

## Φτιάχνω συντηρώ σπιτικές ελιές

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Πως φτιάχνουμε σπιτικές ελιές

Η πιο διαδεδομένες σπιτικές φαγώσιμες ελιές είναι οι χονδροελιές που γίνονται στομπιστές. Ακολουθούν των καλαμών που γίνονται χαρακωτές και ξιδάτες.

Συγκομιδή

Από τον Οκτώβριο μέχρι τον Ιανουάριο είναι κυρίως η εποχή που ωριμάζουν οι ελιές στην Ελλάδα, αναλόγως την ποικιλία τους και την περιοχή μας.

Προσοχή πρέπει να δώσουμε στην συγκομιδή των βρώσιμων ελιών γιατί πρέπει να γίνετε πάντα με το χέρι, για να μην χτυπιόνται και μαυρίσουν με αποτέλεσμα να μας χαλάσουν.



Μπορούμε να τις μαζέψουμε όσες φτάνουμε κατευθίαν από την ελιά ή να κόψουμε τα ψηλά φορτωμένα με ελιές κλαδιά και να τις διαλέξουμε χωρίς κόπο μετά.

Το ίδιο πρέπει να γίνεται και στη μεταφορά τους μέχρι την επεξεργασία τους. Τις χοντροελιές τις μαζεύουμε όσο είναι ακόμα πράσινες πριν ωριμάσουν και μαυρίσουν. Αντίθετα των καλαμών τις αφήνουμε να μαυρίσουν αλλά όχι να ωριμάσουν πολύ και να ζαρώσουν.



### Παρασκευή βρώσιμων ελιών

Τις πράσινες χονδροελιές τις στουμπάμε σε ένα μεγάλο γουδί για καλύτερη ευκολία 2-3 μαζί. Αν δεν έχουμε μπορούμε να το κάνουμε με 2 κομμάτια μάρμαρο ή λείες πέτρες.

Τις μαύρες ελιές των καλαμών τις χαράζουμε με ένα μαχαίρι 2-3 φορές. Στην

αγορά υπάρχει και μηχανήμα απλό και φτηνό που τις χαράζει μόνο του 4 φορές. Έτσι γλιτώνουμε χρόνο.

Αν δεν μας βολεύει το χαράκωμα μπορούμε να τις τρυπήσουμε 2-3 φορές με ένα πιρούνι.

-Αφού τις στουμπίσουμε ή τις χαράξουμε τις βάζουμε σε λεκάνες ή δοχεία με νερό για περίπου 10 ημέρες για να ξεπικρίσουν.

-Αλλάζουμε το νερό κάθε μια ή δυό μέρες για να επιταχύνουμε την διαδικασία του ξεπικρίσματος.

-Περίπου την όγδοη μέρα τις δοκιμάζουμε να δούμε αν ξεπίκρισαν και μαλάκωσαν αρκετά, αν όχι τις αφήνουμε 2-3 ημέρες ακόμα. Εγώ τις προτιμάω λίγο πικρές και σκληρές για αυτό συνήθως τις αφήνω λιγότερο στο νερό.

-Προσοχή πρέπει να δώσουμε και στο χώρο που τις αφήνουμε μέχρι να ξεπικρίσουν, ο οποίος πρέπει να είναι σκιερός και δροσερός.

Αφού τις έχουμε δοκιμάσει και μας αρέσει η γεύση τους, τις στραγγίζουμε από το νερό και τις τοποθετούμε στο τελικό δοχείο φύλαξης και συντήρησής τους.

Στο δοχείο θα πρέπει να προσθέσουμε την άλμη μας για την συντήρησή τους.

Η άλμη συνήθως γίνεται με νερό και 7% αλάτι, δηλαδή στο 1 κιλό νερό βάζουμε 70 γραμμάρια αλάτι. Για τις ελιές και ιδίως αν πρόκειται για μεγάλες ποσότητες που θα τις διατηρήσουμε πάνω από ένα χρόνο εκτός ψυγείου ή σε συνθήκες με όχι τόσο σταθερή θερμοκρασία, πρέπει να χρησιμοποιήσουμε δυνατή άλμη, με περισσότερο αλάτι σε αναλογία από 10% έως 14%. Προσοχή πρέπει να αφήσουμε χώρο στο δοχείο για να προσθέσουμε ένα χοντρό δάχτυλο λάδι πάνω από τις ελιές, το οποίο επιπλέει στην επιφάνειά, για να μην έχουν οι ελιές μας επαφή με τον αέρα, ο οποίος αλλοιώνει το προϊόν μας.

Στις στουμπιστές ελιές μπορούμε να προσθέσουμε κομμάτια από λεμόνι, σκόρδο, κλαδάκια από ρίγανη, θυμάρι, δενδρολίβανο, φρέσκους σπόρους μάραθου, κόκκους από πιπέρι αναλόγως τί αρώματα και γεύσεις μας αρέσουν.

Τις χαρακωτές συνήθως τις κάνουμε ξιδάτες, προσθέτοντας ξίδι στην ποσότητα που εμείς επιθυμούμε. Μια συνηθισμένη αναλογία είναι 2 μέρη ξίδι και 3 μέρη άλμης. Μπορούμε να τις δοκιμάσουμε μετά από 2-3 μέρες και να προσθέσουμε και άλλο ξίδι αν θέλουμε.

Το μυστικό για να μην χαλάνε οι ελιές και να συντηρούνται καλύτερα είναι να μην τις χαράζουμε ως το κόκαλο και να μην τις τσακίζουμε πάρα πολύ.



Πως τις φτιάχνω εγώ

Αν βέβαια έχουμε πολλές ελιές και βαριόμαστε να στουμπάμε ή να χαρακώνουμε

συνέχεια, μπορούμε να ακολουθήσουμε την ίδια διαδικασία χωρίς κανένα πρόβλημα. Απλώς ίσως θέλουν, λίγες ημέρες παραπάνω στο νερό για να ξεπικρίσουν. Έτσι διατηρούνται και καλύτερα. Εμένα προσωπικώς δεν με πειράζει να πικρίζουν λίγο...

Χωρίς στούμπιγμα ή χάραγμα γλυτώνουμε χρόνο, έχουμε καλύτερο γευστικό αποτέλεσμα σε βάθος χρόνου και μεγαλύτερη διάρκεια συντήρησης.

Με αυτό το τρόπο διατηρώ πανεύκολα νόστιμες βρώσιμες ελιές για δύο χρόνια

\*Τα δοχεία με τις ελιές όπως και όλα τα τρόφιμα, τα αποθηκεύουμε σε σκοτεινό και δροσερό μέρος μέχρι την κατανάλωσή τους.