



«Δώρο Θεάς Αθηνάς, ευλογημένη ελιά»

3^ο Γυμνάσιο Αλεξανδρούπολης

«Δύρο Θεάς Αθηνάς, ευλογημένη ελιά»



Σχολικό έτος 2004-2005



Τάξη Γ΄

Αλατά Ιωάννα
Βεζυρτζή Ματίνα
Δευτεραίου Πολυξένη
Κωνσταντίνα Μουσουνάκη
Ταμπάκη Μαριάννα
Μουσουνάκη Βάσω
Τζιτζούδη Ζωή
Ρόπουλος Θεοδόσης
Τσιβάς Δήμος
Τσέκης Μάριος-Ανδρέας
Δίγκα Χριστίνα
Μπαταρλής Δημήτριος
Καραμανίδου Σεβίνα

Ταχαή Δόμνα
Μόραλη Ειρήνη
Γούδα Άννα
Πινάτζης Γιάννης
Λεμονίδου Δήμητρα
Δερβίσογλου Λυδία
Τσιπλάκη Αντωνία
Τσολάκης Αχιλλέας
Τσέτουρας Λεωνίδα
Ρίζος Απόστολος

Τάξη Β

Χρυσανίδης Γεώργιος
Τσαγκίδης Χρυσόστομος
Αλβανού Ανθή
Τσολακίδης Ζήσης
Τσολακίδης Κων/νος
Τερζούδης Αθανάσιος
Καραγκιαβούρη Ιωάννα

Τάξη Α

Μινοπούλου Μαρίνα
Μόραλη Αθανασία
Πεχλιβανίδου Ελένη
Εφραιμίδης Φίλιππος
Βουνίδης Νικόλαος

Υπεύθυνοι καθηγητές της ομάδας :

Ν. Καραγεωργίου, Ε. Μπρίτσου, Χ. Στεφανίδη, Α. Ζηλιασκόπουλος, Ν Βαΐου,
 Λ. Πετκίδης

Στις αρχές του Νοέμβρη της φετινής σχολικής χρονιάς, 2004 - 2005, συστήθηκε η περιβαλλοντική ομάδα του σχολείου μας.

Με φωνές και φασαρία, προτάσεις και αντιπροτάσεις, «βγάζοντας το λάδι» των υπευθύνων καθηγητριών, συμφώνησαν για το θέμα με το οποίο θα ασχολούνταν η ομάδα τους: «Δύρον Θεάς Αθηνάς, η ευλογημένη ελιά».

Η τέχνη, όμως, θέλει μάστορα και η φάβα λάδι, γι' αυτό τα παιδιά άνοιξαν εγκυκλοπαίδειες, βιβλία ιστορίας, βιβλία μαγειρικής και λογοτεχνίας, να κάνουν την πρώτη γνωριμία. «Λάδωσαν κόσμο και κοσμάκη», να τους πουν παροιμίες σχετικές με την ελιά.

Αλλά τα παιδιά, που ως γνωστόν είναι άνθρωποι χωρίς υπομονή, «λυχνάρι χωρίς λάδι», απήτησαν πεδίο δράσης και αρχές Δεκεμβρίου βρέθηκαν χαρωπά να ελαιολογούν στον ελαιώνα συμμαθητή τους στα Δίκελλα.

Ως παιδιά έξυπνα «που' χουν τα μάτια σαν ελιά και τα ματουσίνορα σαν της ελιάς τα φύλλα» έμαθαν πολύ γρήγορα το «Ξεφόρτωσέ τη την ελιά να σου φορτώσει λάδι». Έτσι άλλα τη ράβδισαν και τη σουρομάδησαν, άλλα σκαρφάλωσαν στα κλαδιά της και την άρμεξαν με τα χέρια ή τα χτένια, άλλα μάζευαν τις χαμάδες, άλλα συνέλεγαν τις ελιές σε τελάρα, με γελάκια, πειράγματα, πολύχρωμα και πολύβουα πουλιά στο σταχτοπράσινο τοπίο. Μερικά πάλι είχαν την υψηλή επιστασία της εργασίας των υπολοίπων, εφαρμόζοντας το «άλλοι κλαιν και δέρνονται και άλλοι βγάνουν λάδι».

Έφτασε τ' απόγευμα και η ώρα «να λαδώσει τ' αντεράκι τους» και επειδή «δεν τρώγονται ούτε με λάδι ούτε με ξίδι», ο νοικοκύρης του ελαιώνα τους έψησε λουκάνικα στα κάρβουνα!...

Οι μέρες περνούσαν και τα δραστήρια παιδιά που «από την πέτρα βγάνουν λάδι» επισκέφθηκαν ένα από τα ελαιοτριβεία του τόπου, τον Κύκλωπα: Το φιλοπερίεργο του χαρακτήρα τους για τα μηχανήματα και τη λειτουργία τους «τους άλλαξαν τα λάδια», των συνοδών καθηγητριών τους εννοώ!

Αφού είδαν πολλά και κατανόησαν πώς από την ελιά σ' ένα σύγχρονο εργαστήριο βγαίνει το λάδι κεχριμπάρι, στην επιστροφή, ανήσυχια πνεύματα, ζητούσαν να μάθουν την ημερομηνία της επόμενης δραστηριότητάς τους· ευτυχώς, η απάντηση καθησυχαστική, ήταν σα να «ρίχτηκε λάδι στην τρικυμία» της ανησυχίας τους και άρχισαν τα όνειρα και τα σχέδιά τους.

«Μην τάξεις του αγιού λάδι και του παιδιού κουλούρι» και να 'μαστε αρχές Μαρτίου με χιόνια στο μουσείο της Αμφίπολης· εκεί «έγιναν λαδιές» από κάποια, γιατί μπήκαν - βγήκαν σα σίφουνες σ' αυτό, χωρίς να δουν το χρυσό στεφάνι ελιάς που βρέθηκε μέσα στην ασημένια οστεοθήκη ούτε τον αρύβαλλο, μικρό αγγείο λαδιού, απαραίτητο για το άλειμμα του σώματος των αθλητών· ήταν βλέπετε έξω οι σειρήνες που προσκαλούσαν, το πάλλευκο χιόνι και ένας καλός χιονοπόλεμος. Στη Μονή όμως του Τιμίου Προδρόμου Σερρών, ήταν άψογα. Με όση κατάνυξη παρακολούθησαν τη Θεία Λειτουργία, με τόση προσήλωση και την ξενάγηση της μοναχής στο παραδοσιακό ελαιοτριβείο και διαπίστωσαν πως παλιά κυριολεκτικά «με το ζόρι έβγαине λάδι», σε αντίθεση με σήμερα.

Έπρεπε όμως να συμπληρώσουν τις γνώσεις τους, γιατί ξέρουν πως «δίχως λάδι, δίχως ξίδι πώς θα κάμουμε ταξίδι»:

Κάλεσαν, λοιπόν, επιστήμονες, για να γνωρίσουν τη βιολογική καλλιέργεια της ελιάς, τις αρρώστιες της, τις ποιότητες του λαδιού, την πανίδα και χλωρίδα στο χώρο της. Επισκέφθηκαν και τον ελαιώνα του Μοναστηριού της Μάκρης και το μουσείο φυσικής ιστορίας της Μαϊστρου. Με όλα τα παραπάνω εφόδια προχώρησαν στη δημιουργική δραστηριότητα: μακέτες, ημερολόγια, ζωγραφιές, στεφάνια, μελοποιήσεις και εκτελέσεις τραγουδιών της ελιάς η πλούσια σοδειά τους.

Κάηκε το λάδι της φετινής χρονιάς και σώθηκε και το λάδι της περιβαλλοντικής ομάδας· όμως στ' αλήθεια έβγαλαν «ένα καράβι λάδι», παρολο που « τράβηξαν τσ' ελιάς τα φαρμάκια»

Ε.Μπρίτσου



Ελαιώνας στην Αμμουδιά Μάκρης. Τα παιδιά «επί τω έργω».

Μύθοι: Πασίγνωστος είναι ο μύθος της ελιάς ο σχετικός με τη διαμάχη των δύο Θεών, της Αθηνάς και του Ποσειδώνα, που παριστάνεται στο δυτικό αέτωμα του Παρθενώνα, του Ηρακλή που του επέτρεψαν οι Υπερβόρειοι να τη μεταφυτέψει στην Ολυμπία και του Ίφιτου, βασιλιά της Ήλιδας, που, προκειμένου να σταματήσει τις διχόνοιες και συμφορές στην Ελλάδα, πήγε στο Μαντείο των Δελφών και πήρε την εντολή να μη δίνει στους νικητές μήλα «Μήλειον καρπόν», αλλά την αγριελιά της Ολυμπίας που τα κλαδιά της είναι πλεγμένα με ιστούς αράχνης.

*«Ίφιτε μήλειον καρπόν
μή θης επί νίκη, αλλά
τον άγριον αμφιτίθει
καρπύδη έλαιον
ος νυν αμφέχεται
λεπτοισιν υφάσμασιν
αράχνης».*





Σκηνή από τη δραματοποίηση του μύθου του βασιλιά Άνιου

Ένας άλλος μύθος, λιγότερο γνωστός, είναι αυτός του Άνιου, βασιλιά της Δήλου, ο οποίος ήταν γιος του Απόλλωνα, ιερέας και μάντης του που γεννήθηκε από τη Ροιώ, την κόρη του Στάφυλου, γιου του Διονύσου· ο Άνιος παντρεύτηκε τη Θρακιώτισσα Δωρίπη και απέκτησε δυο γιους, τον Άντρο και το Μύκονο και τρεις κόρες, τις Οινότροπες, την Οινώ - Σπερμώ - Ελαΐδα. Τρισέγγονες του Διονύσου πήραν η καθεμιά από αυτόν ένα χάρισμα· η Σπερμώ το χύμα που θ' αγγίζει να γίνεται καρπός· η Οινώ το χύμα που θ' αγγίζει να γίνεται κρασί και η Ελαΐς το χύμα που θ' αγγίζει να γίνεται λάδι.

Όταν το ασκέρι των Αχαιών πηγαίνοντας για την Τροία προσάραξε στη Δήλο, φιλοξενήθηκαν πλουσιοπάροχα μέρες πολλές από τον Άνιο, πράγμα που τους γέννησε απορίες πώς τα κατάφερνε, αφού το νησί του ήταν πάμφτωχο και κατάξερο. Αφού ο Άνιος φανέρωσε τα χαρίσματα των θυγατέρων του, ως μάντης που ήταν και γνώριζε τα μελλούμενα, τους πρότεινε να μείνουν στη Δήλο εννιά χρόνια και το δέκατο να παν στην Τροία να την πάρουν, αλλά αυτοί αρνήθηκαν, γιατί είχαν βαρεθεί να παραμένουν άπραγοι στην Αυλίδα. Ο Άνιος τους ξεπροβόδισε, υποσχόμενος, αν κάποτε χρειαστούν τροφή, να τους την παράσχει.

Τα χρόνια πέρασαν, ο πόλεμος κόντευε να τελειώσει και οι Αχαιοί ξέμειναν από τροφή. Έστειλαν τον Οδυσσέα με τα καράβια να λεηλατήσει τη Θράκη· οι

Θράκες όμως αντιστάθηκαν γερά και έφυγαν με άδεια χέρια οι Αχαιοί, χάνοντας μάλιστα και ένα σύντροφο, τον Αίνο. Τότε θυμήθηκαν τον Άνιο και έστειλαν πρεσβεία να ζητήσει τις τρεις κόρες του, τις Οινοτρόπες· μάταια! Αυτές αρνήθηκαν να παν στην Τροία, οι Αχαιοί τις κυνήγησαν, τις αιχμαλώτισαν, αλλά οι τρεις αδερφές προσευχήθηκαν στον προπάππο τους, το Διόνυσο, που τις μεταμόρφωσε σε περισσότερες που ζουν στη Δήλο και κανείς δεν τις πειράζει.



Σκηνή από τη δραματοποίηση του μύθου του βασιλιά Άνιου

Στη Νάξο πάλι λέγεται σήμερα για το δέντρο της ελιάς:

«Ετότε που σταυρώσαν το Χριστό, όλα τα δέντρα μάδησαν τα φύλλα τους, ακόμη και οι βράχοι σχίστηκαν στα δυο. Συνέβη τούτο με όλα τα δέντρα, εκτός από την ελιά. Τα άλλα δέντρα την παρεξήγησαν την ελιά, μα εκείνη τους είπε για απάντηση: -«Εσάς σας πέσανε τα φύλλα σας, μα φύλλα θα ξανακάμετε. Εμένα δεν πέσανε τα φύλλα μου, μα το ξέρει η καρδιά μου!». Γι' αυτό και η καρδιά της ελιάς είναι πάντοτε ξερή».

Δεν είναι δύσκολο να ερμηνεύσουμε μερικά βασικά στοιχεία του νεοελληνικού τούτου θρύλου. Οι βράχοι που σχίστηκαν θυμίζουν, και φυσικά προέρχονται, από το βιβλικό «καταπέτασμα του ναού» που «εσχίσθη από άνωθεν ως κάτωθεν». Τα δέντρα έπαθαν από την καταιγίδα των ωρών εκείνων, αλλά το γεγονός ότι

έπεσαν τα φύλλα τους θυμίζει την «ξηρανθείσα συκή», και εκείνη της παραβολής, και την άλλη, όπου κρεμάστηκε ο Ιούδας. Μόνο η ελιά έζησε την αγωνία του Κυρίου, στις δύσκολες ώρες της νυχτερινής προσευχής του στον ελαιώνα της Γεθσημανή, τη νύχτα πριν από τη Σταύρωση. Βλέποντας ο λαός ότι η καρδιά του καρπού της ελιάς είναι ανεξήγητα ξερή, συνέδεσε όλα αυτά τα στοιχεία, τα διασκεύασε και σχημάτισε τον παραστατικό νεοελληνικό θρύλο. Ένα ιερό, συνεπώς, δέντρο των Ελλήνων του Χριστιανισμού, συνεχίζει την παράδοση του αρχαίου ιερού δέντρου της Θεάς Αθηνάς.

Παροιμίες:



Ελιές στην Αμμουδιά της Μάκρης Έβρου.

- Βάλ' ελιά για το παιδί σου
Και συκιά για τη ζωή σου
- Ελιές απ' τον πατέρα σου
κι αμπέλιν απ' τα χέρια σου

- Άκουσεν η ελιά τ' αλέτρου
κι ενόμισεν εν' αύλακας
- Άκουσεν η ελιά το μυστρίν
κι ελούσθην του κλαμάτου
- Η ελιά έν' κυρά
κι όποτε θέλει κάμνει
- Μήδ' ελιά δίχως ξεράδι
μήδ' άνθρωπος δίχως ψεγάδι



Ελαιώνες στην Αμμουδιά της Μάκρης Έβρου.

που τρώει λάδι και ψωμί και λαδωτό πιτάρι,
δεν τον επιάνου οι σαϊτιές του χαρομακελάρη



Ειπώθηκαν επίσης για την ελιά:

Ξέρεις τη χώρα που ανθεί φαιρδά πορτοκαλέα;

Που κοκκινίζει η σταφυλή;

Και θάλλει η ελαία;

Ωχ! Δεν την αγνοεί κανείς!

Είναι η γη η Ελληνίς

(λαϊκή μούσα)

κατάκαρπος

πολύκαρπος

χρυσόκαρπος, χρυσόφυλλη

γλαυκή (Σοφοκλής)

παιδοτρόφος (Σοφοκλής)

Μορία

Ελαία τηλεθώσα (Θαλερή, ανθηρά)

Τανύφυλλος (στενόφυλλη & πυκνόφυλλη)

ευσχήμων

πολύκλωνος

καλλιστέφανος

σηκωματάρικη (= δέντρο ιερό·γύρω του σήκωναν σηκούς,φράκτες)

σεπτή

Ελιά η τιμημένη και στον κόσμο ξακουσμένη

Υποτροπικό είδος, αειθαλές, που αναπτύσσεται σε θάμνο ή δέντρο. Χαρακτηρίζεται από τη μακροζωία του. Στην περιοχή της Μεσογείου υπάρχουν δέντρα πολλών εκατονταετιών και μερικά ξεπερνούν και τη χιλιετία. Έτσι, στον Έβρο, σε ελαιώνα της Μεσημβρίας, υπάρχει λιόδεντρο ηλικίας 2.000 ετών. Εάν για οποιοδήποτε λόγο καταστραφεί το υπέργειο μέρος, το φυτό αναγεννάται εύκολα με νέα βλάστηση από το λαιμό και τις ρίζες.

Τα όρια της Μεσογείου κατά τον καθηγητή Ξ. Μπροντέλ ταυτίζονται με τα όρια της καλλιέργειας της ελιάς. Ευρήματα από την Προβηγκία και χώρες της βορείου Αφρικής μαρτυρούν τη διασπορά της εξάπλωσης του δέντρου.

Πότε όμως εμφανίζεται η ελιά; Πού και πώς έφτασε στη λεκάνη της Μεσογείου; Πολλές οι μυθολογίες και οι εικασίες ως απαντήσεις στα παραπάνω ερωτήματα· το βέβαιο είναι ότι χρονολογήθηκαν απολιθωμένα φύλλα ελιάς από τη Σαντορίνη και τη Νίσυρο στα 50.000 - 60.000 χρόνια! Το δέντρο λοιπόν αυτοφυές στο μεσογειακό χώρο φαίνεται πως υπάρχει χιλιάδες χρόνια τώρα και διαδραματίζει σημαντικό ρόλο ήδη από το 3.000- 2000 π.Χ. ο άνθρωπος της νεολιθικής εποχής χρησιμοποιούσε τον ελαιόκαρπο στη διατροφή του. Κάπου στα προϊστορικά χρόνια ο άνθρωπος των μεσογειακών περιοχών ίσως άρχισε τη συστηματική καλλιέργεια ελαιοδέντρων· πιθανόν η συστηματοποίηση της ελαιοκαλλιέργειας να ξεκίνησε από την Κρήτη. Ένα κουκούτσι ελιάς από ήμερο δέντρο στο Μύρτο Ιεράπετρας ανάγεται στην πρώιμη εποχή του χαλκού (2.800 - 2.100 π.Χ.). από το 2.100 - 1560 π.Χ. η καλλιέργεια της ελιάς αποτελεί μια από τις βασικές ασχολίες των Κρητών. Οι αρχαιότερες επιτραπέζιες ελιές του κόσμου βρέθηκαν μέσα σε ένα πηγάδι στη Ζάκρο της Κρήτης και έχουν ηλικία 3.500 χρόνων.

Αλλά και με νέες ερευνητικές μεθόδους διαπιστώθηκε ότι οι Μινωίτες και οι Μηκυναίοι χρησιμοποιούσαν το ελαιόλαδο στην κουζίνα τους, γιατί αναλύθηκαν σε

ειδικά εργαστήρια τα οργανικά υπολείμματα που διατηρήθηκαν εδώ και 3.500 - 4.000 χρόνια σε προϊστορικά αγγεία.

Στο σπήλαιο πάλι του Γερανίου, κοντά στο Ρέθυμνο, διαπιστώθηκαν υπολείμματα ελαιόλαδου σε θραύσματα αγγείων που χρονολογούνται γύρω στο 4.500 - 3.800 π.Χ., δηλαδή πριν από 6.000 - 6.500 χρόνια!



Είχαν όμως και αρωματισμένο έλαιο, όπως αναφέρεται στις πινακίδες Γραμμικής Α' γραφής, ενώ στις πινακίδες γραμμικής Β' γραφής αναφέρονται και ονόματα μυρεψών (=μυροποιών). Ο Ευμήδης, ο Θυέστης, ο Κύκαλος και ο Φίλιαιος ήταν αρωματοποιοί από την Πύλο. Χρησιμοποιήθηκαν αρωματικά φυτά για την παρασκευή αρωμάτων: ορδόεν, σφακόεν και κυπαρόεν έλαιον ήταν εκείνα που αρωματίζονται με ρόδα, φασκομηλιά και κύπερη αντίστοιχα· αναφέρονται στις πινακίδες και άλλα αρωματικά φυτά, κάρδαμο, κνάκος (κρόκος), γλάχων ή βλήχων, σχίνος, κορίανδρο, κύμινο, μάραθο, μίνθη, σησάμι, σέλινο. Χρησιμοποιήθηκαν κυρίως για προσφορές προς τους Θεούς.

Στα ιστορικά χρόνια το αρωματικό έλαιο (μύρο) χρησιμοποιείται περισσότερο για την περιποίηση του σώματος. Ο Όμηρος το γνωρίζει, αλλά δεν το ονομάζει μύρο. Το ονομάζει έλαιον, χρησιμοποιώντας κάποιον επιθετικό προσδιορισμό «με ροδόεν έλαιον τον άλειφε», Ιλιάς, Ψ, 186· ακριβώς αυτό που διαβάζουμε στις πινακίδες Γραμμικής Β' γραφής.



Η ιδιότητα του λαδιού να επηρεάζεται εύκολα από τις οσμές είναι γνωστή από τα χρόνια του Αριστοτέλη: «Και το λάδι το έτοιμο παίρνει γρήγορα το άρωμα του διπλανού προϊόντος· το ίδιο συμβαίνει και με τα κρασιά». Φαίνεται πως δε συνηθιζόταν η κατανάλωση αρωματικών λαδιών, αλλά και πώς θα μπορούσε να είναι ευχάριστα στη γεύση ή να αρέσουν σε κάποιους.

Η συνήθεια του αρωματίσματος του ελαίου περνά και στα ρωμαϊκά και βυζαντινά χρόνια και για να βελτιώσουν τα χαρακτηριστικά κάποιων ελαιολάδων και για ιατρικούς σκοπούς· χρησιμοποιούσαν συνήθως στις ιατρικές συνταγές το «στύφον έλαιον» που διατηρούσαν μαζί με κλάδους ελιάς. Η συνήθεια του αρωματισμένου ελαίου για ιατρικούς σκοπούς σώζεται μέχρι και τις μέρες μας στην περιοχή μας. Να πώς μας τη διασώζει η παρακάτω συνταγή σπαθόλαδου:



1) Μαζεύουμε το σπαθόχορτο από το βουνό, το καθαρίζουμε, το πλένουμε και το στεγνώνουμε· στη συνέχεια το βάζουμε σε ένα μπουκάλι γυάλινο και σε αναλογία μια φλιτζάνα σπαθόχορτο, δύο φλιτζάνες ελαιόλαδο. Κλίνουμε το μπουκάλι και το αφήνουμε στον ήλιο για 40 μέρες, έτσι ώστε να αφήσει το σπαθόχορτο όλες τις θεραπευτικές ιδιότητες. Το λάδι τώρα αυτό μπορούμε να το αλείψουμε σε τραύμα του σώματος, έτσι ώστε να επουλωθεί γρηγορότερα ή μπορούμε να το ποιούμε σε περίπτωση που έχουμε πρόβλημα με το στομάχι μας. Μια κουταλιά της σούπας είναι αρκετή για κάθε πρωί· πρέπει να είσαι νηστικός.

2) Το ελαιόλαδο μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε αυτούσιο ως ενυδατική μάσκα μαλλιών.

3)Αλλά και μια κουταλιά της σούπας λάδι κάθε πρωί είναι πολύ καλό για την υγεία μας. Αν πάλι κρυολογήσουμε, μια εντριβή με ζεστό λάδι που ρίξαμε μέσα χαμομήλι είναι άριστο γιατρικό, όπως και το ζεστό λαδάκι του καντηλιού για το πονεμένο αυτί.

Δόμνα Ταχαή Γ4΄

Σήμερα χρησιμοποιούμε στη διατροφή μας αρωματισμένα έλαια με όλα τα αρωματικά φυτά: δεντρολίβανο, μάραθο, άνηθο, δυόσμο, βασιλικό, μαϊντανό, θυμάρι, ρίγανη, μυρτιά, μαντζουράνα κ.λ.π.



Άπειρες είναι οι συνταγές φαγητών, πίτας και γλυκών με ελαιόλαδο· δε θα παραθέσουμε καμιά από αυτές, παρά μόνο μία, πρόσεξε, όχι της σημερινής εποχής, αλλά της Μυκηναϊκής, για να διαπιστώσεις τη χιλιάδων ετών παράδοση:

Μυκηναϊκό στιφάδο

Υλικά: 1 κιλό χοιρινό

$\frac{1}{2}$ ποτήρι ελαιόλαδο

1 κιλό κρεμμύδια χοντροκομμένα

2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο

2 φύλλα δάφνης

κρασί

αλάτι, πιπέρι, κύμινο

Εκτέλεση:

Πλένουμε το κρέας και το κόβουμε σε μερίδες. Βάζουμε το λάδι, τα κρεμμύδια χοντροκομμένα και τα φύλλα δάφνης στο δοχείο. Τσιγαρίζουμε και προσθέτουμε το κρέας και το σκόρδο. Τσιγαρίζουμε ακόμα λίγο και σκεπάζουμε με κρασί. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και κύμινο και μαγειρεύουμε σε χαμηλή φωτιά για 3 ώρες.

Είμαι του ήλιου η θυγατέρα
Η πιο απ' όλες χαϊδευτή.
Χρόνια η αγάπη του πατέρα
Σ' αυτόν τον κόσμο με κρατεί.
Όσων να πέσω νεκρωμένη,
Αυτόν το μάτι μου ζητεί·
Είμ' η ελιά η τιμημένη.

Δεν είμ' ολόξανθη, ροσάτη
Τριανταφυλλιά ή κιτριά·
Θαμπώνω της ψυχής το μάτι.
Για τ' άλλα μάτια είμαι γριά.
Δε μ' έχει αηδώνι ερωμένη.
Μ' αγάπησε μία θεά·
Είμ' η ελιά η τιμημένη.

Όπου κι αν λάχω κατοικία
Δε μ' απολείπουν οι καρποί·
Ως τα βαθειά μου γηρατειά
Δε βρίσκω στη δουλειά ντροπή·
Μ' έχει ο Θεός ευλογημένη,
Κ' είμαι γεμάτη προκοπή·
Είμ' η ελιά η τιμημένη.

Φρίκη, ερημιά, νερά και σκόπη,
Τη γη εθόψαν μια φορά·
Πράσινη αυγή με φέρνει πρώτη
Σ' το Νώε η περιστέρα·
Όλης της γης είχα γραμμένη
Την εμορφιά και τη χαρά·
Είμ' η ελιά η τιμημένη.

Εδώ στον ίσκιό μ' αποκάτου
Ήρθ' ο Χριστός ν' αναπαυθεί.
Κι ακούστηκ' η γλυκειά λαλιά του
Λίγο προτού να σταυρωθώ·
Το δάκρυ του, δροσιά αγιασμένη,
Έχει 'ς τη ρίζα μου χυθεί·
Είμ' η ελιά η τιμημένη.

Και φως πρῶτατο χαρίζω
Εγώ στην άγρια τη νυχτιά,
Τὸν πλούτο πια δὲν τον φωτίζω.
Συ μ' ευλογεῖς φτωχελαγιά,
Κι αν απ' τον άνθρωπο διωγμένη,
Μα φέγγω μπρος στην Παναγιά·
Είμ' η ελιά η τιμημένη.

Κωστής Παλαμάς



Επίσκεψη της ομάδας στην έκθεση ζωγραφικής του Κ. Γκαρούδη με θέμα την ελιά

ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

Βιολογική καλλιέργεια είναι το είδος της καλλιέργειας που αποκλείει τη χρήση χημικών ουσιών π.χ. λιπάσματα, φυτοφάρμακα. Συνδυάζει τους τρόπους της παραδοσιακής γεωργίας με τις γνώσεις της σύγχρονης οικολογίας. Στόχος είναι η παραγωγή αγνών και ποιοτικών προϊόντων, αλλά και η αειφορική διαχείριση των αγρών, δηλαδή η ικανότητα τους να παραμείνουν ένα υγιές οικοσύστημα και να εξακολουθήσουν να παράγουν και στο μακρινό μέλλον.

Η βιολογική γεωργία αντιμετωπίζει το έδαφος και το περιβάλλον γενικότερα ως ενιαίο ζωντανό οργανισμό όπου υπάρχουν αμοιβαίες σχέσεις ωφέλειας ανάμεσα σε όλα τα όντα, μικροοργανισμούς, φυτά και ζώα.

Τη βιολογική καλλιέργεια μπορούμε να τη χωρίσουμε σε τρεις βασικούς τομείς:

- Λίπανση.*
- Αντιμετώπιση εχθρών και ασθενειών.*
- Διαχείριση χόρτων.*



Ευχαριστούμε το Ίδρυμα Κανελλοπούλου για την προσφορά
ενημέρωσης μέσω της κ. Ν. Φαντερσμίση

ΛΙΠΑΝΣΗ

Το σημαντικότερο ίσως σημείο αναφοράς στη βιολογική καλλιέργεια είναι η λίπανση.

Η λίπανση γίνεται με οργανικό υλικό {κοπριά ή κομπόστ(μίγμα διάφορων οργανικών υπολειμμάτων)}.

-όπως συνηθίζεται και στη συμβατική γεωργία(μερικές φυταριές)γύρω από το δέντρο, ποσότητα σύμφωνα με το μέγεθος του δέντρου. Η κοπριά περιέχει θρεπτικά στοιχεία (Άζωτο-Φώσφορο-Κάλιο-Ασβέστιο) και ιχνοστοιχεία ενσωματωμένα μαζί. Επίσης προσφέρει στο έδαφος μικροοργανισμούς και οργανική ουσία.

-με χλωρή λίπανση.

Σπορά το φθινόπωρο με τις πρώτες βροχές βίκου, μπιζελιού, κουκιών, κριθαριού, σιταριού τα οποία βελτιώνουν τη φυσική δομή του εδάφους(δομή, υφή, αερισμός).

Χρειάζεται απαραίτητα η εδαφολογική ανάλυση από ειδικό γεωπόνο.

Η χλωρή λίπανση γίνεται για:

-Ανταγωνισμό των ζιζανίων και καταπολέμηση τους (σπορά βίκου, μπιζελιού κ.λ.π.) .



Χλωρή λίπανση

-Βελτίωση των φυσικών ιδιοτήτων του εδάφους.

-Παρεμπόδιση διάβρωσης του εδάφους.

-Παροχή θρεπτικών στοιχείων (Άζωτο).

ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΙΑ

Βασικός στόχος στη βιολογική καλλιέργεια είναι η αντιμετώπιση των εχθρών της ελιάς με ήπιες μορφές. Γίνεται προσπάθεια να υπάρχει οικολογική ισορροπία ανάμεσα στους εχθρούς και στα ωφέλιμα έντομα και παράσιτα.

ΚΑΡΚΙΝΩΣΗ

Οφείλεται σε βακτήριο.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ

-Κλάδεμα με αφαίρεση προσβεβλημένων κλαδιών την άνοιξη ή το καλοκαίρι

-Προληπτική επέμβαση με χαλκούχα το χειμώνα.

ΚΥΚΛΟΚΟΝΙΟ

Μύκητας που προκαλεί κυκλικές κηλίδες στα φύλλα και σοβαρή φυλλόπτωση.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ

-Κλάδεμα.

-Επέμβαση Οκτώβριο-Νοέμβριο και κυρίως την άνοιξη με βορδιγάλειο πολτό(1% γαλαζόπετρα,1% ασβέστη).

ΠΥΡΗΝΟΤΡΗΤΕΣ

Υπάρχουν 3 γενιές το χρόνο, η φυλλόβια, η ανθόβια και η καρπόβια.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ

-Μια (1) φερομονική παγίδα τύπου *Mc Phair* παρακολούθησης στα 150-300 δέντρα

-Ψεκασμό κάλυψης με βάκιλο *Θουριγγίας*.

ΡΥΓΧΙΤΗΣ

Μείωση παραγωγής με προσβολή στον καρπό.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ

Σκόνισμα των δέντρων με *θειάφι* και *στάχτη* (Μάιο-Ιούνιο).

ΔΑΚΟΣ

Μύγα που εναποθέτει τα αυγά της στον καρπό, που τρυπιέται από το σκουλήκι

-Παρακολούθηση της ανάπτυξης του πληθυσμού με παγίδες παρακολούθησης

-Μαζική παγίδευση (Μια (1) παγίδα σε 1-2 δέντρα από τις αρχές του καλοκαιριού, συνήθως από τον Ιούλιο και μετά.)Υπάρχουν διάφοροι τύποι παγίδων στο εμπόριο, παγίδες μπορούν να κατασκευαστούν και από τον έμπορο (από πλαστικά μπουκάλια νερού).Κρέμονται στη σκιά και σε ύψος άνω των δύο μέτρων σε μεγάλα δέντρα. Διάρκεια δράσης των παγίδων περίπου 3 μήνες.

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΧΟΡΤΩΝ

Μόνο κοπή (π.χ. με φορητό χλοοκοπτικό) ή μηχανική καταστροφή (τσάπα, γεωργικά μηχανήματα, όπως άροτρο, καλλιεργητής).



Πολλοί χρήσιμοι στη βιολογική γεωργία θεωρούνται οι φράχτες και οι ξερολιθιές γιατί εκεί φωλιάζουν έντομα, πουλιά και μικρά ζώα που τρέφονται με βλαβερούς οργανισμούς και συμβάλουν στη διατήρηση της ισορροπίας. Επιπλέον οι ξερολιθιές συγκρατούν το χώμα στην περίπτωση που το κτήμα είναι επικλινές, βοηθώντας έτσι να διατηρηθεί η γονιμότητά του. Όλες οι παραπάνω προϋποθέσεις εξασφαλίζουν την ανεμπόδιστη δραστηριότητα των μικροοργανισμών στο έδαφος και την ανακύκλωση των θρεπτικών ουσιών. Επίσης εμποδίζουν τη διάβρωση, προστατεύουν τον υδροφόρο ορίζοντα και τον εμπλουτίζουν με το νερό που συγκρατούν οι ρίζες των φυτών και η διαμόρφωση του εδάφους, εξασφαλίζουν την ύπαρξη της βιοποικιλότητας και διατηρούν την ομορφιά του τοπίου.

Τελικό αποτέλεσμα είναι η παραγωγή υγιεινών προϊόντων με νοστιμιά και μεγάλη θρεπτική αξία. Φυσικά η παραγωγή με τη χρήση βιολογικής γεωργίας είναι μικρότερη από της συμβατικής γεωργίας, επειδή δε

χρησιμοποιεί λιπάσματα και φυτοφάρμακα και δεν εξαντλεί τους φυσικούς πόρους με την εντατικοποίηση. Για το λόγο αυτό τα βιολογικά προϊόντα είναι ακριβότερα. Το όφελος όμως από τη βιολογική καλλιέργεια είναι ανυπολόγιστο, γιατί με την εντατική καλλιέργεια μακροπρόθεσμα, δημιουργείται ερημοποίηση και ήδη οι πιο εύφορες περιοχές της Ελλάδας (π.χ. η πεδιάδα της Θεσσαλίας) απειλούνται από αυτό το φαινόμενο. Είναι πολύ γνωστές επίσης οι συνέπειες για την υγεία του ανθρώπου από την κατανάλωση προϊόντων εντατικής γεωργίας.

Φυτοπροστασία



Τσουκνίδα

Παίζει σημαντικό ρόλο, ώστε όλα τα φυτά και τα ζώα να βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Βοηθά το χώμα να γίνει καλύτερο και έτσι άλλα φυτά να μπορούν να φυτρώσουν και να μεγαλώσουν γρήγορα. Πολλές σπάνιες πεταλούδες αφήνουν τα αυγά τους στα φύλλα της και τρέφονται από αυτήν. Χρησιμοποιείται ως φυτοφάρμακο και ως λίπασμα.

Φυτοφάρμακο

Παίρνουμε 1 κιλό τσουκνίδες φρέσκες και τις αφήνουμε 24 ώρες μέσα σε 10 κιλά νερό. (Η αναλογία πάντοτε είναι 1 μέρος τσουκνίδες με 10 μέρη νερού.). Ραντίζουμε την επομένη την ψείρα (αφίδες) και επαναλαμβάνουμε το ραντισμό μετά από μια εβδομάδα.

Λίπασμα

Με την ίδια αναλογία 1 προς 10 μέρη νερού αφήνουμε την τσουκνίδα 15 μέρες στο νερό. Κάθε μέρα ανακατεύουμε το μίγμα, η μυρουδιά είναι πολύ έντονη. Μετά αραιώνουμε το υγρό και ψεκάζουμε ή κάνουμε ριζοπότισμα.

Πρόπολη

Αλλά και η πρόπολη της μέλισσας, με την οποία φράσσουν τις ρωγμές της κυψέλης τους, τα τοιχώματά της, στερεώνουν τις κυψέλες τους και καλύπτουν πτώματα των ζώων που μπαίνουν στην κυψέλη και πεθαίνουν, χρησιμοποιείται ως φυτοφάρμακο. Αγοράζουμε από μελισσοκόμο πρόπολη. Βάζουμε 100 gr πρόπολη σε 1 λίτρο καθαρό οινόπνευμα. (το σκεύασμα αυτό μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε και για πληγές του ανθρώπινου σώματος). Βουλώνουμε το μίγμα και το ανακινούμε καθημερινά για 15 ημέρες. Το σουρώνουμε σε καθαρό μπουκάλι. (Αυτό χρησιμοποιούμε ως φάρμακο επουλωτικό για πληγές). Για τα φυτά το παραπάνω σκεύασμα το αραιώνουμε με την εξής αναλογία :1 gr στο 1 λίτρο νερού ή 100 gr στα 100 λίτρα νερού, ψεκάζουμε για κάθε είδους ασθένεια των φυτών.



Η Ελιά στη Σαμοθράκη

Τα δέντρα που βρίσκονται στην περιοχή «Ξηροπόταμο», «Μακρυλιές» και «Κοιτάδα» είναι πάρα πολύ ψηλά με αποτέλεσμα να υπάρχει δυσκολία στο μάζεμα. Χρειαζότανε πανύψηλες σκάλες ή να ανεβαίνουν πάνω σε τεράστια δέντρα. Όλα τα δέντρα αυτά ήτανε ποτιστικά. Το γεγονός αυτό εξηγείται ως εξής:

Επειδή στην περιοχή υπήρχαν κατσίκια που έτρωγαν τα δέντρα τα κλάδευαν από χαμηλά με αποτέλεσμα να γίνονται πανύψηλα.

Αυτό το πράγμα δε συνέβαινε στα μπαίρια. Τα δέντρα που είναι σε περιοχή πιο πάνω προς το βουνό, όπως για παράδειγμα στη «Κουκουδιά» δεν είχαν το ίδιο πρόβλημα, αλλά και δεν είναι ποτιστικά. Εκεί βέβαια υπήρχε ακόμη και πρόβλημα μαζέματος αφού το έδαφος είναι επικλινές. Φυσικά στις περισσότερες περιοχές το μάζεμα γινότανε με τα λεγόμενα καναβάτσα.



Μάζεμα ελιάς στη Σαμοθράκη

Την εποχή του μαζέματος οι ιδιοκτήτες έκαναν το λεγόμενο «ασκέρι». Όσοι ήθελαν να δουλέψουν σαν εργάτες στο μάζεμα της ελιάς μαζευότανε από τα χωριά τους κυρίως από Αλώνια και Χώρα, επειδή οι παραπάνω περιοχές ήτανε αρκετά μακριά και η μετακίνηση γινόταν με τα πόδια ήταν αδύνατο να πηγαينوέρχονται κάθε μέρα. Έτσι πολλοί μένανε στην περιοχή κυρίως της Κοιτάδας σε παλιά κτίσματα που μέχρι σήμερα σώζονται αλλά σε κακή κατάσταση. Εκεί και για όσο χρόνο διαρκούσε το μάζεμα έμεναν, κοιμότανε και γενικά περνούσαν όλο τον καιρό τους. Το πρωί μάζευαν ελιές. Το βράδυ κάτω από το φως της λάμπας πετρελαίου ή «λούξ» τις διάλεγαν και

όσες ήταν βρώσιμες πήγαιναν σε ξεχωριστές «σέρνες», οι άλλες που ήταν για λάδι πήγαιναν με τα μουλάρια στο «λιοτριβείο» στο Λάκωμα, που δούλευε με πετρέλαιο ή στο Ξηροπόταμο που ήταν υδρόμυλος.

Τα βράδια βέβαια λέγανε ιστορίες για τον «τόπακα*» ή για άλλα φαντάσματα και περνούσε ευχάριστα ο καιρός τους. Το «ασκέρι» έτρωγε και φαγητά που ήχανε σαν βάση το λάδι. Όπως ρύζι με λάδι που ήτανε αρκετά δυναμωτικό, κριθαράκι ή ακόμη και χυλοπίτες πάλι με λάδι. Όταν το αφεντικό ήτανε αρκετά «βασταμένο*» έδινε σαν πρωινό ακόμη και μαρμελάδα. Χαρακτηριστικό ήταν και το παρακάτω παράδειγμα .

Για να κεντρίσει το ενδιαφέρον το «αφεντικό» έδινε από ένα αυγό σε όλους, αλλά χωρίς ο ένας να ξέρει για τον άλλο. Την άλλη μέρα λοιπόν φώναζε:

- Ε, ε, ε, δούλεψε εσύ που έφαγες το αυγό!.....

Έτσι δούλευαν όλοι.

Τόπακας: είναι φάντασμα που υπάρχει σε συγκεκριμένο τόπο

Βασταμένος: είναι αυτός που έχει λεφτά



Μάζεμα ελιάς στη Σαμοθράκη



*Του Ιλαρυναι
πρόσωπον εν ελαίω
και άρτος καρδιάν
ανθρώπου στηρίζει
Ψαλμός ργ΄*

Μπαίνοντας λοιπόν στο ελαιοτριβείο μας υποδέχτηκε μία καλόγρια που θα μας ξεναγούσε. Η μοναχή δείχνοντάς μας τα διάφορα μέρη του ελαιοτριβείου μας εξηγούσε την διαδικασία με την οποία παρήγαγαν το λάδι. Καταρχάς οι ελιές αφού μαζευόταν από τους ελαιώνες έμπαιναν σε μεγάλα κοφίνια και μεταφέρονταν στο ελαιοτριβείο. Εκεί με τη βοήθεια ενός ζώου πολτοποιούνταν. Εκείνος ο πολτός έμπαινε σε ψάθινα δοχεία σε ένα πιεστήριο από εκεί έβγαινε ένα παχύρευστο υγρό, το λάδι που είχε ακόμα κάποια σκουπίδια. Το υγρό τούτο έμπαινε σε μία στέρνα με ζεστό νερό, όταν το λάδι λοιπόν έμπαινε εκεί μέσα ανέβαινε στην επιφάνεια και τα σκουπίδια με το νερό μέναν κάτω. Έτσι οι μοναχοί με ειδικές κουτάλες έπαιρναν το λάδι το 'βαζαν σε δοχεία για να το καταναλώσουν αργότερα.



«Ποτίζουσι τον ελαιωνα..., τότε καρπίζουσι, όχι μόνο διά την τράπεζα, να φάγωσιν ελαίας, αλλά να κάμouσι και λάδι...»

Ν. Σίσκος

Το λεξιλόγιο της μάνας και της κόρης που έχουν το ίδιο όνομα.

Λιοστάσι: ο ελαιώνας
αρωματοποιοί

Λιόπανα: πανί συλλογής ελιών

Ελαιόμυλοι: πιεστήριο ελιάς,
ελαιοπιεστήριο

Λιοτόπι: τόπος γεμάτος ελαιόδεντρα

Μάγειροι

Λιοτρίβι: ελαιοτριβείο

Ελαιοτριβείο: εργοστάσιο επεξεργασίας
και παραγωγής λαδιού

Λιόλαδο: λάδι ελιάς

Μάγειρας

Λογοτέχνης

Λιόκλαδο: κλαδί ελιάς

Ραβδιστήρια, ελαιοραβδιστήρια:

βέργες για το τρύγημα της ελιάς

Ζαχαροπλάστης

Λιομαζώχτρα: αυτή που μαζεύει ελιές

Ντενεκέδες: δοχεία από λευκοσίδηρο

Ιερέας

Νοικοκυρές

Ελαιώνας: τόπος κατάφυτος από ελιές

Ελαιόδεντρο: το δέντρο της ελιάς

Ζωγράφοι

Γλύπτες

Νομισματοκόπτες

Χαράκτες

Ελαιοπαραγωγός: αυτός που ασχολείται
με την καλλιέργεια της ελιάς

Σουρομαδώ: ραβδίζω τις ελιές

Νταμετζάνες: υαλοδοχεία

Χαμολογώ (χαμολοί): μαζεύω από τη γη
τις ελιές

Χαμάδες: οι πεσμένες ελιές

Δονητές: ηλεκτροκίνητες βέργες,
ράβδοι.

Ελαιοφυτεία: ελαιώνας

Καλάθια: για το μάζεμα της ελιάς

Σαπωνοποιοί: οι

παρασκευαστές σαπουνιού.

Ελαιουργείο: εργοστάσιο
επεξεργασίας και παραγωγής
λαδιού.

Γεθσημανή: τόπος ελαιώνων

Αρύβαλλος: αγγεία λαδιού των
αθλητών.

Ελαιοπυρήνας: το κουκούτσι της
ελιάς

Αμφορείς: αρχαία αγγεία
αποθηκευτικά λαδιού.

Η δρύππα: πολύ ώριμος καρπός

Αμφορείς: οξυθύθμενα αγγεία,
αποθηκευτικά λαδιού

Θρούμπα > δρυπεπής: ώριμη ελιά

Λαδόπανο: το πανί της βαπτίσεως

Ελαιοκόμος: αυτός που ασχολείται
με την επιστημονική καλλιέργεια της
ελιάς.

Έλαιον χριστόν: το του χρίσματος

Χρίω: 1) χρίω με το ιερό χρίσμα σε
ένδειξη καθιερώσεως.

Χρίω: 2) αλείφω με ευωδιαστό
λάδι.

Χριστός: αυτό που μπορεί κάποιος
να αλείψει σε κάποιον.

Στλεγγίδα: εργαλείο απόξυσης του
λαδιού από τα σώματα των
αθλητών.

Ελαιόκαρπος: ο καρπός της ελιάς.

Δρύπη: καρπός που έχει σαρκώδες
περικόρπιο και σκληρό ενδοκάρπιο
(πυρήνα, κουκούτσι).

Κότινος: στεφάνι αγριελιάς.

Άρμεγμα: το μάζεμα τις ελιάς με τα
χέρια.

Χτένισμα: τρόπος συλλογής της
ελιάς με την τέμπλα, είδος χτενιού.

Δίχτυ: για το μάζεμα της ελιάς.

Αγγειοπλάστες.

Κασιγάρος: τα απόνερα, τα κατακάθια της επεξεργασίας της ελιάς.

Κατακάθια / απόνερα: ρευστό υπόλειμμα από την επεξεργασία της ελιάς.

Μούργα > αρχ. αμόργη: Κατακάθι λαδιού.

Μεταφορείς: εργάτες.

Γεθσημανή: χωράφι του ευαγ. Ιωάννη με ελιές.

Πυρήνας: το στέρεο υπόλειμμα της επεξεργασίας της ελιάς, χρησιμοποιείται ως καύσιμη ύλη, ως διατροφή των ζώων ή για παραγωγή του πυρηνέλαιου.

Έμποροι

Ναυτικοί

Έκθλιψη: το στύψιμο, ξεζούμισμα.

Χριστός, -ή, -όν: ρηματικό επίθετο του χρίω 1) αυτό που μπορεί κάποιος να αλείψει σε κάποιον ή να χρίσει, χρησιμεύοντας ως αλοιφή ή μύρο-έλαιον χριστόν 2) επί προσώπων ο κεχρισμένος, χρισθείς, εξου και ο Χριστός= ο υπό θεού κεχρισμένος Σωτήρ. Αυτός που καθιερώθηκε και αναγνωρίστηκε επίσημα



Μακέτα του Ελαιώνα της Μάκρης



Ελαιογραφία του ελαιώνα της Μάκρης

Να κατατάξεις στις στήλες από το λεξιλόγιο της ελιάς εκείνες τις λέξεις που ταιριάζουν σ'ό,τι δηλώνουν αυτές:

Τόπος ελιάς	Ελασσυλλογή	Ελασποίηση	Προϊόντα της ελιάς και υπολείμματα της επεξεργασίας της	Χώροι αποθήκευσης ελαιόλαδου	Πρόσωπα που έχουν σχέση με την ελιά και το λάδι
					<p>Τους βγήκε το λάδι για να συμπληρώσουν τις στήλες</p>



ΦΥΛΛΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

-Βρες τι συμβόλιζαν και συμβολίζουν τα κλαδιά ή το λάδι της ελιάς· συμπλήρωσε τα κενά με το καταλληλότερο Ο.Σ. του πλαισίου:

Ικεσίας, φωτισμού/εξορκισμού/κάθαρσης, προσευχής/μνήμης, ελπίδας/ανανέωσης, νίκης, ευφορίας/ευκαρπίας,

A) Στην Παλαιά Διαθήκη μετά τον κατακλυσμό η ελιά σύμβολο

_____ / _____.

B) Στην αρχαία εποχή για τον κατατρεγμένο η ελιά σύμβολο

_____.

Γ) Για το νικητή το στεφάνι ελιάς σύμβολο

_____ / _____.

Δ) Στα χέρια του αγγελιαφόρου η ελιά σύμβολο

_____ / _____.

E) Για τους Χριστιανούς το "επορκιστό" λάδι σύμβολο

_____ / _____ / _____.

ΣΤ) Στην περίοδο της ειρήνης η ελιά σύμβολο

_____ / _____.

Z) Το άναμμα του καντηλιού σύμβολο

_____ / _____.

ΑΚΡΟΣΤΙΧΙΔΕΣ

Ε _____ Κριτής των Ολυμπιακών αγώνων στην αρχαιότητα

Λ _____ Εργαλείο ελαιοκαλλιεργητών

Ι _____ Χώρα της Μεσογείου που παράγει λάδι

Α _____ Περίφημες ελιές έχει η ... (αντίστροφα)

Λ _____ Το μάζεμα των ελιών

Α _____ Η ελιά καρπίζει και σε μέρη...

Δ _____ Μας βοηθούν στο μάζεμα της ελιάς

Ι _____ Στον κήπο των Ελαιών προσευχήθηκε ο...

Ξέρετε...

-Από πού, πότε και πού έφτασε η ελιά στις περιοχές της λεκάνης της Μεσογείου;

Τοιο δρόμο ακολούθησε η εξάπλωση της ελιάς στο πέρασμα του χρόνου δεν είναι σε θέση να πει κανείς με βεβαιότητα πρόσφατες αρχαιολογικές έρευνες στη Σαντορίνη και στη Νίσυρο έφεραν στο φως απολιθωμένα φύλλα ελιάς, τα οποία σύμφωνα με τις σύγχρονες μεθόδους χρονολόγησης φαίνεται, να είναι ηλικίας 50-60.000 ετών. Στη Δυτική Πελοπόννησο εντοπίστηκαν δείγματα γύρης, ελιάς που χρονολογούνται από τον 2^ο αιώνα και στον Έβρο, στη Μεσημβρία χρονολογείται με ραδιενεργό άνθρακα δέντρο ελιάς, στον ίδιο αιώνα.

-Πότε και από ποιους μεταφέρθηκε η καλλιέργεια της ελιάς στη Δύση (Ιταλία, Γαλλία, Ισπανία);

Η ελαιοβριθής Μεσόγειος!

Το δέντρο αυτοφυές στο μεσογειακό χώρο, φαίνεται πως υπάρχει τώρα και πολλές χιλιάδες χρόνια· ευρήματα από την Προβηγκία και χώρες της Βόρειας Αφρικής μαρτυρούν τη διασπορά της εξάπλωσης του δέντρου. Φαίνεται ότι οι Έλληνες άποικοι μετέφεραν όχι μόνον τους θεούς και τη λατρεία της μητρόπολης, αλλά και το δέντρο της ελιάς και τις ελαιοκομικές γνώσεις τους. Η εξάπλωσή τους αποδίδεται και στους Φοίνικες και τους Έλληνες εμπόρους που διέσχιζαν τους θαλάσσιους δρόμους από την εποχή του χαλκού. Στη συνέχεια συνέβαλαν και οι Ρωμαίοι.

**-Σε ποιες περιοχές του Έβρου καλλιεργείται η ελιά;
Καλλιεργείται στη: Χηλή, Μάκρη, Δίκελλα και στη Μεσημβρία.**



Ελαιώνας στα Δίκελλα

-Αν βγάζει καλό ελαιόλαδο η περιοχή μας;

Λέγεται ότι είναι ένα από τα πιο παχιά λάδια και ένα από τα καλύτερα.

-Πότε παίρνουμε φρέσκο ελαιόλαδο στην περιοχή μας;

-Το μάζεμα της ελιάς ξεκινά αρχές Νοεμβρίου μέχρι τα τέλη Δεκεμβρίου· όταν η χρονιά είναι καλή το ελαιοτριβείο δουλεύει και μέχρι τον Ιανουάριο επομένως το φρέσκο λάδι μας διατίθεται ήδη από το Νοέμβρη-Δεκέμβρη.



«Ξεφόρτωσέ την ελιά να σου φορτώση λάδι». Στον ελαιώνα των Δικάλλων.

-Από ποια ηλικία το δέντρο της ελιάς παράγει ελιές και πόσο η ηλικία του επηρεάζει την ποσότητα και ποιότητα του λαδιού;

Δεν παράγει καρπό τα πρώτα 5-8 χρόνια και δεν αναπτύσσεται πλήρως μέχρι τα 20 χρόνια. Ωριμάζει και φθάνει στην πλήρη απόδοση καρπού ανάμεσα στα 35 με 150 χρόνια και παράγει καρπό αδιάκοπα κάθε δυο χρόνια.

-Εάν έχει αυξηθεί ή μειωθεί στην περιοχή της Αλεξανδρούπολης η καλλιέργεια της ελιάς την τελευταία δεκαετία και επομένως η παραγωγή ελαιόλαδου;

Ναι, έχει αυξηθεί. Σήμερα έχουμε 200.000 - 250.000 ελαιόδεντρα στον Έβρο. Στην Ελλάδα το 1960-1967 είχαμε 85.000.000 ελαιόδεντρα, τώρα υπολογίζονται στα 150.0000.000 ελαιόδεντρα και 50.000.000 αγριελιές. Υπολογίζεται ότι υπάρχουν 800.000.000 ελιές σε όλο τον κόσμο από τις οποίες το 93% στις μεσογειακές χώρες.

-Σε πόσα λίτρα λαδιού ανέρχεται ετησίως η παραγωγή στην περιοχή μας;

Ανέρχεται σε 2.000.000 λίτρα λαδιού. Ενώ η ετήσια παραγωγή στη χώρα μας ανέρχεται σε 250.000 τόνους ετησίως.



Τα λιόπανα στρώθηκαν...



Τα κορίτσια «αρμέγουν...»

-Πόσα ελαιοτριβεία διαθέτει η περιοχή μας και ποια τα ονόματά τους;

Στην περιοχή μας έχουμε τρία ελαιοτριβεία: Κύκλωπας, Αλέξανδρος και ένα δημοτικό ελαιοτριβείο στη Μάκρη. Έχουμε 2.800 ελαιοτριβεία στην Ελλάδα.

-Πόσα κιλά ελιές χρειάζονται για ένα λίτρο λάδι;

Χρειάζονται 3,5 και μέχρι 7 κιλά για ένα λίτρο λάδι, όταν ο καιρός είναι βροχερός.



Τα κορίτσια σουρομαδούν...

-Πόσες θερμίδες έχει 1 λίτρο ελαιόλαδου;

Ένα λίτρο ελαιόλαδου έχει 9.000 θερμίδες, 100 γραμμάρια, περίπου 900 θερμίδες και μία κουταλιά ελαιόλαδου δίνει 120 θερμίδες και 14 γραμμάρια λίπους.

-Ποιες βιταμίνες περιέχει;

Το ελαιόλαδο περιέχει την A ή αντιξηροφθαλμίνη, την C ή αντισκορβουτική, την D ή αντιρραχητική, την B ή αντνευρωτική και τη E ή αναπαραγωγική. Επίσης στο ελαιόλαδο υπάρχει μεγάλη ποσότητα λιποειδών, άλατα (φώσφορος, θείο, ασβέστιο, κάλλιο, σίδηρος και μαγγάνιο.) Είναι δηλαδή ένα σύγχρονο ελιξήριο ζωής.

-Ποια πρέπει να είναι η οξύτητα του λαδιού για να είναι η ποιότητά του άριστη;

Του έξτρα παρθένου με οξύτητα κάτω του 1% μέχρι 0,8%
του παρθένου με οξύτητα κάτω του 2%
και του κοινού παρθένου με οξύτητα κάτω του 3,3%

-Πόσο καιρό διατηρείται το λάδι;

Διατηρείται από ένα μέχρι και ενάμιση χρόνο, εφόσον υπάρχουν καλές συνθήκες συντήρησης σκοτεινός και ξηρός χώρος σε γυάλινο δοχείο.

-Πόσα λίτρα λαδιού καταναλώνει εβδομαδιαίως και ετησίως μια τετραμελής οικογένεια στην Αλεξανδρούπολη;

Καταναλώνει εβδομαδιαίως περίπου 1 λίτρο λαδιού· ετησίως 50-60 λίτρα λάδι μία τετραμελής οικογένεια. (15-17 περίπου λίτρα κατακεφαλή ετησίως.)

-Καλύπτονται οι ανάγκες των κατοίκων της περιοχής μας από την ντόπια παραγωγή; Πόσο λάδι παράγουμε; Εξάγουμε;

Παράγουμε περίπου 2.000.000 λίτρα το χρόνο. Δεν κάνουμε εξαγωγές.

-Πόσες ελιές καταναλώνει ετησίως μια τετραμελής οικογένεια στην Αλεξανδρούπολη; Ποιες περιόδους αυξάνεται η κατανάλωσή της;

Μια τετραμελής οικογένεια καταναλώνει περίπου 15-20 κιλά ετησίως. Η κατανάλωσή της αυξάνεται σε περιόδους νηστείας, το χειμώνα που συνοδεύουν τα αφεψήματα και τον Οκτώβρη-Νοέμβρη, μήνες ωρίμανσης και συγκομιδής της ελιάς στην περιοχή μας.

-Πόσα είδη ελιάς γνωρίζετε; Ποιο είδος κατεξοχήν καλλιεργείται στον τόπο μας;

Υπάρχουν 4 είδη ελιάς: οι επιτραπέζιες ή βρώσιμες, οι λαδολιές, οι διπλής ή μικτής χρήσης και οι αγριελιές. Αυτά τα είδη ελιάς χωρίζονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες: την ψιλολιά και την χοντρολιά. Η οξύτητα του λαδιού από την ψιλολιά είναι από 0-1 βαθμοί· παράγεται από αυτήν έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Στον τόπο μας καλλιεργείται η ελιά της Μαρώνειας, η Μακρινή και η Σαμοθρακίτικη, έχει λεπτή φλούδα και είναι διπλής ή μικτής χρήσης, δηλαδή βρώσιμες και λαδολιές.

Στην Ελλάδα με την εφαρμογή της ηλεκτροφοριστικής τεχνικής και τη μελέτη 16 ενζυμικών πολυμορφισμών κατέστη δυνατή η πλήρης διάκριση 27 καλλιεργούμενων ποικιλιών.



-Πώς ξεχωρίζουμε το καλό λάδι;

Το ξεχωρίζουμε από το άρωμα το χρώμα και τη χαμηλή οξύτητα (ως 0,8 βαθμούς.) Στο εμπόριο να προσέχουμε τα στοιχεία που αναγράφονται στις ετικέτες των συσκευασιών.

-Γιατί τα ελαιόλαδα έχουν διαφορετικό χρώμα;

Γιατί προέρχονται από διαφορετικούς τύπους ελαιόκαρπων. Το χρώμα του ελαιόλαδου πρέπει να κυμαίνεται ανάμεσα στο ανοιχτό χρυσοπράσινο και στο σκούρο πράσινο.



-Γιατί πικρίζει;

Όταν είναι φρέσκο (αγουρέλαιο) έχει αρκετά πιο πικρή γεύση.

-Πώς διατηρείται αναλλοίωτο;

Πρέπει να διατηρείται σε μέρος σκοτεινό και δροσερό και να καταναλώνεται πριν από την ημερομηνία λήξης του.

-Αν μπορεί να νοθευτεί;

Μπορεί εύκολα να νοθευτεί με άλλα φυτικά έλαια. (ηλιέλαιο, φουντουκέλαιο κλπ)

Το τυποποιημένο όμως ελαιόλαδο εκτίθεται σε εκτεταμένους αγορανομικούς ελέγχους.

-Αν είναι καλό στην υγεία μας;

Ένα σύγχρονο ελιξήριο ζωής

Οι έρευνες έχουν αποδείξει ότι το ελαιόλαδο συμβάλλει στην πρόληψη και στην προστασία του οργανισμού από πολλές ασθένειες. Επίσης, επιβραδύνει τη γήρανση του οργανισμού, γιατί εμποδίζει την οξειδωση και τη δημιουργία ελεύθερων ριζών. Κύριο συστατικό της Κρητικής διατροφής (και γενικά της Ελληνικής και Μεσογειακής) που έχει γίνει παγκόσμια γνωστή ως «συνταγή της μακροβιότητας» είναι το λάδι.

Οι ευεργετικές ιδιότητες του οφείλονται όχι μόνο στη σύνθεσή του, αλλά και στην αναλογία των συστατικών του, το ελαιόλαδο περιέχει ελαιϊκό οξύ (73%-80%), βιταμίνες A, E, D, K, φαινολικές ενώσεις, στερόλες, φωσφολιπίδια, τερπενικές αλκοόλες και επιπλέον συστατικά τα οποία δίνουν στο λάδι άρωμα, γεύση και ισχυρές διατροφικές ιδιότητες.

Οι φαινόλες αυξάνουν την αντίσταση στην οξείδωση, οι στερόλες, εμποδίζουν την απορρόφηση της χοληστερόλης από το έντερο, τα καροτένα βοηθούν στην ανάπτυξη του κυττάρου και ατμοποίηση και επιταχύνουν τη διαδικασία της επούλωσης, οι τερπενικές αλκοόλες βοηθούν την αποβολή της χοληστερόλης, τοκοφερόλες εμποδίζουν την αυτοοξείδωση και η B καροτίνη είναι αντιοξειδωτική και απαραίτητη για την όραση.

-Εάν υπάρχουν συμβουλές για να επιλέγουμε ελαιόλαδο βιολογικής καλλιέργειας;

Ναι, θα πρέπει να αναζητάμε τα παρακάτω σήματα από τους Ελληνικούς Οργανισμούς ελέγχου και Πιστοποίησης Βιολογικών προϊόντων.

Η αναφορά στην ετικέτα της φράσης «προϊόν Βιολογικής γεωργίας» σημαίνει ότι το προϊόν παράγεται 2 και παραπάνω χρόνια με τις αρχές της Βιολογικής γεωργίας, ενώ η ένδειξη «προϊόν Βιολογικής γεωργίας, σε μεταβατικό στάδιο» σημαίνει ότι το προϊόν παράγεται μόνο 1 ή 2 χρόνια σύμφωνα με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας.

Σήματα



Ηλικία

Σε απόσταση 1.30 μέτρα από το έδαφος μετρούμε την περιφέρεια του κορμού στο δέντρο. Στη συνέχεια αντικαθιστώ την περιφέρεια με το μήκος που βρήκαμε στον παρακάτω τύπο και βρίσκω την ηλικία.



Ηλικία= περιφέρεια \times 1.30 : 2,5

Έτσι τα παιδιά μετρώντας ελαιόδεντρα στην περιοχή "Αμμουδιά" , με τοπική ονομασία Ντεμίρ Αλή, βρήκαν ελιές ηλικίας 517, 375, 347 και 180 ετών. Ο ελαιώνας της περιοχής είναι από τους πιο παλιούς της Μεσογείου. Επίσης στην περιοχή της Μάκρης , στο κτήμα του κ. Αποστόλου υπάρχει ελιά ηλικίας 2000 ετών. Η μέτρηση έγινε με την μέθοδο του ενεργού άνθρακα.

Βιβλιογραφία

- Ελιάς εγκώμιον. Ακαδημία Αθηνών κέντρο ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας Δημοσίευμα αριθμός 22.
- Η Χλωρίδα και η πανίδα του Ελαιώνα στη Ζάκυνθο.
- Κ.Π.Ε. Πιθακίας-Ζακύνθου, πανελλήνιο δίκτυο «ΕΛΙΑ»
- Ο ελαιώνας στο οικοσύστημα. Κ.Π.Ε. Ζακύνθου Ελιά-λάδι.
- Ελιά, το δώρο των Θεών. Κ.Π.Ε. Στυλίδας
- Έλαιον το σεπτόν. Η καθημερινή Επτά ημέρες, Κυριακή 28-3-2001.
- Περιοδικό Γεωργία-Κτηνοτροφία τεύχος 5.1996 και τεύχος 3 2001.
- Νοκολέτα Φαντερσμίνσεν-Γεωπόνος, Βιολογικών Προϊόντων
- Παρθένο ελαιόλαδο και καταναλωτής,
- Έφη Χριστοπούλου, εισήγηση 10-12-2004
- Μεγάλη Εγκυκλοπέδια Γιοβάνη έκδοση 1978.
- Ελαιοτριβείο Κύκλωπας, Αλεξανδρούπολη.
- Πανίδα χλωρίδα του ελαιώνα στη Θράκη
- Γεώργιος Ρουμελιώτης, Τεχνολόγος Γεωπόνος.
- Ο πολιτισμός της ελιάς. Το Ελαιόλαδο
- Νίκος & Μαρία Ψιλάκη, Ηλίας Καστανάς.
- Φυτοπροστασία χωρίς χημικά φυτοφάρμακα. Γαβριήλ Πανάγος
- Εκδόσεις Καλλιεργητής
- Η ελιά η τρελή η ιερή. Ανθολογίες Ελληνικής Ποίησης
- Η ελιά στην Ελλάδα. Δ. Ταλιάνης, Π. Θεοδωρίδης

α ι α
Σύμβολο Ειρήνης, στεφάνι νίκης, πηγή έμπνευσης
απόδειξη σοφίας στην τέχνη και τη λογοτεχνία



26
2:03 PM

Έργα της ομάδας





