

2^ο Δημ. Σχολείο
Ρίζας Ζακύνθου

Ε' τάξη
Σχ. Έτος 2008-09

ΕΘΝΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ Π.Ε.
«ΕΛΙΑ»

«Η ελιά και το λάδι
από το χθες στο σήμερα»

«Είμαι η ελιά η τιμημένη» Κ.Παλαμάς

- Δέντρο αειθαλές & αιωνόβιο.
- Ευδοκίμει στο γλυκό κλίμα της πατρίδας μας και σ' άλλες χώρες που γειτονεύουν με τη Μεσόγειο θάλασσα.
- Καλλιεργείται στη χώρα μας από τα πανάρχαια χρόνια.
- Οι ρίζες της προχωρούν πολύ βαθιά στο χώμα.
- Ο καρπός της έχει διάφορα σχήματα. Αρχίζει να ωριμάζει τον Οκτώβριο. Το μάζεμα ξεκινά το Νοέμβριο και σε πολλά μέρη διαρκεί ως το Μάρτιο.
- Ανθίζει τον Απρίλιο-Μάιο. Η επικονίαση γίνεται με τον άνεμο. Τα άνθη της βγαίνουν πολλά μαζί (15-25) αλλά δε μυρίζουν.
- Τα φύλλα της είναι μικρά, σε σχήμα λόγχης .



«Κολόμπα»



«κωρωνείκη» 50 ετών



«ντόπια» >200 ετών

Εισαγωγικό σημείωμα

- Για την εργασία αυτή εργάστηκαν οι μαθητές της Ε΄ τάξης, τη σχολική χρονιά 2008-09 και πιο συγκεκριμένα τους μήνες από Δεκέμβριο έως Απρίλιο.
- Σκοπός της εργασίας και γενικά της συμμετοχής του σχολείου μας στο «Εθνικό Δίκτυο Ελιά», ήταν αφενός μεν να γνωρίσουμε – κυριολεκτικά- την «ελιά» κι ό,τι έχει σχέση με την ελιά και το λάδι, αφετέρου δε να μάθουμε με ποιον τρόπο μπορούμε να προσεγγίσουμε ένα θέμα και πώς να το παρουσιάσουμε, ώστε να είναι ενδιαφέρον, κατανοητό και όχι κουραστικό.

Οι δραστηριότητες κινήθηκαν σε δύο κατευθύνσεις:

1. Συλλογή και επεξεργασία πληροφοριακού υλικού.

έντυπο υλικό, διαδίκτυο, πληροφορίες από γονείς και παππούδες (οι περισσότεροι είναι -παράλληλα με την όποια εργασία τους- και ελαιοκαλλιεργητές), στοιχεία από την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ζακύνθου.

2. Βιωματική προσέγγιση με:

- Συμμετοχή στη διαδικασία συγκομιδής της ελιάς
- Παρατήρηση του οικοσυστήματος του ελαιώνα
- Επίσκεψη στο ελαιοτριβείο-παρακολούθηση της διαδικασίας έκθλιψης της ελιάς
- Τυποποίηση του ελαιόλαδου (μαζέψαμε ένα σακί ελιές και «βγάλαμε» 11 κιλά λάδι), σε μπουκάλια του ενός λίτρου.
- Έρευνα και παρατήρηση σε καταστήματα τροφίμων συσκευασιών ελαιόλαδου, προϊόντων που περιέχουν ελαιόλαδο, σύγκριση τιμών των προϊόντων αυτών με τα αντίστοιχα βιολογικής καλλιέργειας.
- Κατασκευή ετικέτας, και διαφημιστικού εντύπου για την προώθηση του προϊόντος.
- Πώληση του λαδιού.
- Φύτευση ελαιόδεντρου στο προαύλιο του σχολείου.
- **Τέλος προσεγγίσαμε το θέμα μαθηματικά** (αριθμητικά στοιχεία, μετατροπές, υπολογισμοί, προβλήματα)

Η ΕΛΙΑ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΑΙΩΝΕΣ

ΣΤΑ ΠΡΟΪΣΤΟΡΙΚΑ ΧΡΟΝΙΑ

- Οι επιστήμονες πιστεύουν ότι η ελιά εμφανίστηκε στη Γη, εκατομμύρια χρόνια πριν.
- Στην Ελλάδα έχουν βρεθεί απολιθωμένα φύλλα ελιάς στην Εύβοια, όπως επίσης και στους κρατήρες των ηφαιστειών της Σαντορίνης και της Νισύρου, τα οποία αποδείχτηκε ότι έχουν ηλικία 50.000-60.000 χρόνων.
- Επίσης βρέθηκαν απολιθωμένοι κόκοι γύρης από άνθη ελιάς, από το 6.000 π.Χ στην Ήπειρο και στην Αν. Στερεά.
- Από τη νεολιθική εποχή οι κάτοικοι του ελλαδικού χώρου χρησιμοποιούσαν τον καρπό της ελιάς για τη διατροφή τους.
- Έχει ανιχνευθεί λάδι σε πήλινα αγγεία του 4.500 π.Χ.
- Το αρχαιότερο δέντρο στον κόσμο, με ηλικία πάνω από 5.000 χρόνων, κατ' - άλλους 2.500- βρίσκεται στην Ελλάδα, στις Πάνω Βούβες του Ν. Χανίων.



ΜΙΝΩΙΚΟΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

- Από ένα κουκούτσι που βρέθηκε στην Ιεράπετρα, συμπεραίνεται ότι η ήμερη ελιά ήταν γνωστή στην Κρήτη από το 3.500 π.Χ.
- Στη Γραμμική Β΄ υπήρχαν **ιδεογράμματα** για την ελιά, τον καρπό της και το λάδι.



- Οι κάτοικοι της Μινωικής Κρήτης εφάρμοσαν σύγχρονους για την εποχή τρόπους καλλιέργειας (κλάδεμα, μπόλιασμα της ελιάς). Η έκθλιψη του καρπού γινόταν με πέτρινα λιθάρια τα οποία χρησιμοποιούνταν και για την παραγωγή κρασιού.
- Το δέντρο της ελιάς ήταν ιερό αφού το λάδι, αλλά και τα υποπροϊόντα του αποτέλεσαν βασικό μοχλό ανάπτυξης της οικονομίας της εποχής.
- Γύρω στο 2.000 π.Χ., υπολογίζεται ότι η παραγωγή λαδιού ήταν πάνω από 1.000 τόνους και αφού υπερκάλυπτε τις ανάγκες των Κρητών, μεγάλες ποσότητες εξαγόταν.
- Τεράστιες αποθήκες υπήρχαν στα ανάκτορα των Μαλίων και της Κνωσού, όπου φυλάγονταν το λάδι σε μεγάλα πιθάρια.
- Για τις μεταφορές (εξαγωγές), χρησιμοποιούσαν αρχικά **ασκιά** (τουλούμια) από δέρμα κασίκας και αργότερα «**αμφορείς**»

ΜΥΚΗΝΑΪΚΟΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

- Πινακίδες με Γραμμική Γραφή Β΄ μας δίνουν πολλές πληροφορίες για την ελιά και το λάδι στη Μυκηναϊκή εποχή.
- Στο παλάτι του Νέστορα,στη Μεσσηνία βρέθηκαν αποθήκες με τεράστια πιθάρια στα οποία αποθήκευαν λάδι, όπως και πολλά λυχνάρια φωτισμού.



- Από τις πινακίδες πληροφορούμαστε ότι μέσα στα δοχεία με το λάδι έβαζαν αρωματικά φυτά, είτε για να βελτιώσουν τη γεύση του είτε για να το συντηρήσουν.
Το αρωματισμένο λάδι ήταν πιο ακριβό.
- Στην Πύλο τα λάδια είχαν ταξινομηθεί σε αρκετές κατηγορίες, ανάλογα το άρωμα, την προέλευση και τη χρήση για την οποία προορίζονταν (τροφή, προσφορά σε θεότητες, καλλυντικό, φωτισμός κ.τ.λ.)
- Οι Μυκηναίοι εμπορεύονταν το λάδι και αυτό το μαρτυρούν τα μυκηναϊκά αγγεία με υπολείμματα λαδιού που βρέθηκαν σε όλες τις παραμεσόγειες περιοχές.



ΣΤΟΝ ΟΜΗΡΟ



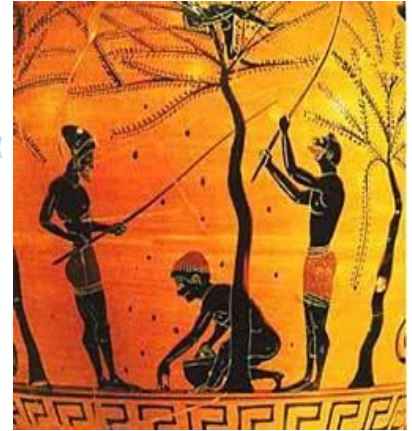
- Ο Όμηρος, στην Ιλιάδα και στην Οδύσσεια αναφέρεται πάρα πολλές φορές στην ελιά και το λάδι.
- Στο παλάτι του βασιλιά Αλκίνοου η ελιά βρίσκεται σε περίοπτη θέση.
- Ο νεαρός Τρώας Εύφορβος, που σκοτώθηκε από τον Αγαμέμνονα παρομοιάζεται με τρυφερό κλαδί ελιάς.
- Ο Οδυσσέας έχει στις αποθήκες του παλατιού, εκτός από χρυσάφι και μυρωδάτο λάδι. Το χρησιμοποιούσαν δε εκτός από τους θνητούς αρχοντικής καταγωγής και οι ίδιες οι θεές όπως η Αφροδίτη για να διατηρούνται νέες.
- Τα σώματα των νεκρών στην Ιλιάδα τα άλειφαν με εκλεκτής ποιότητας ελαιόλαδο μαζί με μέλι και κρασί.
- Ο Αχιλλέας έδωσε εντολή στους συντρόφους του να λούσουν και να αλείψουν με λάδι το σώμα του νεκρού Πάτροκλου .
- Ο Αχιλλέας περιπτοιείται το τρίχωμα και τη χαίτη των αλόγων του με ελαιόλαδο.
- Αλλά και οι γυναίκες περιπτοιούνται 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.
- Το ξύλο ελιάς χρησιμοποιήθηκε για την κατασκευή του κρεβατιού του Οδυσσέα, και το ραβδί του Πολύφημου ήταν από ξύλο ελιάς.



ΣΤΑ ΚΛΑΣΣΙΚΑ ΧΡΟΝΙΑ

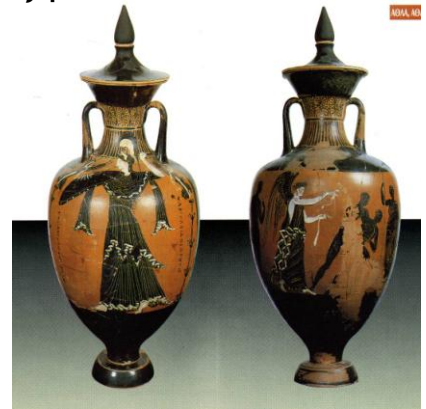


- Από τον 6^ο π.Χ. αιώνα το λάδι γίνεται το βασικό είδος διατροφής.
- Στην Αττική αρχίζει η συστηματική καλλιέργεια τη ελιάς. Για να εξασφαλιστεί η επάρκεια απαγορεύτηκε με νόμο η εξαγωγή. Με νόμο επίσης καθορίστηκε ο τρόπος καλλιέργειας, ακόμη και η απόσταση ανάμεσα στα ελαιόδεντρα ενός ελαιώνα. Το κάψιμο ενός ελαιόδεντρου τιμωρούνταν αυστηρά. Ο τύραννος Πεισίστρατος οργάνωσε δειροφύτευση κατά την οποία όλοι οι κάτοικοι της Αθήνας φύτεψαν από ένα ελαιόδεντρο.

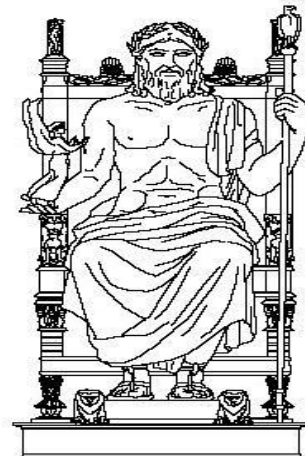


- Στα χρόνια του Περικλή, η παραγωγή είχε αυξηθεί θεαματικά, οι εξαγωγές επιτράπηκαν και με τα έσοδα οι Αθηναίοι αγόραζαν σιτάρι.

- Στη μεγαλύτερη γιορτή της Αθήνας, τα Παναθήναια, οι νικητές των αγώνων έπαιρναν ως έπαθλο στεφάνι ελιάς και αμφορείς με ελαιόλαδο. Σε κάποιες περιπτώσεις η αξία του ισοδυναμούσε με τα χρήματα που κέρδιζε ένας εργάτης σε πέντε χρόνια.



- 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



0 1 m.
© C.H. Smith 1990
Perseus archive: 1990.03.0590
Olympia, reconstruction elevation of the statue of Zeus Enthroned by Phidias



ΣΤΑ ΒΥΖΑΝΤΙΝΑ ΧΡΟΝΙΑ



- Και στα Βυζαντινά χρόνια το λάδι αποτελεί μαζί με το σιτάρι και το κρασί, βασικό είδος διατροφής.

- Μετά την ίδρυση της Κωνσταντινούπολης και με την ανάπτυξη αστικών κέντρων η ζήτηση αυξάνεται. Η καλλιέργεια γίνεται πιο εντατική για να αυξηθεί και η παραγωγή.



- Έτσι καλύπτονται οι ανάγκες για **διατροφή**, αλλά και για το **φωτισμό** σπιτιών εκκλησιών και δημοσίων κτηρίων.



- Με την ανάπτυξη της γεωπονικής γίνεται πιο συστηματική η καλλιέργεια και βελτιώνεται η μέθοδος έκθλιψης ώστε να παράγεται περισσότερο λάδι.
- Ενισχύεται επίσης η κατανάλωση βρώσιμων ελιών, ειδικά σε περιόδους νηστείας σύμφωνα με τα Χριστιανικά ήθη και έθιμα.



ΜΥΘΟΛΟΓΙΑ



- Είναι γνωστός ο μύθος της φιλονικίας της **Αθηνάς** και του **Ποσειδῶνα** για το όνομα της Αθήνας. Το δῶρο της Θεάς θεωρήθηκε πηγή πλούτου και ευημερίας και έμελε να γίνει **σύμβολο ιερό** για την αρχαία Ελλάδα.



- Η παράδοση λέει πως όταν οι Πέρσες κατέκτησαν την Ακρόπολη το 480 π.Χ., έκαψαν το ιερό δέντρο, κάτι που λύπησε πολύ τους Αθηναίους και το θεώρησαν κακό σημάδι. Όμως την επόμενη μέρα ο καμένος κορμός βλάστησε ξανά. Το νέο βλαστάρι διατηρήθηκε μέχρι τα Ρωμαϊκά χρόνια.
- Ο **Κότινος** ήταν η αγριελιά που έφερε ο Ηρακλής και φύτεψε στην αρχαία Ολυμπία.
- Από ελιά ήταν φτιαγμένο και το **ρόπαλο** του Ηρακλή.
- Οι «Νύμφες» έμαθαν στον **Αρισταίο**, γιο του Απόλλωνα, πώς να καλλιεργεί ελιές, και αυτός διέδωσε το μυστικό στους ανθρώπους.
- Η **Ελαῖς** η **Σπερμώ** και η **Οινώ**, κόρες του Άνιου που κατοικούσε στη Δήλο. Τα ονόματά τους συνδέθηκαν με τα τρία βασικά προϊόντα της Ελληνικής γης.
- Ο **Θησεάς**, 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.

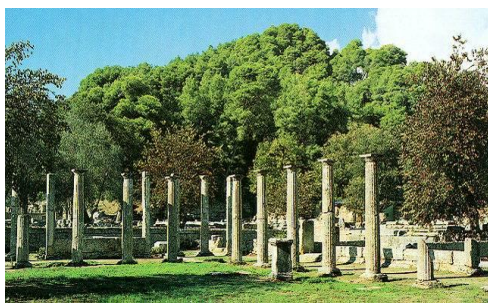


ATHENS 2004

ΟΛΥΜΠΙΑΚΟΙ ΑΓΩΝΕΣ



- Οι ολυμπιονίκες στεφανώνονταν με στεφάνι από κλαδί «**κότινου**». Αυτό ήταν το μοναδικό έπαθλο και η **ύψιστη τιμή** για κάθε αθλητή.
- Ο κότινος κοβόταν πάντα από την ίδια γέρικη αγριελιά, την **Καλλιστέφανο**, που φύτρωνε δεξιά από τον οπισθόδομο του ναού του Δία. Ένα παιδί (που η μητέρα του και ο πατέρας βρίσκονταν στη ζωή) έκοβε με χρυσό ψαλίδι τόσα κλαδιά από το δέντρο όσα ήταν και τα αγωνίσματα.
- Σύμφωνα με την παράδοση, τον κότινο τον καθιέρωσε σαν έπαθλο ο Ίφιτος ύστερα από χρησμό του μαντείου των Δελφών.
- Μέχρι σήμερα το κλαδί ελιάς θεωρείται **σύμβολο ειρήνης**.
- Σημαντικό ρόλο στην προετοιμασία των αθλητών έπαιζε και ο **αλείπτης**. Το έργο του ήταν να αλείφει με λάδι τα σώματα των νέων και των ανδρών που επρόκειτο να ασκηθούν. Αυτό το απλό στην αρχή έργο εξελίχθηκε σε επιστημονική μάλαξη των μυών του σώματος, που αποτέλεσε βαθμιαία ουσιαστικό μέρος και συμπλήρωμα της καλής προπόνησης.
- Για τη διαδικασία αυτή υπήρχε ειδικό δωμάτιο στην «Παλαίστρα» το «**ελαιοθέσιον**».



ΘΡΗΣΚΕΥΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ

- Αναφορές στην ελιά υπάρχουν και στην **Παλαιά Διαθήκη**.

Το περιστέρι που έστειλε ο Νώε, επέστρεψε με ένα κλαδί ελιάς, δείγμα ότι τα νερά ζίχαν υποχωρήσει



- Στο **όρος Ελαιών** κατέφυγε ο Χριστός κυνηγημένος από τους Ρωμαίους και προσευχήθηκε κάτω από μια **Ελιά**. Εκεί ακουμπώντας το κεφάλι του στον κορμό της δάκρυσε και τα δάκρυά του την πότισαν για να κάνει τον ευλογημένο καρπό.



- Από τα Βυζαντινά χρόνια μέχρι σήμερα το λάδι κατέχει εξέχουσα θέση στη χριστιανική πίστη και λατρεία.
- Με το λάδι του **βαπτίσματος** γίνεται ο πιστός Χριστιανός.
- Με το λάδι παρασκευάζεται το **Άγιο Μύρο** (παρασκευάζεται στο Οικουμενικό Πατριαρχείο και η προετοιμασία διαρκεί από την Κυριακή των Βαΐων μέχρι τη Μ. Τετάρτη)
- Λάδι καίνε τα **καντήλια** στις εκκλησίες και τα εικονοστάσια (γι αυτό υπάρχει και η συνήθεια να δωρίζουν οι πιστοί κτήματα με ελιές σε εκκλησίες και μοναστήρια, για να υπάρχει άφθονο λάδι για τα καντήλια.)
- Την Κυριακή των Βαΐων, μαζί με τα βάγια μοιράζεται στους πιστούς και κλαδί ελιάς.



Η ΕΛΙΑ ΣΗΜΕΡΑ

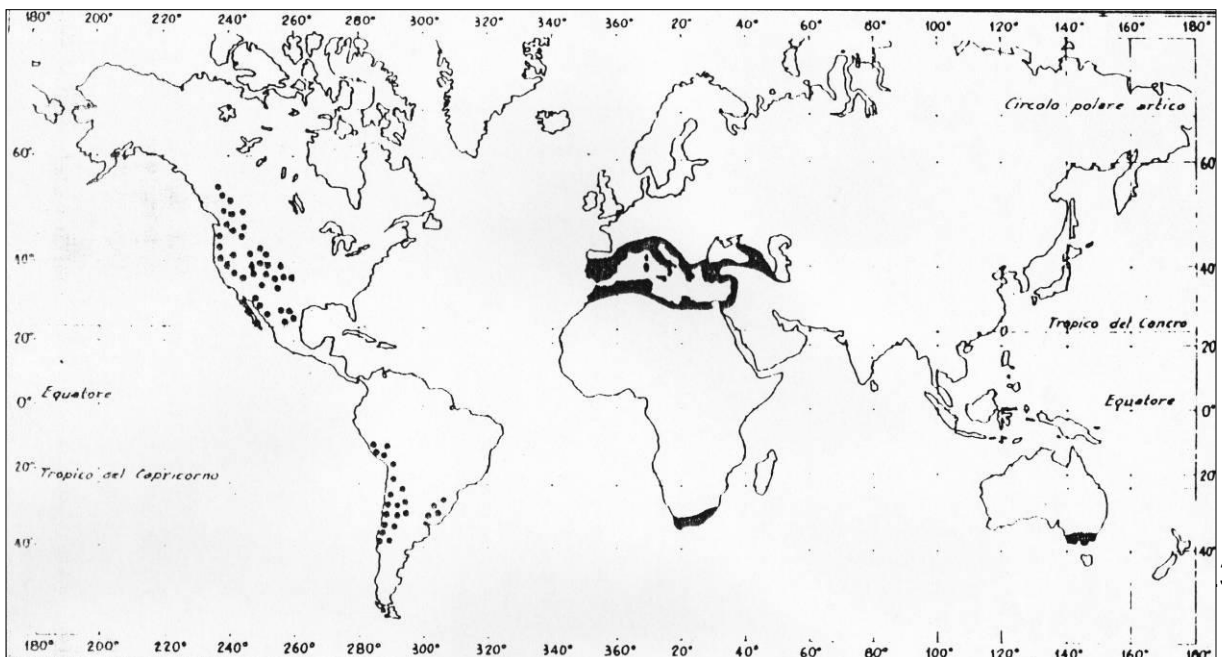
• ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

- Σύμφωνα με στοιχεία του ΔΣΕ (ΙΟΟC) υπάρχουν, σήμερα, περί τα **750 εκατομμύρια ελαιόδενδρα**, σε όλη την υδρόγειο, τα οποία καλύπτουν έκταση 9 εκατομμυρίων εκταρίων.
- Παράγονται παγκοσμίως 2,5 εκατομμύρια τόνοι λάδι.
- Η παραγωγή αυτή προέρχεται από 7, κυρίως, χώρες οι οποίες κατά σειρά σπουδαιότητας είναι:

η **Ισπανία, η Ιταλία, η Ελλάδα,**
η **Πορτογαλία, η Τυνησία,**
η **Αλγερία και το Μαρόκο.**

- Λίγες αναλογικά ελιές υπάρχουν στην Αμερική (Η.Π.Α. και Αργεντινή)
- Η ποσοστιαία κατανομή, κατά ήπειρο, είναι περίπου η εξής:

Ασία	4,2%
Αφρική	9,2%
Άλλες ήπειροι	5,5%
Ευρώπη	81,1%





ΣΤΗ ΜΕΣΟΤΕΙΟ

- Οι τρεις βασικές ελαιοπαραγωγικές χώρες του κόσμου, προβλέπεται να έχουν παραγωγή **1.100.000 τόνων η Ισπανία, 570.000 τόνων η Ιταλία και 380.000 τόνων η Ελλάδα**. Με άλλα λόγια, η παραγωγή στα τρία βασικά ελαιοπαραγωγικά κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης θα αντιπροσωπεύει το 80% περίπου της παγκόσμιας παραγωγής του προϊόντος.
- Οι χώρες της Μεσογείου που παράγουν λάδι είναι: **Ελλάδα, Ιταλία, Γαλλία, Ισπανία, Πορτογαλία, Μαρόκο, Λιβύη, Τυνησία, Αίγυπτο, Λίβανο, Συρία και Τουρκία**.
- Οι λαοί της Μεσογείου καταναλώνουν και το περισσότερο λάδι, με πρώτους τους Έλληνες, όπου ο Μ.Ο κατανάλωσης είναι **20 κιλά το άτομο**. Αυτό σημαίνει ότι χρειαζόμαστε 200.000 τόνους το χρόνο, δηλαδή τη μισή περίπου παραγωγή.
- Οι Ιταλοί με Μ.Ο **12 κιλά** το άτομο, χρειάζονται όλο το λάδι που παράγουν (περίπου 570.000 τόνους) για εγχώρια κατανάλωση.
- Οι Ισπανοί με Μ.Ο **11 κιλά** το άτομο χρειάζονται περίπου το 1/3 της παραγωγής τους, με 750.000 τόνους να προορίζονται για εξαγωγή.
- Ενδεικτικά αναφέρεται ότι η κατανάλωση σε χώρες της Ευρώπης όπως η Γερμανία, Αγγλία και Σκανδιναβικές χώρες η κατανάλωση είναι ελάχιστη, **0,5-1 κιλό κατ' άτομο**.
- Είναι φανερό ότι το ελαιόλαδο κυριαρχεί στην Ελληνική κουζίνα και τη Μεσογειακή διατροφή, είναι όμως σχεδόν άγνωστο σε άλλους λαούς.

ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

- Στη χώρα μας, τη χώρα που συμβιώνει με το ελαιόδεντρο τουλάχιστον 5.000 χρόνια, 350.000 οικογένειες, οι μισές από τις οποίες στην Πελοπόννησο και στην Κρήτη, **ζουν** από την καλλιέργεια της ελιάς.
- Το λάδι είναι η κυριαρχούσα λιπαρή ουσία της ελληνικής κουζίνας.
- Η καλλιέργεια της ελιάς στη χώρα μας καλύπτει έκταση 7 εκατομμυρίων στρεμμάτων, δηλαδή το 17% της καλλιεργούμενης γης, και **απασχολεί** συνολικά 450.000 οικογένειες.
- Η Ελλάδα είναι η τρίτη ελαιοπαραγωγός χώρα στον κόσμο, είναι όμως η πρώτη σε παραγωγή «**βρώσιμων**» ελιών (90.000 τόνους)

Σε όλη τη χώρα καλλιεργούνται περίπου 150.000.000 ελαιόδεντρα, που καλύπτουν τα $\frac{3}{4}$ των δενδροκαλλιεργειών.



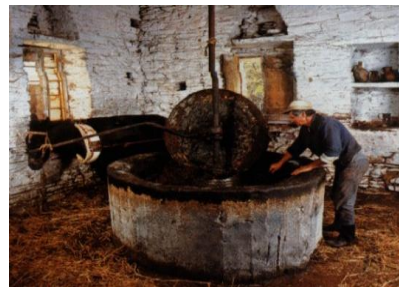
Οι σημαντικότερες ελαιοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας.

Παραγωγή ελαιόλαδου ανά περιφέρεια	
ΚΡΗΤΗ	125.000 τόν.
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ	87.000 τόν.
ΔΥΤΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑ	43.000 τόν.
ΙΟΝΙΑ ΝΗΣΙΑ	38.000 τόν.
ΒΟΡΕΙΟ ΑΙΓΑΙΟ	30.000 τόν.
ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ	22.000 τόν.
ΗΠΕΙΡΟΣ	7.000 τόν.
ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ	6.000 τόν.
ΝΟΤΙΟ ΑΙΓΑΙΟ	6.000 τόν.
ΘΕΣΣΑΛΙΑ	6.000 τόν.
ΑΤΤΙΚΗ	4.000 τόν.
ΔΥΤΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ	3.000 τόν.
ΑΝ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ ΚΑΙ ΘΡΑΚΗ	2.000 τόν.

• Υπολογίζεται ότι λειτουργούν σήμερα 2.800 ελαιοτριβεία, 220 επιχειρήσεις τυποποίησης ελαιολάδου, 26 ραφινάριες και περίπου 50 πυρηνελαιουργεία.

Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΛΑΔΙ ΣΤΗ ΖΑΚΥΝΘΟ

- Η οικονομία της Ζακύνθου στηρίζεται σε σημαντικό βαθμό σήμερα (αποκλειστικά παλαιότερα) στην αγροτική παραγωγή. Το 1/3 της καλλιεργήσιμης έκτασης καταλαμβάνει η ελαιοκαλλιέργεια .
- Καλλιεργούνται **90.000 στρέμματα ελιές (1.800.000 δέντρα) και παράγονται περίπου 10.000 τόνοι λάδι.**
- Λειτουργούν **42 ελαιοτριβεία**, από τα οποία 5 συνεταιριστικά.
- Η ποικιλίες που συναντάμε στο νησί είναι η **ντόπια** και η **κορωνέικη**. Η «κορωνέικη» ονομάστηκε έτσι γιατί την έφεραν οι κάτοικοι της Κορώνης, όταν αναγκάστηκαν, κυνηγημένοι από τους Τούρκους να βρουν καταφύγιο στη Ζάκυνθο (1500 μ.Χ.) Έτσι σιγά-σιγά καθιερώθηκε να αποκαλούνται αυτές που προϋπήρχαν «ντόπιες» για να ξεχωρίζουν.
Και οι δυο ποικιλίες είναι λαδολιές, με απόδοση περίπου 15-24% σε λάδι. Δηλαδή χρειαζόμαστε **πέντε κιλά ελιές για ένα κιλό λάδι.**
- Η απόδοση είναι μεγαλύτερη στις ημιορεινές περιοχές και μικρότερη στον κάμπο.
- Το λάδι που παράγεται είναι εξαιρετικής ποιότητας, με οξύτητα 0,3-0,8.
- Παλιότερα η έκταση των ελαιώνων στο νησί ήταν πολύ μικρότερη, η ύπαρξη όμως υπεραιωνόβιων δέντρων, ηλικίας **2.000 ετών** και περισσότερο μαρτυρά ότι η ελιά ήταν γνωστή στους κατοίκους της Ζακύνθου από πολύ παλιά. Άλλωστε ο Όμηρος αναφέρεται στην καλλιέργεια της ελιάς στα Ιόνια νησιά, μόνο που μέχρι την εποχή εκείνη (1.000 π.Χ), η χρήση του λαδιού ήταν προνόμιο των πλουσίων.
- Ακόμη και στα νεότερα χρόνια –προσεισμικά- ο αριθμός των ελαιόδεντρων ήταν πολύ μικρότερος, ίσως λιγότερο από το 1/10 των σημερινών. Οι εκτάσεις όπου σήμερα καλύπτονται από ελαιώνες, παλιότερα ήταν αμπέλια, σταφίδες ή σπέρνονταν σιτάρι.
- Επίσης, η απόδοση σε λάδι ήταν μικρή εξ' αιτίας των παλαιών μεθόδων έκθλιψης.



Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΛΑΔΙ ΣΤΗ ΖΑΚΥΝΘΟ

- Αλλά και η ποιότητα δεν ήταν σαν τη σημερινή. Αυτό οφείλονταν στον τρόπο συγκομιδής. Λίγες ελιές μαζεύονταν καθημερινά, με σχεδόν πρωτόγονα μέσα. Δεν υπήρχαν τότε πανιά (λιόπανα), οι αγρότες μάζευαν τις ελιές με τα χέρια και όσες δεν έφταναν τις ράβδιζαν και τις μάζευαν από κάτω.
- Τις τοποθετούσαν λοιπόν –σωρό- σε μια γωνιά του σπιτιού στο «**κατώι**». Όταν συγκεντρωνόταν μια ικανή ποσότητα τις έβαζαν σε σακιά και τις πήγαιναν στο ελαιοτριβείο («λιτρουβείο» το λένε οι ντόπιοι). Οι ελιές όμως μετά από τόσες μέρες είχαν σαπίσει και το λιγοστό λάδι που έβγαζαν δεν ήταν καλής ποιότητας.
- Βαρέλια για την αποθήκευση του λαδιού δεν υπήρχαν τότε. Το λάδι αρχικά το έβαζαν σε **ασκιά** από δέρμα κατσικιού. Μετά τους σεισμούς χρησιμοποιήθηκαν μεταλλικά δοχεία, τα λεγόμενα «**Γερμανικά**».
- Όσον αφορά στην καλλιέργεια, το όργωμα γίνονταν με το **αλέτρι** που το έσερνε άλογο και η λίπανση με κοπριά ζώων. Αξίζει να σημειωθεί ότι δεν κλάδευαν τις ελιές με αποτέλεσμα να γίνονται θεόρατες και να είναι δύσκολη και επικίνδυνη η συγκομιδή.
- Πολλά ελαιόδεντρα φυτεύτηκαν στη δεκαετία του '50 και του '60. Από τη δεκαετία του '70 άρχισε σιγά-σιγά και η αλλαγή στο τρόπο καλλιέργειας με την εμφάνιση των πρώτων μηχανοκίνητων μέσων, των λιπασμάτων, ενώ οι νέοι τότε αγρότες άρχισαν δειλά-δειλά να κλαδεύουν τα ελαιόδεντρα. Ήδη χρησιμοποιούν «λιόπανα» που φτιάχνουν μόνες τους οι γυναίκες, ράβοντας κομμάτια ύφασμα.
- Εν τω μεταξύ στο νησί έχει έρθει το ηλεκτρικό ρεύμα και τα ελαιοτριβεία εκσυγχρονίζονται.
- Από τότε μέχρι σήμερα έχουν αλλάξει πολλά.

Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΛΑΔΙ ΣΤΗ ΖΑΚΥΝΘΟ

- Το **όργωμα** γίνεται αποκλειστικά με τρακτέρ.
- Τα δέντρα κλαδεύονται παράλληλα με τη διαδικασία συγκομιδής, εφ' όσον είναι η χρονιά που έχουν ελιές, αλλιώς «καθαρίζονται» μετά το τέλος της ελαιοκομικής περιόδου.
- Ραντίζονται, εφ' όσον διαπιστωθεί ότι υπάρχει ασθένεια (π.χ. δάκος), και λιπαίνονται.
- Τα λιόκλαρα καίγονται ή καταστρέφονται με τον «καταστροφέα» ώστε το λιοστάσι να είναι καθαρό για να γίνει εύκολα το όργωμα.
- Τα παλιά λιόπανα αντικαταστάθηκαν από νάυλον πανιά αρχικά και διχτυωτά αργότερα.
- Δρόμοι φτιάχτηκαν παντού, ώστε να υπάρχει πρόσβαση σε όλους τους ελαιώνες – μεγάλη ανακούφιση για τους ελαιοπαραγωγούς που κάποτε ήταν αναγκασμένοι να κουβαλούν τα σακιά (τα λεγόμενα «**τρίριγα**» βάρους 75 κιλών, μέσα από μονοπάτια με τα άλογα ή τα μουλάρια).
- Μηχανήματα χρησιμοποιούνται και για το **κλάδεμα** (αλυσοπρίονο) και για το **ράβδισμα** (ελαιοραβδιστικό).
- Τα ελαιοτριβεία γίνονται σύγχρονα «**φυγοκεντρικά**» με αποτέλεσμα ο καρπός να αποδίδει το μέγιστο δυνατό σε λάδι.
- Το λάδι αποθηκεύεται σε μεταλλικά βαρέλια των 200 κιλών και αφού η κάθε οικογένεια κρατήσει όσο χρειάζεται για τη χρονιά-και χρειάζεται πολύ, μια και στη ζακυνθινή κουζίνα το λάδι ρέει άφθονο-το υπόλοιπο προωθείται στο εμπόριο.

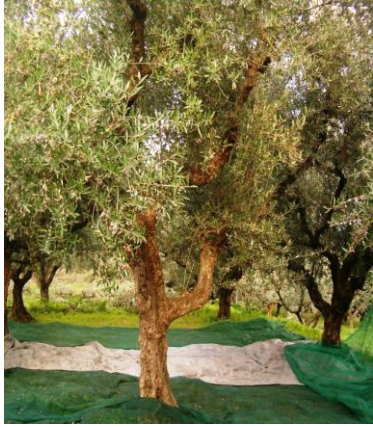


Αυθεντικό κείμενο μαθήτριας

ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ-ΕΚΘΛΙΨΗ

- Ήρθε η ημέρα να πάμε για ελιές.
Πήγαμε σχολείο κάναμε προσευχή και μετά από λίγο ο δάσκαλός μας, ο κύριος Τάκης μας είπε να μπορούμε στο λεωφορείο να φύγουμε.
- Πήγαμε σ' ένα «λαιοστάσι» που μάζευαν ελιές. Μας έδωσαν **πανιά** και «στρώσαμε» ένα «**λιόφτο**». Ο κύριος πήρε ένα **πριόνι**, ανέβηκε πάνω και άρχισε να κόβει «**τσίμες**». Όλα τα παιδιά πήραμε «**κατσουρδέλια**» και βαράγαμε τις τσίμες. Όταν ο κύριος τελείωσε το **κλάδεμα** μας ζήτησε και του δώσαμε μια «**κατσουρίδα**» για να «τινάξει» τις ελιές που ήταν ψηλά. Μετά κατέβηκε και τίναξε τα «χαμηλάδια».
- Όταν τελειώσαμε τις τσίμες καθίσαμε για φαγητό. Φάγαμε ψωμί με λάδι και τυρί, εγώ και η Φωτεινή τραβούσαμε φωτογραφίες και βίντεο με την κάμερα.
- Όταν τελειώσαμε το φαγητό μας σηκωθήκαμε και μαζέψαμε τα **λιόπανα**. Καθαρίσαμε τις ελιές και τις βάλαμε στα **σακιά**. Μετά κάναμε μια βόλτα στο **λαιοστάσι** και παρατηρήσαμε άλλα δέντρα που υπήρχαν εκεί, θάμνους και πολλά χόρτα. Ήταν και αρκετά ζουζούνια, είδαμε και μια ακρίδα.
- Ύστερα ξαναμπήκαμε στο λεωφορείο και πήγαμε στο **ελαιοτριβείο**. Εκεί μας περίμενε ένας κύριος να μας ξεναγήσει, και να μας εξηγήσει πώς οι ελιές γίνονται λάδι. Παίρνουν από έξω τα σακιά με το καροτσάκι και τις βάζουν να πλυθούν, ύστερα πηγαίνουν στο **μαλακτήρα** και γίνονται ζυμάρι. Μετά το **ζυμάρι** πάει σε ένα άλλο μηχανήμα που όμως είναι εντελώς κλειστό και δε βλέπαμε τι γίνεται μέσα. Πιο πέρα ήταν ο «**διαχωριστήρας**», απ' όπου έβγαινε το λάδι και έπεφτε σε ένα βαρέλι. Το λάδι που τρέχει στο βαρέλι είναι ζεστό, πράσινο και μοσκοβολάει. Ο κύριός μας πήγε έξω και είδαμε πως το μηχανήμα βγάζει τα φύλλα από τις ελιές και τα κουκούτσια γίνονται «**λιοκόκια**».
- Η ξενάγησή μας τελείωσε, μάθαμε πώς οι ελιές γίνονται λάδι και περάσαμε μια υπέροχη μέρα στην εξοχή.

Φωτογραφικό άλμπουμ



ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ

Μεσογειακή διατροφή



Οι λαοί της Μεσογείου καταναλώνουν περίπου το 60% της παγκόσμιας παραγωγής ελαιόλαδου.

Από παλιά ήταν γνωστό ότι οι πληθυσμοί της Μεσογείου ζούσαν περισσότερο και έπασχαν από λιγότερες ασθένειες συγκρινόμενοι με πληθυσμούς άλλων περιοχών.

Μετά τον Β΄ Παγκόσμιο πόλεμο πολλές επιστημονικές ομάδες έκαναν έρευνες με σκοπό να εντοπιστούν οι παράγοντες που σχετίζονταν με την εξέλιξη διαφόρων σοβαρών ασθενειών και κυρίως τα καρδιαγγειακά νοσήματα και τον καρκίνο.

Σε μελέτη που έγινε τις δεκαετίες του 1950 και 1960 σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας, όπως στην Κρήτη και στην Κέρκυρα, αλλά και σε άλλες χώρες, όπως Γιουγκοσλαβία, Κάτω Ιταλία, Ολλανδία, ΗΠΑ, Ιαπωνία, Φινλανδία και αφού ερευνηθήκαν οι διατροφικές συνήθειες των ανθρώπων, **διαπιστώθηκε ότι η χρήση ελαιόλαδου (κυρίως ωμό) προστατεύει τον ανθρώπινο οργανισμό.**

Συνιστάται η κατανάλωση να είναι 20-30 γραμμάρια έξτρα παρθένο ελαιόλαδο την ημέρα.

Επειδή σε θερμοκρασία πάνω από 210° C καταστρέφονται οι θρεπτικές ουσίες, καλό είναι να αποφεύγονται τα τηγανητά φαγητά και το λάδι να προστίθεται **ωμό** στο τέλος του μαγειρέματος.

Στις σαλάτες προτείνεται να είναι «χτυπημένο» με λεμόνι για να απορροφάται καλύτερα.

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ

•Τη σημασία της ελιάς και των προϊόντων της στη διατροφή κατά την αρχαιότητα μαρτυρεί ο **Σοφοκλής**, ο οποίος την αποκαλεί **«παιδοτρόφον»**.

•Ο πατέρας της Ιατρικής **Ιπποκράτης** πίστευε ακράδαντα στην ευεργτική επίδρασή του στην υγεία και το συνιστούσε σε καθημερινή βάση ως **θεραπεία** σε αρκετές περιπτώσεις.

•Είναι γνωστό ότι εθεωρείτο φάρμακο για τις **πληγές**, η αντίληψη αυτή πέρασε στη λαϊκή ιατρική και διατηρήθηκε για πολλούς αιώνες.

•Οι ιατροί της αρχαιότητας και του βυζαντινού κόσμου αναφέρουν πλήθος συνταγών που βασικό συστατικό τους ήταν το ελαιόλαδο. Κυρίως χρησιμοποιήθηκε ως **αντιπυρετικό** (συνήθεις ήταν οι επαλείψεις των σωμάτων όσων είχαν πυρετό) και ως **νευρολογικό** φάρμακο.

•Η αξία του ελαίου ως φαρμάκου για τις πληγές φαίνεται στην παραβολή του καλού Σαμαρείτη, που αναφέρεται από τον Ευαγγελιστή Λουκά.

•Χρησιμοποιήθηκε εναντίον των **δηλητηριάσεων**, για τη **στοματική υγιεινή** και τη **λευκότητα των δοντιών**, εναντίον των **παθήσεων του στομάχου, του δέρματος και της λέπρας**.

•Η **λαϊκή ιατρική** χρησιμοποίησε για πολλούς αιώνες το ελαιόλαδο με τον ίδιο σχεδόν τρόπο. Στην Ελλάδα σώθηκαν συνταγές που μαρτυρούν την ιδιαίτερη αξία την οποία απέδιδαν τόσο στο **«έλαιον»** όσο και στα φύλλα της ελιάς οι εμπειρικοί θεραπευτές. Ιδιαίτερως χρησιμοποιήθηκε για τους **πόνους** σε διάφορα σημεία του σώματος, για τη θεραπεία **νοσημάτων του πεπτικού συστήματος**, για **εντρίβες** σε περιπτώσεις **νοσημάτων του αναπνευστικού, σε ρευματικά και αρθριτικά** νοσήματα κλπ. Το αγουρόλαδο (λάδι από άγουρες ελιές) ήταν ιδανικό για **δερματικά νοσήματα**.

•Λάδι ήμερης ελιάς χρησιμοποιούσαν για να θεραπεύουν τους **πόνους των αυτιών**.

•Όταν έπεφταν οι τρίχες της κεφαλής (**αλωπεκεία**) η λαϊκή θεραπευτική χρησιμοποιούσε λάδι για να θεραπεύσει τον ασθενή.

•Καλύτερο λάδι για θεραπευτικούς σκοπούς ήταν το λάδι της καντήλας από τα εικονίσματα των Αγίων.

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ - ΕΛΙΑ - και ΥΓΕΙΑ

φαρμακευτικές ιδιότητες

- Ως βασική πηγή μονοακόρεστων λιπαρών οξέων, **το ελαιόλαδο βοηθά:**
- Στη **μείωση της «κακής» χοληστερίνης (LDL)** στο αίμα
- Στη **διατήρηση** της περιεκτικότητας του αίματος σε «**καλή» χοληστερίνη (HDL)**
- Στην καλή **λειτουργία του εντέρου**
- Στην πρόληψη **καρδιαγγειακών παθήσεων** και στην προστασία του οργανισμού από τη στεφανιαία νόσο
- Στη **θεραπεία του έλκους στομάχου** και δωδεκαδάκτυλου, αφού διευκολύνει την πέψη
- Στη **μείωση των γαστρικών υγρών**
- Στην καλύτερη **απορρόφηση του ασβεστίου** από τον οργανισμό
- Στο **σωστό μεταβολισμό** των διαβητικών και κατά συνέπεια στην ισορροπία των τιμών του σακχάρου
- Στην **πρόληψη του καρκίνου**
- **Αναζωογονεί το δέρμα** λόγω του υψηλού ποσοστού βιταμίνης Ε.
- Είναι όπλο κατά της **οστεοπόρωσης**

Γιατροσόφια:

- Αν πατήσουμε αχινό, τα **αγκάθια** βγαίνουν αν τα εμποτίσουμε με λάδι.
- Για να δυναμώσουν τα αδύνατα και λεπτά **νύχια** τα βυθίζουμε σε χλιαρό ελαιόλαδο.
- Η επάλειψη του προσώπου στις γυναίκες με μείγμα λεμονιού και ελαιολάδου προλαβαίνει την εμφάνιση των **ρυτίδων**.
- Λάδι έδιναν οι κυνηγοί στα σκυλιά τους ως **αντίδοτο σε «φόλες»**
- Ζεσταίνουμε **λάδι με χαμομήλι** και κάνουμε εντριβές στο κορμάκι του μωρού μας. Θα ξεκουραστεί και θα ηρεμήσει.
- Όταν κάποιος θέλει να πει κρασί και φοβάται πως θα μεθύσει, καλό είναι να πει μια κουταλιά λάδι

Υποπροϊόντα – άλλες χρήσεις

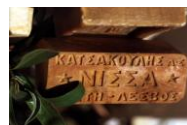
- **Πυρήνας:** τα υπολείμματα της έκθλιψης του ελαιοκάρπου (κουκούτσια, φλούδες), το «**λιοκόκι**» όπως λέγεται στη Ζάκυνθο.
- Χρησιμοποιείται σαν καύσιμη ύλη στα ελαιοτριβεία και-σε σπάνιες περιπτώσεις- και στα σπίτια (δηλ. υπάρχουν καλοριφέρ που δεν καίνε πετρέλαιο, αλλά πυρήνα).
- Μετά από επεξεργασία παρασκευάζεται ένα είδος «πίτας», για ζωτροφή.
- Με ειδική επεξεργασία παρασκευάζεται το **πυρηνέλαιο**. Επειδή έχει πολλά «οξέα» χρησιμοποιείται στη σαπωνοποιεία. Κάποιες φορές αναμειγνύεται με παρθένο ελαιόλαδο για να γίνει βρώσιμο.
- Το **κατώτερης ποιότητας λάδι** χρησιμοποιήθηκε για πάρα πολλά χρόνια για **φωτισμό** (λύχνιοι, λυχνάρια, φανάρια, καντήλια).
- Χρησιμοποιείται για τη συντήρηση τροφίμων (ελιές, **λαδοτύρι**), κονσερβοποίηση ψαριών και άλλων προϊόντων.
- **Σαπούνι:** Το παραδοσιακό σαπούνι παρασκευαζόταν από τη «μούργα» του λαδιού, που θερμαινόταν και ανακατευόταν με καυστική ποτάσα. Παλιότερα στη Ζάκυνθο ανθούσε η «σαπωνοποιεία» γιατί τα λάδια δεν ήταν καλής ποιότητας, άρα και μη εμπορεύσιμα. Το Ζακυνθινό σαπούνι ήταν ονομαστό στις αγορές της Αθήνας, της Πάτρας και του Πύργου. Χρησιμοποιούνταν στην μπουγάδα αλλά και στη σωματική υγιεινή. Ακόμη και σήμερα χρησιμοποιείται από άτομα που έχουν δερματολογικά προβλήματα.
- **Ξύλο:** Το ξύλο της ελιάς είναι γερό και ανθεκτικό. Χρησιμοποιείται ως **καύσιμη ύλη** (έχει μεγάλη απόδοση σε θερμότητα), για την κατασκευή **γεωργικών εργαλείων** (στυλιάρια, κατσουρδέλια), ακόμα και στην **ξυλογλυπτική**. Από τη στάχτη του παλιά έφτιαχναν την «**αλυσίβα**», που χρησιμοποιούνταν για το πλύσιμο των ρούχων.
- **Τα φύλλα** της ελιάς μπορούν να γίνουν **λίπασμα** (βιολογικό). Χρησιμοποιούνται βέβαια έως και σήμερα σαν **ζωοτροφή**.

Πού είναιτο λάδι;

- **Σε είδη τροφίμων**

Φυτικά βούτυρα , μαγιονέζα, πατατάκια, παξιμάδια
Αλλαντικά, κονσέρβες...

- **Σε προϊόντα περιποίησης** προσώπου, σώματος και μαλλιών (σαμπουάν, σαπούνι, λοσιόν, κρέμες...)



- **Σε φράσεις**

- «Η θάλασσα είναι λάδι»
- «μη βάζεις λάδι στη φωτιά»
- «του βγάζω το λάδι»
- «βγήκα λάδι»
- «βγάζει από την πέτρα λάδι»
- «περνάω με ψωμί κι ελιά»

- **Παρατσούκλια:** «Λιος»

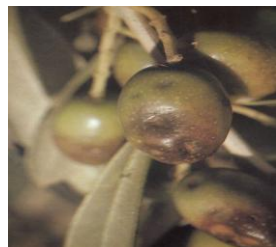
- **Τοπωνύμια:** «Άγριλας» (από την αγριλιά)

- **Βάζουμε λάδι**

στη σκουριασμένη κλειδαριά,
στην αλυσίδα του ποδηλάτου,
στη σκουριασμένη βίδα για να ξεβιδώσει,
για να γυαλίσει ο κυνηγός το τουφέκι του
για «προσάναμμα»
στο καντήλι

Καλλιέργεια-ασθένειες

- Ο κυριότερος εχθρός της ελιάς είναι ο «**δάκος**». Το έντομο είναι μικρό, έχει καστανό χρώμα και προσβάλλει τον καρπό απ' όταν αρχίζει να ωριμάζει, τρώγοντας την «ψίχα» της ελιάς.



- **Ρυγχίτης**

Τα τέλεια έντομα τον Απρίλιο, Μάιο τρέφονται από τρυφερά φύλλα και τους καρπούς που μόλις «έδεσαν».

- **Πυρηνοτρίτης**

Το μικρό αυτό έντομο έχει γκρίζο χρώμα με μερικές μαυριδερές κηλίδες στα φτερά. Οι προνύμφες της κάθε γενιάς τρέφονται με τα φύλλα και τους καρπούς του ελαιόδεντρου. Το θηλυκό εισάγει τα αβγά του στις ελιές και η προνύμφη που βγαίνει φτάνει στο σπέρμα του κουκουτσιού, του οποίου τρώει το μεγαλύτερο μέρος.

- **Καταπολέμηση εχθρών και ασθενειών**

Για να καταπολεμηθούν όλοι οι παραπάνω εχθροί και ασθένειες της ελιάς γίνονται ψεκασμοί με φυτοφάρμακα.

- **Καλλιέργεια**

- Το **κλάδεμα** της ελιάς αποτελεί μια σπουδαία καλλιεργητική φροντίδα κι επιδρά τόσο στη βλάστηση όσο και στην καρποφορία του δέντρου. Οι σκοποί του κλαδέματος εξαρτώνται από την ηλικία του δέντρου.

- Έτσι, στα **νεαρά δέντρα** το κλάδεμα γίνεται:

Για να δοθεί το κατάλληλο σχήμα και

Για να δημιουργηθεί ένας ισχυρός σκελετός, ανθεκτικός στους ισχυρούς ανέμους και το πολύ φορτίο.

- Ενώ, στα **μεγάλα δέντρα** το κλάδεμα γίνεται:

Για να διευκολυνθούν οι εργασίες καταπολέμησης των παρασίτων και συγκομιδής του ελαιοκάρπου και

Για να προλάβουμε την εξάντληση του ηλικιωμένου (γερασμένου) δέντρου.

- Επίσης για να ενισχυθεί το έδαφος με τα απαραίτητα θρεπτικά συστατικά χρησιμοποιούνται **λίπάσματα**.

(λίπασμα που περιέχει «αμμωνία» για να δυναμώσει το δέντρο και λίπασμα που περιέχει «κάλιο» για καρποφορία)

- Σημαντική φροντίδα είναι και το **όργωμα**. Το έδαφος απαλλάσσεται από τα ζιζάνια, το χώμα αερίζεται και συγκρατείται η υγρασία.

Βιολογική καλλιέργεια

- Βιολογική καλλιέργεια είναι ο τρόπος γεωργικής παραγωγής που δεν χρησιμοποιεί χημικά λιπάσματα και φυτοφάρμακα.
Η **λίπανση** στη βιοκαλλιέργεια της ελιάς γίνεται με χλωρή λίπανση και με διάφορα οργανικά υλικά (ζωική κοπριά, κομπόστες, επεξεργασμένα φύκια, φύλλα κ.λ.π.).
- Πρέπει να γίνεται νωρίς το φθινόπωρο κατά την περίοδο των βροχοπτώσεων, καθώς τα θρεπτικά συστατικά πρέπει να διαλυθούν στο νερό για να απορροφηθούν από το ριζικό σύστημα των ελαιόδεντρων.
- Η αντιμετώπιση των «ασθενειών» γίνεται με «**εντομοπαγίδες**» και όχι με φυτοφάρμακα.
- Στη χώρα μας οι βιοκαλλιεργούμενες εκτάσεις ελαιώνων δεκαπλασιάστηκαν την τελευταία δεκαετία, φτάνοντας τις 600.000 στρέμματα.
- Η κυριότερη αιτία αυτής της «στροφής» στην βιολογική καλλιέργεια είναι το **εμπορικό ενδιαφέρον** για το βιολογικό λάδι- το οποίο είναι ανώτερης ποιότητας- ακόμη και από λαούς της κεντρικής και Βόρειας Ευρώπης και Αμερικής.
- Το βιολογικό λάδι παράγεται με έκθλιψη σε χαμηλές θερμοκρασίες για να διατηρούνται όλα τα θρεπτικά χαρακτηριστικά του.
- Η απόδοση σε ελαιόκαρπο είναι μικρότερη σ' έναν βιολογικό ελαιώνα, αλλά ο βιοκαλλιεργητής έχει οικονομικό όφελος αφού πουλάει το λάδι του κατά 60% ακριβότερα.

συμβατική καλλιέργεια - τιμή παραγωγού <2€

βιολογική καλλιέργεια - τιμή παραγωγού >3€

- Στα οφέλη της βιοκαλλιέργειας εκτός από την άριστη ποιότητα πρέπει να συνυπολογίσουμε και το ότι προστατεύεται το περιβάλλον και διατηρείται η **βιοποικιλότητα** του ελαιώνα.

Το οικοσύστημα του ελαιώνα

- **Χλωρίδα**

- Στον ελαιώνα θα συναντήσουμε ξυνόχορτο, μολόχα, τσουκνίδα, διάφορα είδη αγκαθιών όπως το κοινό αγκάθι και το γαϊδουράγκαθο.
- Αναπόσπαστα φυτά του ελαιώνα είναι και τα άγρια δημητριακά, τα γρυπάρια, η αγριοβρώμη, η άγρια σίκαλη, η αγριάδα κ. ά.
- Πάνω στους κορμούς φύονται διάφορα είδη λειχήνων και βρύων.
- Άγρια λαχανικά όπως τα ραδίκια, οι πικραλίδες, οι ζοχοί και οι βολβοί, τα **κουρκουτσέλια** και οι **οβρίες**.
- Μεγάλος είναι επίσης και ο αριθμός των αγριολούλουδων που αφθονούν κυρίως την άνοιξη, όπως οι μαργαρίτες, οι παπαρούνες και διάφορα κρινάκια, μανουσάκια
- Θα δούμε και δέντρα, όπως συκιά, αχλαδιά, αμυγδαλιά, λεμονοπορτοκαλιές κ.τ.λ.

- **Πανίδα**

Χιλιάδες έντομα, σκουλήκια και μικροοργανισμοί βρίσκουν καταφύγιο στον ελαιώνα.

- Η χλωρίδα και ο μεγάλος αριθμός εντόμων εξασφαλίζουν τροφή σε σημαντικό αριθμό πουλιών, όπως ο κότσυφας, η τσίχλα και ο σπίνος που τρέφονται με ελιές το χειμώνα, η μπεκάτσα που έρχεται από τις βόρειες περιοχές και τρέφεται με σκουλήκια στο έδαφος, ο δρυοκολάπτης, η σταρήθρα που άλλοτε αφθονούσε λόγω των σπόρων ειδικά των σανών που έβγαιναν λόγω των κοπριών, τα μαυροκέφαλα και τα κοκκινοκέφαλα, ο «**τσιπουργέλος**» (κοκκινολαίμης), τα τρυγόνια που ήταν πολύ περισσότερα άλλοτε.
- Από τα νυκτόβια πουλιά υπάρχουν κουκουβάγιες και μπούφοι.
- Από τα ερπετά πιο συνηθισμένα είναι οι πράσινες σαύρες, τα φίδια (δενδρογαλιές στους ελαιώνες, οχιές και αστρίτες στις «λιθίες»).
- Οι χερσαίες χελώνες έχουν μειωθεί σημαντικά. Από τα θηλαστικά συναντάμε ποντικούς, τυφλοπόντικες, σκαντζόχοιρους, λαγούς. Οι νυφίτσες και τα κουνάβια σπανίζουν.

Λάδι και οικονομία

- Κατά την ελαιοκομική περίοδο 2008-09 η τιμή του λαδιού –για τον παραγωγό- στην Ελλάδα, αλλά και στις άλλες ελαιοπαραγωγικές χώρες (Ιταλία, Ισπανία), έχει κατακυλήσει κάτω από τα 2€ το κιλό.
- Στα ράφια των Σούπερ- μάρκετ το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο πωλείται, από **5€ - 6,9€** το λίτρο.
- Καλό είναι να γνωρίζουμε ότι το 1 λίτρο =920 γραμμάρια. Άρα όταν λέμε πως ο παραγωγός πουλάει το λάδι 1,80€ το κιλό, αυτό σημαίνει περίπου 1,65€ το λίτρο.
- Άραγε πόσα στρέμματα ελιές πρέπει να έχει ένας αγρότης για να εξασφαλίσει ένα αξιοπρεπές εισόδημα;
Ένα ελαιόδεντρο δίνει κατά μέσο όρο **40 κιλά καρπό**.
Με απόδοση 20% δίνει **8 κιλά λάδι**.
Με τη σημερινή τιμή περίπου **14 €**.
Χρειάζεται δηλαδή **1000 ελαιόδεντρα** για να έχει εισόδημα **14000€**.
Σε ένα στρέμμα χωρούν 17-20 δέντρα. Άρα πρέπει να έχει πάνω από 50 στρέμματα.

Στα **έσοδα** προστίθεται και η **επιδότηση** που δίνεται από το κράτος στον παραγωγό, αντιστοίχως όμως υπάρχουν και **έξοδα** (όργωμα, λιπάσματα, μεροκάματα για τη συγκομιδή)

Συμπέρασμα:

- Ενώ πριν από 30 χρόνια όποιος είχε 1.000 ελιές θεωρούνταν πλούσιος (μεγαλοκτηματίας), σήμερα ένας αγρότης με τον ίδιο αριθμό δέντρων, μόλις που μπορεί να διαβιώσει αξιοπρεπώς.
- Όλοι οι ελαιοπαραγωγοί υποστηρίζουν ότι μια ικανοποιητική τιμή για το προϊόν τους θα ήταν πάνω από 3€ το κιλό.
- Αν λάβουμε υπόψη ότι η τιμή είναι συνάρτηση της προσφοράς και της ζήτησης, πρέπει όλοι οι αρμόδιοι να φροντίσουν για την προώθηση του προϊόντος σε νέες αγορές, διαφημίζοντας τα αδιαμφισβήτητα οφέλη της κατανάλωσης ελαιόλαδου, και ειδικά για τη χώρα μας την άριστη ποιότητά του.
- Πρέπει ακόμα να παρατηρήσουμε πως ο καταναλωτής πληρώνει το λάδι σε **τιμή τετραπλάσια** από αυτή που εισπράττει ο παραγωγός, γεγονός απαράδεκτο για ένα προϊόν που δεν υφίσταται κάποια μεταποίηση, απλά συσκευάζεται.

Λογοτεχνία

Είμαι του ήλιου θυγατέρα
η πιο απ' όλες χαϊδευτή
Όπου κι αν λάχω κατοικία
δε μ' απολείπουν οι καρποί
Μ' έχει ο θεός ευλογημένη
κι είμαι γεμάτη προκοπή.
Εδώ στον ίσκιο μ' αποκάτου
ήρθ' ο Χριστός ν' αναπαυθεί,
κι ακούστηκ' η γλυκεία λαλιά του
λίγο προτού να σταυρωθεί.
Το δάκρυ του, δροσιά αγιασμένη,
έχει στη ρίζα μου χυθεί.
Είμ' η ελιά η τιμημένη.

Κωστής Παλαμάς

...πάντα η ελιά θα 'ναι ιερή,
και στον αιώνα η γλαύκα...
(Α.Σικελιανός)

Είν' ελαφρό το χώμα σου, σαν
της ελιάς το φύλλο,...(
Δ.Σολωμός)

Μες στις ελιές τις
ασημόκλωνες και στο γαλάζιο
απόσκιο...(Ν.Καζαντζάκης)

Σύμβολον της ειρήνης, χαίρ'
ευσχήμεν ελαία....
(Α.Κάλβος)

Μαντινάδες (Κρήτη)

Που τρώει λάδι και ψωμί και
λαδωτό πιτάρι, δεν του
επιάνουν οι σαϊτίες του
χαρομακελάρη

Που τρώει λάδι πορπατεί στου
Διγενή τα ζάλα
μα και στα χρόνια ξεπερνά το
γέρο Μαθουσάλα

Αρέκιες (Ζάκυνθος)

Άναψε το λυχνάρι σου
Και βάρ' του λίγο λάδι
Κι άφησ' την πόρτα σου
ανοιχτή,
Γιατί θαρθώ το βράδυ.

Καληώρα νάχουνε οι ελιές
Που κάνουνε το λάδι
Και φέγγει τση αγάπης μου
Που προβατεί το βράδυ.

Νάχεις τον κάμπο αλώνια σου
Και τα βουνά σωροί σου
Και τα ποτάμια λάδι σου
Και η θάλασσα κρασί σου.

Παροιμίες

- Από το θέρο ως τις ελιές, δεν απολείπουν οι δουλειές.
- Αν δε σφίξεις την ελιά, δε βγάζει λάδι.
- Όποιος έχει σιτάρι, κρασί και λάδι στο πιθάρι έχει του κόσμου τα καλά και του Θεού τη χάρη.
- Δεν τρώγεται ούτε με το λάδι ούτε με το ξύδι.
- Δίχως λάδι, δίχως ξύδι πώς θα κάνουμε ταξίδι.
- Ξεφόρτωσέ τη την ελιά, να σε φορτώσει λάδι.
- Αυτός είναι σαν το νερό στο λάδι.
- Τρεις το λάδι, τρεις το ξύδι κι έξι το λαδόξυδο.
- Κάθε σταλαγματιά νερό του Απρίλη, ένα βαρέλι λάδι.
- Πρώτα θεμέλια του σπιτιού: ψωμί, κρασί και λάδι.
- Η τέχνη θέλει μάστορα κι η φάβα θέλει λάδι.
- Πάρε λάδι απ' την κορφή και μέλι από τον πάτο.
- Η ελιά στο μάγουλο είναι ομορφιά και χάρη.
- Από του Σταυρού και μπρος, η κάθε ελιά το λάδι και η λιμνη το νερό της.
- Αμπέλι για την αφεντιά σου και ελιά για τα παιδιά σου.
- Η ελιά έχει σοδειά κι αναποδιά.
- Η ελιά πίνει το κρασί.

Λεξιλόγιο - ιδιωματισμοί

• *Ελιά*

- *Λιόφτο*
- *(ελαιόδεντρο)*
- *Λιόπανο*
- *Λιοτρίβι*
- *Λιόζουμο*
(τα υγρά απόβλητα των ελαιοτριβείων)
- *Λιοκόκι*
(πυρήνας)
- *Λιοστάσι*
(ελαιώνας)
- *Λιόκλαρα*
- *αγριλιά*

• *λάδι*

- *λαδέμπορος*
- *λαδερό*
- *λαδερός*
- *λαδής*
- *λαδικό*
- *λαδόκολλα*
- *λαδολέμονο*
- *λαδομπογιά*
- *λαδόξυδο*
- *λαδόπανο*
- *λαδορίγανη*
- *λαδόψωμο*
- *λαδώνω*
- *λάδωμα*
- *λαδοτύρι*

• *έλαιο*

- έλαιο*
- ελαιογραφία*
- ελαιόδεντρο*
- ελαιόκαρπος*
- ελαιοκομία*
- ελαιόλαδο*
- ελαιοπαραγωγή*
- ελαιοπαραγωγός*
- ελαιοτριβείο*
- ελαιοχρωματιστής*
- ελαιώνας*
- ελαιουργείο*
- ελαιοραβδιστικό*

ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΕΣ

Οι μαθητές της Ε΄ τάξης

Αλιάζη Παρασκευή
Αρβανιτάκη Αναστασία
Αρβανιτάκη Σπυριδούλα
Αρβανιτάκη Φωτεινή
Αρκαδιανού Διονυσία
Βαρβαρίγος Ευστάθιος
Βλαχιώτη Διονυσία
Κακολύρης Νικόλαος
Κλαυδιανός Παύλος
Μουλιάτη Μαρία
Παντής Γεώργιος
Πρίφτη Λάζαρος
Χαϊκάλη Διονυσία
Χριστοφόρου Μαρία

Ο δάσκαλος

Παναγιώτης Αρβανιτάκης

βιβλιογραφία πηγές

•Κ.Π.Ε Ζακύνθου

«Ελιά-λάδι (ο ελαιώνας σαν
οικοσύστημα)»

•Κ.Π.Ε Καλαμάτας

«Η ελιά μέσα στους αιώνες»

•Υλικό (λογισμικό) «Δίκτυο Ελιά»

•Διαδίκτυο

•Νεοελληνική ποιητική ανθολογία

•Σχολικά εγχειρίδια

•Περιοδικά-εφημερίδες

•«θύμισες» ηλικιωμένων



"ελιά η παιδοτρόφος"
"ελιά η παιδοτρόφος"



"φάρμακο δια πάσαν νόσο"
"φάρμακο δια πάσαν νόσο"



- Ε΄τάξη 2^{ου} Δημοτικού σχολείου Ρίζας 2008-09
- Φιολίτης Δ.Αρτεμισίων Ν.Ζακύνθου