



Περιβαλλοντικό πρόγραμμα:

Προϊόν... από τον τόπο σου

Περιεχόμενα

Εισαγωγή.....	4
Οι γεωργικές καλλιέργειες στην Ηλεία.....	7
Παλαιότερες καλλιέργειες στην Ηλεία	
• Η γλυκόριζα.....	11
• Η σταφίδα.....	16
• Το βαμβάκι.....	19
• Το ρύζι.....	24
Η ελιά και το λάδι	
• Ο πολιτισμός της ελιάς.....	27
• Η παραγωγή του λαδιού.....	29
Η καλλιέργεια της τομάτας στην Ηλεία.....	34
Το μέλι.....	38
Η καλλιέργεια των εσπεριδοειδών στην Ηλεία.....	42
Η καλλιέργεια της ροδιάς στην Ηλεία.....	48
Η καλλιέργεια του αμπελιού στην Ηλεία.....	52
Συνεντεύξεις με Ηλείους παραγωγούς.....	56
Συνταγές και κατασκευές τοπικών εδεσμάτων	
• Μαρμελάδα πορτοκάλι.....	62
• Δροσερή λεμονάδα.....	63
• Λικέρ λεμόνι.....	64
• Αρωματικά λάδια.....	65

• Τοματοχυμός σε γυάλινα βάζα.....	66
• Τοματοπελτές.....	67
• Λιαστές τομάτες.....	67
• Μελιτζανάκι τουρσί.....	68
• Μουστοκούλουρα.....	69
• Μουσταλευριά.....	70
• Ρετσέλι με κυδώνια.....	71
• Πετιμέζι.....	72
• Μελαχρινό.....	73
Ηλεκτρονικό μάθημα.....	74
Συνεργασία με το σωματείο «Καταναλωτική Συνείδηση».....	75
Βιβλιογραφία – Πηγές.....	80

Εισαγωγή

Η Ηλειακή γη είναι ένας πλούσιος και ευνοημένος από τη φύση τόπος, με πληθώρα των τοπικών προϊόντων και ποικιλιών. Η Ηλεία έχει έδαφος πεδινό κατά 60% και ο πληθυσμός της είναι κυρίως αγροτικός. Η οικονομία της στηρίζεται κατά μεγάλο ποσοστό στη γεωργία αφού η μισή έκταση του νομού είναι καλλιεργήσιμη γι' αυτό είναι πολύ σημαντικό να γνωρίζουν οι νέοι σήμερα μαθητές και αυριανοί ενεργοί πολίτες τους θησαυρούς που αυτή μας προσφέρει. Επίσης, είναι σημαντικό να καταλάβουν ότι αξίζει να στηρίζουμε τα τοπικά προϊόντα και ότι με τέτοιες καλές πρακτικές μπορούμε να αντισταθούμε στην οικονομική κρίση που μαστίζει τη χώρα μας και στην υποβάθμιση του περιβάλλοντος.

Τα παραγόμενα προϊόντα του κάμπου της Ηλείας συνεισφέρουν στην τοπική ανάπτυξη μέσα από την ποιότητά τους και την ιδιαιτερότητά τους. Είναι ο 1^{ος} παραγωγός τομάτας και πατάτας στη χώρα, ο 5^{ος} σε εσπεριδοειδή και ο 6^{ος} σε ελαιόλαδο. Έχουν δημιουργήσει μία παράδοση, δημιουργούν θέσεις εργασίας και προωθούν την επιχειρηματικότητα. Γι' αυτό η ενασχόληση των νέων με αυτά είναι χρήσιμη και πρέπει να ενθαρρύνεται. Με τη δημιουργική φαντασία τους, την καινοτομία, τη δύναμη και τη συνεχή προσπάθεια μπορούν να ευαισθητοποιήσουν και την κοινή γνώμη και να εξασφαλίσουν καλύτερες οικονομικές συνθήκες στο μέλλον. Εκτός από την οικονομική ανάπτυξη, η κατανάλωση τοπικών προϊόντων συμβάλλει και στον περιορισμό της ρύπανσης του πλανήτη μας, και μειώνει την κατανάλωση ενέργειας αφού τα προϊόντα διανύουν μικρές αποστάσεις μέχρι να καταναλωθούν.

Με την υλοποίηση αυτού του περιβαλλοντικού προγράμματος έγινε μία προσπάθεια καταγραφής των τοπικών Ηλειακών προϊόντων, των δυσκολιών που αντιμετωπίζουν οι καλλιεργητές και των τρόπων στήριξης και προώθησης αυτών. Επίσης έγινε προσπάθεια να γνωρίσουν οι μαθητές τις διαδικασίες παραγωγής και συντήρησής τους στο πλαίσιο αειφορικών πρακτικών, μέσα από συνεντεύξεις με ντόπιους παραγωγούς, καταναλωτές και επιχειρηματίες της περιοχής μας.

Οι στόχοι που τέθηκαν στην αρχή του προγράμματος ήταν:

Γνωστικοί

1. Να γνωρίσουν οι μαθητές τα τοπικά προϊόντα του τόπου μας και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους ώστε να τα υποστηρίξουν και να τα προτιμούν στη διατροφή τους.

2. Να ενημερωθούν για το πόσο σημαντική είναι η στήριξη των τοπικών προϊόντων για την οικονομία αλλά και την αειφορική ανάπτυξη ενός τόπου
3. Να γνωρίσουν παραδοσιακούς και σύγχρονους τρόπους αξιοποίησης και συντήρησης των τοπικών προϊόντων
4. Να εξοικειωθούν με την επιστημονική έρευνα
5. Να μάθουν χρήσιμα πράγματα για την καλλιέργεια των τοπικών προϊόντων

Συναισθηματικοί

Το πρόγραμμα φιλοδοξεί:

1. Να καλλιεργήσει στους μαθητές θετική στάση απέναντι στην ανάληψη πρωτοβουλιών και δράσεων με στόχο την διαχείριση του τόπου τους και την ανάπτυξή του
2. Να βοηθήσει τους μαθητές να κατανοήσουν τη στενή και αδιάσπαστη σχέση του ανθρώπου με τη φύση
3. Να συμβάλλει στην τόνωση της αυτοεκτίμησης μέσα από τη διαδικασία ανάληψης και διεκπεραίωσης δράσεων
4. Να βοηθήσει την επικοινωνία ανάμεσα στα μέλη της ομάδας
5. Να καλλιεργήσει το αίσθημα της συλλογικότητας, της αλληλεγγύης και του αλληλοσεβασμού

Ψυχοκινητικοί

1. Να μάθουν να ερευνούν, να παρατηρούν, να καταγράφουν, να συσχετίζουν και να κατανοούν πως λειτουργεί η φύση γύρω μας
2. Να μάθουν να συλλέγουν πληροφορίες, να τις επεξεργάζονται, να τις αξιολογούν, να εξάγουν συμπεράσματα και να εκπονούν μια σωστά δομημένη εργασία.
3. Να μάθουν να ασκούν κριτική, να υποστηρίζουν την άποψή τους, να σέβονται τις απόψεις των άλλων και να κάνουν διάλογο.
4. Να συνεργάζονται και να συνομιλούν με κατοίκους-καλλιεργητές της περιοχής που ενδιαφέρονται για τον τόπο μας
5. Καλλιέργεια συλλογικότητας και αξιών αλληλεγγύης και αλληλοσεβασμού
6. Ανάπτυξη επικοινωνίας ανάμεσα στα μέλη της ομάδας

7. Ανάθεση ρόλων και υπευθυνοτήτων

8. Τόνωση αυτοεκτίμησης μέσα από τη διαδικασία ανάληψης και διεκπεραίωσης δράσεων

Για την επίτευξη των παραπάνω στόχων εργαστήκαμε με τους παρακάτω τρόπους:

Καταρχάς, χρησιμοποιήθηκε η μέθοδος project. Μία από τις πρώτες ενέργειές μας ήταν η έρευνα με ερωτηματολόγιο στους μαθητές του σχολείου, για τη διερεύνηση των απόψεων σχετικά με το πόσο στηρίζουν αυτοί και οι οικογένειές τους τα τοπικά προϊόντα. Επίσης, έγινε έρευνα με συνεντεύξεις από παραγωγούς της περιοχής.

Επιχειρήθηκε διεπιστημονική προσέγγιση του θέματος με κυρίαρχο στοιχείο την αυτενέργεια από το μέρος των μαθητών ώστε να υποστηριχθεί η βιωματική μάθηση, αξιοποιώντας τα παρακάτω γνωστικά αντικείμενα: Βιολογία, Χημεία, Τοπική Ιστορία, Θρησκευτικά, Πληροφορική (επεξεργασία φωτογραφίας, διαχείριση υπερσυνδέσμων, κ.λ.π)

Αρκετές φορές έγινε συζήτηση μεταξύ των μελών της περιβαλλοντικής ομάδας και ανταλλαγή απόψεων και ιδεών για το πώς μπορεί να επιτευχθεί πιο αποτελεσματικά η στήριξη των τοπικών προϊόντων και μελέτη πεδίου μέσω επισκέψεων ομάδας μαθητών σε συσκευαστήριο της περιοχής, ελαιοτριβείο και επιχείρηση αξιοποίησης αγροτικών προϊόντων

Αναζητήσαμε συνταγές αξιοποίησης των τοπικών προϊόντων από παλαιότερες νοικοκυρές της περιοχής καθώς και πληροφορίες για παλαιότερες καλλιέργειες στην Ηλεία όπως γλυκόριζα, ρύζι, βαμβάκι που τώρα δεν προτιμούνται από τους ντόπιους καλλιεργητές και παρασκευάσαμε τοματοχυμό σε γυάλινα βάζα και λικέρ εσπεριδοειδών.

Τέλος, με το υλικό που συνέλεξαν οι μαθητές κατασκευάστηκε ηλεκτρονικό μάθημα που στηρίζεται στην πλατφόρμα moodle στη διεύθυνση <http://e-learning.sch.gr> , στην κατηγορία «Αναπτυσσόμενα μαθήματα» με τίτλο «Τα τοπικά προϊόντα σε μια κοινωνία αειφορίας» σε μια προσπάθεια να εμπλακούν και να ασχοληθούν και άλλοι μαθητές με το υπό διαπραγμάτευση θέμα και να στηρίξουν την προσπάθεια ανάδειξης των τοπικών προϊόντων.

Για την ολοκλήρωση του προγράμματος αξιοποιήσαμε το υλικό από το ΚΠΕ Κρεστένων που έχει σχέση με το θέμα μας αφού το σχολείο μας είναι για δεύτερη χρονιά μέλος του Δικτύου «Τα τοπικά προϊόντα σε μια κοινωνία αειφορίας» με συντονιστή το ΚΠΕ Κρεστένων. Επίσης, ομάδα μαθητών του Γ.Ε.Λ Ανδραβίδας συνεργάστηκε με το σωματείο «Καταναλωτική

Συνείδηση» που έχει έδρα τον Πύργο και πήρε μέρος στην ημερίδα ευαισθητοποίησης των καταναλωτών μαζί με άλλα σχολεία της Ηλείας.

Οι γεωργικές καλλιέργειες στην Ηλεία

Ο πρωτογενής τομέας της χώρας μας αποτελεί και αποτελεί βάση ανάπτυξης, ειδικά στην δύσκολη περίοδο που διανύουμε. Τα προβλήματα των αγροτών έχουν άμεσο αντίκτυπο σε όλη την παραγωγική δραστηριότητα και απαιτούν συγκεκριμένες προτάσεις και λύσεις.

Ο Νομός της Ηλείας με συνολική έκταση 2.621 km², έχει έδαφος πεδινό κατά 60% και διασχίζεται από τους ποταμούς Αλφειό, Πηνειό, Ερύμανθο και τους παραποτάμους τους. Ο Νομός χαρακτηρίζεται από την ύπαρξη παράλιων υδροβιότοπων (Κοτύχι, Καϊάφα) εξαιρετικού φυσικού κάλλους και οικολογικού πλούτου. Η πεδιάδα της Ηλείας είναι η μεγαλύτερη σε έκταση στην Πελοπόννησο.



Η λιμνοθάλασσα Κοτυχίου

Το κλίμα της Ηλείας είναι θαλάσσιο μεσογειακό, με ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια εξαιτίας κυρίως της επίδρασης της θάλασσας. Η θερμοκρασία σπάνια κατέρχεται υπό το μηδέν τον χειμώνα και μόνο στην εσωτερική πεδινή περιοχή υπερβαίνει τους 40⁰C το καλοκαίρι. Η σχετική υγρασία του αέρα κυμαίνεται από 67,5 – 70%, με υγρότερο μήνα τον Δεκέμβριο και

ξηρότερους τους Ιούλιο και Αύγουστο. Η Ηλεία ανήκει στις περιοχές με τη λιγότερη νέφωση. Κατά τους θερινούς μήνες επικρατούν κυρίως οι δυτικοί άνεμοι ως θαλάσσιες αύρες και οι βορειοδυτικοί ως μελέμια, τα οποία όμως παρουσιάζουν μικρότερη ένταση και συχνότητα σε σχέση με τα αντίστοιχα της περιοχής του Αιγαίου. Οι βροχές είναι άφθονες από τον Οκτώβριο έως τον Μάρτιο, τα δε ύψη βροχής είναι υπερδιπλάσια από αυτά που σημειώνονται στις ανατολικές περιοχές της Πελοποννήσου. Το χιόνι, ιδίως στα παράκτια τμήματα, παρουσιάζει μικρή συχνότητα. Αντίθετα, μεγάλη συχνότητα παρουσιάζει το χαλάζι, που προκαλεί πολλές φορές σημαντικές ζημιές στη γεωργία.

Η Ηλεία παρότι είναι προνομιούχος νομός από την άποψη του φυσικού περιβάλλοντος και φιλοξενεί πολλά, σημαντικά και ποικίλα ευαίσθητα οικοσυστήματα, όλος αυτός ο φυσικός πλούτος απειλείται σοβαρά από την αποψίλωση, την παράνομη βόσκηση και υλοτομία, τις πυρκαγιές, την υλοποίηση έργων υποδομής με ελλιπή έλεγχο της τήρησης των περιβαλλοντικών όρων, την έλλειψη μέτρων αποκατάστασης των ζημιών στο περιβάλλον που επέρχονται κατά την κατασκευή των έργων υποδομής και την υπερεντατική εκμετάλλευση των φυσικών πόρων.

Ως προς τους υδάτινους πόρους, οι αγροτικές καλλιέργειες αποτελούν τον κύριο καταναλωτή του νερού.

Στην Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας καταγράφονται μια σειρά υφιστάμενων, κατασκευαζόμενων και μελλοντικών αρδευτικών έργων (φράγματα ανάσχεσης, έργα εμπλουτισμού, διυλιστήρια νερού για υδρευτική χρήση), με σκοπό την καλύτερη δυνατή διαχείριση των υδάτινων πόρων σε επίπεδο υδρολογικών λεκανών και υδατικών διαμερισμάτων.



Ο πληθυσμός της Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας, σύμφωνα με τα στοιχεία της απογραφής του έτους 2001, ανέρχεται σε 741.262 άτομα. Είναι η τέταρτη σε πληθυσμό περιφέρεια της Ελλάδας, συγκεντρώνοντας το 7% του συνολικού πληθυσμού της χώρας.

Ο πληθυσμός των Νομών Αιτωλοακαρνανίας και Ηλείας είναι κυρίως αγροτικός, αφού μόνο το 33% και 25% αντίστοιχα είναι αστικός, σε αντίθεση με τον Νομό Αχαΐας, όπου το 66% του πληθυσμού είναι αστικός.

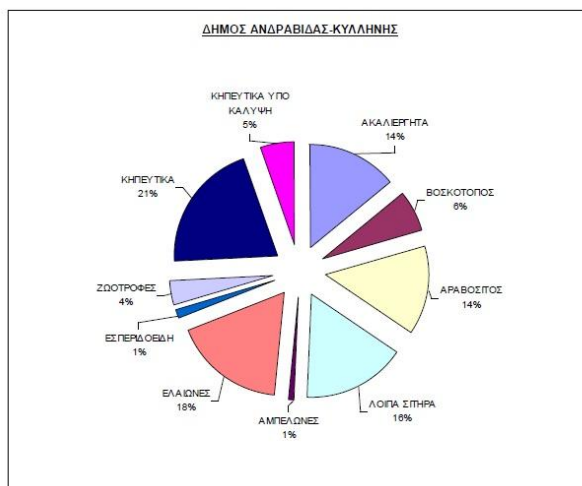
Συνολικά παρατηρείται ότι σημαντική αύξηση του πληθυσμού παρουσιάζουν κυρίως οι παραθαλάσσιοι Δήμοι των Νομών Αχαΐας και Ηλείας και οι παρά τον οδικό άξονα Ναυπάκτου-Αγρινίου του Νομού Αιτωλοακαρνανίας. Αντίθετα, οι ορεινοί Δήμοι παρουσιάζουν πληθυσμιακή μείωση, αναδεικνύοντας το έλλειμμα ανάπτυξης των ορεινών περιοχών της Περιφέρειας.

Στους Νομούς Αιτωλοακαρνανίας και Ηλείας ο πρωτογενής τομέας παίζει σημαντικό ρόλο στην οικονομία τους και γι' αυτό μπορούν να χαρακτηριστούν κατεξοχήν αγροτικοί νομοί. Αν και τα τελευταία χρόνια παρουσιάζεται σχετική κάμψη, εντούτοις αποτελεί σημαντικό πόλο απασχόλησης και οικονομικής δραστηριότητας. Εμφανίζει, σε μεγάλο βαθμό, τα ίδια προβλήματα που αντιμετωπίζει η Ελληνική γεωργία. Η μεγαλύτερη όμως συμμετοχή του στο εισόδημα και την απασχόληση της Περιφέρειας συντελεί, ώστε τα προβλήματα αυτά να είναι οξύτερα για την οικονομία και την κοινωνία της περιοχής. Τα κυριότερα προβλήματα που αντιμετωπίζει ο πρωτογενής τομέας εστιάζονται:

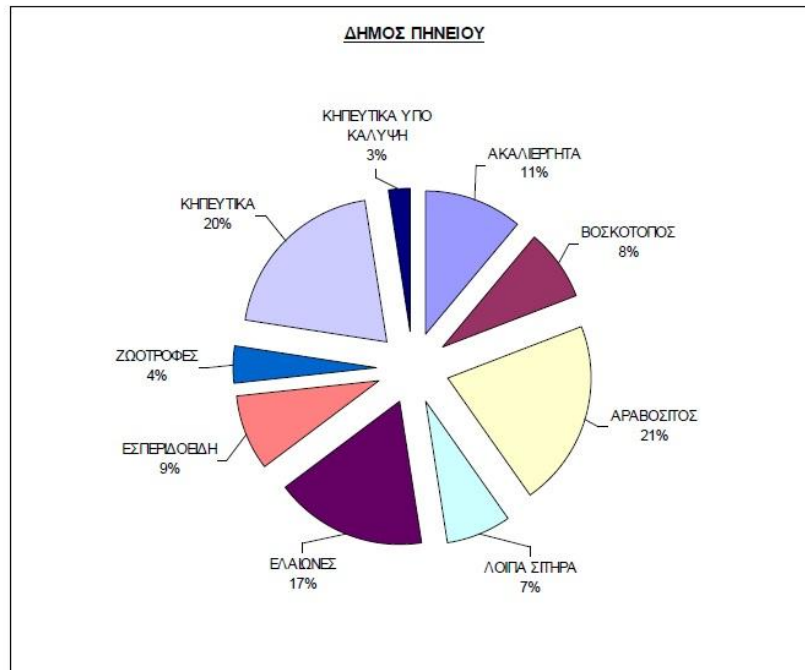
- Στον μικρό και πολυτεμαχισμένο κλήρο (μ.ο. 34,3 στρ.)
- Στην ηλικιακή διάρθρωση του αγροτικού πληθυσμού.
- Στην εκπαίδευση και την κατάρτιση των αγροτών.
- Στις αδυναμίες που παρουσιάζει ο τομέας εμπορίας και διακίνησης των αγροτικών προϊόντων.
- Στην πλημμελή οργάνωση των Αγροτικών Συνεταιριστικών Οργανώσεων και την ως εκ τούτου αδυναμία τους να συμβάλλουν στην εξομάλυνση των συνθηκών προώθησης των αγροτικών προϊόντων και διακίνησης των αγροτικών εισροών.
- Στην έντονη διαφοροποίηση της παραγωγικότητας και των εισοδημάτων εντός της Περιφέρειας, η οποία είναι αποτέλεσμα των φυσικών συνθηκών και γενικότερων δυνατοτήτων των επιμέρους περιοχών. Στις περιοχές αυτές, η έλλειψη εξωγεωργικής απασχόλησης εντείνει τις ανισότητες.

Στην Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας κυριαρχούν οι αροτραίες καλλιέργειες (αραβόσιτος, βαμβάκι, μηδική), οι δενδρώδεις καλλιέργειες (ελιές, εσπεριδοειδή), η αμπελοκαλλιέργεια (κυρίως στο νομό Αχαΐας), ενώ σημαντική είναι και η καλλιέργεια κηπευτικών, υπαίθριων και υπό κάλυψη (κυρίως στο νομό Ηλείας).

[9]



Διάγραμμα 12. Κατανομή των κυριότερων καλλιεργειών στο Δήμο Ανδραβίδας-Κυλλήνης.



Διάγραμμα 17. Κατανομή των κυριότερων καλλιεργειών στο Δήμο Πηνειού.

Πηγή: Καλλιεργητικό πλάνο Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας , Πάτρα 2012

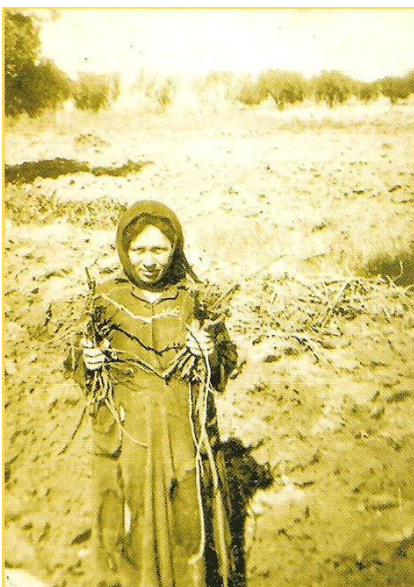
Παλαιότερες καλλιέργειες στην Ηλεία

- Η γλυκόριζα



Η γλυκύρριζα ή γλυκόριζα είναι γένος δικότυλων φυτών που ανήκει στην οικογένεια των ψυχανθών, στην τάξη των χεδρωτών.

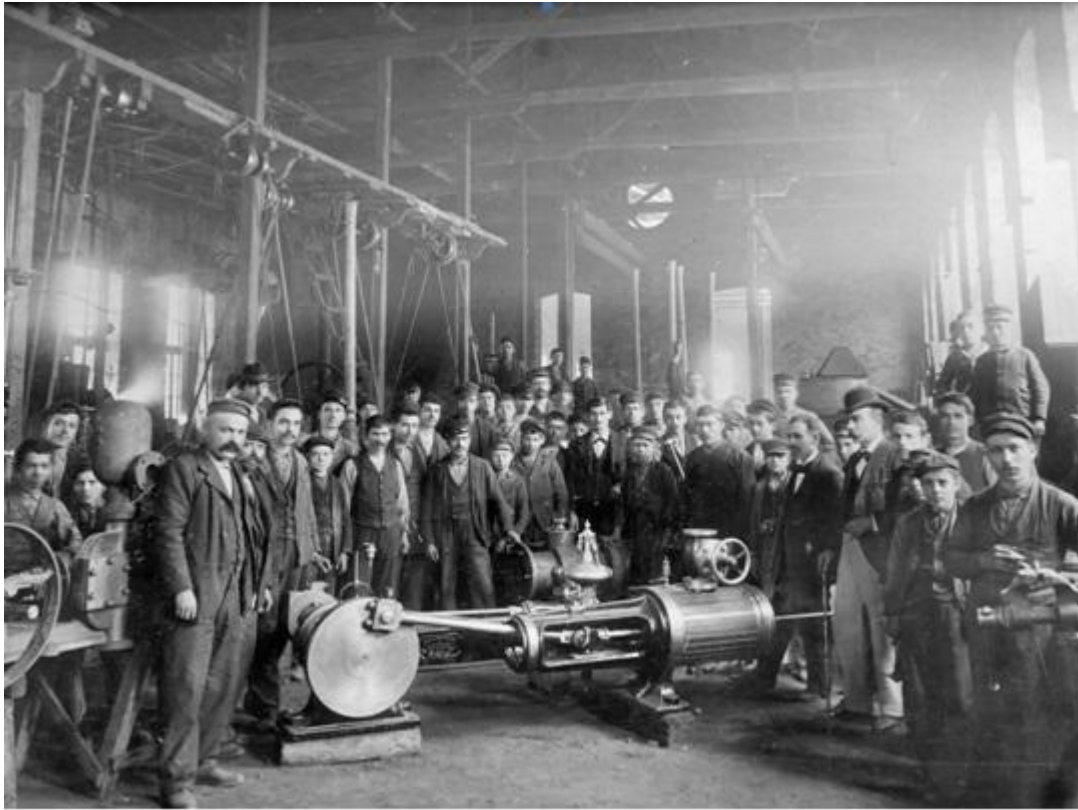
Είναι αυτοφυές πολυετές ποώδες φυτό, συνήθως αδενώδες με βαθύ και πολύ ανεπτυγμένο ρίζωμα, φύλλα σύνθετα και πολυάριθμα και άνθη γαλάζια, βιολετί, λευκά ή κίτρινα, σε ταξιανθία βότρυ ή στάχυ.



Οι ρίζες της γλυκόριζας έχουν πολύτιμες φαρμακευτικές ιδιότητες, ιδιαίτερα για τις παθήσεις του αναπνευστικού συστήματος (βρογχίτιδα, βήχα) και αρκετές φορές χρησιμοποιείται ως διορθωτικό μέσο για να καλύπτει την οσμή ορισμένων φαρμάκων.

Στην Ηλεία, από το 1800μ.Χ ή και παλαιότερα, η γλυκόριζα πλημμύριζε από μόνη της τον κάμπο. Διάφοροι ξένοι αντιπρόσωποι έπαιρναν την πολύτιμη ρίζα για επεξεργασία στο εξωτερικό. Ο Σταύρος Σπηλιόπουλος (1865-1929), πολυταξιδεμένος έμπορος από τη Γαστούνη, είδε ότι η εκμετάλλευση της γλυκόριζας έχει μέλλον για τον τόπο και τον

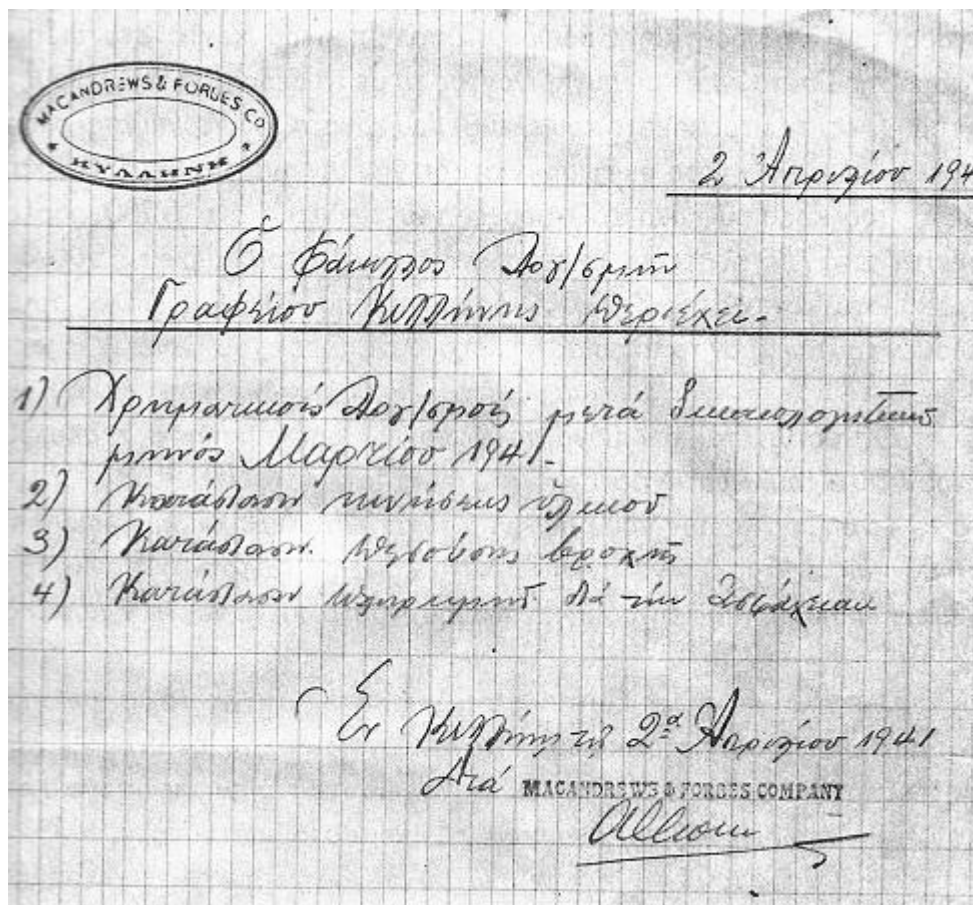
καλλιεργητή και αποφάσισε να ιδρύσει εργοστάσιο στη Γαστούνη για την επεξεργασία αυτού του φυτού.



Όμως ο σκληρός ανταγωνισμός οδήγησε το ελληνικό εργοστάσιο στη χρεοκοπία, μετά από δύο μόλις χρόνια λειτουργίας, και τη ανταγωνιστική αμερικανική εταιρία Mc Andrews & Forbes σε θρίαμβο, ιδρύοντας ένα νέο εργοστάσιο στην Κυλλήνη κοντά στο λιμάνι και δίπλα στη σιδηροδρομική γραμμή για να είναι εύκολη η μεταφορά στην Ιταλία, Μασσαλία και ΗΠΑ.



Η εταιρεία αυτή δούλεψε αρκετές δεκαετίες στην περιοχή της Κυλλήνης αλλά σταμάτησε το 1940 με τον πόλεμο και άρχισε πάλι το 1945. Κράτησε έως το 1962 οπότε και σταμάτησε οριστικά η λειτουργία της.



Μετά το κλείσιμο του εργοστασίου Σπηλιόπουλου στη Γαστούνη, αντιπρόσωπος (διευθυντής) για τη συγκέντρωση του γλυκόριζου στην περιοχή ήταν ο Ανδρέας Θ. Σπηλιόπουλος με γραμματέα την αδελφή του Φανή, οι οποίοι εργάστηκαν αρκετά χρόνια στην εταιρεία Mc Andrews & Forbes.

Το γλυκόριζο γίνονταν κέντρο οικονομικής δραστηριότητας από τους πρώτους χειμωιάτικους μήνες έως και την Άνοιξη, δηλαδή όσο διαρκούσαν τα οργώματα και όσο έμπαινε η αξίνα στη γη. Για πολλά χρόνια βοήθησε οικονομικά τους κατοίκους του κάμπου στους δύσκολους καιρούς μετά από πολέμους και καταστροφές. Αλλά και τα εύκολα χρόνια ήταν ένας πολύ καλός τρόπος για να απασχοληθούν οι κάτοικοι της περιοχής τους χειμώνες που δεν υπήρχαν δουλειές.



Μπορεί το μάζεμα του γλυκόριζου να ήταν δύσκολη δουλειά εκείνη την εποχή αφού γίνονταν με το χέρι αλλά για περισσότερο από έναν αιώνα η ζωή των κατοίκων του κάμπου της Ηλείας είχε δεθεί με αυτή την καλλιέργεια.

Ακόμα και οι μικροί μαθητές, μετά το σχολείο, έτρεχαν πίσω από το αλέτρι του ζευγαριού για να μαζέψουν αυτές τις ρίζες και να τις

πουλήσουν για ένα μικρό

χαρτζιλίκι.

Στο εργοστάσιο οι γλυκόριζες δέματα τα οποία έλυναν οι με τα δικριάνια ξεχώριζαν τα έκοβαν τα άχρηστα μέρη με στέγνωναν τις ρίζες για λίγο, τις τις ζύγιζαν. Μετά τις σε μεγάλους σωρούς για να αποξηρανθούν εντελώς. Από σωρούς διάλεγαν αυτά τα φυτά



έφταναν σε εργάτριες και χώματα, ψαλίδες, μάζευαν και τοποθετούσαν

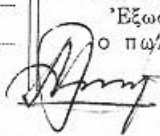
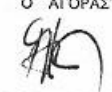
καθόλου υγρασία και τα αποφλοίωναν. Στη συνέχεια τα πολτοποιούσαν με τις πέτρες του ελαιοτριβείου και έπαιρναν την πάστα γιάμπολη. Η γιάμπολη χρησιμοποιείται στην παρασκευή βερνικιών και στην κατασκευή χαρτιού γραφής κίτρινου χρώματος. Εργοστάσιο κατασκευής γιάμπολης εμφανίστηκε και στην Πάτρα το 1831 με άδεια της Κυβέρνησης και πενταετές μονοπωλιακό προνόμιο.

αυτούς τους που δεν είχαν

Στα νεώτερα χρόνια μεμονωμένοι παραγωγοί συνέχισαν να εμπορεύονται το γλυκόριζο, σε μικρές ποσότητες, αφού αυτό έχει περιοριστεί λόγω των φυτοφαρμάκων που ξεραίνουν τις ρίζες και της μεγάλης υγρασίας που έχουν τα χωράφια, μετά την κατασκευή του φράγματος Πηνειού, η οποία το σαπίζει.



Τώρα η εξαγωγή από το χώμα γίνεται με μεγάλα τρακτέρ και όχι όπως παλιά με την αξίνα γι' αυτό και το γλυκόριζο ξαναγίνεται κάθε πέντε χρόνια και όχι κάθε 2-3 όπως παλιά.

ΖΥΓΟΛΟΓΙΟΝ		ΤΙΜΟΛΟΓΙΟΝ	
370		Αριθ. 237	
166		Εν Χαλκιδική τῆς 11/11/1960	
516		ὑπὸ τὴν ἀγορὰν γλυκορρίζου πωληθείσης ὑπὸ Ν. 14.	
464		Παυσανίου χωριὸν Κυλλήνης	
85		εἰς προμηθευτὴν ἐν τῆς ΜΙΚΑΝΤΡΙΟΥΣ & ΦΩΡΜΗΣ	
2520		Κο, Κυλλήνης.	
252		Κιλά Μικτά	516
3714		Φόρα	52
394		Κιλά Καθαρά	464
394		Πρὸς Δοχ. 252 κατὰ κιλὸν Δοχ	394 40
394		Ἐξωφλήθη	
394		Ο ΠΩΛΗΤΗΣ	Ο ΑΓΟΡΑΣΤΗΣ
394			

Τιμολόγιο αγοράς γλυκόριζου

Η σταφίδα



Η σταφίδα είναι ο ώριμος αποξηραμένος καρπός κάθε είδους σταφυλιού. Αναπτύχθηκε πολύ η καλλιέργειά της στην Αχαΐα, Ηλεία, Αργολίδα, Κορινθία, Μεσσηνία, Ζάκυνθο και Κεφαλονιά.

Τα παλαιότερα χρόνια αποτελούσε το κύριο προϊόν εξαγωγής της χώρας μας. Ήταν πολύτιμο αγαθό και η τιμή της έπαιζε ανάλογα με τη ζήτηση.

Ένας συμπολίτης μας, ο Νίκος Γεωργ. Παπουτσής από τα Καβάσιλα της Ηλείας, περιγράφει στο βιβλίο του «Στην καρδιά του κάμπου» τον τρόπο καλλιέργειας της σταφίδας τα παλαιότερα χρόνια:

«Οι καλλιεργητές από τη στιγμή που τελείωνε η συγκομιδή μέχρι να πουληθεί δεν είχαν άλλο θέμα συζήτησης από το θα γίνει με την σταφίδα, πόσο και πότε θα πουληθεί. Στα χωριά υπήρχαν έμποροι που διακινούσαν τη σταφίδα που παράγονταν στην περιοχή. Οι καλλιεργητές μπορούσαν με τρεις τρόπους να διαθέσουν την παραγωγή τους. Η πρώτη ήταν να την πουλήσουν αμέσως σε κάποια καλή τιμή. Η δεύτερη να την «ρίξουν αδήλωτη» στην αποθήκη του εμπόρου και να κλείσουν την τιμή όποτε αυτοί τη θεωρούσαν ικανοποιητική.

Η Τρίτη επιλογή ήταν να την δώσουν στον Αυτόνομο Σταφιδικό Οργανισμό (ΑΣΟ) , ο οποίος φρόντιζε να προστατεύει τους παραγωγούς από την εκμετάλλευση κάποιων εμπόρων.

Οι περισσότεροι προτιμούσαν την πρώτη λύση γιατί είχαν άμεσες ανάγκες και ο ΑΣΟ συνήθως αργούσε να τους πληρώσει ενώ ταυτόχρονα κρατούσε και τα δάνεια που χρωστούσαν οι παραγωγοί στην κρατική αγροτική τράπεζα.

Η καλλιέργεια της σταφίδας ήταν πολύ επίπονη και χρονοβόρα. Αρχίζε με τις πρώτες βροχές του Οκτώβρη και τελείωνε με τα



«Πρωτοβρόχια» του Αυγούστου. Αυτούς τους δέκα μήνες, η παρουσία στο χωράφι του καλλιεργητή ήταν απαραίτητη. Με τις πρώτες βροχές γινόταν το ξελάκωμα και η λίπανση. Όταν έμπαινε ο Νοέμβρης ανανέωναν τα παλιά κλήματα με καταβολάδες. Το Δεκέμβριο καθαρίζανε με το κλαδευτήρι όλα τα περιττά κλαδιά από το κλήμα και αφήνανε τις χοντρές βέργες, αυτές που θα ευδοκίμοιούσαν. Συγχρόνως στηρίζανε και τα αδύνατα κλήματα με χοντρά καλάμια. Στα μέσα του Γενάρη κόβανε με την ψαλίδα τις βέργες αφήνοντας «δύο μάτια και το τυφλό». Τις κομμένες βέργες τις μάζευαν με μεγάλη προσοχή γιατί ήταν τα καλύτερα ξύλα για το ψήσιμο του φαγητού στο φούρνο ή την σχάρα. Μέχρι να τελειώσουν αυτές οι δουλειές, είχε έρθει ο Μάρτιος και έπρεπε να γίνει το σκάψιμο. Αυτή η δουλειά απαιτούσε πολλά χέρια γιατί έπρεπε να γίνει σε περιορισμένο χρονικό διάστημα ώστε το χώμα να μην είναι ούτε ξερό ούτε λασπερό και να ανοίγει εύκολα με την αξίνα. Με τον ερχομό της Άνοιξης άρχισαν τα ραντίσματα με τις ψιχαστήρες για τον περονόσπορο.

Στις αρχές του Μάη, εξειδικευμένοι εργάτες, χαράκωναν τα κλήματα ώστε να μην κατέβουν προς τα κάτω τα υγρά και να χοντρύνουν οι καρποί. Τον Ιούνιο ο καλλιεργητής έπρεπε να παρακολουθεί καθημερινά την εξέλιξη του καρπού στο αμπέλι. Αρκετές οικογένειες μετακόμιζαν στα χτήματά τους και έμεναν σε σπίτια που είχαν φτιάξει εκεί για τους καλοκαιρινούς μήνες. Ταυτόχρονα όλη η οικογένεια δούλευε στα αμπέλια είτε στερεώνοντας με καλάμια τις φορτωμένες με καρπό βέργες που ακουμπούσαν στο χώμα είτε ξεφυλλίζοντας τα κλήματα ώστε να μην εμποδίζεται ο αέρας και ο ήλιος να φτάσει στα τσαμπιά. Αρχές Αυγούστου άρχιζε η προετοιμασία για τον τρύγο. Καθάριζαν τα αλώνια που θα άπλωναν τη σταφίδα και τα χύμιζαν με χυλό από γλίνα, ένα χώμα που έφερναν από τους λόφους του Βρανά και του Μάχου. Από τις 10 Αυγούστου ξεκίναγε ο τρύγος. Οι τρυγητάδες έκοβαν τα σταφύλια, οι κουβαλητάδες τα μετάφεραν με τα

τριγυκόφωνα στο αλώνι και ο απλωτής τα άπλωνε κάνοντας συγχρόνως και τη διαλογή. Για να ξεραθεί η σταφίδα στο αλώνι ήθελε περίπου δύο εβδομάδες. Στο ενδιαμέσο γυρίζανε τη σταφίδα, σε ώρες που είχε δροσιά και τέλος την καθαρίζανε από τα μικρά κλαράκια και περίμεναν τον έμπορο, φυλάγοντάς την σε 24ωρη βάση αφού δεν ήταν λίγοι αυτοί που παραμόνευαν για να την κλέψουν.

Η καλλιέργεια της σταφίδας επηρεάζονταν πολύ από τον καιρό και η καλή σοδειά δεν ήταν πάντα δεδομένη. Τα παλαιότερα χρόνια ήταν πολυτέλεια τα ψηλά αλώνια ή τα σταφιδόπανα για την προστασία της και δεν ήταν λίγες οι φορές που οι δυνατές βροχές παρέσυραν την απλωμένη σταφίδα και κατέστρεφαν την παραγωγή. Αλλά και οι μικρότερες βροχές δεν έκαναν λιγότερη ζημιά αφού έριχναν χαμηλά την τιμή της σε περίπτωση που βρεχόταν».

Τώρα η σταφίδα καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή του Πύργου και της Ολυμπίας, με σύγχρονα μέσα.

Το βαμβάκι

Ιστορικά στοιχεία

Στην Ελλάδα, η πρώτη καλλιέργεια του βαμβακιού πραγματοποιήθηκε στην Ηλεία τον 20 αιώνα Π.χ. και αργότερα επεκτάθηκε και σε άλλες περιφέρειες, με το όνομα Βύσσος, γι' αυτό και τα υφάσματα που κατασκεύαζαν τα ονόμαζαν Βυσσινά.

Το βαμβάκι στην Ελλάδα το έφεραν οι στρατιώτες του Μ. Αλεξάνδρου από τις μακρινές Ινδίες. Ο Ηρόδοτος, ο πατέρας της ιστορίας, γύρω στα 445 Π.χ. έγραφε: «Στην Ινδία φυτρώνουν άγρια δένδρα που παράγουν μαλλί πιο ωραίο και πιο εκλεκτό από το μαλλί του προβάτου και από τα δένδρα αυτά οι Ινδοί εξασφαλίζουν τα ρούχα τους».

Εκτός από την Ινδία, από πολύ παλιά, αναπτύχθηκε η καλλιέργεια του βαμβακιού στην Κεντρική και Νότια Αμερική. Ο Κολόμβος, στο πρώτο του ταξίδι στο Νέο κόσμο αναφέρει ότι στο πρώτο νησί του συμπλέγματος Μπαχάμες οι ιθαγενείς τους έδωσαν μαζί με άλλα δώρα και κουβάρια από βαμβακερό νήμα. Επίσης χρησιμοποιούσαν κούνιες και άλλα είδη φτιαγμένα από βαμβακερό σχοινί.

Η μετονομασία σε βαμβάκι πραγματοποιήθηκε κατά τα χρόνια του Ιουστινιανού, ενώ τον 6ο αιώνα μ.Χ. συμπεριελήφθη και στην Ιουστινιανεία Νομοθεσία. Κατά τη βυζαντινή εποχή το βαμβάκι είχε διαδοθεί σε ολόκληρη τη χώρα και στη συνέχεια στη διάρκεια της Τουρκοκρατίας εξαπλώθηκε σε πολλές περιοχές ως τα Αμπελάκια, τον Τίρναβο, την Αγιά και τις Σέρρες. Παράλληλα την ίδια εποχή η Μακεδονία, η Θεσσαλία, η Κρήτη και τη Λήμνος ανέπτυξαν εξαγωγική δραστηριότητα. Στη Δυτική Ευρώπη το βαμβάκι παρέμεινε άγνωστο για πολλούς αιώνες και έγινε αργότερα γνωστό από τους Άραβες μέσω της Ισπανίας.



Το 1911 το βαμβάκι καλλιεργείται σε 90.500 στρέμματα με μέση στρεμματική απόδοση 52

κιλά. Κατά τη δεκαετία του 80 η καλλιέργεια βάμβακος αναπτύχθηκε σημαντικά στην Ελλάδα. Η Ελληνική νηματουργία καλύπτεται από την εγχώρια παραγωγή βάμβακος, ενώ σημαντικές ποσότητες



κατευθύνονται στο εξωτερικό και κυρίως προς τις Τρίτες χώρες.

Το βαμβάκι αποτελεί ένα ιδιαίτερος συναλλαγματοφόρο προϊόν, ενώ η Ελλάδα συγκαταλέγεται ανάμεσα στις 10 μεγαλύτερες βαμβακοπαραγωγικές χώρες του κόσμου και στις πρώτες θέσεις της Ευρώπης.

Το φυτό - βαμβάκι

Το βαμβάκι είναι γένος Αγγειόσπερμων Δικοτυλήδων φυτών που ανήκει στην τάξη Στυλοφόρα, οικογένεια Μαλβίδες (Malvaceae). Η επιστημονική του ονομασία είναι Γοσσύπιο. Στη φύση είναι γνωστά 26 είδη βαμβακιού είναι ιθαγενή των τροπικών περιοχών της Ασίας και της Αφρικής και



ανήκουν σε 6 διαφορετικούς γενότυπους. Μερικά από αυτά είναι θαμνώδη ή δενδρώδη φυτά, ενώ άλλα μονοετή ποώδη, που καλλιεργούνται σε ψυχρές σχετικά περιοχές.

Το ριζικό σύστημα των καλλιεργούμενων βαμβακιών φθάνει σε βάθος μέχρι και 2 μέτρα. (συνήθως όμως δεν προχωρεί

πάνω από 60 cm). Ο βλαστός του εαμβακΙΟΥ παρουσιάζει μικρότερη ή μεγαλύτερη διακλάδωση, ανάλογα κυρίως με την πυκνότητα σποράς.

Η κύρια ρίζα του βαμβακόφυτου προχωρεί κατακόρυφα προς τα κάτω και για αρκετές ημέρες δεν σχηματίζει καμία διακλάδωση. Η ανάπτυξη της γίνεται πολύ γρήγορα.

Στους 180 C μεγαλώνει 0,9 mm την ώρα και στους 220 C 1,25 mm. Οι δευτερεύουσες ρίζες αρχίζουν συνήθως να σχηματίζονται όταν η κύρια ρίζα αποκτήσει μήκος 12 cm περίπου. Από τις δευτερεύουσες ρίζες, που διακλαδίζονται και ξανά διακλαδίζονται πολύ, σχηματίζονται τριτεύουσες κ.λ.π ρίζες. Το νερό και τα θρεπτικά συστατικά το φυτό τα παίρνει από το έδαφος με απειράριθμα ριζικά τριχίδια που είναι μονοκύτταρα.

Καλλιέργεια και προϊόντα.

Τέσσερα είναι τα καλλιεργούμενα είδη βαμβακιού.

Τα δύο προέρχονται από τον Νέο κόσμο είναι τετραπλοειδή. Τα άλλα που προέρχονται από τον παλαιό είναι διπλοειδή.

1) Χνουδωτό βαμβάκι. Οι καλλιεργούμενες ποικιλίες του είδους αυτού παράγουν το 95% της παγκόσμιας παραγωγής.

Στη χώρα μας είναι το μοναδικό είδος που καλλιεργείται ως μονοετές, γιατί το ψυχρό κλίμα του χειμώνα δεν του επιτρέπει να επιζήσει.

2) Βαρβαδινό βαμβάκι. Περιλαμβάνει πολυετείς και ετήσιους τύπους φυτών. Στο Περού, στη Βραζιλία και την Κολομβία καλλιεργούνται πολυετείς τύποι, που γίνονται ολόκληρα δέντρα, ύψους μέχρι και 6 μέτρα.

3) Πώδες βαμβάκι. Καλλιεργείται στην Ινδία, στο Πακιστάν και στην Αφρική. Στην Ελλάδα, μέχρι το 1940 καλλιεργούνταν στην περιοχή Σερρών, όπου ήταν γνωστό με την ονομασία Μπατούτο.

4) Δενδρώδεις βαμβάκι. Καλλιεργείται στην Ινδία και τη Σρι Λάνκα (άλλοτε Κυϋλάνη). Στην Ινδία μάλιστα θεωρείται ιερό φυτό και βρίσκεται ακόμη και σήμερα γύρω από ναούς.

Για να αναπτυχθεί το βαμβάκι με επιτυχία σε μια περιοχή χρειάζεται η διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου να είναι τουλάχιστον 180 έως 200 ημέρες. Το βαμβάκι χρειάζεται ικανοποιητική υγρασία και άφθονη ηλιοφάνεια.

Το βαμβάκι είναι φυτό της θερμής εποχής, και είναι ιδιαίτερα απαιτητικό σε θερμοκρασία. Οι πρώιμοι παγετοί του φθινοπώρου και οι όψιμοι της άνοιξης καθορίζουν τα όρια καλλιέργειας του βαμβακιού. Οι πιο ευνοϊκές συνθήκες για την ανάπτυξη του είναι μέτρια άνοιξη, (δηλαδή ούτε πολλή ζέστη ούτε πολύ κρύο, με ελαφρές αλλά συχνές βροχοπτώσεις, ζεστό και υγρό καλοκαίρι και φθινόπωρο ξηρό και δροσερό. Βροχερός καιρός, όταν ανοίγουν τα καρύδια, καθυστερεί την ωρίμανση, διακόπτει τη συλλογή και προκαλεί ζημιές στις ίνες του βαμβακιού.

Αναπτύσσεται καλά στα μετρίως γόνιμα εδάφη. Τα καλύτερα εδάφη είναι τα αργιλοαμμοπηλώδη που έχουν αρκετή οργανική ουσία και μέτριες ποσότητες αζώτου, φωσφόρου και καλίου.

Η καλύτερη εποχή σποράς του βαμβακιού στη χώρα μας είναι το χρονικό διάστημα από τις αρχές Απριλίου ως και τις πρώτες ημέρες του Μαΐου. Πιο πρώιμα σπέρνεται στις νοτιότερες περιοχές και πιο όψιμα στις Βόρειες. Για να σπαρθεί το βαμβάκι πρέπει το έδαφος σε βάθος 5 περίπου εκατοστόμετρα να έχει θερμοκρασία 15 C. Χαμηλότερες θερμοκρασίες καθυστερούν το φύτευμα και ο σπόρος ή το νεαρό φυτάριο υφίσταται ζημιές από μύκητες ή από διάφορα άλλα αίτια.

Το μεγαλύτερο μέρος των καλλιεργούμενων εκτάσεων σπέρνεται με σπαρτικές μηχανές. Η σπορά με μηχανές παρουσιάζει σοβαρά πλεονεκτήματα, όπως οικονομία σπόρου, δυνατότητα χρησιμοποίησης σκαλιστηριού ή φρέζας για την καταπολέμηση των ζιζανίων, ευκολία στην άρδευση και συγκομιδή.



Το βαμβάκι είναι καλλιέργεια που δεν εξαντλεί το έδαφος σε θρεπτικά συστατικά. Στη χώρα μας το μεγαλύτερο μέρος των καλλιεργούμενων εκτάσεων ποτίζεται. Ο αριθμός των ποτισμάτων υπό τις ελληνικές συνθήκες, κυμαίνεται μεταξύ 3 και 7. Η άρδευση γίνεται με τη μέθοδο της κατάκλισης, των αυλακών (ροή) ή της τεχνητής βροχής ή της άρδευσης με σταγόνες. Η συλλογή του βαμβακιού γίνεται είτε με το χέρι είτε με μηχανές.



Προϊόντα

Μετά τη συγκομιδή, το σύσπορο βαμβάκι μεταφέρεται στα εκκοκκιστήρια, όπου γίνεται ο αποχωρισμός των ινών από τον σπόρο. Η σχέση μεταξύ ινών και σπόρου είναι 1 προς 2. Ένα μεγάλο μέρος από την ελληνική παραγωγή βαμβακιού καταναλίσκεται από τις ελληνικές βιομηχανίες για την κατασκευή νημάτων και βαμβακερών υφασμάτων. Το υπόλοιπο εξάγεται σε διάφορες χώρες κυρίως υπό τη μορφή νημάτων.



Υπολογίζεται ότι το βαμβάκι έχει περισσότερες από χίλιες διαφορετικές χρήσεις. Η κατασκευή υφασμάτων έρχεται πρώτη σε σχέση με τις άλλες χρήσεις του. Η ίνα του βαμβακιού αποτελεί την κυριότερη κλωστική ύλη της υφαντουργίας. Από το σπόρο του βαμβακιού εξάγεται λάδι, το οποίο χρησιμοποιείται στη βιομηχανία, και ως επιτραπέζιο.

Το βαμβάκι, μαζί με τη σόγια και την αραχίδα, είναι τα τρία κυριότερα ελαιούχα φυτά. Τέλος, μετά την εξαγωγή του λαδιού απομένει ο βαμβακοπλακούντας, η γνωστή βαμβακόπιτα, που αποτελεί χρήσιμη τροφή για τα ζώα.

Το ρύζι

Φυτό της οικογένειας των αγρωστωδών, της τάξης των λεπυρανθών, της κλάσης των μονοκοτυλήδων. Το επιστημονικό όνομά του είναι όρυζα η εδώδιμος. Πιστεύεται πως κατάγεται από την Ινδία ή τη νοτιοανατολική Ασία. Ήταν γνωστό και καλλιεργούνταν στην Κίνα από το 2.800 π.Χ. Από την Ασία διαδόθηκε στην Αφρική, το 700 μ.Χ. η καλλιέργειά του επεκτάθηκε στην Ευρώπη και το 16ο αι. στις Η.Π.Α.

Σήμερα καλλιεργείται σ' όλες σχεδόν τις τροπικές και υποτροπικές χώρες και σε πολλές χώρες της εύκρατης ζώνης. Η καλλιέργειά του εκτείνεται μέχρι τον 48ο παράλληλο στο βόρειο ημισφαίριο και μέχρι τον 35ο παράλληλο στο νότιο ημισφαίριο. Στην Ελλάδα άρχισε να καλλιεργείται από τα χρόνια του μεσαίωνα. Από το 1952 η

χώρα μας είναι αυτάρκης σε ρύζι. Σημαντικότεροι νομοί που παράγουν ρύζι είναι οι νομοί Σερρών, Θεσσαλονίκης, Αιτωλοακαρνανίας, Φθιώτιδας, Καβάλας, Λακωνίας και Ιωαννίνων.



Τα φύλλα του είναι επιμήκη, γραμμοειδή, παραλληλόνευρα και καλύπτουν το στέλεχος στα μεσογονάτια διαστήματα με μια θήκη που ονομάζεται κολεός. Τα στελέχη είναι όρθια, πλώδη, κοίλα στο εσωτερικό τους, εκτός από τα σημεία που σχηματίζονται οι κόμβοι. Έχουν μικρά μεσογονάτια διαστήματα και από τους κόμβους που βρίσκονται στο κάτω μέρος των στελεχών εκφύονται εναέριες ρίζες και δευτερεύοντες

βλαστοί. Το ριζικό σύστημα έχει θυσανώδη μορφή και αναπτύσσεται σε μικρό βάθος (μέχρι 10 εκ.). Τα άνθη είναι πολύ μικρά και ενώνονται (ανά τρία), σχηματίζοντας σταχίδια. Από τα τρία άνθη που υπάρχουν σε κάθε σταχίδιο μόνο το ένα είναι γόνιμο. Πολυάριθμα σταχίδια ενώνονται πάλι πάνω σε έναν κοινό άξονα και σχηματίζουν ταξιανθία φόβη. Κάθε σταχίδιο περιβάλλεται κοντά στη βάση του από δύο μικρά φύλλα, που ονομάζονται άγονα λέπυρα (πάνω και κάτω λέπυρο. Ο καρπός είναι καρύοψη και καλύπτεται από τα λέπυρα, που δεν ξεκολλούν με τον αλωνισμό, αλλά με ειδικές αποφλοιωτικές μηχανές.



Οι κόκκοι του ρυζιού δεν αποτελούν πλήρη τροφή, παρόλο που έχουν μεγάλη θρεπτική αξία, γιατί το μεγαλύτερο μέρος των θρεπτικών ουσιών βρίσκεται στα εξωτερικά στρώματά τους, που χάνονται με την αποφλοιώση. Στους Ασιάτες η αποκλειστική σχεδόν διατροφή τους με αποφλοιωμένο ρ. προκαλεί την αρρώστια "μπέρι μπέρι", που οφείλεται σε έλλειψη της σύνθετης αντινευρικής βιταμίνης Β. Τα σπέρματα του ρ. δεν περιέχουν πολλές λευκωματώδεις ουσίες (7% περίπου), αλλά η περιεκτικότητά τους σε άμυλο είναι μεγάλη (65-75%).

Το ρύζι χρησιμοποιείται ως μέσο διατροφής του ανθρώπου (πιλάφι, λαπάς, σούπα, ρυζόγαλο κ.ά.). Χρησιμοποιείται για την παρασκευή αμύλου, που είναι γνωστό ως "πούδρα". Με ζύμωση δίνει ένα οينوπνευματώδες ποτό, πολύ διαδομένο στην Άπω Ανατολή και γνωστό με το όνομα "σακέ". Είναι χρήσιμο επίσης στη φαρμακευτική και τη χαρτοποιία.



Στην Ηλεία καλλιεργήθηκε σε μεγάλες ποσότητες αλλά τώρα οι νέοι αγρότες δεν την προτιμούν ως καλλιέργεια.

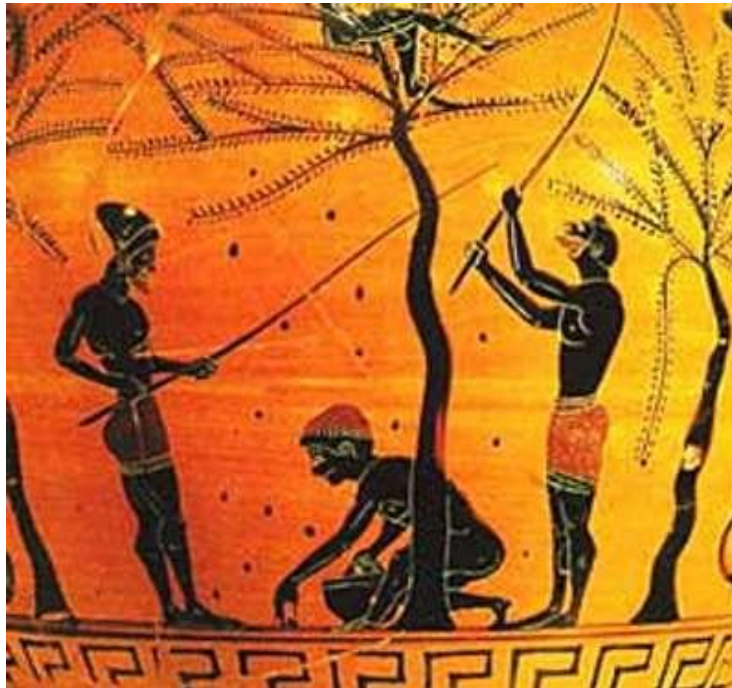
Η ελιά και το λάδι

Ο πολιτισμός της ελιάς

Παλαιά όσο η ανθρώπινη ύπαρξη, ιερή όσο τα ανεξήγητα μυστήρια, πολύτιμα μοναδική, που μόνο ως δώρο των θεών προς τους ανθρώπους θα μπορούσε να χαρακτηριστεί, η Ελαία ξεπροβάλλει από την προϊστορία και βρίσκοντας ευνοϊκές συνθήκες ορθώνεται στο χώρο της Μεσογείου ως μόνιμο και κυρίαρχο στοιχείο του τοπίου της, σύντροφος και τροφός των κατοίκων της, σύμβολο της λατρείας της.

Η ελιά εμφανίστηκε ως αγριελιά στην Μεσόγειο, εκεί που μερικοί από τους πολιτισμούς. Για την έχουν γίνει πολλές διατυπωθεί εικασίες.

Σε αρχαιολογικές έγιναν στις βρέθηκαν φύλλα ελιάς, τα οποία υπολόγισαν ότι είναι 50-60000 ετών.



για πρώτη φορά Ανατολική αναπτύχθηκαν αρχαιότερους προέλευσή της έρευνες και έχουν διάφορες

έρευνες που Κυκλάδες, απολιθωμένα

Στις πινακίδες της Γραμμικής Β γραφής, που ανακαλύφθηκαν στην Αρχαία Πύλο, υπάρχει το ιδεόγραμμα της ελιάς και του ελαιόλαδου.

Στις αρχαίες τελετές, το δέντρο της ελιάς ήταν το δέντρο του του έδινε μια ξεχωριστή θέση. Πολλοί μύθοι σχετίζονται με λάδι. Το δέντρο αυτό, θεωρείται ακόμα και σήμερα θεϊκό ειρήνης, προστασίας και γονιμότητας.



καλού και αυτό την ελιά και το δώρο, σύμβολο

Η ελιά επηρέασε τα ήθη και τα έθιμα των Ελλήνων και των άλλων λαών της Μεσογείου, που με το πέρασμα των χρόνων δημιούργησαν έναν εντελώς ιδιαίτερο πολιτισμό, τον πολιτισμό της ελιάς.



Η ελιά και το λάδι χρησιμοποιήθηκαν από τα πολύ παλιά χρόνια τόσο στην καθημερινή ζωή των Ελλήνων όσο και ως έπαθλο αγώνων.

Τα κλαδιά της ελιάς έγιναν στεφάνια(Κότινος) για να στεφανώνουν τους νικητές των Ολυμπιακών Αγώνων και το ελαιόλαδο βραβείο για τους νικητές των Παναθηναϊκών Αγώνων.



Το λάδι, όπως το σιτάρι και το κρασί, χρησιμοποιείται σε πολλές τελετές της ορθόδοξης χριστιανικής θρησκείας.

Η ελιά κυριαρχεί στο ελληνικό τοπίο και εμπνέει τους καλλιτέχνες από

την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Τα

κλαδιά της, τα φύλλα της, σκηνές από

το μάζεμα του καρπού, στόλισαν τοίχους αρχαίων παλατιών

αλλά και αρχαίους αμφορείς και αγγεία. Έγιναν το θέμα

γνωστών έργων ζωγραφικής νεότερων Ελλήνων και ξένων

καλλιτεχνών.



Αρκετοί σύγχρονοι ζωγράφοι απεικονίζουν τα κλαδιά της σε πίνακες, πήλινα κάδρα ή πήλινα αντικείμενα και πήλινα στεφάνια.

Την ελιά τη βρίσκουμε στα κείμενα των αρχαίων και των σύγχρονων Ελλήνων συγγραφέων και ποιητών, που την ύμνησαν όσο λίγα δέντρα γιατί την αγάπησαν πολύ.

Πολλές παροιμίες έχουν ειπωθεί σχετικά με τη ελιά και το λάδι και χρησιμοποιείται σε πολλές φράσεις για να περιγράψει διάφορες καταστάσεις, όπως την ηρεμία, την αθώωση, το δραστήριο άνθρωπο, τη λιτή ζωή, το βάπτισμα ή την ταλαιπωρία που



μπορεί να υποστεί κάποιος.

Σήμερα η ελιά, καλλιεργείται συστηματικά στην Ελλάδα και αποτελεί κύριο αγροτικό προϊόν της χώρας μας.

Το λάδι, το βασικό προϊόν της ελιάς, κατέχει τη σημαντικότερη θέση στη διατροφή μας. Η μεγάλη

[28]



ποικιλία, η νοστιμιά και οι ευεργετικές ιδιότητες των λαδερών φαγητών, τα έχουν κάνει αναπόσπαστο κομμάτι στο καθημερινό τραπέζι αρκετών Ελλήνων.

Έρευνες που γίνονται συνεχώς, σχετικά με τις ευεργετικές ιδιότητες του ελαιόλαδου στον ανθρώπινο οργανισμό, αποδεικνύουν ότι οι πληθυσμοί των μεσογειακών χωρών παρουσιάζουν χαμηλότερη θνησιμότητα από καρκίνους και καρδιαγγειακά νοσήματα. Η εξήγηση για αυτό το γεγονός βρίσκεται στον τρόπο διατροφής τους και κυρίως στη υψηλή κατανάλωση ελαιόλαδου, όσπριων, λαχανικών και φρούτων. Η Μεσογειακή Διατροφή καθιερώθηκε ως διαιτητικό πρότυπο και το ελαιόλαδο ως ελιξίριο ζωής.



Αρκετές φορές χρησιμοποιείται και για τη συντήρηση τροφίμων.

Παλαιότερα, με λάδι, οι νοικοκυρές έφτιαχναν μόνες τους το σαπούνι που χρησιμοποιούσαν

ύσαν για την καθαριότητα των ρούχων και των οικιακών σκευών. Μερικές φορές, διακοσμούσαν τα σαπούνια αυτά με διάφορες σφραγίδες.



Διακοσμή πολλά σκεύη καθημερινής χρήσης τόσο με τα φύλλα της όσο και με τους καρπούς της.

Η παραγωγή του λαδιού

Η διαδικασία παραγωγής ελαιόλαδου από τα παλαιότερα χρόνια μέχρι σήμερα έχει υποστεί μικρές αλλαγές οι οποίες τις περισσότερες φορές δεν έχουν να κάνουν με την διαδικασία αυτή καθ' αυτή, αλλά με επιμέρους ενέργειες ή με τα μέσα που χρησιμοποιούμε για να λάβουμε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Βασική προϋπόθεση για να ξεκινήσει η ελαιοσυλλογή είναι, εκτός από την ωρίμανση του καρπού να έχουν προϋπάρξει οι κατάλληλες κλιματολογικές συνθήκες. Αυτό γιατί δεν μας ενδιαφέρει μόνο να είναι ώριμος ο καρπός, αλλά και το δέντρο να είναι έτοιμο για να μας δώσει τον καρπό του.

Παλαιότερα, προτεραιότητα ήταν η παραγωγή όσο το δυνατόν μεγαλύτερης ποσότητας ελαιόλαδου, αφού ήταν μείζον θέμα το ζήτημα της επιβίωσης της κοινωνίας των ανθρώπων και της οικογένειας ή του ατόμου ειδικότερα. Επίσης, ζητούμενο ήταν να είναι εύγευστο το ελαιόλαδο που θα παραχθεί, πράγμα που συνδέετε άμεσα με τον βαθμό ωρίμανσης του καρπού αλλά όχι με την ποιότητα του. Παλαιότερα, η συλλογή του ελαιοκάρπου δεν γίνονταν με μηχανικά μέσα, όπως σήμερα, και τα δέντρα δεν χρειαζόταν να περάσουν την δοκιμασία των σημερινών μέσων περισυλλογής του καρπού. Τότε περίμεναν να πέσει ο καρπός από μόνος του χάρη στην γη και να τον μαζέψουν από εκεί ή στην καλύτερη και πιο εκσυγχρονισμένη εκδοχή, ράβδιζαν με καλάμια πολύ προσεχτικά τα κλαδιά της ελιάς μέχρι να πέσει ο ήδη ώριμος καρπός στη γη.

Τη σημερινή εποχή τα απαραίτητα εργαλεία είναι πολλά και ποικίλουν ανάλογα με το σύστημα συλλογής καρπού του κάθε παραγωγού. Τα κυριότερα είναι:

- τα λεγόμενα ελαιόπανα , δηλαδή ειδικά νάιλον μεγάλα σεντόνια πάνω στα οποία πέφτει ο καρπός της ελιάς μετά τον ραβδισμό του δέντρου.
- το ραβδιστικό σύστημα, δηλαδή μια βενζινομηχανή η οποία παράγει ρεύμα και από εκεί τροφοδοτούνται ειδικού τύπου βέργες οι οποίες ραβδίζουν τα κλαδιά του δέντρου για να πέσει ο καρπός κάτω.
- ένα αλυσοπρίονο, μηχάνημα που χρησιμεύει για το κλάδεμα του δέντρου.
- οι χτένες, δηλαδή πλαστικές τσουγκράνες με τις οποίες χτενίζονται τα ελαιόπανα ώστε να ξεχωρίζουν τα κλαδιά και τα φύλλα της ελιάς από τον καρπό της αφού όταν ραβδίζουμε το δέντρο εκτός από καρπό πέφτουν φύλλα αλλά και σπασμένα κλαδιά κάτω στην γη.
- τα τσουβάλια ή τα πλαστικά τελάρα για να μεταφερθεί ο καρπός από το χωράφι στο ελαιοτριβείο όπου και θα συνθλιβεί για να παραχθεί το λάδι.



Στο ελαιοτριβείο ο καρπός πρώτα πλένεται και ζυγίζεται για να μπει στην εκθλιπτική φάση, αφού πρώτα περάσει μέσα από ένα δυνατό κύμα αέρα το οποίο είναι έτσι φτιαγμένο ώστε να φεύγουν τα φύλλα που έχουν απομείνει μέσα στον καρπό.



Ο καθαρός καρπός περνάει μέσα από τον σπαστήρα, ένα ειδικό μηχάνημα το οποίο συνθλίβει την ψίχα του καρπού και το κουκούτσι ώστε να γίνουν ένα μείγμα σαν μια παχύρρευστη κρέμα. Έπειτα το μείγμα αυτό, η λεγόμενη ζύμη, διοχετεύεται σε ειδικούς θαλάμους για να μαλαχτεί επί ώρες. Η διαδικασία της μάλαξης είναι πολύ

σημαντική και αν δεν γίνει σύμφωνα με τα πρότυπα των κανονισμών μπορεί να καταστρέψει την ποιότητα του ελαιόλαδου. Το βασικό είναι να μην τροφοδοτούνται τα σημεία μάλαξης με ζεστό νερό και γενικά να μην υπάρχει θερμοκρασία υψηλή στον μαλακτήρα. Διότι έχει επικρατήσει εσφαλμένα η εντύπωση από πολύ παλιά ότι όσο πιο πολύ ζέστη υπάρχει στο πεδίο μάλαξης τόσο πιο πολύ μεγάλη απόδοση σε λάδι θα έχουμε. Αφού περάσει η ζύμη τον προβλεπόμενο χρόνο στον μαλακτήρα, δηλαδή στο θάλαμο μάλαξης έπειτα την διοχετεύουμε σε ειδικό μηχάνημα, το οποίο κατά κάποιον τρόπο χρησιμοποιώντας τη φυγόκεντρο δύναμη αλλά και κάποιες άλλες μηχανικές τεχνικές, οι οποίες διαφέρουν ανάλογα την κατασκευάστρια εταιρία, καταφέρνει να ξεχωρίσει τα



υγρά στοιχεία της ζύμης από το στερεό. Τα υγρά στοιχεία είναι το λάδι και το νερό και το στερεό είναι τα υπολείμματα από το κουκούτσι της ελιάς.

Έτσι υπάρχουν δύο αγωγοί, ο ένας διοχετεύει το στερεό μέρος, την λεγόμενη πυρήνα (δηλαδή



τον πυρήνα του καρπού, το κουκούτσι) σε ένα αποθηκευτικό χώρο από τον οποίο μετά θα μεταφερθεί με μεγάλα φορητά σε ειδικό εργοστάσιο (πυρηνελαίου) , από όπου μετά από χημική διαδικασία θα εξάγουν πυρηνέλαιο , σαπούνι και άλλα παράγωγα του ελαιοκάρπου. Ενώ τα υγρά μέρη δηλαδή νερό και λάδι πηγαίνουν στον λεγόμενο διαχωριστή ή διαχωριστήρα. Σε αυτό το μηχάνημα περιστρέφονται κυκλικά με πάρα πολύ μεγάλη ταχύτητα και με αυτόν τον τρόπο το λάδι ως ελαφρύτερο ξεχωρίζει από το νερό και καταλήγει σε ειδικό δοχείο περισυλλογής του.

Αποτέλεσμα όλης αυτής της διαδικασίας είναι η παραγωγή ελαιόλαδου. Αν έχουμε τηρήσει όλες της παραπάνω προδιαγραφές και αν το επιτρέπει η ποικιλία των ελαιόδεντρων μας, αλλά και οι κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής του ελαιώνα τότε θα έχουμε **Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο** ή ακόμα καλύτερα **Αγουρέλαιο**. Αλλιώς υπαγόμαστε σε κάποια άλλη από τις κατηγορίες του ελαιόλαδου.



Ένα ακόμα κομβικό κομμάτι για την ποιότητα του ελαιόλαδου είναι ο τρόπος και τόπος αποθήκευσης του. Οι βασικοί κανόνες που πρέπει να τηρούνται και από παραγωγούς και από τους καταναλωτές είναι :

- Δεν αποθηκεύουμε το λάδι σε πλαστικά δοχεία. Τα δοχεία αυτά, ακόμα και αν είναι κατάλληλα για τρόφιμα, να χρησιμοποιούνται μόνο για την μεταφορά και όχι για την αποθήκευση.



- Δεν αφήνουμε το λάδι εκτεθειμένο ούτε στο ήλιο ούτε στο κρύο.
- Δεν αφήνουμε τα δοχεία στο μπαλκόνι μας ή την ταράτσα.



- Οι παραγωγοί οφείλουν να έχουν ανοξειδωτες δεξαμενές αποθήκευσης και οι καταναλωτές να αγοράζουν λάδι μόνο σε ειδικά για λάδι δοχεία.

Οι φωτογραφίες αυτής της ενότητας είναι από την «Ελαιουργία Σούλη» που βρίσκεται στο Βαρθολομιά και ιδρύθηκε από το 1908 από τον Ιωάννη Α. Σούλη και στη συνέχεια ασχολήθηκαν με αυτή οι δύο γιοί του Αντώνης Ι. Σούλης και Κωνσταντίνος Ι. Σούλης. Σήμερα την επιχείρηση συνεχίζουν ο Ιωάννης Κ. Σούλης και ο Παναγιώτης Α. Σούλης.

Τη φωτογράφιση ανέλαβε ο Χρήστος Πολίτης, μαθητής της Β΄ Λυκείου.



Παλαιότερη φωτογραφία από το Ελαιοτριβείο Σούλη που μας παραχώρησε ο Ιωάννης Κ. Σούλης

Η καλλιέργεια της τομάτας στην Ηλεία



Η Ηλεία έχει έδαφος πεδινό κατά 60% και ο πληθυσμός της είναι κυρίως αγροτικός. Η οικονομία της στηρίζεται κατά μεγάλο ποσοστό στη γεωργία αφού η μισή έκταση του νομού είναι καλλιεργήσιμη.

Είναι ο πρώτος παραγωγός τομάτας και πατάτας στη χώρα, ο 5^{ος} σε εσπεριδοειδή και ο 6^{ος} σε ελαιόλαδο.

Η καλλιέργεια της τομάτας στον κάμπο της Ηλείας αναπτύχθηκε τη δεκαετία του '70 και σε αυτό συνέβαλε και η κατασκευή του φράγματος του Πηνειού αφού βελτιώθηκαν οι καλλιεργητικές μέθοδοι και αναπτύχθηκαν νέες. Παράλληλα, η λειτουργία των δύο εργοστασίων επεξεργασίας τομάτας, ο «Πελαργός» και ο «Κύκνος» στη Γαστούνη και τα Σαβάλια αντίστοιχα έπαιξαν αποφασιστικό ρόλο στην επικράτηση της τομάτας ως βασικής καλλιέργειας.



Ιδρυτής της εταιρείας «Πελαργός» ήταν ο Αναστάσιος Καραμέλης, ηλεκτρολόγος-μηχανολόγος τους ΕΜΠ από τη Νέα Κίο Αργολίδας. Το εργοστάσιο λειτούργησε για πρώτη φορά τον Ιούλιο του 1968 και πολύ σύντομα αναπτύχθηκε και κατάφερε να προωθήσει τον τοματοπολτό και σε αγορές του εξωτερικού. Αρκετές οικογένειες, εκείνη την εποχή, άρχισαν να καλλιεργούν τομάτες ως δεύτερη απασχόληση γιατί το κέρδος ήταν μεγάλο.



Το εργοστάσιο «Πελαργός» το 1990

Τα τρακτέρ που μετέφεραν τομάτες από πολλές περιοχές της Ηλείας στα δύο αυτά εργοστάσια κάποιες φορές έκαναν μεγάλες ουρές έξω από αυτά μέχρι να έρθει η σειρά τους για να παραδώσουν τον καρπό.

Τον Ιούνιο του 1989 ο «Πελαργός» πουλήθηκε στην ιταλική εταιρεία STAR, που συνεργάζονταν με την μακαρονοποιεία «Μέλισσα» με ιδιοκτήτη τον Γ. Κίκιζα.



Αργότερα αγοράστηκε από την εταιρεία «Ελαίς-Unilever Hellas» και σήμερα συσκευάζεται στο εργοστάσιο αυτό τοματοπολτός «Pummaro».



Το εργοστάσιο «Κύκνος» έχει 50 χρόνια παρουσίας στην περιοχή, καθώς ξεκίνησε την λειτουργία του το 1963 και ήταν το πρώτο εργοστάσιο τροφίμων στον Νομό Ηλείας, ενώ πρόκειται για μια οικογενειακή επιχείρηση που ξεκίνησε στην χώρα το 1911 από πέντε οικογένειες και παραμένει οικογενειακή με την 4^η γενιά να κρατά τα ηνία της εταιρείας.



Ο διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας Γιώργος Μανουσάκης, ο οποίος βρίσκεται πάντοτε στο εργοστάσιο στα Σαβάλια όταν ξεκινά η παραλαβή της τομάτας, γιορτάζει φέτος τα 100 χρόνια λειτουργίας, εκ των οποίων τα 50 δραστηριοποιείται στην Ηλεία, καθώς πρόκειται για μία ελληνική επιχείρηση, που δραστηριοποιείται στην Ελλάδα, φορολογείται στην Ελλάδα και συναλλάσσεται με Έλληνες και όχι μόνο.

Ως δεύτερη μεγάλη επιτυχία για την εταιρεία, αποτελεί το γεγονός ότι είναι μοναδική εταιρεία της χώρας που εξάγει με το σήμα της σε οκτώ χώρες προϊόντα τομάτας.

Το 2010, η ICAP συγκατέλεξε τον Κύκνο ανάμεσα στις υγιέστερες ελληνικές επιχειρήσεις. Οι ντομάτες του καλλιεργούνται στην περιοχή από τους συνεργαζόμενους με την εταιρεία αγρότες, γιατί ο Κύκνος προωθεί τη συμβολιακή γεωργία. Στο εργοστάσιό τους η ντομάτα απλώς πλένεται και μπαίνει στα μηχανήματα, που θα την κάνουν πελτέ, σάλτσα, χυμό. Δεν υφίσταται καμία πρόσθετη επεξεργασία. Ένα κομμάτι της παραγωγής είναι βιολογικό.



Το μέλι

Η μελισσοκομία αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους κλάδους της πρωτογενούς παραγωγής για τη Χώρα μας. Σύμφωνα με στοιχεία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, στον κλάδο της μελισσοκομίας υπάρχουν περίπου 24.580 εκμεταλλεύσεις.

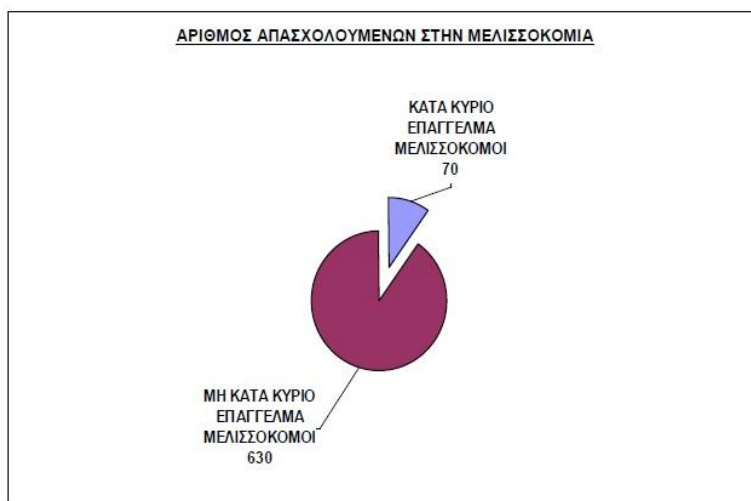


Απ' αυτές μόνον οι 3.000, περίπου 12% του συνόλου, μπορούν να χαρακτηριστούν ως επαγγελματικές. Οι επαγγελματίες μελισσοκόμοι κατέχουν περίπου 400.000 κυψέλες δηλαδή το 29% του συνολικού αριθμού των κυψελών. Ο συνολικός αριθμός κυψελών στη χώρα μας, ανέρχεται σε 1.380.000 περίπου. Παράγονται, πανελλαδικά, κατά μέσο όρο περίπου 12.000 τόνοι μέλι το χρόνο. Η μέση ετήσια απόδοση ανά μελίσι είναι 8,7 κιλά. Θεωρείται χαμηλή αλλά υπάρχουν περιθώρια αύξησής της. Πρέπει να σημειώσουμε ότι παρουσιάζονται μεγάλες διακυμάνσεις στη παραγωγή μελιού ανά μελίσι, γεγονός το οποίο οφείλεται στη μη σωστή εκτροφή των μελισσοσμηνών και σε άλλους παράγοντες.

Στη χώρα μας καταναλώνονται περίπου κατά μέσο όρο 16.000 τόνοι μέλι το χρόνο. Απ' αυτούς κάθε χρόνο οι 4.000 τόνοι εισάγονται από διάφορες χώρες. Παρουσιάζει λοιπόν αυτάρκεια σε ποσοστό 75% περίπου. Δεδομένης της

ελλειμματικότητας στο μέλι, τόσο στην Ελλάδα όσο και την Ε.Ε., υπάρχουν μεγάλα περιθώρια ανάπτυξης του κλάδου της μελισσοκομίας στη χώρα μας. Ακόμη πρέπει να τονισθεί ότι η ποιότητα του ελληνικού μελιού είναι ανώτερη λόγω των ιδιαίτερων συνθηκών παραγωγής του (χλωρίδα,

κλίμα, έδαφος) σε σύγκριση με άλλες χώρες. Έτσι το ελληνικό μέλι είναι περιζήτητο και οι δυνατότητες αύξησης των παραγωγικών δραστηριοτήτων γι' αυτό και για τα υπόλοιπα μελισσοκομικά προϊόντα είναι πολύ μεγάλες. Γενικά πάντως, είτε ως αποκλειστική είτε ως



Διάγραμμα 46. Κατανομή του αριθμού των απασχολούμενων στην μελισσοκομία στο Νομό Αχαΐας.

δεύτερη απασχόληση, η μελισσοκομία είναι ένας κλάδος της αγροτικής οικονομίας που συμβάλλει σημαντικά στο εισόδημα των γεωργικών και μη οικογενειών.

Στο Νομό Ηλείας ο αριθμός των εκμεταλλεύσεων στο τομέα της μελισσοκομίας είναι διακριτά μικρότερος σε σύγκριση με τους άλλους δύο Νομούς της περιφέρειας. Συγκεκριμένα, οι ενεργοί μελισσοκόμοι ανέρχονται στους 381, ενώ ο αριθμός των κατεχόμενων κυψελών ανέρχεται σε 43.621 κυψέλες ευρωπαϊκού τύπου και 99 κυψέλες εγχώριου τύπου.

Τα κύρια χαρακτηριστικά της μελισσοκομίας σήμερα είναι τα εξής:

1. Στην πλειοψηφία της (περίπου στο 90%) ασκείται από μη κατά κύριο επάγγελμα παραγωγούς (γεγονός βέβαια που, είτε με τη δραματική ύφεση και την αντίστοιχα δραματική αύξηση της ανεργίας, είτε με την μείωση του συνολικού εισοδήματος από άλλες πηγές, δύναται να ανατραπεί).

2. Η μελισσοκομική παιδεία μεταφέρεται κυρίως, είτε μέσα από την οικογένεια, είτε μέσα από το κοινωνικό δίκτυο των παραγωγών.

3. Η μελισσοκομική παράδοση είναι διαδεδομένη (όπως φυσικά ισχύει για οποιαδήποτε αγροτική δραστηριότητα) στις περιοχές που η μελισσοκομία ευνοείται (κυρίως ορεινές και ημιορεινές περιοχές), είτε λόγω της μελισσοχωρτικότητας της περιοχής, είτε γιατί οι κάτοικοι της προέρχονται από αυτές. Η μελισσοκομική χλωρίδα μας χαρακτηρίζεται από την βιοποικιλότητά της παρόλο που η μελισσοχωρτικότητά της χρίζει περαιτέρω μελέτης. Η παραγωγή μελιού βασίζεται κυρίως στα παρακάτω μελισσοκομικά ενδημικά φυτά:

_ Λεβάντα (*Lavandula* sp.)

_ Οξαλίδα (*Oxalis pes caprae*)

_ Μολόχα (*Malva silvestris*)

_ Κουμαριά (*Arbutus unedo* L.)

_ Ρείκι Φθινοπωρινό (*Erica verticillata*)

_ Πολύκομπος (*Polygonum* sp.)

_ Αρμυρίκι (*Tamarix* sp.)

_ Ακονιζιά – Σκοτζάρι (*Inula viscosa*)

- _ Ακακία (*Robinia pseudacacia*)
- _ Αμυγδαλιά (*Prunus amygdalus*)
- _ Ασφόδελος (*Asphodelus microcarpus*)
- _ Ασφάκα (*Phlomis fruticosa*)
- _ Αγριολεβάντα (*Lavandula stoechas*)
- _ Δενδρολίβανο (*Rosmarinus officinalis*)
- _ Λαδανιά (*Cistus cretica*)
- _ Βρούβα - Λαψάνα, (*Hirschfeldia incana*)
- _ Παλιούρι, (*Paliurus spina-Christi* Miller)
- _ Ευκάλυπτος, (*Eucalyptus globulus*)
- _ Αγραπιδιά, (*Pyrus amygdaliformis*)

με σημαντικότερο την

- _ Ελάτη (*Abies alba* και *cephalonica*)

Η παραγωγικότητα είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τις κλιματολογικές συνθήκες, την επάρκεια σε νερό και τη μελισσοχωρικότητα της περιοχής (σε ακτίνα έως 1.000 μέτρων). Τέλος, τα οφέλη από τη άσκησή της πέραν των προϊόντων της (μέλι, βασιλικός πολτός, γύρη, πρόπολη, κεριά, δηλητήριο της μέλισσας) είναι κυρίως από την επικονίαση των 60-70% του συνόλου των φυτών.

Ενώ η μελισσοκομία σε πείσμα των καιρών δείχνει να αντιστέκεται και στηρίζει το εισόδημα των παραγωγών μας, ελλοχεύει ο πληθωρισμός παραγωγών και κυψελών που χωρίς την κατάλληλη υποδομή θα διαψεύσει τις προσδοκίες των παραγωγών και θα υποβαθμίσει το προϊόν. Εδώ η πολιτεία μπορεί να συμβάλει με συνωδά μέτρα τα οποία θα την ενδυναμώσουν και την προφυλάξουν:

1) Η διερεύνηση κινήτρων για δημιουργία ομάδων παραγωγών, είτε διαμέσου συνεταιρισμών είτε αυτόνομων, θα πρέπει να αποτελέσει τον πρώτο και τον κύριο στόχο για το μελισσοκομικό κλάδο. Οι συνεργασίες σε επίπεδο ευέλικτων ομάδων παραγωγών είναι μονόδρομος προκειμένου:

- Να μειωθεί το κόστος παραγωγής (ορθολογικότερη χρήση των συντελεστών παραγωγής).
- Να βελτιωθεί η τυποποίηση, συσκευασία και διαφήμιση του προϊόντος, προκειμένου να πληροί τις οδηγίες του επερχόμενου κώδικα τροφίμων (Codex Alimentarius), η οποία σε αντίθετη περίπτωση θα ελέγχεται από μεγάλες επιχειρήσεις με ανάλογο αποτέλεσμα για το μέσο παραγωγό.
- Να επιτρέπει τη διαφοροποίηση των παραγωγών στη συστηματική παραγωγή και άλλων προϊόντων κυψέλης όπως βασιλικός πολτός, γύρη, πρόπολη, κεριά κ.α.
- Η συλλογικότητα αποτελεί την απάντηση των μικρών και μεσαίων παραγωγών στην κυριαρχία των μεγάλων εταιρειών που δημιουργούν ολιγοπώλια τόσο στην Ελλάδα αλλά και παγκόσμια, όπως αποδεικνύει τόσο η συνεταιριστική μας ιστορία όσο και η παγκόσμια πρακτική.

2) Κατοχύρωση μελιών ΠΟΠ και ΠΓΕ δεδομένου ότι μόνο το μόνο το «Μέλι Ελάτης Μαινάλου Βανίλια» έχει κατοχυρωθεί ως ΠΟΠ, το οποίο έχει εφάμιλλα χαρακτηριστικά του μελιού Ελάτης Παναχαϊκού και Ερύμανθου της Π.Ε. Αχαΐας.

3) Εμπλουτισμός της μελισσοκομικής χλωρίδας μέσω της δημιουργίας μελισσοκομικών πάρκων όπου θα προωθηθεί:

- Η βιολογική παραγωγή μελιού, στα πλαίσια των Κανονισμών 834/2007 του Συμβουλίου για τη βιολογική παραγωγή και την επισήμανση των βιολογικών προϊόντων και 889/2008 της Επιτροπής σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 834/2007.
- Η μελισσοχωρικότητα της περιοχής.
- Θα μειωθεί η ανάγκη των μετακινήσεων των κυψελών.
- Ο αγροτουρισμός.

Ο δε εμπλουτισμός της μελισσοκομικής χλωρίδας επιδοτούταν κατά το παρελθόν διαμέσου της δράσης τεχνικής στήριξης του ΥΠΑΑΤ ενώ μια επικαιροποιημένη μελέτη επί του θέματος θεωρείται αναγκαία.

4) Προστασία της ονομασίας του ελληνικού μελιού με εντατικοποίηση των ελέγχων. Ταυτοποίηση αμιγών ελληνικών μελιών πεύκου, ελάτης, καστανιάς, ερείκης, θυμαριού, πορτοκαλιάς, βαμβακιού, ηλίανθου.

5) Διοργάνωση ενημερωτικών ημερίδων με θέμα:

- Τη βιολογική μελισσοκομία.
- Την αναγκαιότητα και τα οφέλη των ομάδων παραγωγών.
- Τα νέα δεδομένα και τους τρόπους προσαρμογής της τυποποίησης του μελιού στα πλαίσια του κώδικα τροφίμων (Codex Alimentarius).

Η καλλιέργεια των εσπεριδοειδών στην Ηλεία

Τα εσπεριδοειδή είναι δένδρα της νότιας εύκρατης ζώνης και των ημιτροπικών περιοχών, δεν αναπτύσσονται πέραν του γεωγραφικού πλάτους 42° ούτε σε υψόμετρο μεγαλύτερο των 500 μέτρων.



Τα εσπεριδοειδή απαιτούν κλίμα υγρό και θερμό, με ήπιο χειμώνα, κατά την διάρκεια του οποίου η θερμοκρασία δεν πρέπει να πέφτει κάτω από 0° C. Στους -2° C τα άνθη, οι νεαροί βλαστοί και οι καρποί παθαίνουν σοβαρές ζημιές, ενώ στους -5° C παθαίνουν ζημιές οι μεγάλης ηλικίας βλαστοί. Στους -10° C παρατηρούνται νεκρώσεις δένδρων. Αναπτύσσονται πολύ καλά σε γόνιμα και ελαφρά έως αμμώδη εδάφη αρκεί να

αρδεύονται και λιπαίνονται επαρκώς. Δεν ανέχονται τον κακό αερισμό και την υψηλή υπόγεια στάθμη νερού. Επειδή τα εσπεριδοειδή είναι αείφυλλα και καλλιεργούνται ως επί το πλείστον σε ξηροθερμικές περιοχές έχουν ανάγκη πολλών αρδεύσεων.



Επομένως πρέπει πριν την εγκατάσταση του οπωρώνα να εξασφαλιστεί μόνιμη και ικανοποιητική ποσότητα νερού καλής ποιότητας, για άρδευση.

Η επιλογή του είδους του υποκειμένου και της ποικιλίας στηρίζεται στην γνώση των κλιματολογικών συνθηκών μιας περιοχής καθώς και στην ανθεκτικότητα των παραπάνω συνθηκών μιας περιοχής καθώς και στην ανθεκτικότητα των παραπάνω στις χαμηλές θερμοκρασίες.

Για εγκατάσταση οπωρώνα πρέπει να προτιμώνται οι περιοχές με μεσημβρινή έκθεση, με εδάφη που στραγγίζουν καλά και γεινιάζουν με υδάτινους όγκους (θάλασσα, λίμνη). Αντίθετα, θα πρέπει να αποφεύγονται περιοχές που είναι θύλακες παγετών. Το υποκείμενο που θα χρησιμοποιηθεί εξαρτάται κυρίως από την ποικιλία, τις εδαφικές και κλιματικές συνθήκες, την αντοχή τους στις ασθένειες, κλπ. Αποφεύγεται η χρήση της νεραντζιάς σε περιοχές που υπάρχει η ίωση τριστέσα, στην οποία είναι ευαίσθητη.

Οι επικρατούσες θερμοκρασίες από την άνθηση μέχρι και την ωρίμανση των καρπών πρέπει οπωσδήποτε να λαμβάνονται υπόψη. Αυτές σχετίζονται τόσο με την εποχή συγκομιδής όσο και με την ποιότητα των παραγόμενων καρπών. Άριστη ποιότητα επιτυγχάνεται όταν η θερμοκρασία κυμαίνεται από 24 έως 26,5⁰ C και επικρατεί ξηρασία κατά την ωρίμανση. Ο ψυχρός καιρός αυξάνει την οξύτητα, ενώ η υψηλή θερμοκρασία την μειώνει.

Θερμοκρασία υψηλότερη των 45⁰ C προκαλεί ζημιές στα εσπεριδοειδή και υποβαθμίζει την ποιότητα των καρπών.

Επίσης, είναι ευπαθή σε ισχυρούς και θερμούς ανέμους διότι αυξάνουν την εξατμισοδιαπνοή, διαταράσσουν το υδατικό ισοζύγιο και προκαλούν μεγάλες ζημιές (φυλλόπτωση, ανθόπτωση, καρπόπτωση, ξήρανση βλαστών). Ως εκ τούτου πρέπει να αποφεύγονται οι ανεμόπληκτες περιοχές ή αν αυτό είναι αδύνατον, να προηγηθεί της φύτευσης των δένδρων εγκατάσταση ανεμοφράκτη. Η ακτίνα ανεμοπροστασίας είναι τουλάχιστον εξαπλάσια του ύψους του ανεμοφράκτη.

Στόχος του τομέα των εσπεριδοειδών πρέπει να είναι η μερική αναδιάρθρωση των ποικιλιών ώστε να επιμηκυνθεί η περίοδος εμπορίας και με αυτό τον τρόπο να επιτύχουμε την διατήρηση της παρουσίας μας στις παραδοσιακές αγορές και τη κατάκτηση νέων αγορών. Στα μανταρινοειδή προωθούνται ποικιλίες ή υβρίδια αναγνωρισμένης αξίας που ζητούνται στις διεθνείς αγορές, τα οποία θα παράγονται σε περιοχές όπου υπάρχει καλλιεργητική εμπειρία και ενδείκνυνται σύμφωνα με τις κατά τόπους εδαφοκλιματικές συνθήκες.

Προωθούμενες ποικιλίες πορτοκαλιών στην Π.Δ.Ε. σύμφωνα με το ΥΠΑΑΤ:

α) Οι πρώιμες ομφαλοφόρες ποικιλίες πορτοκαλιάς NEW HALL και NAVELINA, που είναι ανθεκτικές στις ανεμόπληκτες περιοχές μπορούν να καλλιεργηθούν σε όλες τις πρώιμες ή ανεμόπληκτες περιοχές της Ενότητας. Η πρώιμη ποικιλία NAVEL RO 25 μπορεί να διαδοθεί όπως επίσης και η ποικιλία FISHER, κλώνος NAVEL.



β) Οι όψιμες ποικιλίες πορτοκαλιάς NAVEL α) NAVELATE στα υποκείμενα

CITRUMELOS και ιδιαίτερα το CITRUMELO 1452 και CITRUS VOLKAMERIANA β) LANE LATE στα υποκείμενα CITRUMELOS σε μη παγετόπληκτες περιοχές καθώς επίσης και σε περιοχές που δεν υπάρχει το πρόβλημα της κοκκίωσης (granulation).

γ) Η όψιμη ποικιλία VALENCIA προωθείται με υποκείμενα CITRUMELOS σε όλες τις περιοχές της Περιφερειακής Ενότητας Δυτικής Ελλάδας.

δ) Συνεχίζεται η καλλιέργεια και η επέκταση της SKAGGS BONANZA με τη χρησιμοποίηση υποκειμένου CARRIZO CITRANGE ή CITRUS TAIWANICA σε όλες τις περιοχές που ήδη καλλιεργείται.

ε) Συνίσταται η επέκταση της ποικιλίας SALUSTIANA λόγω της διπλής κατεύθυνσης (νωπή κατανάλωση και χυμοποίηση) καθώς και της οψιμότερης παραγωγής σε σύγκριση με την W. NAVEL.

στ) Οι αιματόσαρκες ποικιλίες TAROCO και ΓΟΥΠΙΤΣΗΣ, συνεχίζουν να προτείνονται από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων στις περιοχές που ήδη καλλιεργούνται τα σαγκουίνια με υποκείμενα CITRUMELOS.

Προωθούμενες ποικιλίες μανταρινιών στην Π.Δ.Ε. σύμφωνα με το ΥΠΑΑΤ:

Από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων προωθούνται:

α) Οι υπερπρώιμες ποικιλίες της ομάδας των κλημεντίνων MARISOL (συγκομιδή από τέλη Σεπτεμβρίου) στα υποκείμενα CARRIZO CITRANGE,

CITRUMELO 1452 και TANGELO ORLANDO και η CAFFIN στο υποκείμενο CITRUMELO 1452.

β) Οι πρώιμες ποικιλίες DE NULLES και SRA63, SRA89 και ΠΟΡΟΥ

(συγκομιδή από τέλη Οκτωβρίου) στα υποκείμενα CARRIZO CITRANGE, CITRUMELO 1452 και TANGELO ORLANDO.

γ) Η ομάδα SATSUMA θεωρείται πρώιμη, και ειδικότερα οι κλώνοι CLASUELINA (Ισπανική επιλογή), MIYAGAWA WASE, OKITSU (συγκομιδή από τέλη Σεπτεμβρίου) σε περιοχές της Αιτωλοακαρνανίας και γενικά στις

ψυχρότερες περιοχές, στα υποκείμενα CITRANGES και TANGELO ORLANDO.

δ) Το μανταρίνι NOVA, σε όλες τις περιοχές εσπεριδοκαλλιέργειας της χώρας, σε όλα τα υποκείμενα και κατά προτίμηση στο TANGELO ORLANDO και CITRUMELO SWINGLE



ε) Τα όψιμα υβρίδια και ποικιλίες ENCORE, MINNEOLA, FORTUNE, PAGE και ORTANIQUE (MANDORA) σ' όλα τα υποκείμενα κατά προτίμηση στα

υποκείμενα C.VOLKAMERIANA CITRUMELOS και CITRUS TAIWANICA.

Προωθούμενες ποικιλίες λεμονιάς στην Π.Δ.Ε. σύμφωνα με το ΥΠΑΑΤ:

α) Η ποικιλία ΑΔΑΜΟΠΟΥΛΟΥ, όπου υπάρχει πρόβλημα κορυφοξήρας, σ' όλες τις κατάλληλες περιοχές της Π.Ε.

β) Η πρώιμη ποικιλία INDERDONATO στις παραλιακές ζώνες για συγκομιδές από τέλη Σεπτεμβρίου.

γ) Η ΜΑΓΛΗΝΗ, αν και δεν στην κορυφοξήρα προωθούμενη λόγω της παραγωγικότητας, τους καρπούς και τους ελάχιστους αυτή παρουσιάζει.

δ) Η ποικιλία EUREKA, ή ο κλώνος EUREKA FROST,

κορυφοξήρα με κύρια συγκομιδή άνοιξη-αρχές καλοκαιριού με υψηλή απόδοση σε χυμό.



είναι ανθεκτική παραμένει ως μεγάλης χυμώδεις

σπόρους που

κατά προτίμηση ευπαθής στην

ε) Η ποικιλία LISBON παρουσιάζει το ίδιο μειονέκτημα ευπάθειας στην κορυφοξήρα, είναι μονόφορη με συγκομιδή χειμώνα-άνοιξη. Η απόδοση σε χυμό είναι υψηλή, ενώ συνιστάται η εγκατάστασή τους (συμπεριλαμβανόμενη και η EUREKA) μόνο σε περιοχές χωρίς ισχυρούς τοπικούς ανέμους.

στ) Συνιστάται η εισαγωγή της ποικιλίας ΛΑΠΗΘΟΥ ΚΥΠΡΟΥ ως ανθεκτικής

στην κορυφοξήρα και με πολύ καλή παραγωγή.

ζ) Η ποικιλία NOUVEL ATHOS εμβολιασμένη πάνω στο C. VOLKAMERIANA



αντέχει στις οριακά ψυχρότερες περιοχές της Χώρας μας, ως καταγόμενη εκ της Γεωργίας.

η) Η καλοκαιρινή ποικιλία ΖΑΜΠΕΤΑΚΗ με παρατεταμένη ολοχρονίς ανθοφορία στις κατάλληλες περιοχές όπου το σοβαρό πρόβλημα προσβολής από κορυφοξήρα είναι δευτερεύον.

ι) Οι όψιμες ποικιλίες ΖΙΑΓΑΡΑ ΒΙΑΝΚΑ και ΒΑΚΑΛΟΥ στις περιοχές όπου το πρόβλημα κορυφοξήρας είναι έντονο.

Για τις λεμονιές προτιμώνται γενικώς τα υποκείμενα της C. VOLKAMERIANA.

Όπως ήδη αναφέρθηκε οι συνδυασμοί Νεραντζιάς / Λεμονιάς είναι ανθεκτικοί στην ίωση TRISTEZA, είτε με τον απευθείας εμβολιασμό, είτε με την περισσότερο ενδεδειγμένη μέθοδο «σάντουιτς» (Νεραντζιά Χ Πορτοκαλιά και κατόπιν Λεμονιά) και ιδιαίτερα σε περιοχές που έχουν ήδη υποστεί καταστροφές από παγετό.

Η καλλιέργεια της ροδιάς στην Ηλεία

Η ροδιά ευδοκίμει σε θερμές περιοχές με εύκρατο μέχρι υποτροπικό κλίμα, αντέχει όμως και σε ημιορεινές περιοχές εφόσον δεν συμβαίνουν ανοιξιάτικοι και χειμερινοί παγετοί. Τα καλύτερης ποιότητας ρόδια παράγονται σε περιοχές με ήπιους χειμώνες και ζεστά καλοκαίρια.



Η υψηλή θερμοκρασία του καλοκαιριού ευνοεί την ωρίμανση των καρπών οι οποίοι παίρνουν καλό κόκκινο χρωματισμό και έχουν καλή γεύση. Δεν ανέχεται περιοχές με ομίχλες και ψυχρούς ανέμους. Πολλές καλοκαιρινές βροχές προκαλούν ισχυρή βλάστηση και πολλούς καρπούς αλλά οι καρποί γίνονται μαλακοί και έχουν μικρή ικανότητα κατά τη μεταφορά και τη συντήρηση. Όπως σε πολλά οπωροφόρα δέντρα έτσι και στη ροδιά το ποσοστό ζημιάς μετά από παγετό διαφέρει μεταξύ γενοτύπων-ποικιλιών. Βρέθηκαν σημαντικές διαφορές στο ποσοστό ζημιάς των κλαδιών μεταξύ 21 γενοτύπων ροδιάς που καλλιεργούνται στο Ινστιτούτο Φυλλοβόλων δέντρων στη Νάουσα.

Η ροδιά προσαρμόζεται σε πλήθος εδαφών, από τα εντελώς αμμώδη μέχρι τα βαριά πηλώδη. Όμως για ικανοποιητική και ποιοτική παραγωγή χρειάζεται πλούσια βαθιά, αμμοαργιλλώδη εδάφη με pH 5.5 - 7 και αρδευόμενα. Σε ελαφρά αμμώδη εδάφη ή παραγωγή είναι μικρή, ενώ σε βαριά πηλώδη εδάφη ο καρπός δεν χρωματίζεται ικανοποιητικά.



Πρωθούμενες ποικιλίες

Οι ποικιλίες WONDERFUL, Ι.Φ.Δ. 11006, Ι.Φ.Δ. 11021 και Ι.Φ.Δ. 1010 στις κατάλληλες περιοχές με βάση την καταλληλότητα των εδαφοκλιματικών συνθηκών.

Τα τελευταία χρόνια στην Ηλεία ιδρύθηκε η εταιρία «Αλφειός-Ρόδι Α.Ε» και αριθμεί 125 μετόχους-καλλιεργητές ροδιού οι οποίοι δεν είναι όλοι κατά κύριο επάγγελμα αγρότες. Η καλλιέργεια του ροδιού υπόσχεται σημαντικά κέρδη και δεν χρειάζεται να διαθέτει ο παραγωγός μεγάλες εκτάσεις.

Ο πρόεδρος της εταιρείας Παρασκευάς Παρασκευόπουλος, οικονομολόγος – σύμβουλος ανάπτυξης σε συνέντευξή του στην εφημερίδα «Πρωινή» δήλωσε ότι το εγχείρημα της ροδιάς είναι ένα πείραμα κοινωνικής οικονομίας, με επιχειρηματικούς και όχι συνεταιριστικούς όρους:

«Είχαμε ξεκινήσει περίπου 60 άτομα και για να αποφύγουμε τα γνωστά 'βαρίδια' των συνεταιρισμών συγκροτήσαμε Ανώνυμη Εταιρία, στέλνοντας ένα άλλο μήνυμα αλλά και λύνοντας πρακτικά ζητήματα, καθώς το 60% δεν είμαστε κατά κύριο επάγγελμα αγρότες. 'Κορμός' αυτής της πρωτοβουλίας είναι οι κοιλάδες του Αλφειού, του Λάδωνα και του Ερυμάνθου, περιοχές ιδανικές για την καλλιέργεια ροδιάς. Αυτή τη στιγμή όμως, μέλη της εταιρίας, εκτός από Ηλείους

και Αρκάδες, είναι καλλιεργητές από τη Μεσσηνία, τη Λακωνία, την Εύβοια αλλά και την Αιτωλοακαρνανία.



Φωτογραφία από σχετικό δημοσίευμα της εφημερίδας «Η Πρωινή»

Από 60 άτομα φτάσαμε τα 125, μετά και την αύξηση του μετοχικού κεφαλαίου που αποφασίσαμε πρόσφατα. Καλλιεργούμε την ποικιλία 'Wonderful' με αντοχή στο χρόνο, με αντιοξειδωτικές ουσίες που έχουν να κάνουν με την υγεία, όχι απλά με την ευεξία, ενώ υπολογίζουμε πολύ και στα παράγωγα, με στόχο να δημιουργήσουμε αρκετούς κωδικούς προϊόντων, όχι απλά να βάζουμε τα ρόδια στο τελάρο και τέλος, όπως συνήθως γίνεται με το πορτοκάλι.

Η επιλογή της Α.Ε. αντί του συνεταιρισμού εισάγει μια νέα ευέλικτη μορφή διαχείρισης της γης. «Φιλοσοφία μας –τονίζει ο κ. Παρασκευόπουλος- είναι η εξής: Ο καθένας έχει το κτήμα του και η εταιρία παρέχει υποστηρικτικές υπηρεσίες, μάρκετινγκ και μάρκετινγκ, με βάση τις δύο κύριες αρχές, την οικονομία κλίμακας και την προστιθέμενη αξία, ενώ όλοι μαζί έχουμε και τους γεωπόνους μας. Έχουμε ήδη οργανώσει σεμινάρια με γεωπόνους που μας υπέδειξαν τα σχετικά ημερολόγια εργασιών και τους τρόπους καλλιέργειας. Αν και μόλις φέτος πήραμε κάποιους καρπούς, καθότι τα δέντρα είναι μικρά ακόμη, φροντίσαμε έγκαιρα να πιστοποιήσουμε την παραγωγή μας με Agro 1 και 2 ενώ του χρόνου θα έχουμε και το διεθνές (Global). Είναι σημαντικό να έχουμε τα πιστοποιητικά αυτά τα οποία δεν συμφέρει να τα βγάξει μόνος του ένας παραγωγός των δέκα στρεμμάτων, διότι το κόστος είναι 1500 ευρώ, όλοι μαζί όμως ρίξαμε το κόστος στο 1/8».



Φωτογραφία από σχετικό δημοσίευμα της εφημερίδας «Η Πρωινή»

Επίσης, στην εφημερίδα «Πρωινή» η γεωπόνος της «Αλφειός - Ρόδι Α.Ε», Μαρία Μαρκοπούλου, δήλωσε ότι η ροδιά είναι μια νέα δυναμική καλλιέργεια που με σωστή καλλιεργητική τεχνική μπορεί να αποφέρει κάποιο ικανοποιητικό γεωργικό εισόδημα. Σύμφωνα με την κα. Μαρκοπούλου:

«Η ροδιά ευδοκίμει σε ποικίλα εδάφη τα οποία δε νεροκρατούν και είναι ανθεκτική σε θερμοκρασία -10 βαθμούς Κελσίου. Είναι μια καλλιέργεια η οποία ενώ αντέχει στην ξηρασία χρειάζεται αρκετό, σταθερό και συχνό πότισμα. Η εγκατάσταση της ροδιάς στο χωράφι κοστίζει 400 -500 ευρώ ανά στρέμμα για την αγορά των δέντρων, την προετοιμασία του χωραφιού καθώς και το δίκτυο ποτίσματος. Το ετήσιο κόστος της καλλιέργειας είναι περίπου στα 150 ευρώ που συμπεριλαμβάνει τη γεωπονική υποστήριξη, τη διαδικασία της πιστοποίησης του χωραφιού – δέντρου - καρπού και την εκπαίδευση των καλλιεργητών. Μετά το 5ο έτος το κάθε στρέμμα θα έχει αποδώσει 2-3 τόνους ρόδια».

Η καλλιέργεια του αμπελιού στην Ηλεία



Η αμπελοκαλλιέργεια στην Ηλεία τα παλαιότερα χρόνια

Στον κάμπο της Ηλείας, από τα παλαιότερα χρόνια, δεν υπήρχε κανένα σπίτι που να μην είχε αμπέλι και επομένως βαρέλια με κρασί. Στην περιοχή του κάμπου καλλιεργούσαν κυρίως το φιλέρι, ένα εκλεκτό είδος κρασοστάφυλου. Άλλες ποικιλίες που καλλιεργούνται ακόμα και σήμερα είναι οι ροδίτες, οι σιδερίτες, η τσιμπίμπω και η φράουλα.

Λίγο πριν αρχίσει ο τρύγος, οι παραγωγοί πλένανε τα βαρέλια και τους βάζανε φωτιά στο εσωτερικό μέρος για να καούν τα μικρόβια.

Όταν άρχιζε ο τρύγος, οι αυλές γέμιζαν από σκαφόνια, πατητήρια και τρόκολα που τα δανείζανε στους παραγωγούς ορισμένοι έμποροι με αντάλλαγμα τα τσίπουρα, που εκτός από πολύ καλό λίπασμα χρησίμευε και για την απόσταξη του αντίστοιχου ποτού.



Με τα πρώτα σταφύλια που πατάγανε γινότανε το γραδάρισμα για να φανούν οι βαθμοί του κρασιού. Επειδή δεν υπήρχαν οινοποιοί εκείνη την εποχή, οι παραγωγοί έλεγχαν το κρασί με τη βοήθεια ενός πολύ φρέσκου αυγού που έριχναν σε ένα δοχείο γεμάτο μούστο. Ανάλογα με το πόσο βυθιζόταν το αυγό μάντευαν και τους βαθμούς και πρόσθεταν τη σταφίδα που χρειαζόταν

για να δυναμώσει το κρασί. Επίσης, έριχναν και ρετσίνα γιατί εκτός από το άρωμα που έδινε στο κρασί σκότωνε και τα μικρόβια.

Το βράσιμο του κρασιού κρατούσε 40 ημέρες και άνοιγαν τα βαρέλια προς το τέλος του Δεκέμβρη για να γευτούν το νέο κρασί. Σήμερα οι παραγωγοί ακολουθούν τις οδηγίες των οινολόγων και αρκετοί από αυτούς το εμφιαλώνουν αντί να το διατηρούν στα βαρέλια.



Η καλύτερη ανάπτυξη του αμπελιού επιτυγχάνεται σε περιοχές με παρατεταμένο ζεστό, ξηρό καλοκαίρι και με δροσερό χειμώνα. Οι περιοχές με υγρό καλοκαίρι είναι ακατάλληλες για την καλλιέργεια του αμπελιού, γιατί προσβάλλεται από μυκητολογικές ασθένειες. Αλλά και οι περιοχές με πολύ ψυχρό χειμώνα είναι ακατάλληλες, γιατί το αμπέλι παθαίνει ζημιές από τις πολύ χαμηλές θερμοκρασίες. Η μακρά βλαστική περίοδος είναι απαραίτητη για την ωρίμανση των καρπών. Βροχές στην αρχή της βλαστικής περιόδου προξενούν ζημιές στην



αμπελοκαλλιέργεια γιατί διευκολύνουν την ανάπτυξη των μυκητολογικών ασθενειών. Βροχές και συννεφιά κατά την ανθοφορία έχουν ως αποτέλεσμα κακό δέσιμο του καρπού. Στην ωρίμανση, επίσης, των σταφυλιών, οι βροχές προκαλούν σήψεις. Το κλίμα επηρεάζει πολύ την ποιότητα των σταφυλιών. Η θερμοκρασία επηρεάζει τη φύση και το ρυθμό των χημικών μεταβολών των συστατικών των σταφυλιών, μέχρι την ωρίμανση. Το αμπέλι προσαρμόζεται σε ποικιλία εδαφών. Γενικά ευδοκίμει σε περιοχές με μέτρια εδαφική σύσταση. Στα αμμώδη εδάφη, εφ' όσον είναι βαθιά και έχουν αρκετή υγρασία, η παραγωγή είναι ικανοποιητική. Στα βαθιά αργιλώδη εδάφη, οι περισσότερες ποικιλίες υστερούν σε ποιότητα, τα σταφύλια έχουν λίγα σάκχαρα και πολλά οξέα. Στα ασβεστώδη εδάφη ευδοκίμουν οι περισσότερες ποικιλίες, όχι όμως και όλα τα αμερικάνικα

υποκείμενα, τα οποία υποφέρουν από χλώρωση σε τέτοια εδάφη. Η περιεκτικότητα του εδάφους σε άλατα επηρεάζει την ανάπτυξη των διαφόρων ποικιλιών.

Τα άλατα νατρίου και χλωρίου περιορίζουν την αμπελοκαλλιέργεια. Μεγαλύτερη ευαισθησία στην αλατότητα έχουν τα αμερικάνικα είδη.

Όσον αφορά το αμπέλι προωθούνται (κατά κατηγορία χρήσης) οι ποικιλίες που περιλαμβάνονται στην Υπουργική Απόφαση με αριθ. πρωτ. 336045/16-11-2007 «περί ταξινόμησης ποικιλιών αμπέλου», όπως κάθε φορά ισχύει.



α) Οι οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου διέπονται από την ΚΟΑ

του αμπελοοινικού τομέα [Καν (ΕΚ) 479/2008] σύμφωνα με την οποία απαγορεύεται η επέκταση αμπελοκαλλιέργειας οινοποιήσιμων ποικιλιών έως τις 31 Δεκεμβρίου 2015 (άρθρο 90), εκτός των

παρεκκλίσεων που προβλέπονται από τον εν λόγω κανονισμό και εφόσον οι φυτεύσεις πραγματοποιούνται με δικαίωμα φύτευσης σύμφωνα με τις ισχύουσες Κοινοτικές και Εθνικές διατάξεις.



β) Οι επιτραπέζιες ποικιλίες αμπέλου διέπονται από την ΚΟΑ των οπωροκηπευτικών [Καν (ΕΚ) 1182/2007] και δεν υπόκεινται στους περιορισμούς των οινοποιήσιμων

ποικιλιών όσον αφορά τη φύτευση. Για την επιλογή της επιτραπέζιας ποικιλίας θα πρέπει περαιτέρω να λαμβάνεται υπόψη και η εμπορική αξία των προϊόντων σε συνδυασμό με την επιμήκυνση του χρόνου συγκομιδής.

Στην Ηλεία υπάρχουν αρκετές επιχειρήσεις που ασχολούνται με το κρασί όπως το κτήμα Μερκούρη και το κτήμα Μπριντζίκη στην περιοχή του Πύργου καθώς και το κτήμα Σταυρόπουλου στο Παλαιοχώρι.



Φωτογραφία από την επίσκεψη στο κτήμα Μερκούρη των εκπαιδευτικών που συμμετείχαν στο σεμινάριο του ΚΠΕ Κρεστένων: «Τα τοπικά προϊόντα σε μια κοινωνία αιεφορίας»



Φωτογραφία από το κτήμα Σταυρόπουλου στο Παλαιοχώρι Ηλείας

Συνεντεύξεις με παραγωγούς της Ηλείας

A) Για το μέλι

1. Πόσα χρόνια ασχολείστε με την καλλιέργεια του μελιού;

Τα τελευταία 7 χρόνια συστηματικά ενώ παλαιότερα είχα πάλι ασχοληθεί για κάποιο διάστημα.

2. Η καλλιέργεια αυτή είναι το κύριο επάγγελμά σας; **Όχι**

3. Αν δεν είναι το κύριο επάγγελμά σας, με τι άλλο ασχολείστε;

Είμαι αγρότης.

4. Οι γονείς σας ασχολούνταν με την καλλιέργεια του μελιού ή εσείς ξεκινήσατε αυτή την ενασχόληση;

Όχι, εγώ ξεκίνησα αυτή την ασχολία.

5. Πιστεύετε ότι είναι μια αποδοτική καλλιέργεια;

Όπως κάθε καλλιέργεια έχει και αυτή κάποια έξοδα. Αν όμως κάποιος ασχοληθεί επαγγελματικά τότε μπορεί να έχει κέρδος.

6. Σε γενικές γραμμές είναι εύκολη ή δύσκολη η καλλιέργεια αυτή; Ποιες ιδιαιτερότητες έχει;

Ποιο χρονικό διάστημα σας απασχολεί περισσότερο;

Είναι εύκολη σε γενικές γραμμές. Πιστεύω ότι δεν είναι τίποτα να επιβλέπει κάποιος τα μελίσσια του μία φορά την εβδομάδα. Περισσότερο χρόνο χρειάζεται το καλοκαίρι που βγάζουμε το μέλι, αλλά και αυτό δεν το θεωρώ κάτι το ιδιαίτερα κουραστικό.

7. Με ποιο τρόπο κάνετε τη διάθεση του μελιού;

Μέσω γνωστών και φίλων μου αφού δεν παράγω μεγάλες ποσότητες.

8. Υπάρχει ζήτηση στη ντόπια αγορά για το μέλι των τοπικών παραγωγών ή οι καταναλωτές προτιμούν εισαγόμενα προϊόντα που πιθανόν είναι πιο φθηνά;

Υπάρχει ζήτηση και μάλιστα μεγάλη στη ντόπια αγορά για μέλι τοπικών παραγωγών, διότι πολλές φορές το μέλι που πωλείται είναι νοθευμένο γι' αυτό και προτιμάτε το τοπικό μέλι από τα υπόλοιπα.

9. Πιστεύετε ότι οι καταναλωτές έχουν καταλάβει το όφελος από την αγορά τοπικών προϊόντων τόσο για το περιβάλλον όσο και για την τοπική οικονομία;

Το πιστεύω αυτό, κυρίως όσον αφορά τα οφέλη της τοπικής κοινωνίας.

10. Γνωρίζετε αν έχουν γίνει δράσεις για την προώθηση των τοπικών προϊόντων;

Από όσο γνωρίζω, όχι.

11. Θα παροτρύνετε σε νέους καλλιεργητές της Ηλείας να στηρίξουν την παραγωγή και προώθηση του μελιού ή θεωρείτε ότι είναι μία πολυέξοδη καλλιέργεια και δύσκολα θα αποφέρει σημαντικά κέρδη στον καλλιεργητή;

Φυσικά και θα τους παρότρυνα. Μπορεί να αποφέρει ένα σημαντικό συμπληρωματικό εισόδημα. Θεωρώ πως αν υπάρχει θέληση μπορούν να επιτύχουν ένα σεβαστό κέρδος.

12. Υπάρχει κάποιος συνεταιρισμός που στηρίζει το προϊόν αυτό;

Δεν γνωρίζω.

Υπεύθυνος για τη συνέντευξη: Λαγογιάννης Νικόλαος – Β' Λυκείου

B. Για το λάδι

1. Πόσα χρόνια ασχολείστε με την καλλιέργεια της ελιάς;

35 χρόνια

2. Η καλλιέργεια αυτή είναι το κύριο επάγγελμά σας; **Ναι**

3. Αν δεν είναι το κύριο επάγγελμά σας, με τι άλλο ασχολείστε;

4. Οι γονείς σας ασχολούνταν με την καλλιέργεια της ελιάς ή εσείς ξεκινήσατε αυτή την ενασχόληση;

Οι γονείς μου ασχολούνταν πριν από εμένα με την καλλιέργεια της ελιάς.

5. Πιστεύετε ότι είναι μια αποδοτική καλλιέργεια;

Ναι, εφόσον προωθείται κατάλληλα.

6. Σε γενικές γραμμές είναι εύκολη ή δύσκολη η καλλιέργεια της ελιάς; Ποιες είναι οι ιδιαιτερότητες στην καλλιέργειά της; Ποιο χρονικό διάστημα σας απασχολεί περισσότερο;

Είναι εύκολη καλλιέργεια. Η ιδιαιτερότητα στην καλλιέργεια είναι το κατάλληλο κλάδεμα και η δακοκτονία και με απασχολεί το χρονικό διάστημα από Νοέμβριο έως Δεκέμβριο.

7. Με ποιο τρόπο κάνετε τη διάθεση του λαδιού;

Μέσω προώθησης από το ελαιοτριβείο αλλά και λιανικά.

8. Υπάρχει ζήτηση στη ντόπια αγορά για το λάδι των τοπικών παραγωγών ή οι καταναλωτές προτιμούν εισαγόμενα λάδια που πιθανόν είναι πιο φθηνά;

Οι καταναλωτές προτιμούν κυρίως τοπικό ελαιόλαδο και η ζήτηση εξαρτάται από την παραγωγή της χρονιάς.

9. Πιστεύετε ότι οι καταναλωτές έχουν καταλάβει το όφελος από την αγορά τοπικών προϊόντων τόσο για το περιβάλλον όσο και για την τοπική οικονομία; **Ναι.**

10. Γνωρίζετε αν έχουν γίνει δράσεις για την προώθηση των τοπικών προϊόντων;

Ναι, μέσω τοπικών παζαριών, συνεταιρισμών και προώθηση μέσω διαδικτύου.

11.Θα παροτρύνετε σε νέους καλλιεργητές της Ηλείας να στηρίξουν την παραγωγή και προώθηση του λαδιού ή θεωρείτε ότι είναι μία πολυέξοδη καλλιέργεια και δύσκολα θα αποφέρει σημαντικά κέρδη στον καλλιεργητή;

Ναι, εφόσον το ελαιόλαδο τυποποιηθεί και προωθηθεί κατάλληλα.

12.Υπάρχει κάποιος συνεταιρισμός που στηρίζει το προϊόν αυτό; **Ναι.**

Υπεύθυνος για τη συνέντευξη: Πολίτης Χρήστος – Β΄Λυκείου

Γ. Για τα αμπέλια και το κρασί

1. Πόσα χρόνια ασχολείστε με την καλλιέργεια του αμπελιού; **32 χρόνια**
2. Η καλλιέργεια αυτή είναι το κύριο επάγγελμά σας; **Όχι**
3. Αν δεν είναι το κύριο επάγγελμά σας, με τι άλλο ασχολείστε;

Παραγωγή ελαιολάδου και καλαμποκιού

4. Οι γονείς σας ασχολούνταν με την καλλιέργεια του αμπελιού ή εσείς ξεκινήσατε αυτή την ενασχόληση;

Οι γονείς μου ασχολούνταν πριν από εμένα με την καλλιέργεια του αμπελιού.

5. Πιστεύετε ότι είναι μια αποδοτική καλλιέργεια; **Όχι**
6. Σε γενικές γραμμές είναι εύκολη ή δύσκολη η καλλιέργεια του αμπελιού; Ποιες είναι οι ιδιαιτερότητες στην καλλιέργειά του; Ποιο χρονικό διάστημα σας απασχολεί περισσότερο;

Εύκολη καλλιέργεια. Οι ιδιαιτερότητες είναι το κλάδεμα για σωστό αερισμό και το θειάφισμα. Κυρίως με απασχολεί το διάστημα από Απρίλιο έως Ιούνιο και από 20 Σεπτέμβρη έως 10 Οκτώβρη που είναι η περίοδος της συγκομιδής.

7. Με ποιο τρόπο κάνετε τη διάθεση του κρασιού; **Λιανική πώληση.**
8. Υπάρχει ζήτηση στη ντόπια αγορά για το κρασί των τοπικών παραγωγών ή οι καταναλωτές προτιμούν εισαγόμενα ποτά που πιθανόν είναι πιο φθηνά;

Υπάρχει μικρή ζήτηση στη ντόπια αγορά γιατί οι καταναλωτές προτιμούν εισαγόμενα κρασιά λόγω χαμηλού κόστους.

9. Πιστεύετε ότι οι καταναλωτές έχουν καταλάβει το όφελος από την αγορά τοπικών προϊόντων τόσο για το περιβάλλον όσο και για την τοπική οικονομία; **Όχι.**

10. Γνωρίζετε αν έχουν γίνει δράσεις για την προώθηση των τοπικών προϊόντων;

Ναι, με τα τοπικά παζάρια και προώθηση μέσω διαδικτύου.

11.Θα παροτρύνετε σε νέους καλλιεργητές της Ηλείας να στηρίξουν την παραγωγή και προώθηση του κρασιού ή θεωρείτε ότι είναι μία πολυέξοδη καλλιέργεια και δύσκολα θα αποφέρει σημαντικά κέρδη στον καλλιεργητή;

Εξαρτάται από την ποικιλία σταφυλιού (αυθεντικές που δεν ψεκάζονται) που θα επιλέξει ο καλλιεργητής, ταυτόχρονα με την τυποποίηση και τη σωστή προώθηση του κρασιού.

12.Υπάρχει κάποιος συνεταιρισμός που στηρίζει το προϊόν αυτό; **Όχι**

Κατασκευές

- **Μαρμελάδα πορτοκάλι**



Υλικά

- 4 πορτοκάλια
- 2 λεμόνια
- ζάχαρη
- 1 βανίλια

Κατασκευή

1. Πλένουμε τα πορτοκάλια και τα λεμόνια. Τα κόβουμε σε κομμάτια μαζί με την φλούδα τους και τα βάζουμε σε μία λεκάνη. Τα καλύπτουμε με νερό και τα βάζουμε σκεπασμένα στο ψυγείο για 48 ώρες.



2. Αφού περάσουν οι 48 ώρες τα αλέθουμε στο μπλέντερ (αφαιρώντας πρώτα τυχόν κουκούτσια) και μετράμε για κάθε κούπα πολτού μία κούπα ζάχαρη.

3. Τη βράζουμε σε μέτρια φωτιά για 20-25 λεπτά, ρίχνουμε την βανίλια και την τοποθετούμε σε βάζα (αφού ανοιχτεί την διατηρούμε στο ψυγείο).

• Δροσερή λεμονάδα



Για 3 ποτήρια λεμονάδα

- Χυμός από 6 λεμόνια
- ½ ποτήρι νερό και ½ ποτήρι ζάχαρη για το σιρόπι
- 2 ποτήρια κρύο νερό
- Παγάκια
- Φύλλα δυόσμου για το σερβίρισμα

Βράζουμε το σιρόπι σε χαμηλή φωτιά ώστε να γίνει παχύρευστο. Το αφήνουμε να κρυώσει και το προσθέτουμε στο χυμό του λεμονιού.

Η αναλογία είναι 1 μέρος χυμό λεμονιού, 1 μέρος σιρόπι και 2 μέρη κρύου νερού.

Διατηρούμε το μείγμα στο ψυγείο και αναμειγνύουμε με νερό την στιγμή που το σερβίρουμε. Μπορούμε να αντικαταστήσουμε το κρύο νερό με ανθρακούχο για ξεχωριστή γεύση.

- **Λικέρ λεμόνι**



Τοποθετούμε σε γυάλινο βάζο τις φλούδες από 10 λεμόνια, χωρίς καθόλου το άσπρο μέρος, με ένα λίτρο τσίπουρο ή βότκα ή οινόπνευμα για ποτά.



Μετά από 10 ημέρες σουρώνουμε το ποτό και φτιάχνουμε ένα σιρόπι με 1 λίτρο νερό και 700 γρ. ζάχαρη. Όταν κρυώσει το σιρόπι το αναμειγνύουμε με το ποτό και αν θέλουμε το φιλτράρουμε με φίλτρο γαλλικού καφέ.

- **Αρωματικά λάδια**



Μπορούμε πολύ εύκολα να παρασκευάσουμε μόνοι μας αρωματικά λάδια, σε μικρές ποσότητες, αρκεί το λάδι να είναι καλής ποιότητας και με χαμηλούς αρωματικούς τόνους. Τα μπουκάλια και τα βότανα που χρησιμοποιούμε πρέπει να είναι πολύ καθαρά και εντελώς στεγνά. Διατηρούμε τα μπουκάλια σε δροσερό μέρος και όσο το δυνατόν πιο σκοτεινό γιατί το λάδι οξειδώνεται εύκολα.

Μπορούμε να αρωματίσουμε τα λάδια με δενδρολίβανο, δάφνη, βασιλικό και σκόρδο, θυμάρι ή δυόσμο. Τα απολαμβάνουμε συνήθως ωμά, σε φρέσκιες σαλάτες, ψάρια, κρίθινα παξιμάδια ή ψημένα τυριά.

- **Τοματοχυμός σε γυάλινα βάζα**



Το καλοκαίρι που οι τομάτες είναι άφθονες και σε καλή τιμή, μπορούμε να φτιάξουμε μόνοι μας τοματοχυμό σε γυάλινα βάζα και να τον διατηρήσουμε όλο το χειμώνα εκτός ψυγείου. Έτσι δεν θα χρειαστεί να αγοράζουμε συσκευασμένους χυμούς αλλά θα έχουμε φρέσκο χυμό με αναλλοίωτη τη γεύση του.

Υλικά

5 κιλά ώριμες τομάτες

5 κουταλάκια του γλυκού αλάτι

Λίγο λάδι

Κατασκευή

Πρώτα από όλα πλένουμε με καυτό νερό τα βάζα και τα διατηρούμε καθαρά μέχρι να ετοιμάσουμε το χυμό. Πλένουμε τις τομάτες και τις βράζουμε για λίγο σε άφθονο νερό. Όταν μαλακώσουν, τις πολτοποιούμε στο μπλέντερ και περνάμε τον πολτό από το μύλο του πουρέ. Αλατίζουμε τον πολτό που προκύπτει και τον βράζουμε λίγο μέχρι να γίνει παχύρρευστος. Όπως είναι καυτός, τον τοποθετούμε στα καθαρά βάζα και αφού σφίξουμε καλά το μεταλλικό καπάκι τα τοποθετούμε ανάποδα σε ένα τραπέζι ώστε να φύγει ο αέρας και να κλείσουν αεροστεγώς. Όταν κρυώσουν τα βάζα, σφίγγουμε λίγο ακόμα το καπάκι, αν χρειαστεί, και διατηρούμε σε δροσερό ντουλάπι. Για να ανοίξουμε τα βάζα τα τοποθετούμε για λίγη ώρα σε καυτό νερό, αλλιώς δεν ανοίγουν.

- **Τοματοπελτές**



Για να φτιάξουμε τοματοπελτέ χρησιμοποιούμε πολύ ώριμες τομάτες, τις οποίες πλένουμε καλά και αφαιρούμε τα κοτσάνια. Κόβουμε κάθε τομάτα σε 4 κομμάτια και τα αλατίζουμε. Τοποθετούμε τις αλατισμένες τομάτες στον ήλιο για δύο ημέρες ώστε να φύγουν τα υγρά τους. Μετά τις πολτοποιούμε με το μύλο του πουρέ και τοποθετούμε τον πολτό στον ήλιο, μέσα σε βαμβακερή σακούλα, έως ότου να πήξει αρκετά. Ρίχνουμε στο πολτό λίγο λάδι και τον

αφήνουμε για 2 ημέρες στον ήλιο, μέσα σε ένα ταψί. Φροντίζουμε να ανακατεύουμε τακτικά το πολτό για να λιαστεί από όλες τις πλευρές. Όταν είναι έτοιμος, τον τοποθετούμε σε γυάλινα αποστειρωμένα βάζα, βάζοντας από πάνω και λάδι ώστε να συντηρηθεί καλύτερα. Διατηρούμε τα βάζα στο ψυγείο για ένα χρόνο.

- **Λιαστές τομάτες**



Κόβουμε στη μέση ώριμες ντομάτες, με ψίχα, και αφού τις αλατίσουμε με χοντρό αλάτι τις τοποθετούμε στον ήλιο μέσα σε ταψί αλλά πάνω σε μία σχάρα. Καλύπτουμε το ταψί με ένα τούλι για να προφυλάξουμε τις τομάτες από τα έντομα και τις αφήνουμε για 10 ημέρες. Χρειάζεται να τις γυρίζουμε και από τις δύο πλευρές για να ξεραθούν καλά.

Όταν είναι έτοιμες τις τοποθετούμε σε βάζο και τις καλύπτουμε με λάδι.

- **Μελιτζανάκι τουρσί**



Αφαιρούμε από τις μελιτζάνες το κοτσάνι και τις χαράζουμε κατά μήκος. Τις βράζουμε για 10 λεπτά και αφού στραγγίσουν τις γεμίζουμε με ψιλοκομμένη πράσινη πιπεριά, σκόρδο, σέλινο και καρότο. Δένουμε κάθε μελιτζάνα με ένα κλωνάρι από σέλινο και τις διατηρούμε σε γυάλινα βάζα με λάδι, αλάτι και ξύδι.

- **Μουστοκούλουρα**



Υλικά

- $1\frac{1}{4}$ ποτήρι λάδι
- $1\frac{1}{4}$ ποτήρι πετιμέζι
- $1\frac{1}{4}$ ποτήρι ζάχαρη
- 1 ποτήρι χυμό πορτοκαλιού
- 1 κουταλιά του γλυκού σόδα
- 2 φακελάκια πάουντερ
- Προαιρετικά 1 φακελάκι αμμωνία
- 2 κουταλιές της σούπας κανέλα
- 1 κουταλιά της σούπας γαρύφαλο
- Αλεύρι όσο πάρει για να γίνει εύπλαστη η ζύμη
- Σουσάμι για το γαρνίρισμα

Ψήνω στους 150°C με αέρα ή στους 200°C σε φούρνο με αντίσταση.

- **Μουσταλευριά**



(1ος τρόπος)

Υλικά

- 1 κούπα πετιμέζι
- 4 κούπες νερό
- 1 κούπα αλεύρι
- Λίγη ζάχαρη
- Κανέλα

Εκτέλεση

Αναμιγνύω όλα τα υλικά και βράζω το μίγμα ανακατώνοντας συνεχώς με ένα δάρτη για να μη σβολιάσει. Σερβίρω σε πιατέλα και στολίζω με χοντροκομμένα καρύδια ή σε ατομικό πιατελάκι αν είναι πιο αραιή.

(2ος τρόπος)

Υλικά

- 1 κούπα πετιμέζι
- 1/2 κούπα νερό
- 1/2 κούπα κόρν φλάουερ
- ¼ κούπας λάδι
- ¼ κούπας ζάχαρη
- Κανέλα και καρύδια για το γαρνίρισμα

Εκτέλεση

Αναμιγνύω όλα τα υλικά και βράζω το μίγμα ανακατώνοντας συνεχώς με ένα δάρτη για να μη σβολιάσει. Σερβίρω σε πιατέλα και στολίζω με χοντροκομμένα καρύδια ή σε ατομικό πιατελάκι αν είναι πιο αραιή.

Ρετσέλι (κυδώνια σε φέτες με πετιμέζι)

Υλικά

- Κυδώνια
- 1 κούπα πετιμέζι
- 1 κούπα νερό
- 1 κούπα ζάχαρη
- Κανέλα και γαρύφαλο

Κόβουμε τα κυδώνια σε φέτες (χωρίς να τα αποφλοιώσουμε) και τα βράζουμε με το πετιμέζι, το νερό και τη ζάχαρη μέχρι να μαλακώσουν και να караμελώσουν. Τα ρετσέλια κατάγονται από την Μικρά Ασία και γίνονται με πολλά φρούτα.

- **Πετιμέζι**



Βράζουμε 5 κιλά μούστο με ½ κιλό ζάχαρη όση ώρα χρειαστεί για να γίνει παχύρευστο.

- **Μελαχρινό**

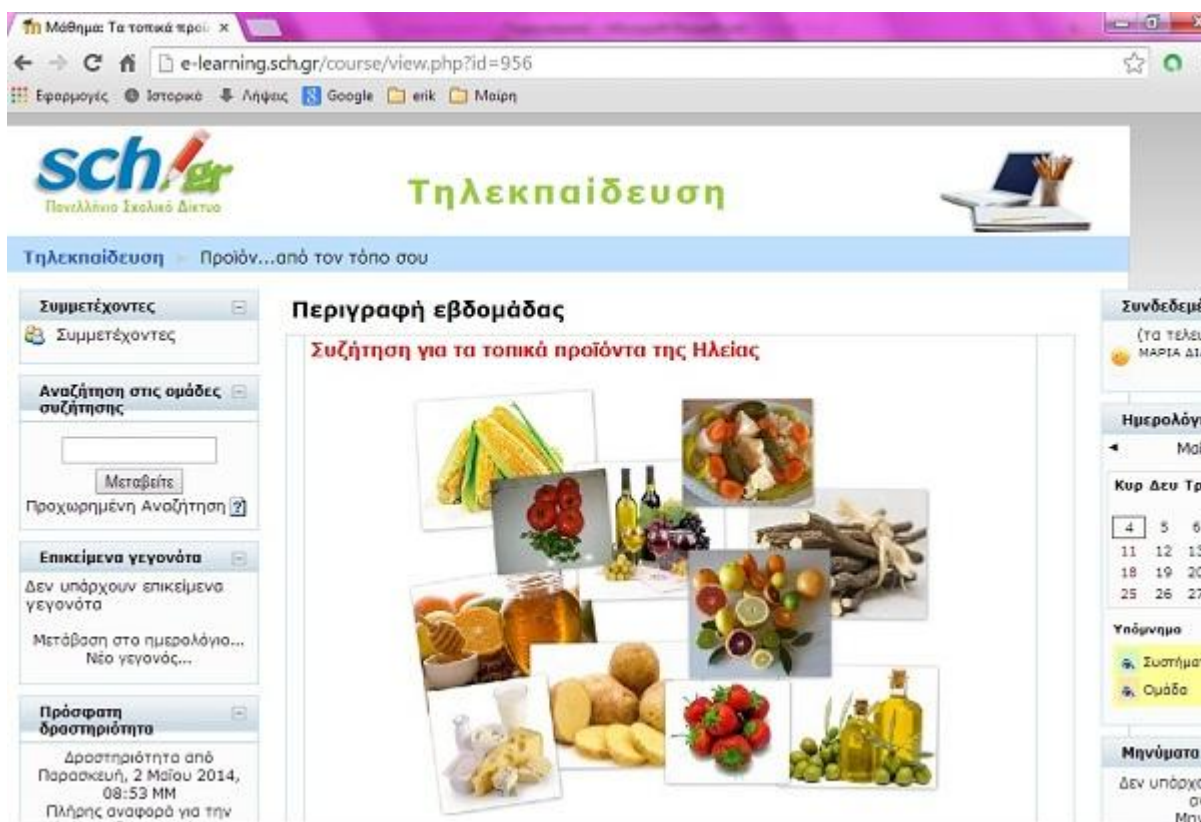


Υλικά

- 1 κούπα λάδι
- 1 κούπα πορτοκάλι
- $1\frac{1}{2}$ κούπα πετιμέζι
- 1 κούπα ζάχαρη
- 1 κούπα καρύδια
- $\frac{1}{2}$ κούπα σταφίδες
- 1 φακελάκι πάουντερ
- 1 κουταλιά σόδα
- Κανέλα και γαρύφαλο
- Αλεύρι όσο πάρει

Χτυπάω το λάδι με τη ζάχαρη και προσθέτω το πετιμέζι και το πορτοκάλι (μέσα στο οποίο έχω διαλύσει τη σόδα). Όταν αναμιχθούν καλά προσθέτω και τα υπόλοιπα υλικά και ψήνω στους 200° C.

Ηλεκτρονικό μάθημα



Με το υλικό που συλλέξαμε κατά την υλοποίηση του περιβαλλοντικού αυτού προγράμματος φτιάξαμε ένα ηλεκτρονικό μάθημα, βασισμένο στην πλατφόρμα moodle, με την υποστήριξη του Πανελληνίου Σχολικού Δικτύου (ΠΣΔ). Το μάθημα βρίσκεται στην ηλεκτρονική διεύθυνση:

<http://e-learning.sch.gr> στην πλατφόρμα Τηλεκπαίδευσης του ΠΣΔ.

Οι μαθητές που παρακολουθούν το μάθημα, έκαναν εγγραφή στο ΠΣΔ, μέσω του σχολείου, και τους δόθηκε κωδικός πρόσβασης. Πέντε από τους μαθητές έχουν δικαιώματα διαχειριστή του μαθήματος και μπορούν να το ενημερώνουν με οτιδήποτε νέο υπάρχει. Επειδή το περιβάλλον του μαθήματος είναι δυναμικό και ευέλικτο είναι ένα χρήσιμο εργαλείο για την υλοποίηση του προγράμματος αφού συνεχώς ανανεώνεται και τις αλλαγές μπορούν όλοι να τις δουν. Επίσης, υπάρχει και η δυνατότητα επικοινωνίας των μελών της περιβαλλοντικής ομάδας με τη βοήθεια της πλατφόρμας και διευκολύνεται η συνεργασία.

Συνεργασία με το σωματείο «Καταναλωτική Συνείδηση»

Επίσης, ομάδα μαθητών του Γ.Ε.Λ. Ανδραβίδας συνεργάστηκε με το σωματείο «Καταναλωτική Συνείδηση» που έχει έδρα τον Πύργο για την υλοποίηση του προγράμματος στο πλαίσιο της πράξης «**Δράσεις Περιβαλλοντικής Ευαισθητοποίησης στους πολίτες του Νομού Ηλείας**», η οποία εντάσσεται στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «**Ανταγωνιστικότητα και Επιχειρηματικότητα**» με συγχρηματοδότηση από το **Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης**. Στόχος ήταν η **ευαισθητοποίηση - ενημέρωση των μαθητών** του νομού Ηλείας, σχετικά με τα προϊόντα της τοπικής μας αγοράς, τα οφέλη για την υγεία μας, τον τρόπο με τον οποία αυτά φτάνουν στο τραπέζι μας μέσω ελληνικών επιχειρήσεων παραγωγής και μεταποίησης προϊόντων, την ανάγκη στήριξής τους, αλλά και τη διαμόρφωση σωστής καταναλωτικής συνείδησης.



Φωτογραφία από την ημερίδα στο Λάτσειο

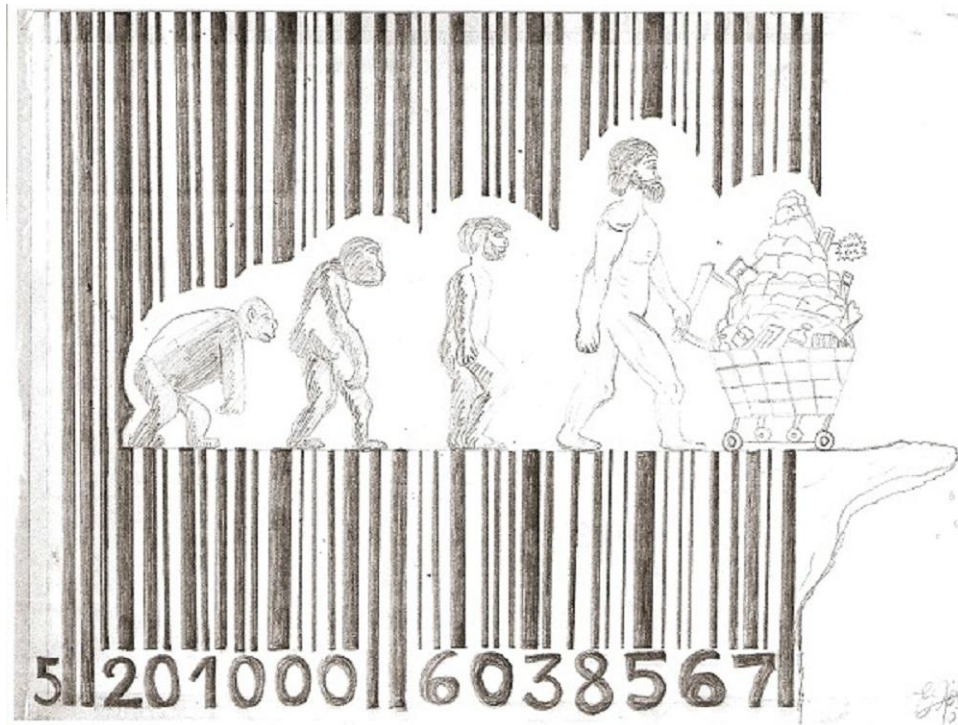
Στη δράση συμμετείχαν 27 σχολικές μονάδες της Α/θμιας και Β/θμιας Εκπαίδευσης Ηλείας με την υποστήριξη των υπεύθυνων σχολικών δραστηριοτήτων, κας Χαρά Πίτσου και την αναπληρώτρια υπεύθυνη Ευγενία Ηλιοπούλου (για την Α/θμια) και κ. Γοροζίδη Γεώργιου (για τη Β/θμια). Το σωματείο είχε εφοδιάσει τα σχολεία με υλικά για ζωγραφική και κατασκευές και τα αποτελέσματα των εργασιών των μαθητών παρουσιάστηκαν στην ημερίδα που πραγματοποιήθηκε την Τρίτη 20/5/14 στο Λάτσειο Δημοτικό Μέγαρο Πύργου. Στο ισόγειο υπήρχε έκθεση ζωγραφικής και κατασκευών των σχολείων με θέμα: **«Προστασία περιβάλλοντος- Τοπικά Προϊόντα- Διατροφή- Καταναλωτική συνείδηση»** και πραγματοποιήθηκε διαγωνισμός ζωγραφικής με το παραπάνω θέμα.

Στον 1^ο όροφο του Μεγάρου έγινε η παρουσίαση των προγραμμάτων των σχολείων, χωριστά για την Α/θμια και χωριστά για την Β/θμια. Το πρόγραμμα του σχολείου μας παρουσίασαν οι μαθήτριες Παπαγιαννακοπούλου Κατερίνα, Αλεξανδροπούλου Κατερίνα και Τόγια Ελένη, η οποία ζωγράφισε και 4 έργα με σημαντικά μηνύματα κατά της υπερκατανάλωσης.



Φωτογραφία από την παρουσίαση του σχολείου μας

Για το διαγωνισμό επίσης ζωγράρισαν οι μαθητές: Σφακιανάκη Γεωργία, Κυπριώτη Άννα, Αλεξανδροπούλου Κατερίνα, Ελσον Ιμέρι. Τα έργα των μαθητών του σχολείου μας απέσπασαν το 1^ο βραβείο στην κατηγορία των Λυκείων που ήταν ένας βιντεοπροβολέας. Στην ημερίδα συμμετείχαν επίσης, οι μαθητές Πολίτης Χρήστος και Λαγογιάννης Νικόλαος.



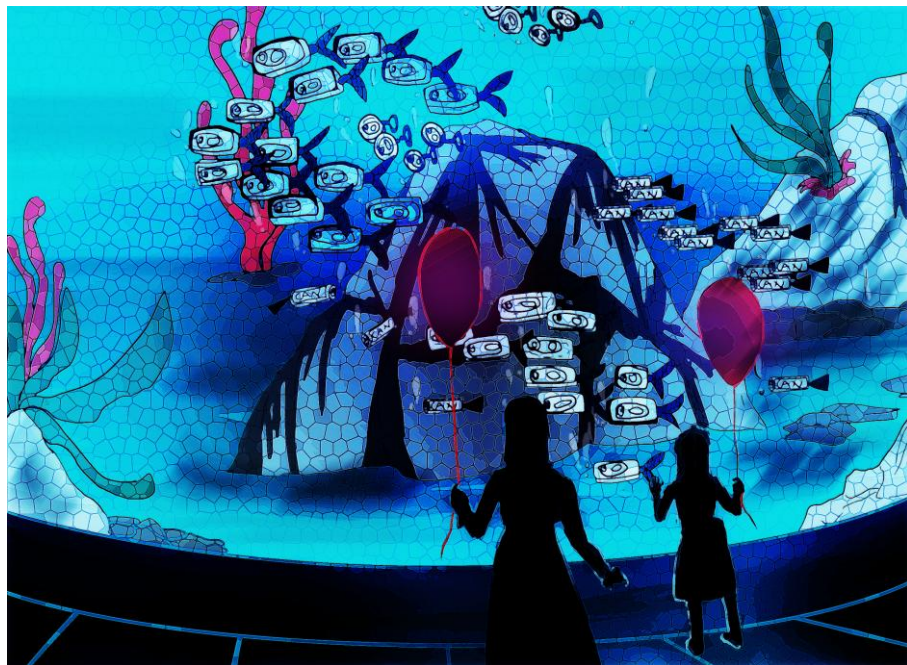
Έργο της Ελένης Τόγια



Έργο της Ελένης Τόγια σε συνεργασία με την Ανθή Μποζίκη



Έργο της Άννας Κυπριώτη σε συνεργασία με την Κατερίνα Αλεξανδροπούλου



Έργο της Γεωργίας Σφακιανάκη

Για την ημερίδα εκτός από τα έργα ζωγραφικής η ομάδα του σχολείου μας έφερε και τοπικά εδέσματα, όπως μουστοκούλουρα, παξιμαδάκια με λάδι και πορτοκάλι, γλυκά του κουταλιού και λικέρ λεμόνι και τα πρόσφερε στους συμμετέχοντες μαθητές.



Με τους μαθητές συνεργάστηκαν οι εκπαιδευτικοί: Διαμαντοπούλου Μαρία (ΠΕ03), Κασπίρη Αικατερίνη (ΠΕ02), Πετροπούλου Διονυσία (ΠΕ04.01) και Κάντζου Αθηνά (ΠΕ01).



Η ομάδα του σχολείου μας στην ημερίδα του σωματείου «Καταναλωτική Συνείδηση»

Πηγές και φωτογραφίες για την τομάτα

- <http://www.toxrima.gr/>
- <http://www.gastronomos.gr/>
- «Ο "Πελαργός" της Γαστούνης» Τάσος Καραμέλης, Νοέμβριος 2012

Πηγές και Φωτογραφίες για τη γλυκόριζα

- Κώστας Λούρμπας, *Στη Γαστούνη κάποτε...*, Αύγουστος 2006
- Νικόλαος Γεωργ. Παπουτσής, *Στη καρδιά του κάμπου*, Καβάσιλα 2006
- Από το Ημερολόγιο του Συλλόγου Μικρασιατών Γαστούνης «Οι Ίωνες»
- Από την προσωπική συλλογή της κας Διονυσίας Σπ. Διαμαντόπουλου

Πηγές και φωτογραφίες για το ρύζι:

- <http://www.agrocapital.gr/> (για το ρύζι)
- <http://lyrasi.blogspot.gr/>

Πηγές και φωτογραφίες για το μέλι:

- Καλλιεργητικό πλάνο Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας, Πάτρα 2012

Πηγές και φωτογραφίες για το ρόδι:

- Δημοσιεύματα εφημερίδας «Πρωινή» Ηλείας

Περισσότερες φωτογραφίες από τη δράση αυτή υπάρχουν στη Συλλογή φωτογραφιών μας (<http://lyk-andrav.ilei.sch.gr/photos>)

