

Το λάδι· πώς να διαλέγουμε τις ελιές

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Πριν λιοτριβήσουμε τις ελιές πρέπει να τις διαλέξουμε για να βγάλουμε τις σαβούρες, τις σκουληκιασμένες ελιές και σαπισμένες και τις λιοτριβήσουμε χωριστά γιατί έχουνε πρόστυχο λάδι. Χωριστά λιοτριβούμε και τις χαμάδες (σταφιδιασμένες) γιατί κι αυτές έχουν λάδι τελευταίας ποιότητας. Εγώ στο ελαιουργείο μου διάλεγα τέλεια τις ελιές και σχεδόν ανέξοδα με σταφιδομηχανή που της είχα αλλάξει τα κόσκινα για να περνούν μονάχα οι χαλασμένες. Σε μια ώρα γυρίζοντας την εργάτης με το χέρι καθάριζε 350-400 οκ. ελιές.

Μαρία Αλεξάνδρου