τα δένδρα τον καρπό, δεν τον μαζεύουν ολότελα, αλλά αφήνουν λίγο πάνω σε κάποιο κλωνάρι. Εξηγούν το γεγονός αυτό έτοι: "Όταν μαζεύουμε τις ελιές από τα δέντρα, αφήνουμε λίγο καρπό για να μην παραποτέται το δέντρο".

Βλέπουν, δηλαδή, το δέντρο σαν οργανισμό που έχει ψυχή και που τα βλέπει όλα γύρω του και ότι "αισθάνεται" ανάλογα.



Μετά την αγολούθια του Ι. Ευχελαίου

Διαπιστώνοντας το δέντρο μιαν αδιάφορη λεηλασία του καρπού του, φυσικό είναι να πέφτει σε θλιβερόδος συλλογισμούς για τη μοίρα του. Αυτή ήταν η αρχική σπέψη.

Κάτω, όμως, από το συναισθηματικό εξανθρωπισμό του δέντρου, κρύβεται μια άλλη ανθρώπινη ψυχολογία, η παρακάτω: Το δέντρο δεν κάνει να αποχωριστεί από τον καρπό του. Αν και θα μείνει κοντά του "λόγος", όμως συμβολικά αντιπροσωπεύει "όλη" την παραγωγή της χρονιάς. Εχοντας έτοι μαζί του το δέντρο ένα μέρος του καρπού του, διατηρεί όλη την παραγωγική του δύναμη. Ενώ, αν του πάρουν όλο τον καρπό, η θλιβερή εικόνα, ενός τέτοιου "στείρου" δέντρου, μπορεί να συνεχιστεί και στο μέλλον, το τόσο αβέβαιο. Τα ακόλουθα χρόνια μπορεί να είναι χρόνια δυστυχίας. Και το παρόπατο μπορεί να είναι τόσο μεγάλο και τόσο δύκαιο που να μαραζάνει εκείνο και να μένει άκαρπο. Η συλληφή, λοιπόν και αχάριστη οικογένεια ας πληρώσει τώρα, με τη φοβερή φτώχεια, την αστόχαστη περσινή πλεονεξία της.

Αξιόλογη είναι και μια άλλη συνήθεια των Ελλήνων αγροτών, αυτή που έχει σχέση με τον πρώτο καρπό, που θα δώσει μια νεοφυτεμένη ελιά.

"Σαν πρωτοκαρπίσει ένα δέντρο, δίνουν τον πρώτο καρπό να τον φέρει γυναίκα προκομμένη και πολύτεκνη, για να γίνει το δέντρο καρπερό και προκομμένο".

Εδώ φανερώνεται μια άλλη πλευρά της λαϊκής ψυχολογίας. Γίνεται φανερό ότι η μοίρα, που θα έχει ο πρώτος καρπός, μπορεί να είναι η οριστική μοίρα και των άλλων καρπών.

Για όμοια αιτία και οι αρχαίοι Ελληνες, ιδιαίτερα το πρόσεχαν αυτό και αφέρωναν τις "απαρχές" στους Θεούς.

Το έκαναν για να ευδοκιμήσουν εκείνοι και να μη θυμώσουν, αλλά να στείλουν την ευλογία τους, να πληθαίνει έτοι και όλη η υπόλοιπη σοδειά.

Μέσα από τα νεοελληνικά έθιμα, που αναφέρθηκαν παραπάνω γίνεται κατανοητή η αληθινά στενή σχέση του Ελλήνα με το ιερό δέντρο της ελιάς.

ΠΑΡΟΙΜΙΕΣ

- "Με το λάδι και οι πέτρες τρώγονται"
- "Οι ελιές με το κουκούτοι βάζουν στον άνθρωπο παπούτοι"

ΦΡΑΣΕΙΣ

- "Την πέρασε με ψωμί κι ελιά" (λιτότητα)
- "Η θάλασσα είναι λάδι" (απόλυτη γαλήνη) αρχαίο ελληνικό έθιμο "ελαιοφόρος σάκος"

ΓΝΩΜΙΚΑ

- Η ελιά δεν έχει γεράματα.
- Βαλ' ελιά για το παιδί σου και συκιά για τη ζωή σου.
- Ελιές απ' τον πατέρα σου κι αμπέλιν απ' τα χέρια σου.
- Κλήμα του χεριού σου κι ελιές απ' τον παππού σου.
- Η ελιά θέλει τρελό νοικοκύρι.
- Η ελιά θέλει τσεκούρι και τ' αμπέλι πριόνι.
- Ακουσεν η ελιά τ' αλέτρου κι ενόμισεν εν' αιλακας
- Ακουσεν η ελιά το μωστρίν κι ελούσθην του κλαμάτου
- Η ελιά είν' κυρά κι όποτε θέλει κάμνει

Κύπρος

- Μηδ' ελιά δίχως ξεράδι,
μηδ' άνθρωπος χωρίς φεγάδι
- Λέσβος
- Εχω ένα παιδί μοναχό, σαν "μιαν ελιά στο σκοντέλι!"
- "Θέλει έμ' τ' ελαίας τ' έξω, έμ τ' οβγού τ' έσω".

Ποντιακό

- "Πήρε τ' αιγού τ' απέξω και της ελιάς τ' απορέσα",
δηλαδή δεν πήρε τύποτα.

Προποντίδα

- - Για πες ελιά.
- Ελιά.
- Δεν είναι δική σου δουλειά

Θεσπρωτία

- Σιφναϊκό αποδοσίδι
μια ελιά κι ένα κρεμμύδι
περίπατγμα της Σαντορίνης
σε βάρος της Σίφνου ότι
είναι φτωχοί και τσιγγούνηδες.



ΠΑΡΟΙΜΙΕΣ-ΠΑΡΟΙΜΙΩΔΕΙΣ ΦΡΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΛΑΔΙ

Αγόραζε λάδι κορφή, κρασί μέση και πάτο μέλι (πανελλήνια). Η πεποίθηση υπήρχε και στην αρχαιότητα. Ο Πλούταρχος ασχολήθηκε ειδικά με την υπόθεση αυτή και την ανέλυσε προσπαθώντας να την εφημενεῖ: "... του μεν οίνου το μέσον, του δ' ελαίου το επάνω, του δε μέλιτος το κατώτατον γίνεται βέλτιον" (Γιατί γίνεται καλύτερο το μέσον του κρασιού (η ποσότητα που βρίσκεται στη μέση), η κορυφή του λαδιού και ο πάτος του μελιού). Παραλλαγή: Πατούλα μέλι σου 'δωκα, πατούλα λάδι θέλω (μια ωραία διήγηση από την Κρήτη λέει πως "ένας ακάτεχος μελισσοκόμος έδωκε μέλι και πήρε λάδι. Οταν είδε να του βάζουν λάδι από την κορφή εμένυσε (θύμωσε) και είπε: Κουμπάρε, πατούλα μέλι σου 'δωκα, πατούλα μέλι θέλω (πατούλα= πάτος)".

Παραλλαγή: Λάδι να παίρνεις στην αρχή, κρασίν από τη μέση και μέλιν από τον πάτο (Καστελόριζο).

Αν δεν έμπει η ελιά στα μάργκανα, δε βγάνει λάδι (Νάξος. Οταν μια δουλειά προχωρήσει αρκετά οπωσδήποτε θα τελειώσει)

Α δε σφίξεις την ελιά, δε βγάνει λάδι (Νάξος. Για να αποδώσει η δουλειά, θέλει συνέχεια και ένταση).

Ακουνσες λάδι τρέχα, άκουνσες στεφάνι φεύγα. (Πελοπόννησος, Λασιθία. Στο "λάδι", δηλαδή στη βάπτιση, η προσέλευση είναι ανέξοδη. Στο γάμο οι προσκεκλημένοι βάζουν χρήματα στο δίσκο των iερέων, σύμφωνα με το έθιμο της περιοχής).

Άλι του που δεν έχει απ' τα σκώτια του παιδί κι απ' το βαρέλι του κρασί κι από το κιούπι του λάδι (Θάσος).

Άλλοι κλαίν και δέρνονται κι άλλοι τη βγάλου λάδι. (Κως. Άλλοι υποφέρουν κι άλλοι διασκεδάζουν).

Άλλος μπένης, άλλα λάδια. (Μάνη. Ο νέος μπένης εν Μάνη εισέπραστε τον ετήσιον φόρον του κυριατέρου προϊόντος της χώρας του ελαίου, ακόμη και αν είχε εισπραχθεί υπό του προκατόχου του).

Άλλου ξιπάν τ' ειλές, κι αλλού βγαίν' του λάδ' (Ηπειρος, Ιωάννινα).

Αμπέλι από δικού σου κι ελιές απ' του κυρού σου (Κρήτη. Τα αμπέλια μεγαλώνουν γρήγορα και καρποφόρούν αλλά για να βγάλει κανείς εισόδημα από τις ελιές πρέπει να τις κληρονομήσει από τους γονείς του. Παραλλαγές: Αμπέλι για δικού σου κι ελιές του κοπελιού σου. Για τ' αγγόνια σου ελιές, για τα παιδιά σ' αμπέλια. Αμπέλι για την αφεντιά σου κι ελιά για τα παιδιά σου. Βάλ' ελιά για το παιδί σου και συκιά για τη ζωή σου (Κεφαλλονιά) Ελ(ι)ά 'που

του παππού σου, και συκιά 'που του τσυρού σου και ιλίμα 'πο ε(δι)κού σου (Κάρπαθος).

Αμπούλας τα λάδια σου (Ζάκυνθος. Να αφθονήσουν τα λάδια σου).

Ανθρωπος χωρίς υπομονή, λυχνάρι χωρίς λάδι (Νίσυρος).

Άξια τιμή του ποντικιού να πέσει μέσ' στο λάδι (Παροιμία των Ελλήνων της Βάρδας Βουλγαρίας).

Από τ' αμπέλια ως τ' ελιές δεν αποκάνουν οι δουλειές (Κρήτη). Παραλλαγή: Από τ' αμπέλια ως τ' ελιές δεν απολείπουν οι δουλειές

Από την πέτρα βγάνει λάδι (πανελλήνια. Λέγεται επί πολύ δραστήριων και αποτελεσματικών ανθρώπων αλλά και επί εκμεταλλευτών). Παραλλαγή: Από τη μάγα βγάζει λάδι (Σμύρνη).

Απού χει το γιο έχει κρασί κι απού χει κόρη λάδι (Κρήτη. Η κόρη θέλει εξόδα για την αποκατάστασή της ένω ο γιος... μόνο το κρασί του γάμου).

Απού χει λάδι και ψωμί και ξύλα στοιβαγμένα/κι έχει και κόρην δροσφη, τα σπίτια των σαμενά/Ας μπανοβγάνει κι ας γελά/στην παρασθιά ας καθίζει, κι αι τοτεούσ ο Κύριος/ας βρέχει κι ας χιονίζει. (Κρήτη).

Ας έλειπαν τα λάδια μου να δω τις μαγειρές σου (πανελλήνια).

Αυτός πάει όπως το καράβι στο λάδι. (Χίος. Για κείνους που διαλέγουν το σίγουρο και ασφαλή δρόμο).

Βάλε το λάδι στην πληγή ντελόγο να γλυκάνει, δώσε φιλί της κοπελιάς του έφωντα να γιάνει (Κρήτη).

Βρύσες τα λάδια σου, βρύσες τα γάλατά σας (Πελοπόννησος, ευχή).

Δεν τρώγεται ούτε με λάδι, ούτε με ξύδι (Πελοπόννησος).

Δευτερογούνη τ' άι Λια μπαίνει το λάδι στη ελιά (Κρήτη).

Δίχως λάδι δίχως ξύδι πιως θα κάμομε τοξίδι (Κρήτη. Για δουλειά που γίνεται χωρίς τα απαραίτητα εφόδια).

Δύο ελιές στο καναβάτσι, το σκαπέτι πιως δα κάτσει. (Κρήτη, Λατοίδα. Με λίγο φαί πως μπορεί να δουλεύει κανείς;)

Δώσε μια ελιά, πάρε ένα τουλούμι λάδι.

Εγιν' ο λύχνος θυμιατό κι η ποντσουλιά λιβάνι (Κρήτη. Ο ευτελισμός...)

Είδε την ασκιά ντου στο λάδι (Ανατόλικη Κρήτη. "Λέγεται για κείνους που ζαφνικά νομίζουν ότι απόκτησαν αξία... όπως εκείνοι που καθρεπτίζομενοι στην επιφάνεια του λαδιού βλέπουν το είδωλο τους ωραιότερο, μεγαλοπρεπέστερο και επιβλητικότερο). Παραλλαγή: Είδε τον ασκιανό του την ταχινή (την αυγή, που η πλάγια θέση του ήλιου κάνει τις σκιές, πολύ μεγάλες· νομίζει πως

είναι πολύ μεγάλος, υπερεκτιμά τον εαυτό του).

Ελιά 'πο δω, ελιά 'πο 'κει, ελές κάνουν το λάδι (πανελλήνια). Παραλλαγή: Η μιαν ελιά κι η άλλη το βγάνουσι το λάδι (Νάξος).

Ενα καράβι λάδι (Κύθηρα. Ευχή προς τους εργαζόμενους εις την έκθλιψην των ελαιών εις το ελαιοτρίβεσον).

Επεο' ο ποντικός στο λάδι (Αθήνα, επί τετελεσμένου γεγονότος).

Εχνύθηκε το λάδι μας και μπήκε στο πιθάρι μας (Κορήτη. Δεν υπάρχει ζημά).

Η ελιά πίνει το κρασί (Κεφαλλονιά. Δεν κάνει να φυτεύονται μαζί αμπέλια κι ελές: ή ελιά παίρνει όλο το χώμα).

Η κάρηγα βγάνει λάδι (Πελοπόννησος, Τριφυλία. Η προσπάθεια αποδίδει καρπούς).

Η στρίμα βγάνει το κρασί κι η υπομονή το λάδι (Πελοπόννησος, Τριφυλία. Η προσπάθεια αποδίδει καρπούς).

Η στρίμα βγάνει το κρασί κι η υπομονή το λάδι (Πελοπόννησος, Κάμπος Λακωνίας).

Η σφίξ' βγάν' λάδ' (Εύβοια. Η προσπάθεια αποδίδει).

Η τέχνη θέλει μάστορα κι η φάβα θέλει λάδι (Μακεδονία, Ροδολίβος Σερρών).

Η φάβα θέλει λάδι κι η γυναικα πάσα (κάθε) βράδυ (Πελοπόννησος).

Ηπεσεν το λάδι μας μέσα στο τσουκάλι μας (Χίος).

Ηρθε του Σταυρού κι εσταύρωσ' η ελιά το λάδι (Πελοπόννησος).

Ηφαε η φακή το λάδι κι εκατάπιε ντο και πάει (Κορήτη, για μια υπόθεση που έχει τελειώσει οριστικά). Παραλλαγές: Εφαγε 'φασή τον λάδ' (Λέσβος).

Εφαεν η φακή τ' ελάδ. (Πόντος).

Ισια-ίσια (ε)λιές και λάδι. (Ιμβρος. Δε μπορεί να συγχριθεί κατά την αξίαν η ελιά με το λάδι. Λέγεται περί δύο ανθρώπων των οποίων ο ένας είναι πολύ ανώτερος του άλλου).

Καλά τα ρουπακόφυλλα με το ροΐ το λάδι (Πελοπόννησος). Παραλλαγή: **Καλά και τα ρουπακόφυλλα με το πολύ το λάδι** (Στερεά Ελλάδα).

Καλλιά 'χω γιω στο σπίτι μας ελιές και παξιμάδι παρά στο ξένο ζάχαρη και να μ' ορίζουν άλλοι (Κορήτη).

Καλό σαν έχει λάδι.

Κλεμένο λάδι στα καντήλια (Κορήτη). Παραλλαγή: Κλέψε λάδι και φάτισε άγιους (Πελοπόννησος).

Κολοκύθια με το λάδι, κολοτούμπες το βράδυ (Ηπειρος. Τα κολοκύθια δεν χρησταίνουν).

Κόπτχιασις μι λάδ' να κουπχάσεις κι οι στιφάνια (Ηπειρος, Διδυμήνη).

Ηθες με το λάδι-στη βάφτιση-να έρθεις και στα στέφανα-στο γάμο-ενχήρι προς τον ανάδοχο).

Λάδ' βρέχ' κάστανα χιουνις (Μακεδονία. Λέγεται για τους αδιάφορους. Ακόμη κι αν βρέξει λάδι δεν πρόσκειται να πάρει).

Λάδ' στ' φουτχιά, φόνους σ'ν γειτουνιά (Μακεδονία. Ήταν γρουσουζιά το να χυθεί το λάδι).

Λαδερές κουβέντες θέλω (Κορήτη. Να συζητήσουμε σοβαρά).

Λάδι βρέχει στην Κορώνη (Πελοπόννησος, επί οκνηρών και μη προνοούντων).

Λάδι η στράτα σου (Πελοπόννησος. Ευχή).

Λάδι κεχωμπάρι (Πελοπόννησος).

Λάδι που βγαίνει με νερό, να μην το συλλογάσαι (Κορήτη. Σφάλματα και "κηλίδες" που βγαίνουν εύκολα κλπ.).

Με το λάδι κι οι πέτρες τρώγονται.

Με το λάδι τογγάζεται (τοιγαρμέται) (Θάσος. Είναι τοιγκούνης).

Μην τάξεις τ' αγιού λάδι και του παιδιού κολίτοι (κουλούρι) (Παραλλαγή: Μην τάξεις τ' αγιού λά ίν τζαι του παιδιού κολ-λίτουν" (Χίος).

Μήτε λάδις το τσουκάλι, μήτε αλεύρις το τσουβάλι (Ψαρά).

Μια ελιά, μια χαψιά... (Πελοπόννησος, Τιροτυνία, Λιτότης διατροφής).

Μου 'βγαλε το λάδι (Πελοπόννησος. Με κούρασε, με ξεθέωσε).

Να βγάζαν οι ελιές κρασί κι οι αλυγαριές το λάδι, οι πεθαμένοι και νεκροί θα βγαίναν απ' τον Αδη (Πελοπόννησος, επί των αδυνάτων γα συμβώσι).

Να σε κάψω, Γιάννη, να σ' αλείψω λάδι (Πελοπόννησος κ.ά.).

Νηστεύουμε το λάδι αλλά τρώμε το Λαδά (Πελοπόννησος. Αποφεύγονται τα λιγύτερο κακά και κάνουμε τα χειρότερα). Παραλλαγή: **Δεν τρώει λάδι τού σκοτώνει το Λαδά**.

Νιο λάδι και παλιό κρασί (Ιθάκη).

Σεφόρτωσέ τη την ελιά να σε φορτώσει λάδι (Κορήτη. Αν κλαδέψεις την ελιά θα βγάλεις περισσότερο λάδι. Παρόμοια παροιμία από την Προβηγία αναφέρει ο Π. Βλαστός στα χειρόγραφά του: "κάνε με φτωχή σε ξύλο να σε κάμιο πλούσιο σε λάδι"). **Η ελιά θέλει πελλόν κλαδευτήν τζαι φρόνιμον τρυγητήν**. (Κύπρος. Η ελιά θέλει καλό κλάδεμα, προσεκτικόν δε τρυγητήν). **Η ελιά θέλει ζουρλό νοικοκύρη** (Κεφαλλονιά. Ιδιαίτερα για το "κουρούπωμα" (κλαδοκόρψιο), που πρέπει να' ναι βαθύ).

Ο λαγός και το γελάδι θέλουν λάδι (Πελοπόννησος. Μαγειρική προτροπή).

Οι γ' αίγες είναι κόσκινα κι οι μέλισσες κοφίνια μα τα χωράφια κι οι γ' ελιές βενέτικα τουκίνια. (Κορήτη).

Οι καλογέροι ποχουν πουλύ λάδι αλείφουν και τα κουλιά της (Μακεδονία, Σέρρες). Αντίστοιχος της κοινής: “όπους έχει πιπέρι φίχνει και στα λάχανα”).

Ολα τα δεντρά δεντρά ναι μα και η ελιά ελιά ναι (πανελλήνια).

Ολο το λάδι λάδι φθάσαμε και στην αμούργα.

Ολο το πα (το παν) είναι να μην έμπει η ελιά στα μάγκανα, αφού έμπει θα τη σφίξουνε.

Οποιος έχει πολύ λάδι βάνει και στα λάχανα (πανελλήνια).

Οπως θα γεμίσει του Χριστού το τραπέζι έτσι να γεμίσουν και τα δέντρα μας ελιές (Σκιάθος, Χριστουγεννιάτικη ευχή).

Οσο παλιώνει η ελιά τόσο καρπίζει (πανελλήνια).

Πότε σήκωσαν το λάδι, όταν το'χαν οι μεγάλοι, για να κάμουνε τοι λίρες πιο πολλές με το τσουβάλι. (Κέρκυρα. “Σήκωσαν το λάδι”: ανέβασαν την τιμή του).

Πότι πήτα μή λαρδί πότι πήτα με λαδί. (Λέσβος. Πότε πήτα με λαρδί, πότε πήτα με λαδί, λέγεται σε πολύ στενά συγγενικά μας πρόσωπα που μας ξητούν πρόγυματα ασυμβίβαστα με τη σημερινή μας δύσκολη οικονομική κατάσταση).

Πρώτα θεμέλια του σπιτιού, φωμί κρασί και λάδι (πανελλήνια).

Ρίχν' το λάδι με τ' αδράχτ'. (Ρίχνει το λάδι με τ' αδράχτη, δηλ. σε πολύ μικρές ποσότητες, τοιχονούνεύεται, Ήπειρος).

Ρίχνει λάδι στη φωτιά (με τα λόγια, με τη στάση του βοηθά να ανάψει ο κανγάς).

Σαν κάμουν οι ελιές κρασί και τα σταφύλια λάδι τότες θα ν' έρθει ο καιρός να σου γάιδω πάλι (Κρήτη. Να γάιδω=να επιστρέψω).

Σαν το νερό στο λάδι (Πελοπόννησος, Είναι καθαρός, αθώος).

Στην παντρειά και στο ταξίδι μήτε λάδι μήτε ξύδι (Χίος. Σε δύσκολες αποφάσεις είναι δύσκολες κι οι συμβουλές “μην προτρέπεις ώλλον προς γάμον ή ταξίδι, διότι η εξέλιξης είναι αβέβαιος”). Η ίδια παροιμία ακούγεται σε πολλά νησιά του Αιγαίου και ιδιαιτέρως σε κείνα που έχουν ναυτική παράδοση. Σύμφωνα με τον Μ. Μιχαηλίδη-Νουάρο: “Προκειμένου περί γάμου ή ταξίδιου απόφενε για νίδεις γνώμην διότι εν αποτύχια θα σε καταρώνται”.

Τα πρόβατα βγάνονταν προβιές κι οι μέλισσες κοφίνια και οι καημένες οι ελιές βγάνονται τα τσικνίνια (Κρήτη).

Τάΐζε κι εμένα λάδι, κι ας τόνε κι ας αλαργάρει (Δυτική Κρήτη. “Αν έχω και εγώ τα αυτά μέσα, τας αυτάς ευκολίας, θα φέρω τα αυτά αποτελέσματα”).

Τετάρτη λάδι να μη φας, τις έμορφες να μην κοιτάς (Πελοπόννησος. Συμβουλές για τήρηση των κανόνων της νηστείας και της ημικρής).

Την ελιά τα χνώτα τ' ανθρώπου τηνε θρέφουνε (Κεφαλλονιά. Η ελιά θέλει φροντίδα και συχνό κοίταγμα).

Το ξόρι βγάνει λάδι (Κως).

Το θεριστή ο νοικοκύρης τηράει την ελιά και τραβάει τα μαλλιά του. (Κεφαλλονιά. Τον Ιούνιο οι ελιές δεν δείχνουν τον καρπό τους. Υστερα από την αφθονη ανθοβολία τους απομένουν σα με τα σκέτα φύλλα). Παραλλαγή: Αποθέλει να ικλάψει, να πάει το Μάη στο λιόφυτό του (Ανατολική Κρήτη).

Του Αϊ Λια το βράδυ βάζει η ελιά το λάδι (Αμοργός).

Τράβηξε την λιας τα φαρμάκια (Θράκη. Σημαίνει ότι υπέφερε πολύ. Ελέγετο συνήθως δια τας αρραβωνιασμένας, όταν ο μνηστήριο εδυστρόπει να δεχθή τον γάμον, προβάλλων διαρκώς νέας απαιτήσεις). Παραλλαγή: Τράβηξε τ's ελιάς το φαρμάται (Σάκης). (Η παροιμία είναι γνωστή σε πολλές ελληνικές περιοχές: παρομοιάζει τα βάσανα του ανθρώπου με τη διαδικασία που υφίσταται η ελιά για να βγάλει το λάδι, δηλαδή άλεση, πίεση κλπ.).

Τρεις το λάδι τρεις το ξύδι κι έξι το λαδόξυδο ή τρεις το λάδι δύο το ξύδι πέντε το λαδόξυδο (πανελλήνια).

Το' ελιάς το φύλο κι αν χαθεί, πάλι θε να ξαναβρεθεί (Νάξος. “... Και να ξεπέσει, λέει, (ο άξιος άνθρωπος) δε βαριέσσαι. Δε χάνονται τέτοιοι άνθρωποι...”).

Το' ελιάς το φύλλο ναι (Κεφαλλονιά. Λέγεται για άνθρωπο πονηρό, έξυπνο, επιτήδειο, φρεύη, ανυπάκου κτλ.).

Φάε, κουμπάρε, λάχανα, στον πάτο πλέει το λάδι (Ηπειρος).

Φάζει την ελαίαν και αφά κρατεί τ' ασκίν (Πόντος. Ταγίζει την ελιά κι από κάτω βαστά τ' ασκί. Επί του αντί μικράς ευεργεσίας ποιλά αξιούντος, ως ο απαιτών αντί μιας ελαίας, να γεμίσει ένα ασκόν λάδι ο φαγών αυτήν).

Φάϊ(γε) βούτυρον κι υμήσ' κούτσουρον φάϊ(γε) λάδ' κι έλα βράδ' (Θεσσαλία, Πήλιο).

Χύθηκα το λάδι μας πάει 'ς τη φακή μας (Προποντίδα. Ατύχημα που δεν προκάλεσε ζημιά).

Χύθηκε το λάδι μας μέσα στο τηγάνι μας (Αίνος). Η παροιμία, με τις διαφορες παραλλαγές της, είναι κοινή για πολλές περιοχές της Ελλάδας και δηλώνει πως δεν υπάρχει ζημιά από μια ενέργεια που αρχικώς είχε εκληφθεί ως αστοχή: Χύθηκε η λαδινά μας μέσ' στη μαγειριά μας (Αίνος). Ήμπλασε ντο λάδι μας μέσ' στο λαδινό μας (Κως). Χύθηκε το λάδι μέσ' στη μαγειριά μας (Πελοπόννησος). Ήπεσε το λάδι(δ) μας μέσα στο τσουκάλι μας (Κάρπαθος). Χύθηκε το λάδι μας μέσα στο ροή μας (Θήρα).

Ως το' εννιά με του λάδ. (Μακεδονία, ευχή γάμου. Σε εννιά μήνες να γίνουν και τα βαφτίσια του παιδιού που θα γεννηθεί).

Αινίγματα:

Γύρω -γύρω λάδι και στη μέση παξιμάδι (Ηπειρος. Το νησι).

Η φέρτενα, η μέντενα και η κυρά κουμέντενα στον αέρα κρέμεται, στις εκκλησιές κοιμάται. Τα έρμα της τα κόκκαλα 'πο δω κι εκεί σκορπά τα (Κως, Η ελιά).

Οξώ στα δρη κρέμμουτται, με τους αγιούς τσοιμούτται τους τα εφημοκκαλάτσα τους μες στις κοπριές τουλιούτται (Κάσος, Η ελιά).

Παίρνει νερό και δίνει λάδι (Στερεά Ελλάδα, Η ελιά).

Τα σάνδαλα τα μάνδαλα και τα κωλοκομάνδαλα στις εκκλησιές κοιμούται. Τα έρμα της τα κόκκαλα στις κοπριές κυλιούνται (Κως, Η ελιά).



ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΩΝ

3/2/2004: Συγκέντρωση των μαθητών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα. Ενημέρωση και ευαισθητοποίηση των μαθητών για το περιεχόμενο του Προγράμματος. Συμπλήρωση ερωτηματολογίων για τη διερεύνηση των ενδιαφερόντων-προτυπώσεων των μαθητών αναφορικά με το θέμα του Προγράμματος.

11/2/2004: Χωρισμό των μαθητών σε υποομάδες με βάση τα ερωτηματολόγια που συμπλήρωσαν οι ίδιοι. Καθορισμός βασικών αρχών της ομάδας ("συμβόλαιο" λειτουργίας της ομάδας). Καθορισμός και διατύπωση του σκοπού κάθε ομάδας καθώς και των κοινών στόχων. Οργάνωση δραστηριοτήτων.

19/2/2004: Διοργάνωση συνάντησης ανά 15 ημέρες, σε σπίτια μαθητών εναλλάξ και στο σπίτι καθηγητή για συζήτηση και αξιολόγηση της πορείας του Προγράμματος.

- Ανθρωπογεωγραφία ομάδας:

A) Τόπος καταγωγής

B) Να αναγνωρίσουν αν οι μαθητές προέρχονται από ελαιοπαραγωγική περιοχή.

Γ) Καταγραφή: αν παίρνουν σπιτικό ελαιόλαδο

Δ) Περιγραφή ελαιόλαδου

• Παιχνίδι "όλοι-όσοι"

1/3/2004: Κινητοποίηση των ενδιαφέροντος της ομάδας σε σχέση με το τελικό προϊόν: σελιδοδείκτης με τα ονόματα των παιδιών. Θεατρικό παιχνίδι (Ρόλοι: έμπορος λαδιού, παραγωγός, καταναλωτής).

9/3/2004: Συνάντηση-πάρτυ σε σπίτι μαθητή: μουσική, τραγούδι, οι μαθητές γράφουν σε χαρτόνια τι περιμένουν από το Πρόγραμμα, συζήτηση.

19/3/2004: • Επίσκεψη σε ελαιώνα. Δραστηριότητες πεδίου από τις υποομάδες των μαθητών.

A' υποομάδα: Ανάγνωση χάρτη, προσανατολισμός, οριοθέτηση πεδίου. Καταγραφή χλωρίδας και πανίδας. Παρατήρηση των εδάφους και της λειτουργίας του.

B' υποομάδα: Μέτρηση αριθμού δέντρων και ήλικίας τους, μετρήσεις κορμών και ύψους των δέντρων. Συλλογή ελαιοκάρπου, συλλογή φυτικού υλικού (ζύγισμα-αποξήρανση-μέτρηση υγρασίας).

Γ' υποομάδα: Συζήτησεις-συνεντεύξεις με ελαιοπαραγωγούς με τη βοήθεια ερωτηματολογίων. Στο τέλος οι υποομάδες συγκεντρώνονται σε ένα σημείο και ακολουθεύουν:

- Παιχνίδι αισθήσεων (ακοή)
- Παιχνίδι ρόλων

22/3/2004: Μετά από τις δραστηριότητες πεδίου οι μαθητές καταγράφουν τις εντυπώσεις τους σε χαρτόνι. Κατόπιν οργανώνουν και επεξεργάζονται τις

πληροφορίες και τις μετρήσεις που προέκυψαν από την εργασία πεδίου. Δημοσιεύοντας πίνακες με στοιχεία που συγκέντρωσαν. Στο τέλος παίζουν παιχνίδι: “μάδημα ελιάς”.

27/3/2004: Συνάντηση σε σπίτι καθηγητή και συζήτηση -αξιολόγηση της πορείας του Προγράμματος. Εικαστικές ασχολίες και κατασκευές (πίνακες, κολάζ).

31/3/2004: Επίσκεψη σε ελαιοτριβείο:

- Καταγραφή των σταδίων της διαδικασίας
- Μέτρηση οξύτητας
- Συζήτησεις και συνέντευξη με τον ιδιοκτήτη
- Δοκιμή του προϊόντος στην πηγή
- Καταγραφή παραπομπών
- Απόβλητα ελαιοτριβείων
- Συζήτησεις για τη διάθεση του πυρήνα.

3/4-18/4/2004 Διακοπές του Πάσχα: Αντληση πληροφοριών σχετικών με το θέμα από πηγές σε έντυπη και ηλεκτρονική μορφή (Internet). Εξαγωγή συμπερασμάτων.

20/4/2004: Επαφή με άλλες περιβαλλοντικές ομάδες: συζήτηση και ανταλλαγή εμπειριών και απόψεων.

30/4/2004: Συμπλήρωση ερωτηματολογίων από τα μέλη της ομάδας. Αξιολόγηση του Προγράμματος (βαθμός επίτευξης στόχων, αντιμετώπιση του θέματος, εξαγωγή συμπερασμάτων, συνεργασία).

5/5/2004: Κοινοποίηση στη σχολική κοινότητα: η ομάδα που εργάστηκε για την υλοποίηση του Προγράμματος, αναλαμβάνει την κοινοποίηση των αποτελεσμάτων και του τελικού προϊόντος.

29/9/2004: Ενημέρωση των γονέων και κηδεμόνων για τη συμμετοχή του Σχολείου μας στο Εθνικό Δίκτυο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης με θέμα: “ΕΛΙΑ-ΥΓΕΙΑ-ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ”.

13/10/2004: Παρουσίαση των στόχων του προγράμματος από τους υπεύθυνους καθηγητές και έγκριση του από το Σύλλογο διδασκόντων του Ενιαίου Λυκείου Αγριάς.

25/10/2004: Συγκέντρωση των μαθητών που συμμετείχαν την περασμένη χρονιά και νέα μέλη κυρίως από την Α' τάξη. Ενημέρωση από τους υπεύθυνους καθηγητές για τους στόχους του προγράμματος για το έτος 2004-2005.

5/11/2004: Χωρισμός των μαθητών σε τέσσερις υποομάδες, ανάθεση αρμοδιοτήτων για έρευνα και συγκέντρωση υλικού στα θέματα που αφορούν την κάθε ομάδα.

19/11/2004: Επίσκεψη σε συμβατικό ελαιώνα: παραπήρηση οικοσυστήματος, σύλλογη πληροφοριών, συμπλήρωση του σχετικού φύλλου εργασίας (Β').

3/12/2004: Επισκέψεις μαθητών σε Σούπερ Μάρκετ της περιοχής, σύλλογη πληροφοριών, συμπλήρωση του αντίστοιχου φύλλου εργασίας (Δ').

17/12/2004: Συζήτηση, αποτίμηση των εργασιών που ολοκληρώθηκαν, καταγραφή συμπερασμάτων και προγραμματισμός νέων δραστηριοτήτων.

21/01/2005: Επίσκεψη στο γεωπόνο. Συζήτηση για τους τρόπους καλλιέργειας της ελιάς, αντιμετώπιση των ασθενειών σε συμβατική και βιολογική καλλιέργεια.

4/02/2005: Επίσκεψη στη Δ/νη Γεωργίας Νομαρχίας Μεσσηνίας. Συζήτηση με τον υπεύθυνο για θέματα βιολογικής καλλιέργειας, συγκέντρωση στοιχείων που αφορούν το νομό.

25/02/2005: Επίσκεψη σε βιομηχανία τυποποίησης ελαιολάδου και βρώσιμων ελιών. Περιήγηση στο χώρο εργασίας, συζήτηση με το Δ/νη της μονάδας.

11/03/2005: Συνεστίαση με τη συμμετοχή των μαθητών, των γονέων και των υπεύθυνων καθηγητών στο κέντρο “Λαδόνολλα”, παράθεση εδεσμάτων με βάση το ελαιόλαδο, χορός, διασκέδαση.

1/04/2005: Επίσκεψη σε βιολογικό ελαιώνα: παραπήρηση οικοσυστήματος, σύλλογη πληροφοριών, εντοπισμός διαφορών με συμβατικό ελαιώνα, συμπλήρωση των φύλλων εργασίας (Α' και Β').

8/04/2005: Συνάντηση της Περιβαλλοντικής Ομάδας στο Σχολείο, ανακεφαλαιωτική συζήτηση, προγραμματισμός της εκδήλωσης για την παρουσίαση του προγράμματος στη σχολική κοινότητα και την τοπική κοινωνία, προετοιμασία για την έκδοση εντύπου.

20/04/2005: Παρουσίαση του προγράμματος στο Πορφυρογένειο Ιδρυμα στην Αγριά.



**ΕΝΙΑΙΟ ΛΥΚΕΙΟ ΑΓΡΙΑΣ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ**

**ΕΛΙΑ-ΥΓΕΙΑ-ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ
(2004-2005)**



Η ομάδα στον ελαιώνα

A1

- 1) Αγγελή Μαρία
- 2) Αναγνωστάκη Μαρία
- 3) Βαμπούλα Γιασμήνη
- 4) Βέργου Αικατερίνη
- 5) Γκατζιούρα Σταυρούλα
- 6) Ζησοπούλου Μαρία
- 7) Μπακογιάννη Σταυρούλα
- 8) Βίσσο Μαρία

B1

- 1) Αγορίστης Σταύρος
- 2) Βέργου Δημήτρα
- 3) Δεληγιάννης Λάμπρος
- 4) Τζίμα Αικατερίνη

B2

- 1) Διβάνης Σπυρίδων
- 2) Ευθυμίου Δημήτρα
- 3) Ζιάκος Δημήτριος
- 4) Ιντζόγλου Ανδρέας
- 5) Καλύβας Ευάγγελος
- 6) Καρανικολού Αντωνία
- 7) Καρακώστα Ειρήνη-Μαρία
- 8) Κοτσούλης Μαριάνθη
- 9) Κρινάκης Σταύρος
- 10) Μαρέτης Δημήτριος
- 11) Μάνθου Αθανασία
- 12) Ματσούκα Ξανθούλα
- 13) Μίχος Φοίβος

B3

- 1) Μπορμπότης Θεόδωρος
- 2) Ραγιάς Κων/νος
- 3) Φιλίππου Παναγιώτης
- 4) Χατζοπούλου Ειρήνη
- 5) Χατζοπούλου Ευδοκία

Υπεύθυνοι Καθηγητές

**Γεωργίου Βίκον ΠΕ06 - Συντονίστρια
Καμπλιώνης Γεώργιος ΠΕ01
Βουλελίκα - Διβάνη Ολγα ΠΕ01**



ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. "Βιοκαλλιέργεια ελιάς" Δρ. Ε. Καμπουράκης
2. "Ανάλυση βιολογικών αγορών και παταναλωτικής συμπεριφοράς" Δρ. Γ. Χρυσοχόδης, Δρ. Χ. Φωτόπουλος.
3. "Παραγωγή Βιολογικού Ελαιολάδου" Ζερβάκης Γ.Ι.
4. "Οικότυποι ελιάς (OLEA EUROPAEA) του Αγ. Ορους" Α.Π.Θ. Τμήμα Γεωπονίας
5. "Το ελαιόλαδο" Απόστολο Κυριοπάκης M.Sc.Pb.D.
6. "Ελαιοκομία 2000" Εκδόσεις Γεωργική Τεχνολογική
7. "Βιολογική Γεωργία - Η Γεωργία του Μέλλοντος" Δ/νση Αγροτικής Ανάπτυξης Ν. Φθιώτιδας
8. "Φύση & Διατροφή" Εφ. Ελευθεροπούλα (Σάββατο 6/11/2004),
9. "Ελαιόλαδο και Υγεία" Μαρία Καλαφάτη Κλινική Διαιτολόγος Διατροφολόγος MSC.
10. Εγκυλοπαίδεια: "Γιοβάνη"
11. Εγκυλοπαίδεια: "Πάπυρος" Larousse Britannica
12. "Νέα Παγκόσμια Ποιητική Ανθολογία" Ρ. Μπούμη Ν. Παπά
13. Παροιμίες-Γνωμικά
14. Αρχαία Αγγεία (Ελλ. Τέχνη) Εκδοτική Αθηνών
15. <http://www.clab.eolc.uoc.gr/seminar/pixiakes/elias/site>
16. www.iama.gr/ethno/ethno_mi.html
17. <http://www.sedik.gr/eldocs/politismos.html>
18. europa.eu.int/comm/agriculture/qual/el/1018el.htm
19. Ελληνική Μνηθολογία -Εκδοτική Αθηνών

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Αντί προλόγου	3
Καταγωγή-ιστορία-εξάπλωση της ελιάς	5
Ελαιοκαλλιέργεια στην Αρχαία Ελλάδα	7
Το ελαιόδενδρο από Βοτανική σκοπιά	11
Καλλιέργεια της ελιάς - Πολλαπλασιασμός	13
Ποικιλίες της ελιάς	15
Εχθροί-ασθένειες της ελιάς	17
Βιοκαλλιέργεια της ελιάς	19
Παραγωγή βιολογικού ελαιολάδου	22
Μικρό λεξικό για το λάδι	25
Σημασία της ελαιοκομίας για την Ελλάδα	27
Ελαιόλαδο και υγεία	28
Ο ελαιώνας της Αγριάς	30
Η ελιά στη Λογοτεχνία	34
Παραδόσεις-Εθίμα	39
Παροιμίες-Παροιμιώδεις φράσεις	46
Ημερολόγιο δραστηριοτήτων	53
Περιβαλλοντική ομάδα	56
Βιβλιογραφία	58

Γλαυκόφυλλη η ελιά τον ίσκιο απλώνει
στο φουντωμένο υλήμα· πού και πού
το ψηλαφούν οι χαμηλοί της υλώνοι
γεφυρεύονται από το βάρος του καρπού.

Αντίκου, σκοτεινό το ερημοκαλήσι
με πόθο και μ' αγάπη τη θωρεί,
γιατί το ναντηλάκι, που έχει σβήσει,
το φως του απ' τον καρπό της καρτερεί.

Από τη συλλογή “Παλιό βιολί”
Ιωάν. Πολέμης