Εργασία των μαθητών της Ε2 τάξης στα πλαίσια της Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης

Σχολικό έτος 2007-2008

ΕΛΙΑ

Ευλογημένο να 'ναι, ελιά, το χώμα που σε τρέφει
κι ευλογημένο το νερό που πίνεις απ' τα νέφη
κι ευλογημένος τρεις φορές αυτός που σ' έχει στείλει
για το λυχνάρι του φτωχού, για τα' άγιου το καντήλι.

ΕΛΙΑ

Μια προσπάθεια διαθεματικής προσέγγισης
από τους μαθητές της Ε2 τάξης
του 20ου Δημοτικού σχολείου Ηρακλείου

«ΕΛΙΑ»
Εθνικό Δίκτυο
Περιβαλλοντικής
Εκπαίδευσης
Κ.Π.Ε. ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ
Κ.Π.Ε. ΛΙΘΑΚΙΑΣ
Κ.Π.Ε. ΣΤΥΛΙΔΑΣ

Ηράκλειο, Ιούνιος 2008

Οι μαθητές μας:

Αβτζής Στράτος
Βαρδάκης Μανόλης
Γιαννακάκη Μαρία
Δουλγεράκης Γιώργος
Κατσαπρακάκη Μιχαέλα
Κτιστάκη Φραντζέσκα
Μαλεγιαννάκης Αδάμ
Μανδαλενάκης Γιώργος
Μαυρομανωλάκη Νικητούλα
Μηλιαράς Άρης
Οικονομάκη Λιάνα
Παπαδάκη Δέσποινα
Πετράκης Παναγιώτης
Πορφυράκη Νεφέλη
Τσακιρίδη Βαγγελιώ
Φαρσαράκη Μαρία
Φορμεντόν Χρήστος

και η δασκάλα:

Ειρήνη Στρούμπα

… φτιάξαμε αυτό το μικρό ενθύμιο της συνεργασίας μας, ως ελάχιστο δείγμα της αγάπης μας για την ελιά!

ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΙΣΤΟΡΙΑ

Γυρίσαμε πίσω στο χρόνο και αναζητήσαμε την προέλευση της ελιάς μέσα στους μύθους αλλά και μέσα από τις ιστορικές μαρτυρίες της και την ακολουθήσαμε στη μακραίωνη πορεία της μέχρι το σήμερα…

Η ΣΤΗ ΜΥΘΟΛΟΓΙΑ

- Αθηνά, δωρήτρια της ελιάς-

Όταν βασιλιάς της Αθήνας ήταν ο Κέκροπας, η Αθηνά και ο Ποσειδώνας διεκδίκησαν τη προστασία και την ονομασία της πόλης. Πρώτος ήρθε ο Ποσειδώνας και με την τρίαινά του έδωσε ένα δυνατό χτύπημα στο έδαφος. Αμέσως ξεπήδησε ένα κύμα αλμυρού νερού, που σχημάτισε μια μικρή λίμνη. Μετά ήρθε η σειρά της Αθηνάς, που φύτεψε μιαν ελιά πάνω στο βράχο και η οποία γέμισε καρπούς. Ο Κέκροπας θεώρησε πως το δώρο της Αθηνάς ήταν πιο χρήσιμο κι έτσι επιλέχθηκε εκείνη ως προστάτιδα της πόλης.

Τα ιερό δέντρο της Αθηνάς έγραψε τη δική του ιστορία στην Αθήνα. Λέγεται πως όταν κατέκτησαν οι Πέρσες την Ακρόπολη το 480 π.Χ. έκαψαν την ιερή ελιά, προς μεγάλη θλίψη των Αθηναίων. Η θλίψη όμως μετατράπηκε σε αισιοδοξία όταν την επόμενη μέρα ο ξερός και καμένος κορμός είχε βλαστήσει και πάλι! Μέχρι τα ύστερα ρωμαϊκά χρόνια ,οι Αθηναίοι έδειχναν με καμάρι το ιερό δέντρο και πίστευαν πως από αυτό κατάγονται όλα τα δέντρα ελιάς που υπήρχαν στον κόσμο.

Η κρητική μυθολογία θέλει την κρητική θεά Αθηνά, η οποία σχετίζεται με τη θεά των όφεων να δωρίζει το ιερό δέντρο στους Μινωίτες. Σημαντική σε αυτό το μύθο είναι η αναφορά της Πότνιας Αθάνας στις πινακίδες της Γραμμικής Β΄που βρέθηκαν στη Κνωσό και δείχνει τη σύνδεση της θεάς με την προϊστορική θρησκεία της Κρήτης.

-Αρισταίος, προστάτης των ελαιοκαλλιεργητών-

Ο Αρισταίος ήταν γιος του Απόλλωνα και της Κυρήνης. Γεννήθηκε στη Λιβύη και ο Ερμής τον πήγε στη Γαία και στις Ώρες για να τον αναθρέψουν. Ήταν χαρισματικό παιδί . Οι Μούσες του δίδαξαν τη μαντική και την ιατρική τέχνη. Ο αρισταίος ήταν ειδικός στην απομάκρυνση των επιδημιών. Οι Νύμφες πάλι του έμαθαν πώς να καλλιεργεί τα αμπέλια και τις ελιές, πώς να φροντίζει τα μελίσσια και πώς να κάνει το γάλα τυρί, πράγματα άγνωστα ως τότε στους ανθρώπους. Του έδειξαν ακόμη πώς να μπολιάζει τις αγριελιές για να δίνουν καρπό, πώς να αλέθει τον καρπό και να παίρνει το πολύτιμο αλλά άγνωστο ελαιόλαδο. Ο Πλίνιος αναφέρει ότι ο Αρισταίος πρώτος ανακάλυψε το ελαιοπιεστήριο. Ο Αρισταίος δεν κράτησε τα μυστικά για τον εαυτό του αλλά με τη σειρά του δίδαξε τις τέχνες αυτές στους ανθρώπους. Η μυθολογία λέει πως ταξίδεψε στην Ελλάδα, τη Σαρδηνία και τη Σικελία. Εκεί μάλιστα τιμήθηκε και λατρεύτηκε ως γεωργική θεότητα – προστάτης των ελαιοκαλλιεργητών.

-Ελαΐς, Οινώ, Σπερμώ-

Ο Άνιος, γιος του Διόνυσου και της Αριάδνης, παντρεύτηκε τη Δωρίππη στη Δήλο και απέκτησαν τρεις κόρες, που τις είπαν Οινότροπες: την Ελαΐδα, την Οινώ και τη Σπερμώ. Σε αυτές ο παππούς Διόνυσος έδωσε ένα μοναδικό χάρισμα: «ποιείν εκ γης έλαιον, οίνον και σίτον». Όταν ακουμπούσε το χώμα η Ελαΐδα, αυτό γινόταν λάδι, όταν το ακουμπούσε η Οινώ το έκανε κρασί και η Σπερμώ σιτάρι. Οι Οινότροπες παρείχαν άφθονες τροφές και καρπούς σε όσους έφταναν για χρησμό στο μαντείο της Δήλου. Είναι γνωστός ο μύθος που θέλει τις τρεις αδελφές να βοηθούν τους Αχαιούς στον Τρωικό πόλεμο, τροφοδοτώντας τους με τα αγαθά τους.

-Ηρακλής-

Ο Πίνδαρος ισχυρίζεται πως ο Ηρακλής, καθώς επέστρεφε στην Ελλάδα από μετά την ολοκλήρωση των άθλων του, έφερε μαζί του την αγριελιά και τη φύτεψε στην Ολυμπία. Από αυτή την ελιά κατασκευάζονταν τα στεφάνια των ολυμπιονικών.

Ο Ηρακλής κρατούσε πάντα ένα ρόπαλο με το οποίο αντιμετώπιζε τους κινδύνους και νικούσε κάθε φορά. Το είχε κόψει από μιαν αγριελιά που είχε βρει κοντά στο Σαρωνικό κόλπο. Κάποτε ο Ηρακλής είχε πάει στην Τροιζήνα και βρέθηκε μπροστά στο άγαλμα του θεού Ερμή. Ακούμπησε λοιπόν το ρόπαλό του στο άγαλμα κι εκείνο βλάστησε κι έβγαλε ρίζες και φύλλα. Όταν πήγε στην Τροιζήνα ο περιηγητής Παυσανίας, του έδιξαν μιαν αγριελιά κοντά στο άγαλμα του Ερμή και του είπαν πως αυτό το δέντρο είχε φυτρώσει από το ρόπαλο του Ηρακλή.

Σε ένα αφιερωματικό επίγραμμα, κάποιος Διονύσιος αφιερώνει ένα ρόπαλο στον Ηρακλή με την επιγραφή: «Ηρακλή, εσύ που πατάς το βραχώδες έδαφος της Οίτης και των μεγάλων δασών που καλύπτουν τις κορυφές, ο Διονύσιος σου αφιερώνει αυτό το ρόπαλο που έκοψε με το κλαδευτήρι του από μιαν αγριελιά».

-Κρητική ελιά στην Ολυμπία-

Σύμφωνα με τους αρχαίους, οι Κουρήτες και οι Ιδαίοι Δάκτυλοι είναι εκείνοι που διαδίδουν την ελιά στον ελληνικό χώρο. Ο Κρητικός Κουρήτης ή Ιδαίος Δάκτυλος Ηρακλής (που δεν έχει σχέση με τον ήρωα της μυθολογίας) είχε φέρει την αγριελιά από το Βορρά ή από την πατρίδα του την Κρήτη. Ο Ηρακλής φύτεψε για πρώτη φορά αγριελιά στην Ολυμπία. Ήταν ο θεμελιωτής των ολυμπιακών αγώνων. Ο Ιδαίος Ηρακλής είχε τέσσερα αδέρφια: τον Παιωναίο, τον Επιμίδη, τον Ιάσιο και τον Ίδα. Ήταν ο μεγαλύτερος αδελφός και κάποια μέρα τους πήγε στην Ολυμπία για να τρέξουν. Ήταν ο πρώτος αγώνας δρόμου στον κόσμο. Ο Ηρακλής στεφάνωσε το νικητή με ένα κλαδί από την ελιά που είχε φυτέψει εκεί. Από τότε έμεινε η συνήθεια να στεφανώνουν με κλαδιά-στεφάνια αγριελιάς τους νικητές των ολυμπιακών αγώνων. Από την Ολυμπία η ελιά επεκτάθηκε σε όλη την Πελοπόννησο και στη συνέχεια μεταφυτεύτηκε στην Αθήνα.

Η ΣΤΗΝ ΠΡΟΪΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ

Οι επιστήμονες έχουν αποδείξει ότι η ελιά εμφανίστηκε στη γη πριν από 30 εκατομμύρια χρόνια, μετά την εποχή των παγετώνων, χωρίς να γνωρίζουν όμως πού ακριβώς. Η ποικιλία olea europea, που ευδοκιμεί σήμερα στη Μεσόγειο, πιστεύεται ότι κατάγεται από τη Μ. Ασία, τη Συρία, την Αιθιοπία ή τη Βόρεια Αφρική.

Ο Ιούνιος Μοδεράτος Κολουμέλας, μελετητής και συγγραφέας γεωπονικής, που έζησε τον 1^{ο} μ.Χ. αιώνα, αναφέρει ότι η ελιά κατέχει τα πρωτεία ανάμεσα σε όλα τα δέντρα: “Olea prima omnium arborum est”. Είναι γνωστό ότι η ελιά πρωτοεμφανίστηκε στη Μεσόγειο. Ο άφθονος ήλιος και το νερό της Μεσογείου ευνόησαν την ανάπτυξή της και της έδωσαν ζωτική δύναμη, κάνοντάς την σχεδόν αθάνατη.

Η ελιά υπάρχει στη Μεσόγειο εδώ και χιλιάδες χρόνια. Στην Κύμη της Εύβοιας βρέθηκαν απολιθωμένα φύλλα ελιάς. Στη δυτική Πελοπόννησο εντοπίστηκαν δείγματα γύρης ελιάς, που χρονολογούνται από τον 20^{ο} αιώνα π.Χ. Το αρχαιότερο εύρημα σε σχέση με την ελιά είναι τα απολιθωμένα φύλλα που βρέθηκαν στη Σαντορίνη και χρονολογούνται στην ηλικία των 50.000-60.000 ετών!

Απολιθωμένα φύλλα ελιάς από τη Σαντορίνη, ηλικίας 50.000- 60.000 ετών.

Μερικές από τις αρχαιότερες μαρτυρίες για την ελιά και το λάδι έχουν ανακαλυφθεί στην Αρχαία Πύλο. Είναι οι πινακίδες της γραμμικής Β' Γραφής, στις οποίες υπάρχει το ιδεόγραμμα της ελιάς και του ελαιόλαδου, γεγονός που αποδεικνύει ότι η Μεσσηνία είναι μια από τις πατρίδες της ελιάς.

Στις Πάνω Βούβες Χανίων υπάρχει ένα πραγματικά αρχαίο δέντρο, ηλικίας 5.000 ετών. Θεωρείται το αρχαιότερο στον κόσμο και έχει ανακηρυχθεί μνημείο της φύσης.

Η ελιά στις Πάνω Βούβες Χανίων

Ακόμη , στους Αγ. Αναργύρους Αττικής μπορεί κανείς να δει την ελιά που φύτεψε ο τύραννος Πεισίστρατος, δέντρο που υπάρχει εκεί περίπου 2.500 χρόνια. Στο χώρο της παλιάς Ακαδημίας των Αθηνών φυλάσσεται σήμερα περιφραγμένη η ελιά του Πλάτωνα, η οποία λέγεται ότι είναι σύγχρονη του σοφού Αθηναίου.

Η ελιά του Πεισίστρατου, που γιόρτασε τα 2.500^{α} γενέθλιά της!

Η ΣΤΗ ΜΙΝΩΙΚΗ ΚΡΗΤΗ

Η ελιά και το λάδι κατέχουν σημαντική θέση στο μινωικό αλλά και τον κυκλαδικό πολιτισμό. Ένα και μόνο κουκούτσι ελιάς που βρέθηκε στο Μύρτο Ιεράπετρας από ήμερο δέντρο γίνεται πολύτιμος μάρτυρας, μιας και ανάγεται στο 2800-2100 π.Χ. Μερικά ακόμη κουκούτσια ελιάς από την Κνωσό επιβεβαιώνουν την παρουσία του καρπού στα τόσο μακρινά αυτά χρόνια.

Ένα όμως από τα πιο εντυπωσιακά ευρήματα προέρχεται από το μινωικό ανάκτορο της Ζάκρου. Βρέθηκαν ελιές μέσα σε ένα πήλινο αγγείο αλλά και σκορπισμένες στον πάτο ενός πηγαδιού. Πιστεύεται ότι κάποιος μινωίτης ιερέας τις πρόσφερε στις θεότητες που κατοικούσαν μέσα στη γη για να τους γλιτώσει από τους σεισμούς που συντάρασσαν για μέρες το ανάκτορο. Γι' αυτό και διάλεξε να τις τοποθετήσει βαθιά, μέσα στο πηγάδι. Οι ελιές αυτές διατηρούσαν τη σάρκα τους για 3.500 χρόνια! Λίγα λεπτά μετά την επαφή τους με τον ατμοσφαιρικό αέρα, και αφού πρόλαβαν να φωτογραφηθούν, διαλύθηκαν εντελώς.

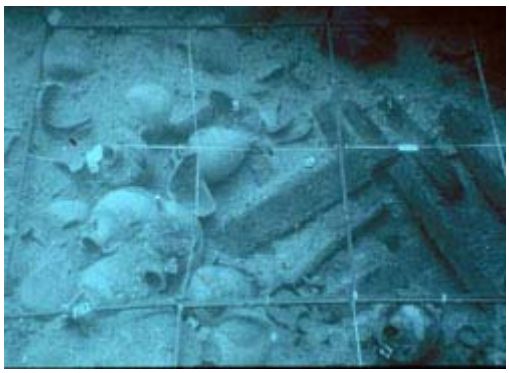
Οι περίφημες ελιές που διατηρήθηκαν για 3.500 χρόνια!

Το λάδι χρησιμοποιήθηκε ως τροφή, ωμό ή μαγειρεμένο. Υπολείμματα ωμού λαδιού έχουν βρεθεί στα πιθάρια που βρίσκονταν στις αποθήκες του ανακτόρου της Κνωσού. Όμως ίχνη ελαιόλαδου ανακαλύφθηκαν και σε πήλινα μαγειρικά σκεύη (χύτρες κτλ.), πράγμα που αποδεικνύει ότι οι το λάδι ήταν βασικό συστατικό στην κουζίνα των Μινωιτών. Οι Μινωίτες ακόμη αρωμάτιζαν το λάδι με φυτά, όπως φασκόμηλο, κόλιανδρο, μέντα, μάραθο, ρόδο και άλλα. Εκείνο που δε γνωρίζουμε είναι αν το αρωματισμένο λάδι το χρησιμοποιούσαν οι ίδιοι (για την περιποίησή ή τη θεραπεία τους) ή αν το πρόσφεραν στις θεότητες.

Πήλινο μαγειρικό σκεύος, στο οποίο ανιχνεύτηκαν
ίχνη ελαιόλαδου (1700 π.Χ. περίπου)

Το ελαιόλαδο φώτισε ακόμη τις νύχτες και χρησιμοποιήθηκε και στη συντήρηση των τροφίμων. Οι ελιές χρησιμοποιήθηκαν ως φαγητό στο τραπέζι και τα κουκούτσια τους ως τροφή ζώων και ως καύσιμη ύλη. Επίσης το ξύλο της ελιάς το έκαιγαν για να ζεσταθούν ή να μαγειρέψουν αλλά και για να κατασκευάσουν σπίτια, έπιπλα και άλλα σκεύη.

Το λάδι βοήθησε ιδιαίτερα τη μινωική οικονομία, αφού ήταν το κύριο προϊόν εξαγωγής. Αμφορείς γεμάτοι λάδι φορτώνονταν στα πλοία, τα οποία μετέφεραν το πολύτιμο φορτίο τους σε όλη τη Μεσόγειο. Σημαντικές πληροφορίες για το θαλάσσιο εμπόριο των Μινωιτών παίρνουμε από ναυάγια που έχουν βρεθεί από αρχαιολόγους στο χώρο της Μεσογείου.



Αμφορείς σε αρχαίο ναυάγιο της Μεσογείου

Η ελιά έχει μια ξεχωριστή θέση στη μινωική τέχνη. Εκτός από τα πιθάρια και τα αγγεία που είχαν χρηστική σημασία (για την αποθήκευση, τη μεταφορά του λαδιού, την προετοιμασία φαγητού κ.α.) έχουμε θαυμάσιες τοιχογραφίες με θέμα την ελιά. Ακόμη, έχουν βρεθεί υπέροχα χρυσά περίαπτα (φυλαχτά) και στεφάνια σε σχήμα φύλλων ελιάς.

Τοιχογραφία από το ανάκτορο της Κνωσού που παριστάνει κλαδί ελιάς.

Χρυσά περίαπτα σε σχήμα φύλλων ελιάς

Μινωικά πιθάρια αποθήκευσης λαδιού

Στην ιερογλυφική γραφή συναντάμε κλαδιά ελιάς ως σύμβολα. Το ιδεόγραμμα του ελαιόδεντρου το συναντάμε στις πινακίδες της Γραμμικής Α γραφής, οι οποίες επιβεβαιώνουν τη μεγάλη σημασία που είχε το δέντρο και ο καρπός για τους Κρητικούς του 1800 π.Χ. περίπου. Το ίδιο ιδεόγραμμα συναντάμε και σε μυκηναϊκές πινακίδες της Γραμμικής Β. Τα σύμβολα της γραφής αυτής αποτυπώνονταν σε πλάκες από νωπό πηλό. Στο χώρο που ανακαλύφθηκαν οι πινακίδες αυτές, βρέθηκαν και απανθρακωμένα κουκούτσια ελιάς!

Κλαδιά ελιάς στην ιερογλυφική γραφή

ελαιόλαδο ελαιόδεντρο καρπός ελιάς

στη Γραμμική Β

Η ΣΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ

Οι αρχαίοι Έλληνες αγάπησαν την ελιά, θεοποίησαν την καταγωγή της και, όπως μας σώζει ο Αριστοτέλης, τιμωρούσαν με θάνατο όποιον την ξερίζωνε ή την κατέστρεφε. Ήταν σύμβολο ειρήνης και όποιος προσέφερε το κλαδί της γινόταν δεκτός με σεβασμό. Έτσι, το κρατούσαν στο χέρι τους οι απεσταλμένοι αγγελιαφόροι, για να ζητήσουν ανακωχή στα αντιμαχόμενα στρατεύματα και όποιος άλλος επιζητούσε συμφιλίωση και συνδιαλλαγή.

Το λάδι ήταν βασικό είδος διατροφής στην Αττική από τον 6^{ο} π.Χ. αιώνα και μετά. Ο νομοθέτης Σόλωνας με μια σειρά μέτρων εξασφάλισε θεαματική αύξηση της παραγωγής. Όσο αναπτύσσεται ο πολιτισμός, τόσο το ελαιόδεντρο γίνεται πολυτιμότερο και λαμβάνονται μέτρα για τη διαφύλαξή του. Ιδιαίτερα αυστηρή ήταν η ποινή σε όποιον τολμούσε να πειράξει ελιά και ιδιαίτερα τις «μορίες», τις ιερές ελιές που πίστευαν ότι προέρχονταν από την ελιά της θεάς Αθηνάς. *«Κι αν κανείς ξερίζωνε ή απέκοπτε κάποια μορία ελιά δικαζόταν από τον Άρειο Πάγο κι αν ήταν ένοχος τον καταδίκαζαν σε θάνατο…»* (Αριστοτέλης, Αθηναίων πολιτεία*).* Ακόμη κι αν το δέντρο ξεραινόταν κι έμενε μόνο ο κορμός, κανένας δεν μπορούσε να το πειράξει.

Η θεά Αθηνά «ελαιοστεφής» σε ασημένιο νόμισμα (440-420 π.Χ.)

Παράσταση ελαιοσυγκομιδής σε αμφορέα του 6ου π.Χ. αιώνα.

Η διαδικασία παραγωγής του λαδιού γινόταν ως εξής: αρχικά, έλιωναν τις ελιές σε πέτρινο γουδί που είχε τρύπα στο πάτο για να φεύγει η αμόργη. Έπειτα τοποθετούσαν τον πολτό σε σακιά και τα μετέφεραν στο πιεστήριο. Η έκθλιψη γινόταν με τη βοήθεια ενός βάρους αναρτημένου με σκοινιά στην άκρη ενός δοκού. Το λάδι έτρεχε από σωλήνα σε πήλινο σκεύος. Το λάδι της πρώτης πίεσης προοριζόταν για τροφή, το δεύτερο για αλοιφές και το τρίτο για τα λυχνάρια.

Παράσταση έκθλιψης από αττικό σκύφο του 6ου αι. π.Χ.
Κάτω δεξιά διακρίνεται το λάδι που τρέχει στο δοχείο.

Στα κλασικά χρόνια ελαιώνες υπήρχαν κυρίως στην Κρήτη, στα νησιά του Ιονίου, στην Άμφισσα, στην Εύβοια, στη Λέσβο, στη Δήλο και τη Σάμο.

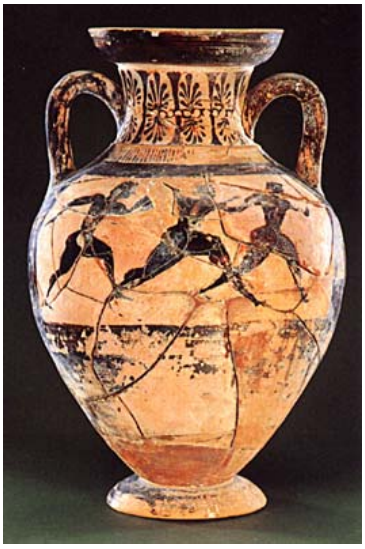
Πολύ γνωστή είναι και η σχέση της ελιάς με αθλητικούς αγώνες και τελετές της αρχαίας Ελλάδας.

Οι αθλητές άλειφαν το σώμα τους με λάδι, το οποίο αφαιρούσαν όταν τελείωνε το αγώνισμα με τη βοήθεια μιας μεταλλικής «λεπίδας», την οποία ονόμαζαν *στλεγγίδα.*

Αθλητές ετοιμάζονται να αφαιρέσουν το λάδι από
το σώμα τους με στλεγγίδες.

Το μοναδικό βραβείο για τους νικητές των Ολυμπιακών αγώνων ήταν ένα στεφάνι φτιαγμένο από τον «κότινο», δηλαδή την άγρια ελιά. Ο κότινος καθιερώθηκε ως έπαθλο ύστερα από χρησμό του μαντείου των Δελφών. Τον κότινο έκοβε πάντα από την «Καλλιστέφανο» ελιά ένα μικρό αγόρι, του οποίου ζούσαν και οι δύο γονείς. Έκοβε με χρυσό ψαλίδι τόσα κλαδιά, όσα ήταν και τα αγωνίσματα και τα πήγαινε στο ναό της Ήρας. Από εκεί τα έπαιρναν οι ελλανοδίκες, έφτιαχναν στεφάνια και τα πρόσφεραν στους νικητές. Το στεφάνι της ελιάς ήταν η μεγαλύτερη διάκριση για κάθε αθλητή αλλά και για κάθε απλό πολίτη, σύμβολο γαλήνης, γονιμότητας και ειρήνης.

Κατά τους Παναθηναϊκούς αγώνες, που γίνονταν προς τιμή της θεάς Αθηνάς, οι νικητές έπαιρναν ως έπαθλο σημαντικές ποσότητες ελαιόλαδου. Ο νικητής του δρόμου ταχύτητας λάμβανε ως έπαθλο 700 αμφορείς, οι οποίοι, σύμφωνα με τους υπολογισμούς, περιείχαν γύρω στους 2,5 τόνους ελαιόλαδο. Ο πρώτος νικητής στο αγώνισμα της αρματοδρομίας έπαιρνε περίπου 5 τόνους ελαιόλαδο εξαιρετικής ποιότητας! Γεννιέται εύλογα η απορία πώς αξιοποιούσαν οι αθλητές τόσο μεγάλες ποσότητες, που ασφαλώς υπερκάλυπταν τις προσωπικές τους ανάγκες διατροφής, καλλωπισμού και φωτισμού. Τις περισσότερες φορές οι αθλητές το πουλούσαν μαζί με τους αμφορείς εκτός Αθηνών. Η πολιτεία παρότι γενικά απαγόρευε την εξαγωγή λαδιού, το επέτρεπε στους νικητές των Παναθηναϊκών αγώνων. Το ελαιόλαδο αυτό ήταν περιζήτητο στην Ιταλία, την Κυρηναϊκή χερσόνησο και τη Μασσαλία, όπου αγοραζόταν από πλούσιους νέους, οι οποίοι αρέσκονταν να περιποιούνται τα σώματά τους με το «επώνυμο» λάδι, που έφτανε στις χώρες τους μέσα σε παναθηναϊκούς αμφορείς, που είχαν ζωγραφισμένη στη μια πλευρά τους την Πρόμαχο Αθηνά και στην άλλη το αγώνισμα για το οποίο προορίζονταν.



Παναθηναϊκός αμφορέας

Σε ό,τι αφορά τώρα τις διάφορες άλλες τελετές, αξίζει να σημειώσουμε ότι στις θυσίες όλοι πήγαιναν στεφανωμένοι με κλαδιά ελιάς. Τα κλαδιά της ελιάς συχνά σχηματίζουν τα στέφανα του γάμου. Οι νεκροί θάβονται πάνω σε κλαδιά ελιάς. Κήρυκες και απεσταλμένοι σε καιρούς ειρήνης αλλά και πολέμου κρατούν στα χέρια τους ένα κλαδί ελιάς. Σε τελετές που είχαν σχέση με τη γονιμότητα πρώτη θέση κατείχε η ειρεσιώνη. Πρόκειται για κλαδί ελιάς στολισμένο με μάλλινες κλωστές και φορτωμένο με διάφορα φρούτα, καρπούς και πίτες. Ώρες, γεροδεμένα παιδιά το περιέφεραν από σπίτι σε σπίτι.

Η ΣΤΑ ΒΥΖΑΝΤΙΝΑ ΧΡΟΝΙΑ

Στα ρωμαϊκά χρόνια το ελαιόλαδο αρχίζει να γίνεται γνωστό σε ευρύτερες περιοχές. Γι' αυτό η αυτοκρατορία φροντίζει να μη λείψει από τους κατοίκους της. Το εμπόριο αναπτύσσεται και ρωμαϊκά πλοία μεταφέρουν ελαιόλαδο σε πειοχές που δεν καλλιεργούνταν η ελιά ή που υπήρχε μικρή παραγωγή.

Στα χρόνια του Βυζαντίου το λάδι, το σιτάρι και το κρασί αποτελούν την ιερή τριάδα της διατροφής. Ευτυχισμένο είναι το σπιτικό που διαθέτει τα τρία αυτά αγαθά κι έτσι, σε πολλές ευχές της εκκλησίας, υπάρχει δέηση για επάρκεια *«σίτου, οίνου και ελαίου».* Στα βυζαντινά χρόνια δημιουργήθηκε η συνήθεια να δωρίζονται κτήματα με ελιές σε μοναστήρια, ώστε να υπάρχει άφθονο λάδι για τα καντήλια.

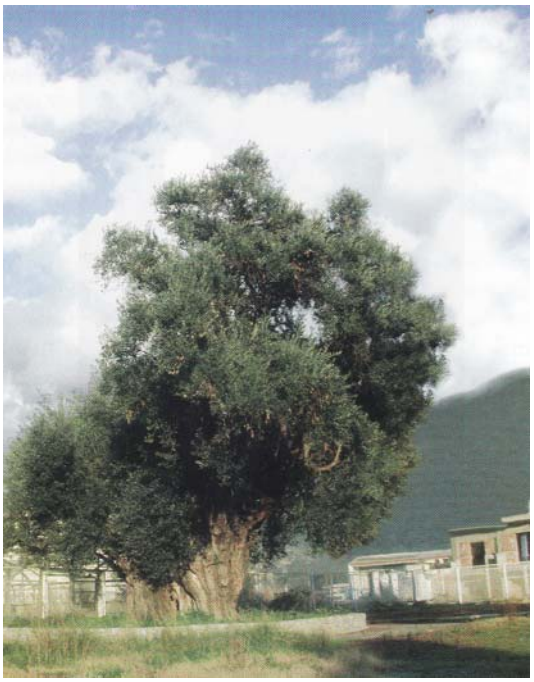
Ο φωτισμός ανακτόρων, ναών και σπιτιών αλλά και οι υπόλοιπες χρήσεις του λαδιού (φαρμακευτικές, διατροφικές) δημιουργούν όλο και μεγαλύτερες ανάγκες. Συχνά οι αρχές απαγορεύουν την εξαγωγή του.

Έχουμε πληροφορίες για μεγάλη παραγωγή ελαιόλαδου σε μερικές περιοχές, όπως η Πελοπόννησος. Τα νεόφυτα της ελιάς φυτεύονται το φθινόπωρο σε λάκκους και ο εμβολιασμός (για να γίνουν οι άγριες ήμερες) γινόταν τον Απρίλιο. Τον καιρό της συγκομιδής, οι χωρικοί έφτιαχναν αναβατήρια, στα οποία σκαρφάλωναν και έσερναν τον καρπό με τα χέρια. Χρησιμοποιούσαν και ραβδιά αν και θεωρούσαν πιο σωστό το να μην τα χειρίζονται. Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι πολλές βρώσιμες ελιές διατηρούν μέχρι και σήμερα τη βυζαντινή τους ονομασία (π.χ. βυζαντινά: *κολυμβάδες*, σήμερα: *κολυμπάδες*).

Ελαιοσυγκομιδή στο Βυζάντιο με ραβδισμό αλλά
και με συλλογή του καρπού από το έδαφος.

Η ΣΤΑ ΝΕΟΤΕΡΑ ΧΡΟΝΙΑ

Κατά την επανάσταση του 1821 καταστράφηκαν χιλιάδες ελαιόδεντρα στην Πελοπόννησο, τη Στερεά, την Κρήτη και τα νησιά. Η παραγωγή μειώθηκε πολύ και το πρόβλημα επιβίωσης που αντιμετώπιζαν οι Έλληνες έγινε πιο έντονο. Ο Ιμπραήμ είχε δώσει εντολή να κάψουν τον ελαιώνα της Μεσσηνίας. Όσα δέντρα γλίτωναν από τη φωτιά, τα έκοβαν με τσεκούρι. Από την καταστροφή γλίτωσαν μερικά δέντρα, ανάμεσα σε αυτά και η ελιά που βρίσκεται στο Ινστιτούτο Ελαίας της Καλαμάτας και έχει ηλικία 800 και πλέον ετών.



Η μητέρα-ελιά της Καλαμάτας, 800 ετών!

Μετά την απελευθέρωση, καινούρια δέντρα φυτεύονται και γίνεται προσπάθεια για βελτίωση των καλλιεργειών και των εργαλείων. Περιηγητές που ήρθαν στην Ελλάδα αναφέρουν ότι το ελαιόλαδο ήταν το κύριο προϊόν σε όλες σχεδόν τις πόλεις της Πελοποννήσου, της Στερεάς, της Κρήτης και αρκετών νησιών. Η Λέσβος αποτελεί ένα παράδειγμα ανάπτυξης βασισμένης στην ελιά. Ελιές θα συναντήσουμε και στα πιο αντίξοα εδάφη, σε αναβαθμίδες αλλά και δίπλα στη θάλασσα.

Μέχρι τις πρώτες δεκαετίες του 20ου αιώνα ολόκληρη η διαδικασία καλλιέργειας της ελιάς αλλά και η παραγωγή λαδιού γινόταν σε αρμονία με το περιβάλλον. Λιπάσματα και φυτοφάρμακα δε χρησιμοποιούνταν και η έκλθιψη γινόταν σε μικρά ελαιοτριβεία με παραδοσιακές μεθόδους. Τα πανιά για το μάζεμα, οι «φάκελοι» του πιεστηρίου αλλά και τα πιθάρια για την αποθήκευση ήταν όλα φτιαγμένα από φυσικά υλικά.

«Το μάζεμα των ελαιών εν Μυτιλήνη»,
πίνακας του Μυτιληναίου ζωγράφου Θεόφιλου Χατζημιχαήλ (1933)

ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΓΛΩΣΣΑ

Αναζητήσαμε μαντινάδες, ποιήματα, αινίγματα, παροιμίες, ρήσεις και φτιάξαμε το «Λεξικό της ελιάς»…

ΠΑΡΟΙΜΙΕΣ - ΠΑΡΟΙΜΙΩΔΕΙΣ ΦΡΑΣΕΙΣ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΙ ΤΟ

Αμπέλι από δικού σου κι ελιές απ' του κυρού σου.
(Κρήτη- Τα αμπέλια μεγαλώνουν γρήγορα και καρποφορούν αλλά για να βγάλει κανείς εισόδημα από τις ελιές πρέπει να τις κληρονομήσει από τους γονείς του).

Αν δεν έμπει η ελιά στα μάγκανα, δε βγαίνει λάδι.
(Νάξος- Για να αποδώσει η δουλειά, θέλει κόπο)

Απού 'χει γιο θέλει κρασί κι απού 'χει κόρη λάδι.
(Κρήτη- Η κόρη θέλει έξοδα για την αποκατάσταση της ενώ ο γιος…μόνο το κρασί του γάμου)

Δίχως λάδι δίχως ξίδι πως θα κάμομε ταξίδι;
(Κρήτη- Το νόημα της παροιμίας είναι πως χωρίς τα απαραίτητα εφόδια δεν μπορούμε να κάνουμε δουλειά)

Αυτός πάει όπως το καράβι στο λάδι.
(Χίος- Για εκείνους που διαλέγουν τον σίγουρο και ασφαλή δρόμο)

Η κάργα βγάνει λάδι.
(Τριφυλία Πελοποννήσου - Η έννοια της παροιμίας αυτής είναι ότι η προσπάθεια αποδίδει καρπούς)

Η ελιά πίνει το κρασί.
(Κεφαλλονιά- Δεν κάνει να φυτεύονται μαζί αμπέλια και ελιές, γιατί η ελιά παίρνει όλο το χώμα)

Άκουσεν η ελιά το μυστρίν τζ ελούθην του κλαμάτου.
(Κύπρος- Η ελιά άρχισε να κλαίει όταν είδε να χτίζεται σπίτι δίπλα της, γιατί της αρέσει να ζει σε ανοιχτό αέρα και φως)

Άνθρωπος χωρίς υπομονή, λυχνάρι δίχως λάδι. (Νίσυρος)

Άξια τιμή του ποντικού να πέσει μες στο λάδι.
(Παροιμία Ελλήνων της Βάρνας της Βουλγαρίας)

Αν δε σφίξεις την ελιά, δε βγάζει λάδι.
(Όπως πρέπει να σφίξεις τις ελιές για να βγάλεις το λάδι, έτσι πρέπει να κοπιάσεις για να αποδώσει η δουλειά σου)

Έδωκέ μας μιαν ελιά στο στόμα κι εκρέμασέ μας ένα τουλούμι από πίσω μας.
(Γι' αυτούς που κάνουν μια μικρή εξυπηρέτηση για να ζητήσουν μετά πολλά ανταλλάγματα)

Άκουσες λάδι τρέχα, άκουσες στεφάνι φεύγα.
(Αν πας σε λάδι (βάφτιση) δεν έχεις έξοδα, ενώ αν πας σε γάμο πρέπει να κρατάς δώρο)

Δεν τρώγεται ούτε με το λάδι ούτε με το ξίδι.
(Είναι τόσο κακός χαρακτήρας που δεν μπορείς να τον συμπαθήσεις με τίποτα)

Ξεφόρτωσέ τη την ελιά να σε φορτώσει λάδι.
(Κλάδεψε την ελιά να κάνει πολύ καρπό)

Αυτός είναι σαν το νερό στο λάδι.
(Είναι καθαρός, αθώος)

Από την πέτρα βγάνει λάδι.
(Λέγεται για τα πολύ δραστήρια και αποτελεσματικά άτομα αλλά και για τους εκμεταλλευτές)

Όπως θα γεμίσει του Χριστού το τραπέζι, έτσι να καρπίσουν οι ελιές μας.
(Χριστουγεννιάτικη ευχή)

Η ελιά είναι κυρά κι όποτε θέλει κάνει.

Του έβγαλε το λάδι.

Την έκανες τη λαδιά σου.

Τράβηξε της ελιάς τα βάσανα.

Από το θέρο ως τις ελιές δεν απολείπουν οι δουλειές.

Απού 'χει γιο, έχει κρασί κι απού 'χει κόρη λάδι.

Λέει η ελιά στον αφέντη της: «Φρόντισέ με να σε θρέψω, πότισέ με να σε πλουτίσω».

Βάλε ελιά για το παιδί σου και συκιά για τη ζωή σου.

Όποιος έχει σιτάρι, κρασί και λάδι στο πιθάρι έχει του κόσμου τα καλά και του Θεού τη χάρη.

Κολοκύθια με λάδι, κολοτούμπες το βράδυ.

Φάε λάδι κι έλα βράδυ, φάε βούτυρο, κοιμήσου κούτσουρο.

Ρίχνει λάδι στη φωτιά.

Άλλος μπέης, άλλα λάδια.

Ρίχνει λάδι στη φωτιά.

Κάθε σταλαματιά νερό τ` Απρίλη είναι ένα βαρέλι λάδι.

Πρώτα θεμέλια του σπιτιού: ψωμί, κρασί και λάδι.

Ψωμί κι ελιά και Κώτσο Βασιλιά.

Λάδι από την κορυφή, κρασί απ` τη μέση και μέλι απ` τον πάτο αγόραζε.

Άνθρωπος, χωρίς υπομονή, λυχνάρι δίχως λάδι.

Η τέχνη θέλει μάστορη κι φάβα θέλει λάδι.

Η αλήθεια πλέει, σαν το λάδι στο νερό.

Αν μαγειρεύεις τα κουκιά σε πήλινο τσουκάλι, θε να φουσκώσουν τα κουκιά και θα χυθεί το λάδι.

Σε προξενιό και σε ταξίδι, μήτε λάδι μήτε ξύδι.

Η αλήθεια και το λάδι βγαίνουν πάντοτε από πάνω.

Η σφίξη βγάζει λάδι.

-Φάει κουμπάρε ελιές. -Καλό είν' και το χαβιάρι!

Αυτός είναι της ελιάς φύλλο.

Αμπέλι του χεριού σου κι ελιά απ` τον παπποί σου.

Η ελιά στο μάγουλο είναι ομορφιά και τύχη.

Από του Σταυρού κι ομπρός, η κάθ' ελιά το λάδι της κι η λίμπα το νερό της.

Η ελιά έχει και σοδειά κι αναποδιά.

Η ελιά πίνει το κρασί.

Την ελιά, τα χνώτα τ' ανθρώπου την εθρέφουνε.

Η ελιά θέλει ζουρλό νοικοκύρη.

Το θεριστή, ο νοικοκύρης τηράει την ελιά και τραβάει τα μαλλιά του.

Τράβηξε της ελιάς τα βάσανα.

Τρεις το λάδι, τρεις το ξύδι, τρεις και το λαδόξυδο.

Όποιος έχει ψωμί και λάδι δεν είναι φτωχός.

ΜΑΝΤΙΝΑΔΕΣ

Άμα ‘χω γω στο σπίτι μου ψωμί, κρασί και λάδι
ρήγας με τη γυναίκα μου κοιμούμαι κάθε βράδυ.

Που τρώει λάδι και ψωμί και λαδωτό πιτάρι
δεν τονε πιάνει σαϊτιά του χαρομακελάρη.

Ποτέ μου δεν κατάλαβα τα κουζουλά κοπέλια
γιατί ξανοίγουν τις ελιές όταν τρυγούν αμπέλια.

Τση νιότης χρυσοκάντηλο, το λάδι σου ποκάνει
κι αγουροπέσαν οι καρποί τσ’ ελιάς απού το βγάνει.

Μαύρες ελιές εμάζωνα, τα μάθια σου θυμούμαι
τα λιόμαυρα και τα γλυκά και πότες θα βρεθούμε.

Τρακόσες φράγκικες ελιές κι ένα κομμάτι αμπέλι
κάργα τα λαδοπίθαρα και πάλι δε με θέλει.

Να ‘σουν τσ’ ελιάς αροδαμός και να ‘μουν περιστέρι
να πηαίνομε μαζί παντού τσ’ ειρήνης το χαμπέρι.

Σε λιόφυτο και Χριστός ξενύχτησε ένα βράδυ
γι’ αυτό και σαν τ’ αγίασμα είναι τσ’ ελιάς το λάδι.

Ελιά χιλιοκαμάρωτη, της αγροτιάς το θάρρος
καρτερικά κι ακούραστα βαστάς αιώνων βάρος.

Όλα τα νόστιμα φαγιά θένε να βάνεις λάδι
ετσά που θέλει το παιδί τση μάνας του το χάδι.

Από την Έμπαρο κρασί κι από τη Βιάννο λάδι
κι από το Μυλοπόταμο ελιές και παξιμάδι.

Εδά στα λιομαζώματα καλή αφορμή θα βρίχνω
να παίρνω το καλάθι μου να ‘ρχομαι να σε βρίχνω.

Ο έρωντάς σου μ’ εύρηκε στσ΄ελιές απού μαζώνω
κι εράισέ μου την καρδιά και μ’ άφησε τον πόνο.

Είδες πώς ξεχωρίσαμε, δεν είμαστε ομάδι,
ως ξεχωρίζει το νερό από τσ΄ ελιάς το λάδι.

Η αγάπη σου εις την αρχή σαν τη φακή φυτρώνει
κι όσο περνάει ο καιρός ωσάν τσ' ελιές ριζώνει.

Στο πρόσωπό σου έχεις ελιά μαύρη σαν καρβουνάκι
φαίνεται είν' αγριελιά για δε βγάνει λαδάκι!

Για σένα απού το λιόφυτο που έχω στ' αλωνάκι,
στην Παναγία καθ' αργά θ' ανάβω καντηλάκι.

Τάσσω σου , Παναγία μου, ένα ασκάκι λάδι
να βλέπεις την αγάπη μου να μην την πάρει άλλη.

Συμισακές σου τσ' ήδωκα οφέτος τσι ελιές μου
για να 'ρχομαι να σε θωρώ, βιόλα και μενεξέ μου.

Όσο αξίζουν οι ελιές που 'χεις στο σόχωρό σου
αξίζει μόνο η ελιά που 'χεις στο μάγουλό σου.

Εγώ φυτεύω τσι ελιές, μάθια μου, στα χωράφια,
μα ο Θεός τσι φύτεψε μες στα δικά σου μάθια!

Ολόμαυρα σα χοντρολιές είναι τα δυο σου μάθια
και μου ραγίζουν την καρδιά, την κάνουνε κομμάθια.

Φτίλι στο λύχνο θα γενώ και γίνου συ το λάδι
σταλιά-σταλιά να σε ρουφώ, ν' αποκαούμ' ομάδι.

Καλλιά 'χω τσι παστές ελιές από τσι κολυμπάδες
καλλιά 'χω δέκα κοπελιές παρά σαράντα γράδες!

Κάθε βεντέμα μου 'τασσες πως θα με ξεπλερώσεις
και δε θυμούμαι μια δραχμή ποτέ σου να μου δώσεις.

Άμα τη φέρω στο μυαλό κι η σκέψη μου κολλήσει
και μποτζαργάτης δε μπορεί να τηνε ξεκολλήσει.

ΑΙΝΙΓΜΑΤΑ

Από κλαδάκι κρέμεται, στην αγορά πουλιέται
Τρώγεται το απέξω της, το κόκαλο πετιέται. Τι είναι;

(Η ελιά)

Γύρω γύρω θάλασσα, στη μέση μια φωτίτσα. Τι είναι;

(Το καντήλι με το λάδι)

Στο τσίμι-τσίμι κρέμεται, στον καμπανό πουλιέται
και τ' άγιο κοκκαλάκι τζη στην κοπριά κυλιέται. Τι είναι;

(Η ελιά, το λάδι, το κουκούτσι)

Πράσινη είν' η νιότη μου, μαύρα τα γεραθειά μου, όλο χαρά η θλίψη μου, φαΐ τα δάκρυά μου. Τι είμαι;

(Η ελιά, το λάδι)

Μάνα και θυγατέρα έχουν το ίδιο όνομα.

(Η ελιά)

ΠΟΙΗΜΑΤΑ

Αξεπέραστη πηγή ζωής, η ελιά είναι παρούσα στα κείμενα των αρχαίων και των νέων Ελλήνων ποιητών. Χωρίς την ελιά, το ελληνικό τοπίο θα ήταν πιο φτωχό και οι ποιητές θα είχαν χάσει μια μοναδική πηγή έμπνευσης…

Ευλογημένο να ‘ναι ελιά το χώμα που σε τρέφει
κι ευλογημένος ο καρπός που πίνεις απ’ τα νέφη
κι ευλογημένος τρεις φορές Αυτός που σ’ έχει στείλει
για το λυχνάρι του φτωχού, για τ’ άγιου το καντήλι.

(Ι. Πολέμης)

Πατρίδα τα λιοτρίβια σου
δουλεύουν νύχτα μέρα
με του λαδιού τη μυρωδιά
γεμίζουν τον αέρα.

Κι είν' οι ελιές, Πατρίδα μου
ακούραστες γριούλες
Με τον καρπό τους τρέφουνε
παιδάκια και μανούλες.

Κι είν' οι ελιές, Πατρίδα μου
Δέντρα ευλογημένα
που στέκονται στον άνεμο
με τα κλαδιά απλωμένα.

(Ι. Πολέμης)

Γλυκόφυλλη η ελιά τον ίσκιο διπλώνει
το φουντωμένο κλήμα πού και πού
το ψηλαφούν οι χαμηλοί της κλώνοι
γερμένοι από το βάρος του καρπού.

Αντίκρυ, σκοτεινό το ερημοκλήσι,
με πόθο και μ' αγάπη τη θεωρεί
γιατί το καντηλάκι που 'χει σβήσει
το φως απ' τον καρπό της λαχταρεί.

(Ι. Πολέμης)

Είμαι του ήλιου θυγατέρα
η πιο απ' όλες χαϊδευτή.
Χρόνια η αγάπη του πατέρα
σ' αυτόν τον κόσμο με κρατεί
όσο να πέσω νεκρωμένη
αυτόν το μάτι μου ζητεί.
Είμαι η ελιά η τιμημένη…

(Κωστής Παλαμάς)

«Θάλλει δε εις την χώραν ταύτην η γλαυκή παιδοτρόφος ελαία…»

Το κλωνάρι της γκρίζας ελιάς τα παιδιά μας τρέφει
Και αυτή ούτε νιος ούτε γέρος ούτε κανείς στρατηγός
Δε θα γίνει ποτέ ν' αφανίσει
Με το χέρι του σαν θα την κόψει
Γιατί τα' άγρυπνο μάτι του Δία
Της ελιάς που 'ναι τούτος προστάτης
Την προσέχει πολύ κι η θεά Αθηνά.[…]

(Σοφοκλής, Οιδίπους επί Κολωνώ)

….Φιντάνι ελιάς στενόφυλλης μες στην αυλή μου ανθούσε,
κι ολόγυρα της έχτισα μια κάμαρα, φτιασμένη
με μάρμαρα πελεκητά και με σκεπή από πάνω
κι έβαλα πόρτες ταιριαστές κι ομορφοκαμωμένες…

(Όμηρος, Οδύσσεια, Ψ 195-198)

Στην κουφάλα σου εφώλιασε μελίσσι,

γέρικη ελιά, που γέρνεις

με τη λίγη πρασινάδα που ακόμα σε τυλίγει…

(Λορέντζος Μαβίλης)

Καταμεσήμερο Ιουλίου...

που κι αν ακόμα δεν υπήρχαν ελαιώνες...

θα τους είχα επινοήσει.

(Οδυσσέας Ελύτης)

ΡΗΣΕΙΣ…

«Δέντρο γεμάτο πατρογονικά παραμύθια, το νιώθει ο καθένας σαν ευλογία και σαν ασφάλεια».

(Ι. Μ. Παναγιωτόπουλος)

«Με λάδι αν θρέφεσαι, πεντάμορφη γίνεσαι»

(Προφήτης Ιεζεκιήλ)

"Το φως του Αλλάχ μοιάζει με το φως μιας λάμπας που μέσα από το γυαλί αστράφτει σαν ένα λαμπερό αστέρι και φωτίζεται από την ελιά - το ευλογημένο δέντρο - που δεν ανήκει ούτε στην Ανατολή ούτε στη Δύση και το λάδι της φωτίζει χωρίς να το αγγίζει η φωτιά: φως πάνω στο φως".

(από το Κοράνι)

«Αγωνίζομαι για ν' αδράξω το φως της ελιάς. Είναι ασημί - άλλοτε γαλάζιο, άλλοτε προς το πράσινο, χρώμα του μπρούντζου που λευκαίνει, παντού σε έδαφος κίτρινο, ροζ, βιολέ έως την κόκκινη ώχρα. Αλλά δύσκολο. Πολύ δύσκολο».

(Βίνσεντ Βαν Γκογκ)

Βίνσεντ βαν Γκογκ, Ελαιώνας, 1889

ΤΟ ΛΕΞΙΚΟ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

αγουρέλαιο	α) λάδι από άγουρες ελιές β) το πρώτο λάδι της χρονιάς
αγουρόλαδο	βλ. *αγουρέλαιο*
αλατσολιές	παστές ελιές
αλετριβιδιάρης	εργάτης ελαιοτριβείου
αλετριβιδιό	ελαιοτριβείο
αμούρια /αμούρη	τα κατακάθια μετά την επεξεργασία του λαδιού
αξαγιά	η πληρωμή του εργοστασιάρχη (για κάθε μόδι ελιάς κρατά 100 δράμια λάδι)
ασκιά	προβιές από ζώα για τη μεταφορά λαδιού
γιγουμιά	τενεκέδες από τσίγκο
γεμιστές	οι επιτραπέζιες ελιές από τις οποίες αφαιρείται το κουκούτσι και στη θέση του μπαίνει ένα κομμάτι πιπεριάς, σκόρδου κτλ.
δέπλα	ξύλο με το οποίο χτυπούν τα κλαδιά της ελιάς
ελαιογραφία	ζωγραφική με ελαιόχρωμα
ελαιόδεντρο	το δέντρο της ελιάς
ελαιόκαρπος	ο καρπός της ελιάς
ελαιοκομία	η επιστημονική καλλιέργεια της ελιάς
ελαιοπιεστήριο	πιεστήριο για την έκθλιψη του ελαιόκαρπου
ελαιοπυρήνας	ο πυρήνας, το κουκούτσι της ελιάς
ελαιοτριβείο	το εργοστάσιο παραγωγής λαδιού
ελαιουργείο	το εργοστάσιο παραγωγής λαδιού
ελαιόχρωμα	λαδομπογιά
ελαιοχρωματισμός	βάψιμο με λαδομπογιές
ελαιώδης	αυτός που περιέχει λάδι
ελαιώνας	χωράφι φυτεμένο με ελαιόδεντρα
ελιόψωμο	ψωμί που περιέχει κομμάτια ελιάς
θέρμισμα	διαδικασία κατά την οποία ρίχνεται καυτό νερό στα τσουπιά που βρίσκονται στην πρέσα
θρούμπες	ώριμες ελιές που έπεσαν από το δέντρο
κάπες	υφάσματα από λινάτσα ή βαμβάκι για το στρώσιμο της ελιάς
καπίρα	ψημένο ψωμί βουτηγμένο σε αγουρόλαδο
κατσίγαρα/-ος	τα κατακάθια μετά την επεξεργασία του λαδιού
κιούπι	πιθάρι για την αποθήκευση λαδιού

κολυμπάδες ελιές που διατηρούνται σε άλμη
κορονιοί πήλινα πιθάρια με εσωτερικό επίχρισμα από σμάλτο, για αποθήκευση λαδιού
λαγήνια δοχεία για την αποθήκευση λαδιού
λαδάδικο το κατάστημα που πουλά λάδι
λαδάς ο παραγωγός ή ο έμπορος λαδιού
λαδέμπορος ο έμπορος λαδιού
λαδερό μικρό δοχείο λαδιού
λαδερό (φαγητό) φαγητό νηστίσιμο, φτιαγμένο με λάδι
λαδής αυτός που έχει το χρώμα του λαδιού
λαδιά λεκές από λάδι
λαδικό μικρό δοχείο για το λάδι
λαδίλα η μυρωδιά λαδιού
λαδολέμονο μίγμα λαδιού και χυμού από λεμόνι
λαδόξιδο μίγμα από λάδι και ξίδι
λαδόπανο το πανί με το οποίο τυλίγεται το βρέφος μετά τη βάφτιση
λαδόκολλα αντικολλητικό χαρτί που χρησιμοποιείται στη ζαχαροπλαστική
λαδόχαρτο ημιδιαφανές αδιάβροχο χαρτί
λαδόψωμο ψωμί αλειμμένο με λάδι
λάδωμα α) η επάλειψη με λάδι
β) η δωροδοκία
λαδώνω αλείφω/λερώνω με λάδι
λαδωτήρι δοχείο με λιπαντικά για το λάδωμα των μηχανών
λίμπες δεξαμενές όπου τοποθετούν το λάδι στο ελαιοτριβείο
λιοτρίβι βλ. *ελαιοτριβείο*
μαζωχτό τρόπος μαζέματος της ελιάς
μαζώχτρες α) οι γυναίκες που μαζεύουν ελιές
β) εργαλεία για τη συγκομιδή της ελιάς
μαξούλι η σοδειά, η ετήσια παραγωγή
μαστραπάς μεταλλικό δοχείο όπου μάζευαν το λάδι που έβγαινε από το ξύλινο πιεστήριο
μιστάτα μονάδα μέτρησης του λαδιού
μόδι μονάδα μέτρησης του λαδιού (1 μόδι ελιές=500 γρ. λάδι=640 κιλά)
μούργα τα κατακάθια μετά την επεξεργασία του λαδιού
μπασκιά παλιά ξύλινα πιεστήρια, όπου διαχωριζόταν το λάδι από τα σπασμένα κουκούτσια
μποξάδες πανιά από τρίχα κατσίκας σε σχήμα φακέλου, όπου τοποθετείται ο πολτός της ελιάς για να μπει στο πιεστήριο
μποτζαργάτης εξάρτημα του πιεστηρίου
νερατζολιές α) χοντρές ελιές που δεν έχουν ωριμάσει
β) επιτραπέζιες ελιές που διατηρούνται σε χυμό

	νεραντζιού αντί για ξίδι
ντορβάδες	πανιά από λινάρι σε σχήμα φακέλου, όπου τοποθετούν τον πολτό της ελιάς για να μπει στο πιεστήριο
ξυδολιές	ώριμες ελιές, διατηρημένες με ξίδι
οκά	μονάδα μέτρησης βάρους (1 οκά=1,28 κιλά)
οξύτητα	κριτήριο ποιοτικής αξιολόγησης του ελαιόλαδου
πολήμι	η στέρνα μπροστά από το πιεστήριο, όπου μαζευόταν το υγρό (νερό και λάδι) που έβγαινε από την πρέσα μετά το θέρμισμα
ραφινάρισμα	χημική επεξεργασία του ελαιόλαδου
ροΐ	δοχείο λαδιού
σγούρνα	πέτρινο ή τσιμεντένιο δοχείο, όπου συγκεντρώνεται ο χυμός μετά την πίεση
σπαστολιές	τσακιστές ελιές
στάμα	η εργασία διαχωρισμού του ελαιόλαδου από τον πολτό
σταφιδολιές	ελιές διατηρημένες μέσα σε μεγάλη ποσότητα αλατιού, των οποίων ο φλοιός είναι ζαρωμένος σαν τη σταφίδα
στέτης	αυτός που στήνει τους ντορβάδες στο πιεστήριο
ταγάρια	αγωγοί μέσα από τους οποίους διοχετεύεται η αμούρη έξω από το εργοστάσιο
ταξίμι	μικρή δεξαμενή όπου αποθηκεύεται αμούρη
τσακιστές	πράσινες επιτραπέζιες ελιές τις οποίες χτυπάμε με μια πέτρα πριν τις διατηρήσουμε στην άλμη
τσαντίλες	οι ντορβάδες
τσουπιά	πανιά από λινάρι σε σχήμα φακέλου, όπου τοποθετούν τον πολτό της ελιάς για να μπει στο πιεστήριο
φάμπρικα	το ελαιουργείο
φλάσκα	δοχείο από νεροκολοκύθα για το μέτρημα του λαδιού
χαμούρι	ο πολτός που προκύπτει από το άλεσμα της ελιάς
χαμουριέρα	μεταλλική δεξαμενή, όπου μαζευόταν ο πολτός της ελιάς (χαμούρι)
χαρακτές	οι επιτραπέζιες ελιές που χαράζονται σε διάφορα σημεία με μαχαίρι, πριν διατηρηθούν στην άλμη
χοντρολιά	α) η ποικιλία ελαιόδεντρου που κάνει μεγάλου μεγέθους καρπούς β) η ελιά (καρπός) μεγάλου μεγέθους

ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΦΥΣΙΚΑ

Εδώ θα δούμε την ελιά από την πλευρά της διατροφής, μιας και στο βιβλίο των Φυσικών της τάξης μας υπήρχε ενότητα για το πεπτικό σύστημα και την πυραμίδα της διατροφής.

Το ελαιόλαδο είναι βασικό συστατικό της μεσογειακής διατροφής. Είναι πλέον γνωστές οι ευεργετικές ιδιότητές του για την υγεία μας. Εμείς συνοψίζουμε τις κυριότερες. Έτσι, λοιπόν, το ελαιόλαδο βοηθά:

- Στη μείωση της «κακής» χοληστερίνης (LDL) στο αίμα.
- Στη διατήρηση της περιεκτικότητας του αίματος σε «καλή» χοληστερίνη (HDL).
- Στην πρόληψη φραγής των αρτηριών – άρα στην πρόληψη καρδιαγγειακών παθήσεων.
- Στη θεραπεία του έλκους του δωδεκαδακτύλου, αφού διευκολύνει την πέψη.
- Στην ισορροπία των τιμών του ζαχάρου.
- Στην πρόληψη του καρκίνου.

Ακόμη, το ελαιόλαδο:

- Είναι πλούσιο σε μονοακόρεστα λιπαρά οξέα, πολύτιμα στην σύνθεση των λιπιδίων, που εφοδιάζουν με ενέργεια τα ανθρώπινα κύτταρα, το "δομικό" υλικό του οργανισμού μας.

- Βοηθά στην απορρόφηση των βιταμινών από τον οργανισμό και χάρη στις πολυφαινόλες που περιέχει, συμβάλλει στη μείωση της οξείδωσης των λιπαρών ιστών του σώματος ενώ είναι το πιο ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες.

- Επιδρά θετικά στην αύξηση και στην ανάπτυξη του οργανισμού και επιβραδύνει τη γήρανση χάρη στα λιπαρά του οξέα και στο μεγάλο ποσοστό βιταμίνης Ε, που εμποδίζουν την οξείδωση και τη δημιουργία ελεύθερων ριζών.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Το τυποποιημένο ελαιόλαδο διατίθεται στην κατανάλωση, ανάλογα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, σε τρεις βασικές κατηγορίες, οι οποίες αναγράφονται στη συσκευασία του:

- **Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο**: είναι ο φιλτραρισμένος φυσικός χυμός της ελιάς με τέλειο άρωμα και γεύση και με οξύτητα που δεν ξεπερνά το 1%.

- **Παρθένο ελαιόλαδο**: έχει σχεδόν τα ίδια χαρακτηριστικά με το εξαιρετικό παρθένο, αλλά η οξύτητά του κυμαίνεται από 1,1% ως 2%.

- **Ελαιόλαδο**: μίγμα παρθένου και εξευγενισμένου (ραφινέ) ελαιόλαδου. Έχει ελαφριά, ευχάριστη γεύση και οσμή, χρώμα ανοικτό κιτρινοπράσινο και η οξύτητά του δεν πρέπει να ξεπερνά το 1,5%.

Τα τυποποιημένα ελαιόλαδα ελέγχονται σε όλα τα στάδια της παραγωγής τους και συνεπώς εξασφαλίζουν προϊόν εγγυημένης ποιότητας, 100% αγνό και υγιεινό και το οποίο συσκευάζεται κάτω από τις πιο υγιεινές συνθήκες. Γι' αυτό και πρέπει να προτιμώνται έναντι των ελαιόλαδων που πωλούνται χύμα, ιδιαίτερα αν δε γνωρίζουμε την προέλευσή τους.

ΠΩΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΥΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Αρωματισμένο ελαιόλαδο μπορούμε να παρασκευάσομε χρησιμοποιώντας κυρίως αρωματικά φυτά, φρέσκα ή αποξηραμένα, μπαχαρικά, σκόρδο, καυτερή πιπεριά, φλούδες εσπεριδοειδών. Τα υλικά αυτά μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνα τους ή σε συνδυασμούς.

Το ελαιόλαδο που θα χρησιμοποιήσομε πρέπει να είναι καλής ποιότητας και χαμηλής οξύτητας. Τα μπουκάλια που θα χρησιμοποιηθούν για την αποθήκευση του ελαιόλαδου πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά. Στεγνά πρέπει να είναι και τα αρωματικά φυτά που χρησιμοποιούμε.

Τα μπουκάλια με το ελαιόλαδο δεν πρέπει να μένουν εκτεθειμένα στον ήλιο, αλλά να φυλάγονται σε σκοτεινό και δροσερό σημείο.

Το αρωματισμένο ελαιόλαδο μπορεί να αποτελέσει ένα ωραιότατο προδόρπιο σερβιρισμένο με μπουκίτσες παξιμάδι ή μικρά ψωμάκια, αλλά μπορεί επίσης να αρτύσει σαλάτες, βραστά λαχανικά, ψητά κρέατα ή ψάρια, ρύζι, πατάτες, ζυμαρικά, αλλά και να αποτελέσει βασικό συστατικό στην παρασκευή κάποιας σάλτσας. Μπορείτε να αλείψετε φέτες ψωμί με ελαιόλαδο αρωματισμένο με δεντρολίβανο ή με σκόρδο ή με καυτερή πιπεριά και να το ροδίσετε στο φούρνο ή σε σχάρα.

Οι γεύσεις που προκύπτουν από το φυσικό αρωμάτισμα του ελαιόλαδου είναι πολλές. μπορούμε, όμως, να πειραματιστούμε είτε με αρωματικά φυτά του τόπου μας είτε με διάφορους συνδυασμούς και να επιλέξομε τις γεύσεις και τα αρώματα που μας αρέσουν περισσότερο. Δεν είναι άσχημο να έχομε μερικά μπουκάλια με αρωματισμένα ελαιόλαδα και να χρησιμοποιούμε εκείνο που ταιριάζει περισσότερο στην κάθε περίπτωση .

Η πιο κατάλληλη περίπτωση, βέβαια, είναι η έναρξη του γεύματος, οπότε ένα μπολάκι με αρωματισμένο ελαιόλαδο μπορεί να αντικαταστήσει το βούτυρο.

Αν θέλομε να αρωματίσομε ελαιόλαδο γρήγορα και να έχομε και δυνατό άρωμα, μπορούμε να ζεστάνομε τα αρωματικά σε ένα μέρος του ελαιόλαδου, στη συνέχεια να φιλτράρομε με καθαρό πανί ενώ είναι ακόμα ζεστό και να ανακατέψομε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο.

Ελαιόλαδο με αρωματικά χόρτα

Μπορούμε να αρωματίσομε ελαιόλαδο με όλα τα αρωματικά φυτά: δεντρολίβανο, μάραθο, άνηθο, δυόσμο, βασιλικό, εστραγκόν, μαϊντανό, κόλιαντρο κ.α. Σε ένα μπουκάλι ελαιόλαδο

μπορούμε να χρησιμοποιήσομε από ένα κλωναράκι από όλα αυτά τα αρωματικά η δυο-τρία μαζί.

Αν χρησιμοποιήσομε μόνο ένα απ' αυτά τα αρωματικά, βάζομε 2-3 κλωναράκια από το συγκεκριμένο αρωματικό, πλυμένα και στεγνωμένα πολύ καλά, σε ένα μπουκάλι με 2 φλιτζάνες ελαιόλαδο. Τοποθετούμε το μπουκάλι σε δροσερό και σκοτεινό μέρος και σε δέκα μέρες περίπου είναι έτοιμο να το χρησιμοποιήσομε. Μπορούμε να αφήσομε τα αρωματικά στο μπουκάλι, αφού δημιουργούν και ωραία εικόνα, αλλά όταν καταναλώσομε λίγο λάδι και αποκαλυφτεί το αρωματικό φυτό, επειδή αυτά τα φυτά χρησιμοποιούνται δροσερά, είναι εύκολο να χαλάσουν και αυτά και το ελαιόλαδο. Γι' αυτό είναι καλύτερα να τα αφαιρούμε αφού αρωματιστεί καλά το ελαιόλαδο.

Πολύ επιτυχημένο είναι το ελαιόλαδο με δυόσμο, άνηθο ή μάραθο και μαϊντανό.

Ελαιόλαδο με κανελογαρύφαλλα
Σε μπουκάλι με δύο φλιτζάνες ελαιόλαδο βάζομε 2-3 ξυλάκια κανέλα και 5 - 6 καρφάκια γαρύφαλλα, φυλάμε το μπουκάλι και χρησιμοποιούμε το ελαιόλαδο αυτό μετά από λίγες μέρες, κυρίως σε γλυκά.

Ελαιόλαδο με δίκταμο
Με το δίκταμο, το χαρακτηριστικό αυτό (και μοναδικό) αρωματικό φυτό της Κρήτης μπορούμε να παρασκευάσομε ένα ξεχωριστό αρωματισμένο ελαιόλαδο. Πλένομε και στεγνώνομε καλά 2 κλαδάκια δίκταμο. Τον βάζομε σε μπουκάλι με 2 φλιτζάνες ελαιόλαδο και το φυλάμε σε δροσερό και σκοτεινό μέρος. Είναι έτοιμο σε 2-3 εβδομάδες. Μπορούμε, αν δεν έχομε δροσερό δίκταμο, να χρησιμοποιήσομε και ξερά κλαδάκια του.

Ελαιόλαδο με σκόρδο και δεντρολίβανο
Σε μπουκάλι με δύο φλιτζάνες ελαιόλαδο βυθίζομε 2 σκελίδες σκόρδο ολόκληρες, 1 κλωνάρι δεντρολίβανο και 5-6 κόκκους πιπέρι. Φυλάμε σε δροσερό και σκοτεινό μέρος. Όταν αρχίσομε να χρησιμοποιούμε το ελαιόλαδο αφαιρούμε τα αρωματικά. Το αρωματισμένο με δεντρολίβανο ελαιόλαδο μπορεί να συνδυαστεί με άλλα αρώματα. Ταιριάζει πολύ με ψητές πατάτες, μελιτζάνες, αλλά και αρνί και φυσικά ο τέλειος συνδυασμός είναι σε ψάρι τηγανητό σαβόρο.

Ελαιόλαδο με κεδρόμηλα
Σε μπουκάλι με δύο φλιτζάνες ελαιόλαδο βυθίζομε 5-6 κεδρόμηλα και 5-6 κόκκους πιπέρι. Σε λίγες μέρες είναι έτοιμο να χρησιμοποιηθεί, ενώ διατηρείται αρκετά.

Ελαιόλαδο με μπαχαρικά
Μπορούμε να αρωματίσομε δύο φλιτζάνες ελαιόλαδο με 5-6 κόκκους πιπέρι, 4-5 κόκκους μπαχάρι, 1 κουταλάκι του γλυκού κύμινο ακοπάνιστο και 1 ξυλάκι κανέλα και θα έχομε ελαιόλαδο για ωραία πικάντικα πιάτα.

Ελαιόλαδο με σκόρδο
Αλέθομε στο μπλέντερ 4 σκελίδες σκόρδο με 4 κουταλιές ελαιόλαδο. Σουρώνομε μέσα από ύφασμα ή φίλτρο του καφέ και μεταφέρομε σε ένα μπουκάλι με 2 φλιτζάνες ελαιόλαδο επιπλέον. Διατηρείται σε δροσερό και σκοτεινό μέρος. Το αρωματισμένο με σκόρδο ελαιόλαδο ταιριάζει απόλυτα με ψωμί ροδισμένο στη σχάρα αλλά και με ζυμαρικά, όπως τα σκορδομακάρουνα, σούπες, σάλτσες, ψητά κρέατα και ψάρια, σαλάτες και ωμά λαχανικά.

Ελαιόλαδο με λεμόνι
Πλένομε και σκουπίζομε για να στεγνώσουν καλά τρία μικρά λεμόνια. Στο καθένα απ' αυτά καρφώνομε τρία γαρύφαλλα. Βάζομε τα λεμόνια με τα γαρύφαλλα σε ένα γυάλινο βάζο και προσθέτομε ένα λίτρο ελαιόλαδο. Κλείνομε το βάζο και το φυλάμε σε δροσερό και σκοτεινό μέρος. Μπορούμε να το χρησιμοποιήσομε μετά από λίγες μέρες. Ελαιόλαδο αρωματισμένο με λεμόνι παρασκευάζεται και μόνο με τη φλούδα του λεμονιού.

Ελαιόλαδο με μύρτα
Μπορούμε να παρασκευάσομε αρωματισμένο ελαιόλαδο και με μύρτα ή λουίζα. Αρκούν 2 κλωναράκια του αρωματικού φυτού για ένα μπουκάλι με δύο φλιτζάνες ελαιόλαδο. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μετά από δυο-τρεις εβδομάδες.

Ελαιόλαδο με εσπεριδοειδή
Σε μπουκάλι με δύο φλιτζάνες ελαιόλαδο βάζομε φλούδες από μισό λεμόνι ή κίτρο και μισό πορτοκάλι. Αν αφαιρέσομε τις φλούδες μετά από ένα μήνα, μπορούμε να διατηρήσομε το αρωματισμένο ελαιόλαδο για περισσότερο καιρό. Το ελαιόλαδο με εσπεριδοειδή είναι θαυμάσιο σε σαλάτες, χόρτα βραστά, ψάρια ή κρέατα, όπως επίσης είναι το πιο κατάλληλο στη ζαχαροπλαστική, για να αρωματίσει πίτες και κουλουράκια. Μπορούμε να συνδυάσομε εσπεριδοειδή με αρωματικά χόρτα, όπως για παράδειγμα το λεμόνι με το μάραθο ή να συνδυάσομε εσπεριδοειδή με βότανα. Πάρα πολύ επιτυχημένο είναι το ελαιόλαδο αρωματισμένο με ρίγανη και φλούδες λεμονιού ή με θυμάρι και φλούδες λεμονιού.

Ελαιόλαδο με μάραθο
Σε ένα μπουκάλι βάζομε δυο σκελίδες σκόρδου (προαιρετικά), δυο-τρία γαρίφαλα και τρία-τέσσερα κλωναράκια μάραθο, πλυμένο και στεγνωμένο. Ανάλογα με την εποχή μπορούμε να χρησιμοποιήσομε και μαραθόσπορο (αρκεί ένα κουταλάκι του γλυκού). Προσθέτομε ένα λίτρο ελαιόλαδο και το αφήνομε δυο βδομάδες για να αρωματιστεί.

Ελαιόλαδο με βότανα
Σε ένα μεγάλο μπουκάλι ελαιόλαδο, δηλ. 4 φλιτζάνες, μπορούμε να βάλομε πολλά βότανα μαζί, όπως 2-3 κλαδάκια ρίγανη, 1 κουταλάκι θυμάρι, 1 κουταλάκι ξερό δυόσμο και 1 κουταλάκι ξερό βασιλικό. Το αποτέλεσμα, μετά από μερικές μέρες είναι ένα άριστο αρωματικό ελαιόλαδο για οποιαδήποτε χρήση. Τα αρωματικά μπορούμε να τα αφήσομε ή να τα αφαιρέσομε, σουρώνοντας το ελαιόλαδο μέσα από ύφασμα ή από φίλτρο του καφέ. Φυσικά να μην ξεχνάμε ότι μπορούμε να προσφέρομε αρωματικό ελαιόλαδο στην αρχή του γεύματος με ψωμί ή παξιμάδι αντί για βούτυρο. Το ελαιόλαδο τούτο είναι από τα πιο κατάλληλα.

Ελαιόλαδο με ρίγανη
Προτιμότερο είναι να χρησιμοποιήσομε φρέσκια ρίγανη για πιο έντονο άρωμα. Παρασκευάζεται αν προσθέσομε 2-3 κλαδάκια ρίγανη σε δύο φλιτζάνες ελαιόλαδο και φυσικά μπορεί να αρτύσει οτιδήποτε, από σαλάτες μέχρι κρέατα και ψάρια. Είναι όμοιο με το ελαιόλαδο το αρωματισμένο με βασιλικό, ενώ μπορεί να συμπληρωθεί με ελαιόλαδο αρωματισμένο με λεμόνι.

Ελαιόλαδο με καυτερή πιπεριά
Σε δύο φλιτζάνες ελαιόλαδο αρκούν δυο ξερές καυτερές πιπεριές τριμμένες ή άλλες τόσες φρέσκες πιπεριές ελαφριά αλεσμένες ή ακόμη και ολόκληρες για να μας δώσουν αρωματισμένο ελαιόλαδο που μπορεί να αρτύσει πολλά πιάτα. Μπορούμε να εμπλουτίσομε το ελαιόλαδο αυτό προσθέτοντας διάφορα μπαχαρικά στο μπουκάλι, όπως επίσης μπορούμε να το κάνομε περισσότερο ή λιγότερο καυτερό προσθέτοντας την κατάλληλη ποσότητα καυτερής πιπεριάς. Χρησιμοποιείται μετά από δύο εβδομάδες περίπου και διατηρείται σε δροσερό μέρος και μακριά από τις ακτίνες του ήλιου. Συνοδεύει χόρτα, κρέατα (κυρίως σχάρας), ακόμα και ομελέτες αλλά αρτύζει και σάλτσες ντομάτας που χρησιμοποιούνται σε ζυμαρικά, κρέατα ή ακόμα και όσπρια.

Ελαιόλαδο με καυτερή πιπεριά και δαφνόφυλλα
Στο παραπάνω ελαιόλαδο μπορούμε να προσθέσομε και 34 δαφνόφυλλα, πλυμένα και στεγνωμένα. Διατηρείται για αρκετό καιρό.

Λαδόξιδο
Λαδόξιδο μπορούμε να παρασκευάσομε με τα ίδια υλικά και συνδυασμούς που φτιάχνομε και το αρωματισμένο ελαιόλαδο. Η αναλογία λαδιού προς ξύδι ποικίλλει ανάλογα με το γούστο του καθενός. Συνήθως χρησιμοποιούμε τετραπλάσιο λάδι από ξύδι.

Λαδόξιδο με σκόρδο και κάπαρη

- 1 φλιτζάνα λάδι
- 1 φλιτζανάκι ξύδι καλό
- 1 σκελίδα σκόρδο σε φετάκια
- 1 κουταλιά κάπαρη
- φλούδα μισού λεμονιού

Βάζομε σε κατσαρολάκι το ξύδι με τα αρωματικά να πάρουν μια βράση και στη συνέχεια το περνάμε μέσα από λεπτό ύφασμα ή φίλτρο καφέ. Ανακατεύομε το ξύδι με το ελαιόλαδο και αδειάζομε σε μπουκάλι. Μπορούμε επίσης να προσθέσομε τα αρωματικά (το σκόρδο, την κάπαρη και τη φλούδα), χωρίς βράσιμο, στο λαδόξιδο που έχομε ήδη βάλει σε ένα μπουκάλι. Και το λαδόξιδο διατηρείται σε δροσερό και σκοτεινό σημείο.

Ελαιόλαδο με βασιλικό
Σε ένα μπουκάλι βάζομε 3-4 κλαδιά βασιλικού που έχομε πλύνει και έχομε στεγνώσει καλά, καθώς και δυο σκελίδες σκόρδο ολόκληρες. Προσθέτομε δύο φλιτζάνες αγνό παρθένο ελαιόλαδο και κλείνομε το μπουκάλι. Το αρωματισμένο λάδι θα είναι έτοιμο σε 10 μέρες περίπου. Το ελαιόλαδο με βασιλικό πάει θαυμάσια με ωμά λαχανικά αλλά κυρίως πάνω σε ντομάτα (φαντασθείτε φέτες ντομάτας με φέτα ή μοτσαρέλα πάνω και περιχυμένες με ελαιόλαδο αρωματισμένο με βασιλικό) ή σε σάλτσα ντομάτας και βέβαια είναι από τα πιο κατάλληλα για να βουτήξομε μπουκίτσες από ψωμί.

ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ

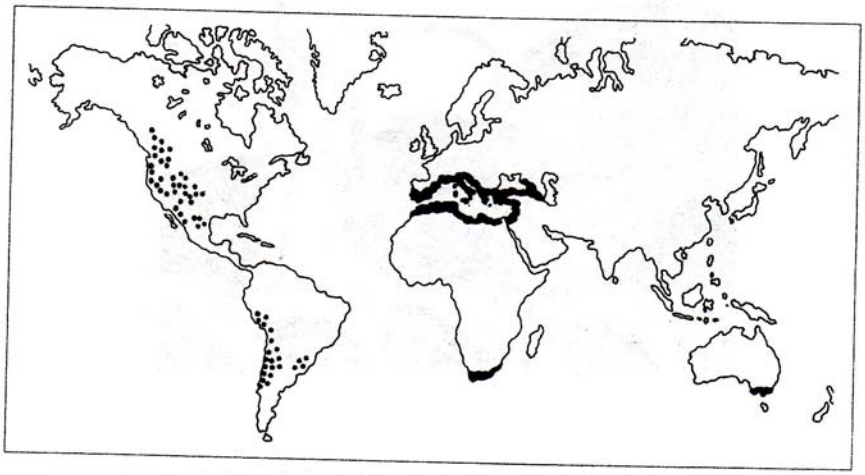
Ελαιοπαραγωγικές χώρες, ποικιλίες ελιάς, συγκομιδή...

Η ελιά ευδοκιμεί σχεδόν αποκλειστικά στην λεκάνη της Μεσογείου και ο τρόπος καλλιέργειας της αποτελεί βασικό παράγοντα διατήρησης του οικοσυστήματος. Ζει και προσφέρει καρπούς για αιώνες, καλλιεργείται σε κάθε έδαφος, αγαπά το μεσογειακό κλίμα, ζητά ελάχιστη περιποίηση και αξιοποιείται πλήρως ως καρπός, φύλλωμα και ξύλο. Η ελιά συμβάλλει στην αποτροπή της διάβρωσης σε περιοχές με οξυμένο το φαινόμενο της ερημοποίησης κι αποτελεί πρωταρχικό παράγοντα ανάπτυξης περιοχών με σοβαρά προβλήματα απασχόλησης και συνοχής.

Το 98% των ελαιόδεντρων βρίσκονται στη λεκάνη της Μεσογείου και καλύπτουντο95% της παγκόσμιας παραγωγής ελαιόλαδου. Οι κύριες ελαιοπαραγωγικές χώρες σήμερα είναι η Ισπανία, η Ιταλία, η Ελλάδα, η Πορτογαλία, η Τυνησία, η Αλγερία και το Μαρόκο. Η Ισπανία καλύπτει το 1/3 του συνόλου παραγψγής των μεσογειακών χωρών.

Η επί χιλιετίες παρουσία της ελιάς στον ελληνικό αλλά και τον ευρύτερο μεσογειακό χώρο, εκτός από την καθημερινή ζωή και τις λατρευτικές συνήθειες, επηρέασε τα ήθη και τα έθιμα των λαών που έζησαν και ζουν κάτω από τη σκιά της δημιουργώντας με το πέρασμα των χρόνων έναν εντελώς ιδιαίτερο πολιτισμό, τον Πολιτισμό της Ελιάς.

Σήμερα υπάρχουν στην Ελλάδα 150.000.000 περίπου ελαιόδεντρα, λειτουργούν 2.800 ελαιοτριβεία και 500.000 οικογένειες ζουν από την καλλιέργεια της ελιάς, αφού σε αρκετές, κυρίως άγονες περιοχές, το ελαιόλαδο αποτελεί το μοναδικό εισόδημα των κατοίκων.



Γεωγραφική κατανομή της καλλιέργειας της ελιάς στον κόσμο

Η καλλιέργεια της ελιάς στην Ελλάδα

Ποικιλίες ελιάς

Ορισμένες από τις ποικιλίες ελιάς που έχουμε σήμερα είναι:

Κονσερβολιά	Μαστοειδής
Καλαμών	Μεγαρίτικη
Κορωνέικη	Κολοβή
Λιανολιά Κέρκυρας	Κοθρέικη
Κουτσουρελιά	Θρουμπολιά

Αμυγδαλολιά

Ανδρόκαρπη

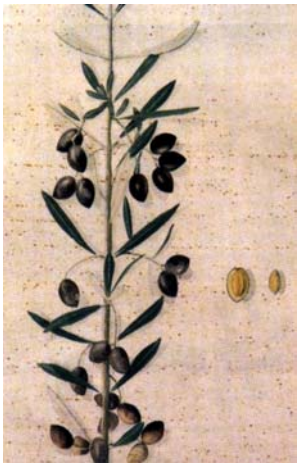
Βασιλικάδα

Θρουμπολιά

Καλαμών

Καρυδολιά

Κονσερβολιά



Κορωνέικη

Στρογγυλολιά

Συγκομιδή

Η συγκομιδή των περισσότερων ποικιλιών ελαιοποιήσιμης ελιάς ξεκινάει από τα τέλη Οκτωβρίου και φθάνει έως και τον Ιανουάριο - ανάλογα με τις κλιματικές συνθήκες της περιοχής. Υπάρχουν, βέβαια, και κάποιες ποικιλίες που συγκομίζονται και αργότερα. Η ελιά της Κέρκυρας, για παράδειγμα, συγκομίζεται έως τον Μάρτιο ή και Απρίλιο. Η ελαιοσυγκομιδή γίνεται κυρίως:

α) Με ραβδισμό: Με μηχανικά ελαιοραβδιστικά κυρίως περιστρεφόμενα, που στην άκρη τους έχουν 4 - 8 εύκαμπτα πλαστικά ραβδάκια. Αυτά μόλις τεθεί σε λειτουργία η ηλεκρογεννήτρια και μπουν στο εσωτερικό του δένδρου με τα πλαστικά ραβδάκια που περιστρέφονται χτυπούν τους καρπούς και τους ρίχνουν κάτω.
β) Με τα χέρια: «Χτενίζονται» τα κλαριά της ελιάς με τα χέρια ή με ειδικές χτένες μέχρι να πέσει ο καρπός.
γ) Με μηχανικά μέσα: Δονητές που κουνούν τους βραχίονες του δένδρου.
δ) Συλλογή από το έδαφος έπειτα από φυσιολογική πτώση: Αφού υπερωριμάσει ο καρπός και πέσει μόνος του.
ε) Καροτσάκι: Ηλεκτροκίνητο μηχάνημα που αποσπά τον καρπό από τα κλαδιά που έχουμε κλαδέψει. Το ίδιο μηχάνημα διαχωρίζει τον καρπό από τα φύλλα. Χρησιμοποιείται μόνο όταν κατά τη συγκομιδή γίνεται και το κλάδεμα.

Ελαιοσυγκομιδή

Μετά τη συγκομιδή, ο καρπός μεταφέρεται στο ελαιοτριβείο όπου τα βασικά στάδια επεξεργασίας είναι τα εξής:

- παραλαβή του καρπού και ζύγισμα
- τροφοδοσία και αποφύλλωση. (Το ξεκαθάρισμα των φύλλων είναι απαραίτητο γιατί η σύνθλιψη μεγάλης ποσότητας φύλλων μαζί με τον ελαιόκαρπο προσδίδει πικρή γεύση στο ελαιόλαδο και το εμπλουτίζει σε χλωροφύλλη η οποία επιδρά αρνητικά στη διατήρηση της ποιότητάς του).
- πλύσιμο
- σπάσιμο και άλεση
- μάλαξη
- παραλαβή του ελαιόλαδου από την ελαιοζύμη
- τελικός διαχωρισμός και καθαρισμός του ελαιόλαδου
- τυποποίηση

ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΤΙΚΑ

Η ελιά και το ελαιόλαδο στη ζωή της Εκκλησίας μας

Με λίγες σταγόνες λάδι από το καντήλι του Αϊ-Νικόλα γαλήνευαν οι ναυτικοί τη θάλασσα ... Μερικές σταγόνες λάδι σε λίγο νερό φτάνουν για να απαλλάξουν από το "κακό μάτι".

Η Αγία Γραφή μάς λέει ότι το περιστέρι που έστειλε ο Νώε μετά τον κατακλυσμό για να διαπιστώσει αν αποσύρθηκαν τα νερά, επέστρεψε φέρνοντας ένα κλαδάκι ελιάς στο ράμφος του.

Το λάδι τροφοδοτεί τα ταπεινά κανδήλια που καίνε μπροστά στα εικονοστάσια των ναών και των χριστιανικών σπιτιών, σκορπώντας το γλυκό φως τους μπροστά στις γαλήνιες μορφές των αγίων και μαρτύρων του Χριστιανισμού. Λίγο λάδι από το καντήλι του Αγίου θεωρείται μεγάλη ευλογία…

Πάνω στο όρος των ελαιών στην Ιερουσαλήμ, κάτω από το φύλλωμα μιας ελιάς προσευχήθηκε λίγο πριν το μαρτύριό του ο Ιησούς, αγιάζοντας τις ρίζες του αιωνόβιου δέντρου με τον ιδρώτα της αγωνίας του.

Στην αρχαιότητα η ελιά ήταν στενά συνδεδεμένη με τη λατρεία των θεών. Το άγαλμα του Δία στην Ολυμπία ήταν στολισμένο με κλαδί ελιάς, ενώ πολύ τακτικά το άλειφαν με ελαιόλαδο (κυρίως για λόγους συντήρησης).

Κλάδο ελιάς τυλιγμένο με μαλλί προβάτου κρατούσε ο ικέτης πηγαίνοντας στο ναό για να εκλιπαρήσει τη συγγνώμη ή τη βοήθεια των θεών.

Το Άγιο Μύρο

Το Άγιο Μύρο είναι ευώδες και αγιασμένο λάδι, το οποίο παρασκευάζεται από ελαιόλαδο και αρωματικές ουσίες και χρησιμοποιείται κατά το μυστήριο του χρίσματος. Στην αρχή ήταν απλό λάδι, που αγιαζόταν στην Αγία Τράπεζα και ονομαζόταν *άγιο έλαιο.* Από τον 4^{ο} αιώνα ονομάστηκε *μύρο,* καθώς προστέθηκαν σε αυτό και άλλες ευώδεις ουσίες, που συμβόλιζαν τα ποικίλα και ευώδη χαρίσματα του Αγίου Πνεύματος. Το Άγιο Μύρο χρησιμοποιείται ακόμη στην τελετή κατά την οποία ένας ετερόδοξος γίνεται Χριστιανός, στα εγκαίνια των ναών, στον καθαγιασμό των σκευών και των εικόνων, στην ανακομιδή των ιερών λειψάνων των αγίων καθώς και στη στέψη των Ορθόδοξων βασιλέων. Φυλάσσεται πάντα στο ιερό του ναού, μέσα σε ειδικό δοχείο, που ονομάζεται *μυροδοχείο*.

Το ελαιόλαδο στο μυστήριο της βάπτισης

Το Άγιο Μύρο χρησιμοποιείται κυρίως στην τέλεση του μυστηρίου του χρίσματος, συμβολίζοντας τα ποικίλα και ευώδη χαρίσματα του Αγίου Πνεύματος. Ο ιερέας σημειώνει με Άγιο Μύρο το σημείο του σταυρού σε διάφορα σημεία του σώματός του νεοφώτιστου και ο ανάδοχος (νονός) τού αλείφει με λάδι όλο το σώμα.

Ο ιερέας σημειώνει με Άγιο Μύρο
το σημείο του σταυρού στο μέτωπο,
τα μάτια, τη μύτη, το στόμα, τα αυτιά,
το στήθος, τα χέρια και τα πόδια
του νεοφώτιστου.

Το λάδι από την αρχαιότητα είναι φάρμακο που θεραπεύει το σώμα. Έτσι, και στη ζωή της εκκλησίας θεραπεύει όχι μόνο το σώμα αλλά με τη δύναμη του Θεού καθαρίζει και τα ίχνη των αμαρτημάτων. Επίσης, το λάδι είναι μια φυσική πηγή φωτός. Ο νεοφώτιστος, έτσι, περνά από το σκοτάδι του διαβόλου στο φως του Χριστού. Το λάδι χρησιμοποιούνταν κατά την αρχαιότητα στους αγώνες. Έτσι και στο βάπτισμα, ο νεοφώτιστος, σαν πνευματικός αθλητής, ετοιμάζεται για το δικό του πνευματικό αγώνα. Τέλος, η επάλειψη με λάδι στη βάπτιση συμβολίζει ότι ο άνθρωπος «κόβεται» από την αγριελιά της αμαρτίας και μπολιάζεται στην «καλλιέλαιον» ελιά του Χριστού, την Εκκλησία.

Το ελαιόλαδο στο μυστήριο του ευχελαίου

Στο μυστήριο του ευχελαίου χρησιμοποιούνται αλεύρι, κρασί και λάδι. Το λάδι, όπως αναφέραμε και παραπάνω έχει, με τη δύναμη του Θεού, θεραπευτικές ιδιότητες, τόσο για το σώμα, όσο και για την ψυχή. Ο καλός Σαμαρείτης περιποιήθηκε τα τραύματα του αγνώστου που συνάντησε στο δρόμο του «επιχέων έλαιον και οίνον».

Το δάκρυ του Χριστού
(Κρητική λαϊκή παράδοση)

«Τον καιρό που οι Εβραίοι κυνηγούσαν το Χριστό για να τον πιάσουν και να τον σταυρώσουν, βρέθηκε σε πολύ μεγάλη στεναχώρια. Ζητούσε ησυχία μα οι παράνομοι τον ακολουθούσαν. Όταν έφτασε σε μια ελιά, κάθισε από κάτω κι ακούμπησε το κεφάλι του στον κορμό της για να κοιμηθεί. Όμως ήταν αδύνατο να τον κολλήσει ύπνος. Τότε ξέσπασε σε δάκρυα που σα δροσοσταλιές έσταζαν στη ρίζα της και την πότιζαν. Ποτισμένη με τα δάκρυα του Χριστού είναι ευλογημένο δέντρο, γι' αυτό και βγάζει λάδι, που νοστιμίζει το φαγητό μας και δίνει φως στα κρεμασμένα καντήλια. Ρούφηξε τα ζεστά δάκρυα του Χριστού που έπεφταν από τα μάτια του αντικρίζοντας την ανθρώπινη αχαριστία. Πιο ευλογημένο δέντρο από την ελιά στον κόσμο δεν είναι άλλο».

Η ξερή καρδιά της ελιάς

Οι αιωνόβιες ελιές, με τους τεράστιους ξερούς κορμούς, έγιναν αιτία να πλαστεί ένας μύθος στη Νάξο, που εξηγεί γιατί η ελιά έχει πάντα ξερή καρδιά.

«Όταν σταυρώθηκε ο Χριστός και απλώθηκε η θλίψη στον κόσμο, μάδησαν τα φύλλα των δέντρων, ακόμη και οι βράχοι σχίστηκαν στα δύο. Μόνο η ελιά έμεινε έτσι όπως ήταν, χωρίς να πέσουν τα φύλλα της. Τα άλλα δέντρα πειράχτηκαν και ρώτησαν γιατί. Κι εκείνη τους απάντησε: «Εσάς σας πέσανε τα φύλλα μα φύλλα θα ξανακάνετε. Εμένα δεν πέσανε τα φύλλα, μα το ξέρει η καρδιά μου». Γι' αυτό και η καρδιά της ελιάς είναι πάντα ξερή».

Μια ελιά στη φάτνη του Χριστού

Τη βραδιά που γεννήθηκε ο Χριστός έκανε πολύ κρύο. Η σπηλιά ήταν παγωμένη και τα ζώα δεν έφταναν για να ζεστάνουν το νεογέννητο. Η Παναγία προσπαθούσε με χίλιους τρόπους να ζεστάνει το μωρό. Τότε του Ιωσήφ τού ήρθε η ιδέα να ανάψει φωτιά.

Βγαίνει έξω, ψάχνει για να βρει ξύλα αλλά δε βρίσκει πουθενά. Μπαίνοντας όμως μέσα, βλέπει σε μια άκρη ένα σωρό από άχυρα. Τότε τα μαζεύει στη μέση της σπηλιάς και τα ανάβει. Τα βλέπει η Παναγία και λέει:

- Να έχουν την ευχή μου και να είναι πάντα χρυσά για το καλό που μας έκαναν.

Τα άχυρα όμως δεν κράτησαν πολύ τη φλόγα τους. Άρχισε πάλι η παγωνιά να απλώνεται στη σπηλιά.

Ξαναβγαίνει έξω ο Ιωσήφ και βρίσκει ένα κλαδί από δεντρολίβανο (αρισμαρί). Το ανάβει και βλέποντας το η Παναγία, με δάκρυα στα μάτια, λέει:

- Να έχει την ευχή μου, να μοσχομυρίζει και να το βάζουν στις εικόνες του γιου μου και όλων των Αγίων.

Μα κι αυτό ήταν λίγο και έσβησε αμέσως. Η παγωνιά άρχισε πάλι να απλώνεται παντού και ο καιρός να αγριεύει.

Τότε μέσα από το δισάκι του Ιωσήφ ακούστηκε μια φασαρία. Ήταν μια χούφτα ελιές που με ανθρώπινη φωνή λένε στον Ιωσήφ:

- Έξω, πάνω από τη σπηλιά είναι μια γέρικη ελιά, η μάνα μας. Πήγαινε να κόψεις τα κλαδιά της, να ανάψεις φωτιά, γιατί αν το μάθει πως δεν το έκανες και πάγωσε ο Χριστός, θα μαρμαρώσει από τη στενοχώρια της.

Πηγαίνει τότε ο Ιωσήφ και κόβει μερικά κλαδιά. Ανάβει τη φωτιά και όλοι άρχισαν να ζεσταίνονται. Λίγο πριν χαμηλώσει η φωτιά, φέρνει κι άλλα κλαδιά από την ελιά. Βλέποντάς την η Παναγία, δάκρυσε και, γυρίζοντας προς την ελιά, της λέει:

-Την ευχή μου να ‘χεις και να μην ξεραίνεσαι ποτέ. Να βγάζεις βλαστούς από τις ρίζες σου και να μην γερνάς ποτέ σου. Ο καρπός σου να θρέφει τους ανθρώπους και να τους δίνεις το λάδι, όπου μ’ αυτό να ανάβουν το καντήλι του Χριστού.

Χωρίς την ελιά το ελληνικό τοπίο θα ήταν πιο φτωχό και οι Έλληνες καλλιτέχνες και ποιητές θα είχαν χάσει μια μοναδική πηγή έμπνευσης.

Πηγές- Βιβλιογραφία

Ψιλάκης Νίκος & Μαρία, Καστανάς Ηλίας, *Ο πολιτισμός της ελιάς, το ελαιόλαδο,* εκδ. Καρμάνωρ, 2003

Λαμπράκη Μυρσίνη, *Λάδι-Γεύσεις και πολιτισμός 5.000 χρόνων,* εκδ. Ελληνικά Γράμματα, 1999

Κογκούλης Ιωάννης κ.α., *Το βάπτισμα*, εκδ. «Λυδία»

Ελληνικό λεξικό Τεγόπουλος –Φυτράκης, έκδοση Δ΄ ,1991

Η ελιά – το αιωνόβιο δέντρο με τη μακραίωνη ιστορία -Τεύχος που επιμελήθηκε ο Αντόνιο Λόνγκο

Η υγεία- Η πηγή της. 7° πρόγραμμα προώθησης για την κατανάλωση του ελαιόλαδου 2002-2003

Εγκυκλοπαίδεια ΥΔΡΙΑ

Εφημερίδα «*Πατρίς*», 4/2/08 από άρθρο του Δημήτρη Σάββα

Στο διαδίκτυο: www.google.gr

- Ευχαριστούμε θερμά τους συναδέλφους του Κέντρου Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Καλαμάτας (απ' όπου συντονίζεται το δίκτυο «ΕΛΙΑ») για τη στήριξη και την αγάπη τους!