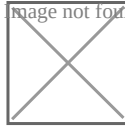


Ελιές· πώς να διατηρούμε τις ελιές

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Ελιές· πώς να διατηρούμε τις ελιές.

Τις ελιές πρέπει να τις λιοτριβούμε το πολύ τρεις ημέρες ύστερα από το μάζεμα, πριν δηλαδή ανάψουν και χαλάσει η ποιότητα του λαδιού. Ωστόσο συμβαίνει σχεδόν πάντοτε να μην μπορούμε να δουλέψουμε τις ελιές αμέσως και να είμαστε αναγκασμένοι να τις διατηρήσουμε για λίγες ημέρες. Στην περίπτωση αυτή πρέπει με κάθε τρόπο να τις διατηρήσουμε μονάχα 4-5 μέρες γιατί ξέρουμε πως οι φρέσκες ελιές δίνουνε το καλό λάδι.

Η αποθήκη πρέπει να είναι καθαρή και πλακοστρωμένη, ν' απλώνουμε απάνω τις ελιές σε πάχος όχι μεγαλύτερο από 20-30 πόντους. Όταν μας ζορίσει η ανάγκη να κρατήσουμε τις ελιές στην αποθήκη περισσότερο από 4-5 μέρες τις πασπαλίζουμε

με αλάτι Όμως καλύτερα είναι να τις διατηρήσουμε σε καλαμωτές πού είναι είδος τελάρων και έχουν μήκος 2 μέτρα, φάρδος 1 μ. και κούφωμα απάνω κάτω 12 πόντους. Ο πάτος της καλαμωτής αυτής είναι καμωμένος με πήχες ή καλάμια καρφωμένα σε τέτοια απόσταση που να μην πέφτουν οι ελιές και σε κάθε γωνιά έχει ως 8 πόντους τάκο για πόδια, Σαν την καλαμωτή αυτή φτιάνομε πολλές, τις γεμίζομε μ' ελιές και πιθώνουμε τη μια απάνω στην άλλη σ' αποθήκη πού ν' αερίζεται καλά από δυο μέρη με παράθυρα. Έτσι οι ελιές δύσκολα ανάβουν γιατί παίρνουν από παντού αέρα. Είναι αλήθεια πως οι καλαμωτές στοιχίζουν μα θα τις έχουμε για πάντα και θα μπορούμε να διατηρούμε τις ελιές περισσότερες ημέρες και σ' αποθήκη σχετικώς μικρή. Όσπου να έρθει η σειρά ν' αλέσουμε τις ελιές, είτε πολλές έχουμε είτε λίγες μπορούμε να τις διατηρήσουμε καλά με ένα από τούς τρόπους που είπα. Όσοι έχουνε πολλές συμφέρει να φτιάσουν καλαμωτές και όσοι έχουν λίγες ας τις απλώνουν χάμου στην αποθήκη σε φτενό στρώμα απάνω στις πλάκες, πού πρωτύτερα σάρωσαν κι έπλυναν καλά. Οι ελαιοπαραγωγοί που θα θελήσουν να διατηρήσουνε τις ελιές τους όσο το δυνατό λιγότερο καιρό για να κάνουν διαλεχτό λάδι μπορούν να συνεννοηθούνε μεταξύ τους και κατόπι με τα λιοτρίβια για να κανονίσουνε τις δουλειές τους μ' ένα τρόπο που να ξέρει από πρωτύτερα κάθε νοικοκύρης ποια μέρα ορισμένως θα λιοτριβήσει τις ελιές του. Έτσι θα ξέρει καθένας ποτέ θα μαζέψει τις ελιές του για να μην τις κρατεί πολύ καιρό στην αποθήκη. Τέλος, και εκείνοι που διατηρούνε τις ελιές τους σε καλαμωτές και εκείνοι πού τις απλώνουν χάμου στις πλάκες της αποθήκης δε θα ξεχάσουν ποτέ πως πρέπει να δουλεύουνε ξεχωριστά τις γερές και καλές ελιές και ξεχωριστά τις χαμάδες κι αυτές που πέφτουν από το δέντρο μονάχες τους από αρρώστια ή άλλη αφορμή γιατί είναι χαλασμένες και σάπιες και δίνουνε πρόστυχο λάδι.

Μαρία Αλεξάνδρου