

## Το λάδι· μια απάτη

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Image not found or type unknown



Για την καλή ποιότητα του λαδιού έχει μεγάλη σημασία η εποχή που θα μαζέψουμε τις ελιές. Γενικά οι πολύ ώριμες δίνουνε κατώτερο λάδι και όσες είναι από κάμπο ή από θέσεις χαμηλές και προσηλιακές χοντρό και πολύ χρωματισμένο. Γι' αυτό τις ελιές του κάμπου πρέπει πάντα να τις μαζεύουμε λίγο αγουρωπές για να επιτυχαίνουμε λάδι λεπτότερο και καλύτερο στην ποιότητα.

Κι αντίθετα, όσες ελιές καλλιεργούνται ψηλά σε πλαγιές απ' ασβεστόπετρες δίνουνε λάδι πιο λεπτό και πιο ανοιχτό στο χρώμα. Τις ελιές αυτές πρέπει να τις μαζεύουμε όταν μαυρίσουν καλά και πριν αρχίσουν να ζαρώνουν γιατί τότε έχουνε το περισσότερο και το καλύτερο λάδι κι αν τις αφήσουμε να ωριμάσουν πολύ καλά έχουμε λάδι κατώτερο. Έχουμε ακόμα συμφέρον να μαζεύουμε τις ελιές από τούς χαμηλούς κλώνους με το χέρι και μονάχα από τούς πολύ ψηλούς, πού δε φτάνομε, να ρίχνουμε τις ελιές χτυπώντας τα κλωνιά ανάλαφρα με καλάμι. Έτσι δε

θα έχουμε μεγάλες ζημίες γιατί δε θα τσακίζουμε τα κλωνιά πού θα δώσουν καρπό τον ερχόμενο χρόνο. Και να κουβαλούμε τις ελιές στο λιοτρίβι σε κοφίνια γιατί με σακιά ζουλίζονται κι ανάβουν.

Μαρία Αλεξάνδρου