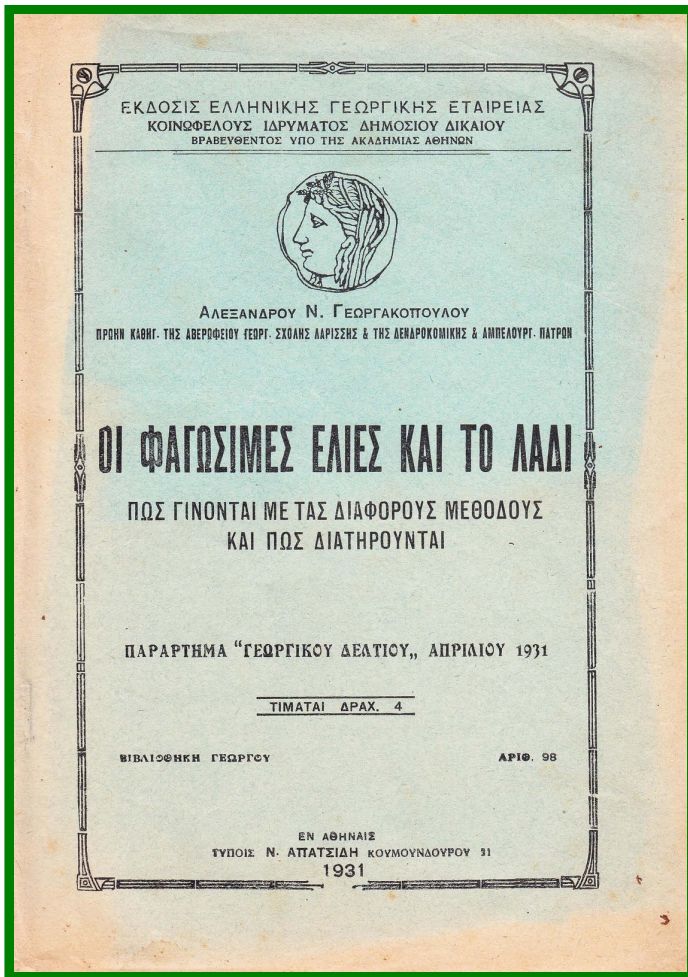


Οι φαγώσιμες ελιές: Πως γίνονται και πως διατηρούνται

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Ελιές Αγρινίου

Τις μαζεύουν πράσινες, τις χαράζουν σε τρεις μεριές του μάκρους και τις ξεπικρίζουν με νερό. Τελευταία τις βάζουν στην άρμη.

Το ξεπίκρισμα τελειώνει σε 8-10 μέρες, όταν συχνότερα αλλάζουμε το νερό. Τότε τις ρίχνουν σε κάδη των 1000 οκ. με άρμη 14-15 τα εκατό. Κι' όταν πρόκειται να τις στείλουνε στην κατανάλωση βγάζουν από την κάδη όσες χρειάζονται και τις βάζουνε σε μικρά βαρέλια με άρμη 14 τα εκατό.

Ελιές Πύργου (Μοριά)

Τις χαράζουν σε τρεις μεριές του μάκρους και τις ξεπικρίζουν με καθαρό νερό πού αλλάζουνε κάθε μέρα.

Ύστερα τις ρίχνουνε σε άρμη και όταν αλατιστούν όσο πρέπει τις μεταφέρουν σε μικρά βαρέλια ή συνηθέστερα σε τενεκεδένια δοχεία με άρμη και λίγο ξίδι, φέτες λεμονιού και ψιλοκομμένο σέλινο. Τα δοχεία αυτά τα κολλούνε πριν τα στείλουνε στην κατανάλωση.

[\(περισσότερα...\)](#)