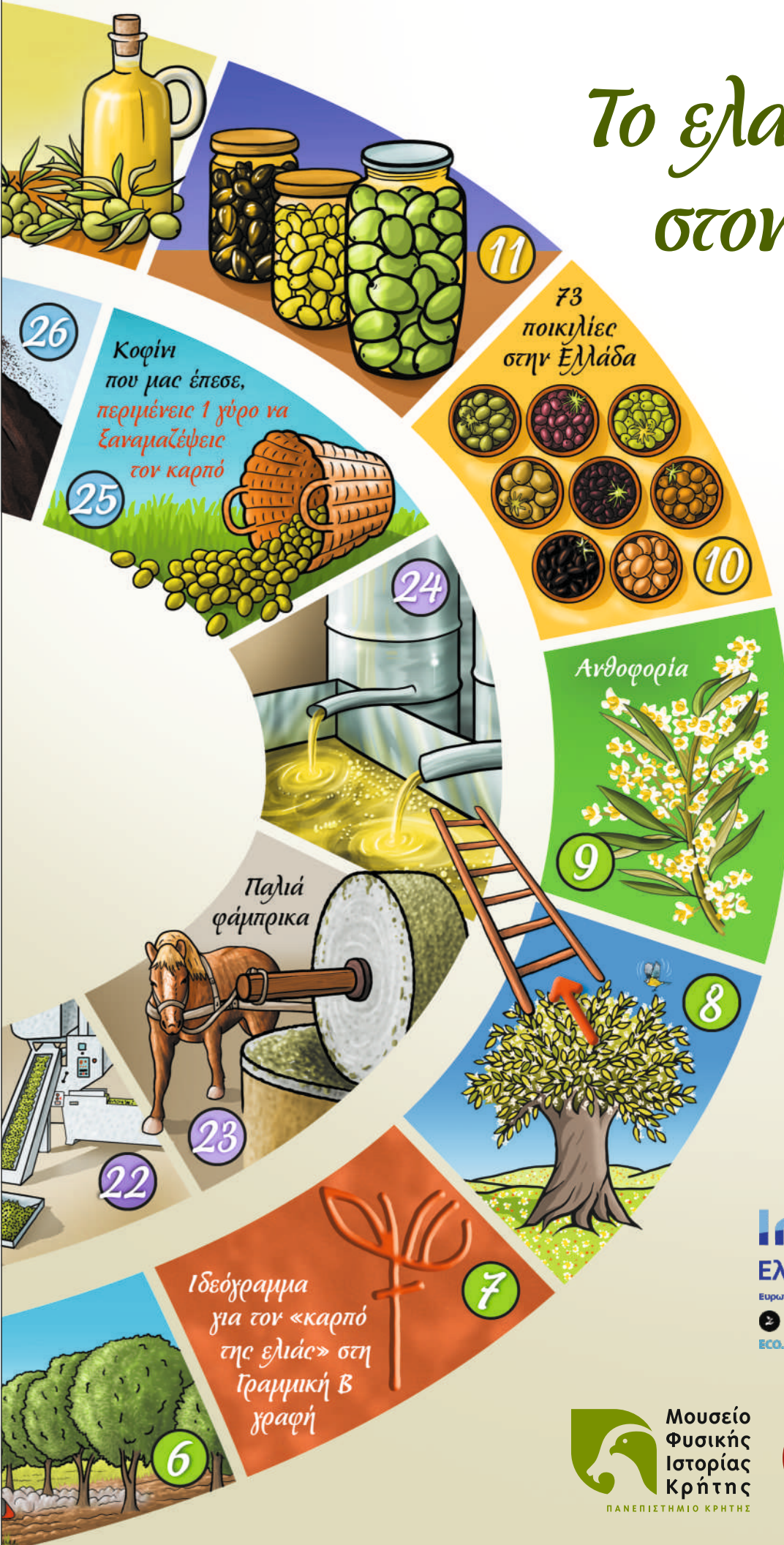


Το ελαιόδεντρο στον κρητικό τόπο και χρόνο

ΒΙΒΛΙΟ ΘΕΩΡΙΑΣ

Ηράκλειο
2022

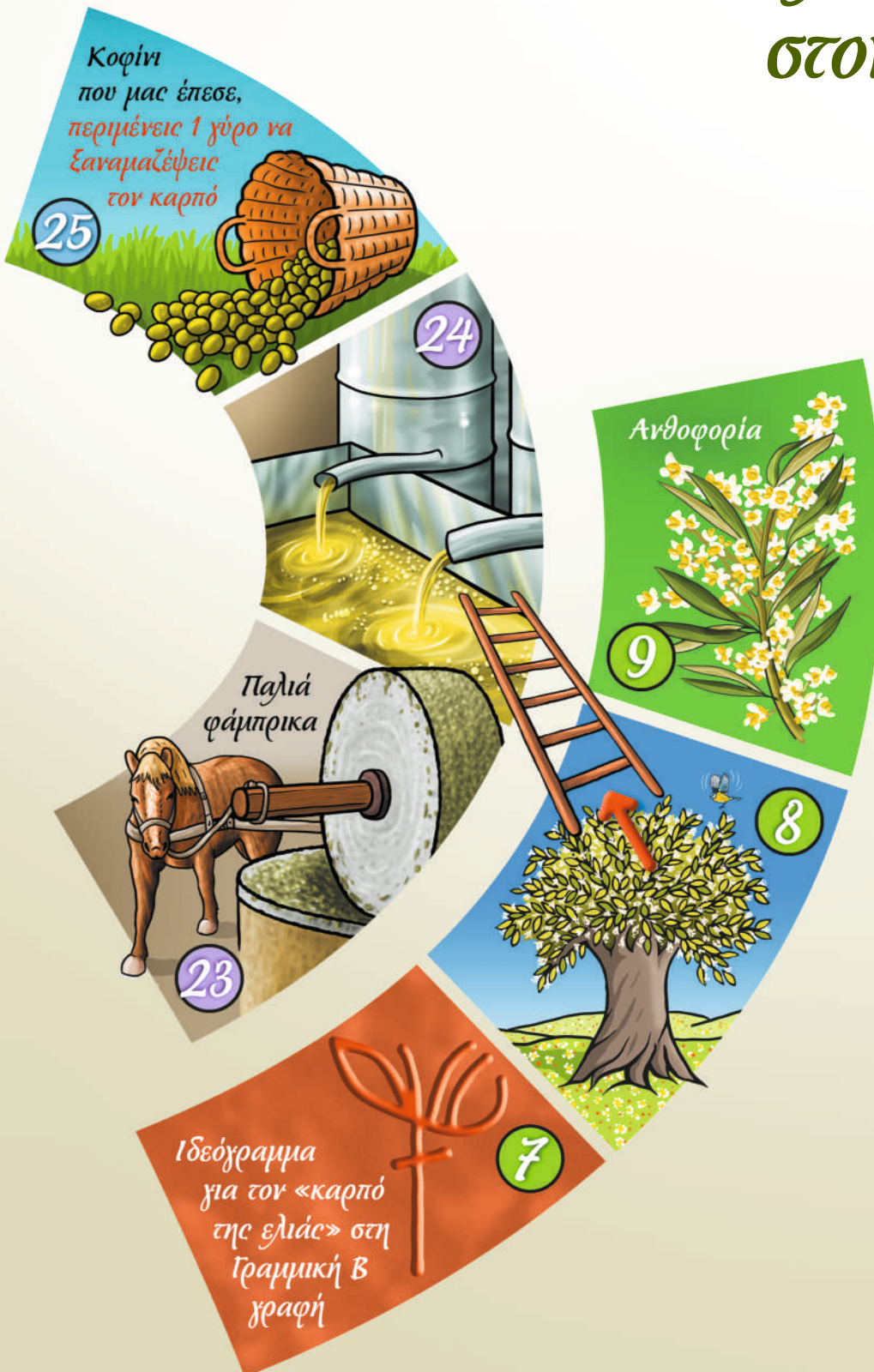


ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΚΡΗΤΗΣ



Το ελαιόδεντρο στον κρητικό τόπο και χρόνο

**ΒΙΒΛΙΟ
ΘΕΩΡΙΑΣ**





ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΡΓΟΥ

Δρ Προμπονάς Μιχάλης, Υπεύθυνος Εργαστηρίου Οικολογίας
& Διαχείρισης Περιβάλλοντος ΜΦΙΚ-ΠΚ

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΥΛΙΚΟΥ

Δρ Στάθη Ιάσμη, Βιολόγος, Υπεύθυνη Εκπαίδευσης ΜΦΙΚ-ΠΚ
Χριστοδουλοπούλου Σταυρούλα, Βιολόγος M.Sc., Μουσικοπαιδαγωγός,
Εξωτερική συνεργάτιδα ΜΦΙΚ-ΠΚ

ΣΥΓΓΡΑΦΗ

Δρ Στάθη Ιάσμη, Βιολόγος, Υπεύθυνη Εκπαίδευσης ΜΦΙΚ-ΠΚ
Χριστοδουλοπούλου Σταυρούλα, Βιολόγος M.Sc., Μουσικοπαιδαγωγός,
Εξωτερική συνεργάτιδα ΜΦΙΚ-ΠΚ

ΓΡΑΦΙΣΤΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ, ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ ΠΑΙΧΝΙΔΙΟΥ ΚΑΙ ΚΑΡΤΩΝ

Χαρούτσης Ιωάννης, Γραφίστας ΜΦΙΚ-ΠΚ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Μουσείο Φυσικής Ιστορίας Κρήτης - Πανεπιστήμιο Κρήτης (ΜΦΙΚ-ΠΚ)



Π Ε Ρ Ι Ε Χ Ο Μ Ε Ν Α

<i>Το ελαιόδεντρο στον κρητικό τόπο και χρόνο</i>	6
<i>Η ελιά στο χρόνο</i>	6
<i>Η ελιά στους μύθους και στις παραδόσεις</i>	7
<i>Η ελιά στη φύση</i>	9
<i>Η ελιά στην καθημερινή ζωή</i>	11
<i>Άλλες κατηγορίες ελαιολάδου</i>	13
<i>Η ελιά και οι εχθροί της</i>	16
<i>Διατροφή - υγεία & καλοπισμός</i>	18
<i>Η ελιά στην Κρήτη</i>	21
<i>Το χλωσάρι της ελιάς</i>	23
<i>Μουσεία ελιάς ανά τη χώρα</i>	26
<i>Βιβλιογραφία</i>	26
<i>Links - Δικτυογραφία</i>	27



Το ελαιόδεντρο στον κρητικό τόπο και χρόνο

Η ελιά στο χρόνο

Οι ραδιοχρονολογήσεις δείχνουν τα εξής: στη Μεσόγειο έχουμε **απολιθώματα** του φυτού, από την **Πλειόκαινο εποχή** (5,3-3,6 εκ. χρόνια πριν). Δείγματα παλαιοβοτανικής βρίσκουμε σε διάφορες περιοχές της χώρας μας, όπως στη Σαντορίνη και στη Νίσυρο, αλλά και στην υπόλοιπη Μεσόγειο, όπως στην νότια Γαλλία και αλλού.

Επικρατέστερη θεωρία είναι πως η ελιά μεταφέρθηκε στους Φοίνικες από τη Συρία, και με αυτούς στην Κρήτη, στην Κύπρο και στην Αίγυπτο. Στη συνέχεια, μέσω των Μινωιτών, διαδόθηκε η καλλιέργεια της ελιάς στον ελλαδικό χώρο και με τους αποίκους στις άλλες χώρες της Μεσογείου.

Οι αρχές της καλλιέργειάς της ελιάς τοποθετούνται στην 3η χιλιετία π.Χ. Η καταγωγή του ελαιόδεντρου χάνεται στους θρύλους και στις παραδόσεις των λαών της Μεσογείου. Από τον 8ο αιώνα π.Χ. η ελαιοκαλλιέργεια ήταν διαδεδομένη στον Ελλαδικό χώρο. Από τα Ιόνια νησιά, ως το Αιγαίο, από τη Λέσβο ως την Άμφισσα. Αναφορές, υπάρχουν σε κείμενα του Ηροδότου και του Αισχύλου.

Η παρουσία της ελιάς αναφέρεται και στον Όμηρο, όμως αρχαιολογικά ευρήματα και σχετικές μελέτες διαφωτίζουν για την καλλιέργεια της ελιάς και την εκμετάλλευση του καρπού από την **εποχή του Χαλκού** στον Ελλαδικό χώρο.

Ενδεικτικά παραθέτουμε πως στα έργα του **Θεόφραστου** «Περί φυτών ιστορία & Περί φυτών αιτιών», αντλούμε πληροφορίες που είχαν παρατηρήσει οι άνθρωποι από τον 3ο αιώνα π.Χ.



Αιώνόβιες ελιές της κρητικής φύσης

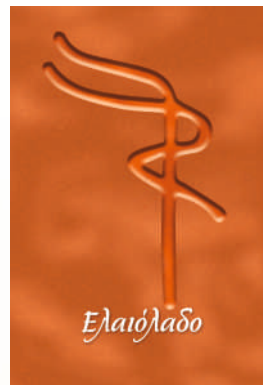
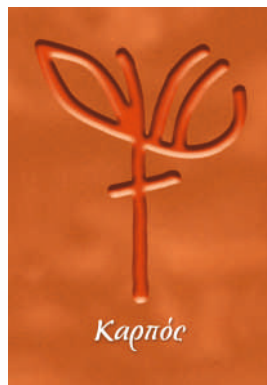
σχετικά με τον κύκλο ζωής, την οικολογία και τις ασθένειες της ελιάς.

Επιπλέον, πρώτοι οι Μινωίτες χρησιμοποιούσαν ένα είδος γραφής που μοιάζει οπτικά, με την ιερογλυφική της Αιγύπτου, όπου κάθε γράμμα συμβολίζεται με ένα ζώο ή αντικείμενο (εικονογράμματα). Στη συνέχεια χρησιμοποίησαν τη "Γραμμική Α" και τέλος, μετά το 1450 π.Χ. και την επικράτηση των Αχαιών, καθιερώθηκε η "Γραμμική Β".



Σε αυτά τα εικονογράμματα , βρίσκουμε και αυτά που απεικονίζουν την ελιά, τον καρπό της και το ελαιόλαδο.

Τόσο παλιά είναι η σχέση του ανθρώπου με την ελιά και το οικοσύστημά της και ακόμη παλαιότερη.



Εικονογράμματα ,
το δέντρο της ελιάς,
ο καρπός της
και το ελαιόλαδο

Η ελιά στους μύθους και στις παραδόσεις

Ε, σεις στεριές και θάλασσες
τ' αμπέλια κι οι χρυσές ελιές
ακούστε τα χαμπέρια μου
μέσα στα μεσημέρια μου.
Σ' όλους τους τόπους κι αν γυρνώ
μόνον ετούτο αγαπώ.

Οδυσσέας Ελύτης

Ο ελληνικός πολιτισμός, κυρίαρχος στο χώρο της Μεσογείου, είναι συνυφασμένος με την ελιά σε μια μακρόχρονη κοινή πορεία. Οι Μινωίτες, που ζούσαν σε απέραντους ελαιώνες, απέδωσαν εικονιστικά τους ωραίους κυματισμούς των σταχτοπράσινων φύλλων της ελιάς. Από τότε παρέμεινε θεματολόγιο των καλλιτεχνών όλων των εποχών. Αρχικά, το ελαιόδεντρο, αποτέλεσε θέμα πανάρχαιων θρησκευτικών παραδόσεων, που αποδίδουν την εμφάνισή και την καλλιέργεια της σε θεϊκές ενέργειες και ανάγουν την εισαγωγή της σε πανάρχαια χρόνια. Αθηνά και Ηρακλής πρωτοστατούν σε αυτούς τους μύθους καθώς, εκτός από τους τόπους της Αθήνας και της Ολυμπίας, σε διάφορα άλλα σημεία, όπως στη Δήλο και στη Μίλητο, υπάρχουν παραδόσεις με ιερές ελιές και αγριελιές. Κατά τη μυθολογία, ο **Κέκροπας** πρώτος έκανε καλλιτεχνική χρήση του ξύλου της ελιάς, προσφέροντας στην Αθηνά το ομοίωμά της από τον κορμό του ιερού της δέντρου.





Υπάρχουν πολλοί μύθοι για την ελιά. Παρακάτω αναφέρονται δύο μύθοι και ένα έθιμο:

Η ιερή ελιά της Αθήνας

Πιο γνωστή είναι η σύγκρουση των δύο θεών, Αθηνάς και Ποσειδώνα, για την πόλη της Αθήνας. Από τον διαγωνισμό τους, νικήτρια βγήκε η θεά Αθηνά, που δώρισε στην πόλη της Αθήνας το δέντρο της ήμερης ελιάς, και ονομάστηκε πολιούχος προστάτιδα της πόλης, ενώ ο θεός της θάλασσας, δώρισε μια πηγή με νερό. Αυτή η ελιά βρισκόταν στον τάφο του Ερεχθέως στην Ακρόπολη.

Ο κότινος της Ολυμπίας, η αγριελιά και ο Ηρακλής

Η αγριελιά-κότινος, της αρχαίας Ολυμπίας, φυτεύτηκε από τον Ηρακλή, από τη γη των Υπερβόρειων. Στον νικητή των αγώνων δινόταν ο κότινος, στεφάνι από την αγριελιά αυτή. *Ειδικότερα, η ίδρυση των Ολυμπιακών αγώνων, αποδίδεται στους Κουρήτες, στους οποίους η Ρέα είχε αναθέσει την φύλαξη του παιδιού της Δία, από τον τεκνοφάγο Κρόνο.*

Το έθιμο της Ειρεσιώνης

Εκτός από τους μύθους υπάρχουν και πολλά έθιμα που είναι συνυφασμένα με την ελιά και τα παράγωγά της, όπως το έθιμο της Ειρεσιώνης. Η Ειρεσιώνη ήταν ένα κλαδί ελιάς ή αγριελιάς, πάνω στο οποίο κρεμούσαν λευκές και κόκκινες κορδέλες από μαλλί προβάτου πάνω στις οποίες έδεναν κάθε λογής καρπούς, από την φθινοπωρινή σοδειά: σύκα, αποξηραμένα φρούτα, αμύγδαλα, καρύδια, δημητριακά, βελανίδια, ρόδια, μέλι, λάδι, κάστανα, ψωμί και πολλά άλλα (εκτός από μήλα και αχλάδια).

Στην αρχαία Ελλάδα το έθιμο αυτό ήταν μια έκφραση ευχαριστίας για τη γονιμότητα του έτους που πέρασε και μια παράκληση να συνεχιστεί η γονιμότητα και η ευφορία και για το επόμενο έτος. Θεωρείται ο πρόγονος του χριστουγεννιάτικου δέντρου.

Επιπλέον, το δέντρο της ελιάς, με ποικίλους συμβολισμούς, αλλά και το ίδιο το λάδι, είναι στενά συνδεδεμένα με το χριστιανισμό, πράγμα που απεικονίζεται σε πάμπολλες αγιογραφίες, κυρίως

την εποχή του Βυζαντίου αλλά και αργότερα.

Τέλος, στην αναγεννησιακή τέχνη, η ελιά καλύπτει θρησκευτικά θέματα, όπως οι πίνακες του Θεοτοκόπουλου, το ψηφιδωτό του τρούλου της Αγίας Σοφίας στη Θεσσαλονίκη, μικρογραφίες και πίνακες στη Μόσχα, το Λίβερπουλ κ.α.



Παιδική ζωγραφιά, από το βιβλίο της Γλώσσας Δ' Δημοτικού.



Η ελιά στη φύση



Ελιές στην περιοχή των Αμμουργέλων, Ηράκλειο

Συστηματική ταξινόμηση

Ελιά και Αγριελιά (*Olea europaea*)

Οικογένεια: Ελαιίδες (*Oleaceae*)

Γένος: Ελαία (*Olea*)

Περιγραφή

Η Ελιά είναι φυτό που ανήκει στο γένος Ελαία (*Olea*) της οικογένειας Ελαιίδες (*Oleaceae*).

Είναι αείφυλλο δέντρο ή μεγάλος θάμνος. Αυτοφυές στις εύκρατες και θερμές χώρες της Ευρώπης, Ασίας και Αφρικής. Υπάρχουν συνολικά γύρω στα 35 είδη.

Στη χώρα μας υπάρχει μόνο ένα είδος ελιάς, η **Ελιά η ευρωπαϊκή**, που τη βρίσκουμε σε δύο ποικιλίες:

- ◆ την ευρωπαϊκή (*Olea europaea* var. *europaea*) που καλλιεργείται για τους καρπούς της και
- ◆ τη δασική (*Olea europaea* var. *oleaster*) που είναι η γνωστή μας Αγριελιά.

Ευδοκίμει στο γλυκό κλίμα της πατρίδας μας και σ' άλλες χώρες που γειτονεύουν με τη Μεσόγειο θάλασσα.



Κύκλος ζωής του φυτού

Μέχρι τα 7 της χρόνια, η ελιά δεν είναι καρποφόρα, ωστόσο η περίοδος αυτή είναι σημαντική διότι από αυτήν εξαρτάται η μελλοντική ανάπτυξη και παραγωγή καρπών της ελιάς, μέσω μιας διαδικασίας που ονομάζεται **κέντρισμα**. Η περίοδος όπου το δέντρο είναι μεταξύ 7 και 15 ετών είναι η στιγμή που ξεκινάει να παράγει καρπούς, όμως σε πλήρη ωρίμανση φτάνει στην ηλικία των 30 έως 70 χρόνων. Αξίζει να σημειωθεί πως με τις σωστές συνθήκες και την κατάλληλη φροντίδα, η ελιά δύναται να φτάσει και τα 1000 χρόνια ζωής.

Με τις ρίζες να βρίσκονται βαθιά μέσα στο χώμα και με τον κορμό να ποικίλει σε σχήματα, κατά την ωρίμανση του, ο κορμός της ελιάς παχαίνει, γίνεται ψηλότερος και διακλαδίζεται απλωτά, ενώ πολύ συχνά μπορεί να φτάσει σε ύψος 25-30 μ. Τα φύλλα της ελιάς από την άλλη είναι μικρά, σε σχήμα λόγχης με μικρό μίσχο. Έχουν λεπτό χνούδι και παχιά επιδερμίδα με σκοπό την κατακράτηση του νερού.

Η ελιά ανθίζει μεταξύ των μηνών, Απρίλιο και Μάϊο. Η επικονίαση γίνεται με τον άνεμο. Ακόμη, σημαντικό είναι να τονίσουμε πως ο Οκτώβρης είναι ο μήνας της πλήρους ωρίμανσης των καρπών του ελαιόδεντρου, ενώ η συγκομιδή τους ξεκινά τον Νοέμβρη και σε πολλές περιοχές διαρκεί έως τον Μάρτιο.



Κρητικός ελαιώνας

Τα οικοσυστήματα των ελαιώνων-

Η δομή και η λειτουργία των οικοσυστημάτων των ελαιώνων, είναι νομοτελειακά συνδεδεμένη με το ιδιότυπο **ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ** οικοσύστημα, όπου τον βροχερό και ήπιο χειμώνα ακολουθεί το μακρύ και άνυδρο καλοκαίρι. Με άλλα λόγια, οι ελαιώνες αποτελούν χαρακτηριστικό οικοσύστημα, σε πολλές περιοχές της χώρας, ειδικότερα στα νησιά. Επιπλέον, βάσει βιβλιογραφίας, η κλωρίδα των ελαιώνων, είναι ποικίλη και πλούσια. Διαφέρει ανάλογα με την



τοποθεσία του ελαιώνα, αν είναι κοντά σε αγρούς ή ράχες, αν είναι σκιερός ή ηλιόλουστος, επίπεδος ή σε κλίση, κλπ. Λόγω της μεγάλης βιολογικής ποικιλότητας του εν λόγω οικοσυστήματος, συνδέεται και με τη διατήρηση και προστασία φυσικών πόρων, όπως είναι το νερό.

Η ελιά στην καθημερινή ζωή

Καθημερινότητα και ελιά

Βάσει όσων έχουν διατυπωθεί, είναι ολοφάνερο, πως η ελιά και τα παράγωγά της συνδέονται με πολλές εκφάνσεις της καθημερινότητας στον ελλαδικό χώρο. Μπορούμε να ξεχωρίσουμε τις εξής:

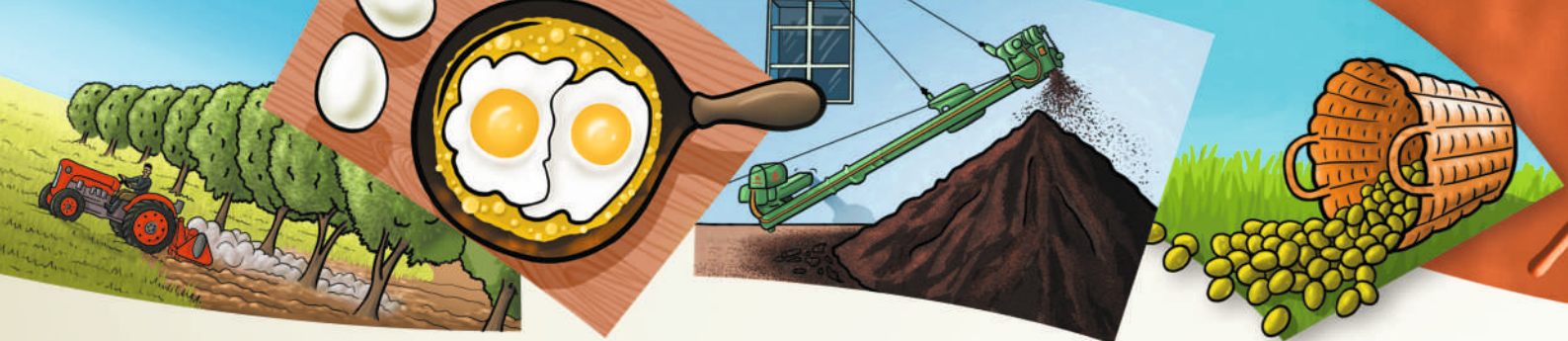


Ράβδισμα στην Κρήτη. Φωτ. Ασημίνα Τρικάλη.

Καλλιέργεια

Συστηματική καλλιέργεια, κατά το Θεόφραστο, υπάρχει από τη 2η χιλιετία στην Ελλάδα. Οι αρχαιότερες δε εγκαταστάσεις εξαγωγής ελαιολάδου στην Ελλάδα, που χρονολογούνται στην ύστερη εποχή του χαλκού, βρέθηκαν στην Κρήτη και στην Κύπρο. Πλέον, η διαχείριση των ελαιώνων είναι συστηματική και καλά δοκιμασμένη. Λαμπρό παράδειγμα είναι το πώς λειτουργούν στη χώρα μας τα ελαιουργεία!

Η **ελαιουργία** είναι η τεχνολογία επεξεργασίας του **ελαιολάδου** που επιχειρείται στα **ελαιουργεία**. Το κύριο προϊόν της ελαιουργίας είναι το ελαιόλαδο και αρκετά χρήσιμα υποπροϊόντα όπως ο ελαιοπυρήνας.



Τα σημαντικά στάδια για την ελαιουργία είναι 5:

Πλύσιμο: Γίνεται αφού διαχωριστούν τα φύλλα και άλλα ελαφρά σώματα με ειδικό αποφυλλωτή. Το καλό πλύσιμο του ελαιοκάρπου είναι απαραίτητο για ανώτερη ποιότητα του τελικού προϊόντος και προστασία των μηχανημάτων.

Άλεση: Γίνεται σε ειδικό μύλο με οδοντωτούς τροχούς που συνθλίβουν τον ελαιοκάρπο και τον πυρήνα. Η μεταξύ τους απόσταση ρυθμίζεται ανάλογα με το μέγεθος του ελαιοκάρπου.

Μάλαξη: Μετά την άλεση η ελαιομάζα έρχεται σε ειδικές ανοξείδωτες δεξαμενές με διπλά τοιχώματα που θερμαίνονται με κυκλοφορία ζεστού νερού. Εκεί η ελαιομάζα θερμαίνεται στους 35-40°C και μαλάσσεται για περίπου 30 λεπτά σε ειδικούς περιστροφικούς μαλακτήρες. Με τη μάλαξη απελευθερώνεται το ελαιόλαδο και διευκολύνεται ο διαχωρισμός του στο επόμενο στάδιο.

Διαχωρισμός: Το λάδι από το διαχωριστήρα προωθείται σε άλλου τύπου φυγοκεντρικό διαχωριστήρα για τον τελικό διαχωρισμό. Τα υπόλοιπα φυτικά υγρά του πρώτου διαχωριστήρα προωθούνται επίσης σε άλλο διαχωριστήρα για παραλαβή ελαιολάδου που τυχόν περιέχεται σε μικροποσότητες ή ίχνη.

Εξαγωγή λαδιού: Όταν συμπληρωθεί η μάλαξη, η ελαιοζύμη προωθείται με ειδική ρυθμιζόμενη αντλία στον οριζόντιου ή κάθετου τύπου διαχωριστήρα, αφού προηγουμένως αραιωθεί με κατάλληλη ποσότητα νερού. Εκεί διαχωρίζεται σε τρία μέρη: το ελαιόλαδο, άλλα φυτικά υγρά του καρπού και την **πούλπα**.

Παρακάτω παρατίθενται οι κατηγορίες ελαιολάδου (τα στοιχεία είναι επικαιροποιημένα τον Οκτώβρη του 2022, από την επίσημη ιστοσελίδα της Ε.Ε) (από <https://www.olivepitome.com/katigories-elaioladwn/>).

Παρθένα ελαιόλαδα (3 διαφορετικές κατηγορίες)

Το **εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο** είναι η ανώτερη και ακριβότερη κατηγορία ελαιολάδου, το οποίο λαμβάνεται απευθείας από τον καρπό της ελιάς, με μηχανικές και μόνο μεθόδους σε συνθήκες που δεν υποβαθμίζουν το προϊόν και το οποίο δεν έχει υποστεί καμία άλλη επεξεργασία (χημική ή βιομηχανική). Είναι με απλά λόγια ο χυμός του καρπού της ελιάς που έχει τέλειο άρωμα (κυρίως φρεσκοκομμένου καρπού ελιάς) και έντονα φρουτώδη γεύση με αξιοσημείωτες διατροφικές και ευεργετικές ιδιότητες για την υγεία του ανθρώπου. Για να χαρακτηριστεί ένα έλαιο ως εξαιρετικό παρθένο θα πρέπει η οξύτητά του να μην υπερβαίνει το 0,8%, δεν πρέπει να έχει κανένα οργανοληπτικό ελάττωμα και να είναι φρουτώδες.



Ελαιόλαδο



Το παρθένο ελαιόλαδο είναι υποδεέστερο σε ποιότητα από το εξαιρετικό παρθένο, λαμβάνεται κι αυτό απευθείας από τον καρπό της ελιάς, με μηχανικές και μόνο μεθόδους ενώ δεν έχει υποστεί καμία άλλη επεξεργασία (χημική ή βιομηχανική). Η βασική διαφορά του με το εξαιρετικό παρθένο αφορά κυρίως στην εμφάνιση κάποιων αρνητικών ιδιοτήτων (ελαττώματα) στα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά ικανά όμως να το υποβαθμίζουν σε ποιότητα. Για να χαρακτηριστεί ένα έλαιο ως παρθένο θα πρέπει η οξύτητά του να μην υπερβαίνει το 2%, και τα οργανοληπτικά ελαττώματά του να μην υπερβαίνουν σε ένταση τις 2,5 μονάδες.

Το ελαιόλαδο λαμπάντε ή μειονεκτικό λαμβάνεται κι αυτό απευθείας από τον καρπό της ελιάς, με μηχανικές και μόνο μεθόδους ενώ δεν έχει υποστεί καμία άλλη επεξεργασία (χημική ή βιομηχανική). Η βασική διαφορά του με το εξαιρετικό παρθένο και το παρθένο ελαιόλαδο είναι ότι το λαμπάντε είναι μια κατηγορία ελαίου που δεν είναι βρώσιμο (δεν τρώγεται) είτε διότι η οξύτητα του είναι αρκετά υψηλή (πάνω από 2%) είτε γιατί τα ελαττώματά του είναι τόσο έντονα με αποτέλεσμα να είναι δυσάρεστα τόσο στη μύτη όσο και στο στόμα. Στην κατηγορία λαμπάντε κατατάσσονται ελαιόλαδα στα οποία δεν εντοπίζεται το θετικό χαρακτηριστικό του φρουτώδους. Για να καταστεί βρώσιμο ένα τέτοιο έλαιο θα πρέπει πρώτα να περάσει από μια διαδικασία που ονομάζεται ραφινάρισμα (εξευγενισμός). Για να χαρακτηριστεί ένα έλαιο ως λαμπάντε θα πρέπει η οξύτητά του να υπερβαίνει το 2%, και τα οργανοληπτικά ελαττώματά του να υπερβαίνουν σε ένταση τις 3,5 μονάδες.

Άλλες κατηγορίες ελαιολάδου

Το **εξευγενισμένο ή ραφινέ ελαιόλαδο** είναι μια κατηγορία ελαίου που εξακολουθεί να μην είναι βρώσιμο (εντός χωρών Ε.Ε)*, ενώ λαμβάνεται από την επεξεργασία (ραφινάρισμα) των ελαττωματικών ελαιολάδων που ανήκουν στην κατηγορία 3.

Τα κύρια στάδια του ραφινάρισματος είναι:

1. η εξουδετέρωση της οξύτητας (με καυστικό νάτριο)
2. η εξουδετέρωση - απόσπηση των ενοχλητικών αρωμάτων και της δυσάρεστης γεύσης (σε συνθήκες κενού αέρος και θερμοκρασίες άνω των 250°C)
3. ο αποχρωματισμός (σε συνθήκες κενού αέρος με ενεργό άνθρακα)



Οι συνθήκες κατά τη διαδικασία του εξευγενισμού ενός ελαίου επιδρούν αρνητικά στα χαρακτηριστικά του άρα και στη ποιότητά του. Όταν ολοκληρωθεί η φάση του εξευγενισμού του, το έλαιο που προκύπτει είναι άοσμο, άχρωμο και άγευστο.

*(Σε κάποιες αγορές, κυρίως της Αμερικανικής ηπείρου, θεωρείται βρώσιμο και κυκλοφορεί με ονομασίες όπως light olive oil ή extra light olive oil)

Το **ελαιόλαδο** προκύπτει από την ανάμειξη εξευγενισμένου ελαιολάδου με μικρή ποσότητα εξαιρετικού παρθένου και/ή παρθένου ελαιολάδο, έτσι ώστε να αλλάξει/βελτιωθεί λίγο η γεύση, το χρώμα και το άρωμα του. Είναι υποδεέστερο σε ποιότητα από το παρθένο (κατηγορία 2) και εμφανίζει ελαττώματα τόσο στα αρώματα όσο και στη γεύση. Είναι όμως καλύτερο από τα διάφορα σπορέλαια που κυκλοφορούν στην αγορά διότι κρατά τη βασική του σύσταση με κύριο δομικό χαρακτηριστικό του το μονοακόρεστο λιπαρό οξύ, το ελαϊκό οξύ. Για να χαρακτηριστεί ένα έλαιο ως «ελαιόλαδο» θα πρέπει η οξύτητά του να μην υπερβαίνει το 1%.

Το **ακατέργαστο πυρηνέλαιο** είναι μια κατηγορία ελαίου που λαμβάνεται από τον πυρήνα της ελιάς κατόπιν χημικής επεξεργασίας και δεν είναι βρώσιμο. Για να καταστεί βρώσιμο ένα τέτοιο έλαιο θα πρέπει πρώτα να περάσει από τη διαδικασία του ραφινάρισματος (εξευγενισμού).

Το **εξευγενισμένο ή ραφινέ πυρηνέλαιο** είναι μια κατηγορία ελαίου που εξακολουθεί να μην είναι βρώσιμο, ενώ λαμβάνεται από την επεξεργασία (ραφινάρισμα) των ακατέργαστων πυρηνελαίων που ανήκουν στην κατηγορία 6. Όταν ολοκληρωθεί η φάση του εξευγενισμού του, το έλαιο που προκύπτει είναι ουδέτερο (άοσμο, άχρωμο, άγευστο και χωρίς οξύτητα).

Οικονομία

Η Ελλάδα κατέχει την 3η θέση στην Παγκόσμια παραγωγή ελαιολάδου, με περισσότερα από 150 εκατ. ελαιόδεντρα και 2.800 ελαιοτριβεία, τα οποία παράγουν περίπου 450.000 τόνους ελαιολάδου ετησίως, από τους οποίους το 75 - 85% είναι εξαιρετικό παρθένο (στοιχεία του 2019 από το αρχείο της ΕΛ.ΣΤΑΤ).

Η Ιταλία και η Ισπανία είναι οι μεγαλύτεροι καταναλωτές ελαιολάδου στην ΕΕ, με ετήσια κατανάλωση περίπου 500.000 τόνων η καθεμία, ενώ η Ελλάδα έχει τη μεγαλύτερη κατά κεφαλήν κατανάλωση στην ΕΕ, με περίπου 12 kg ανά άτομο ετησίως. Συνολικά, η ΕΕ αντιπροσωπεύει περίπου το 53 % της παγκόσμιας κατανάλωσης.

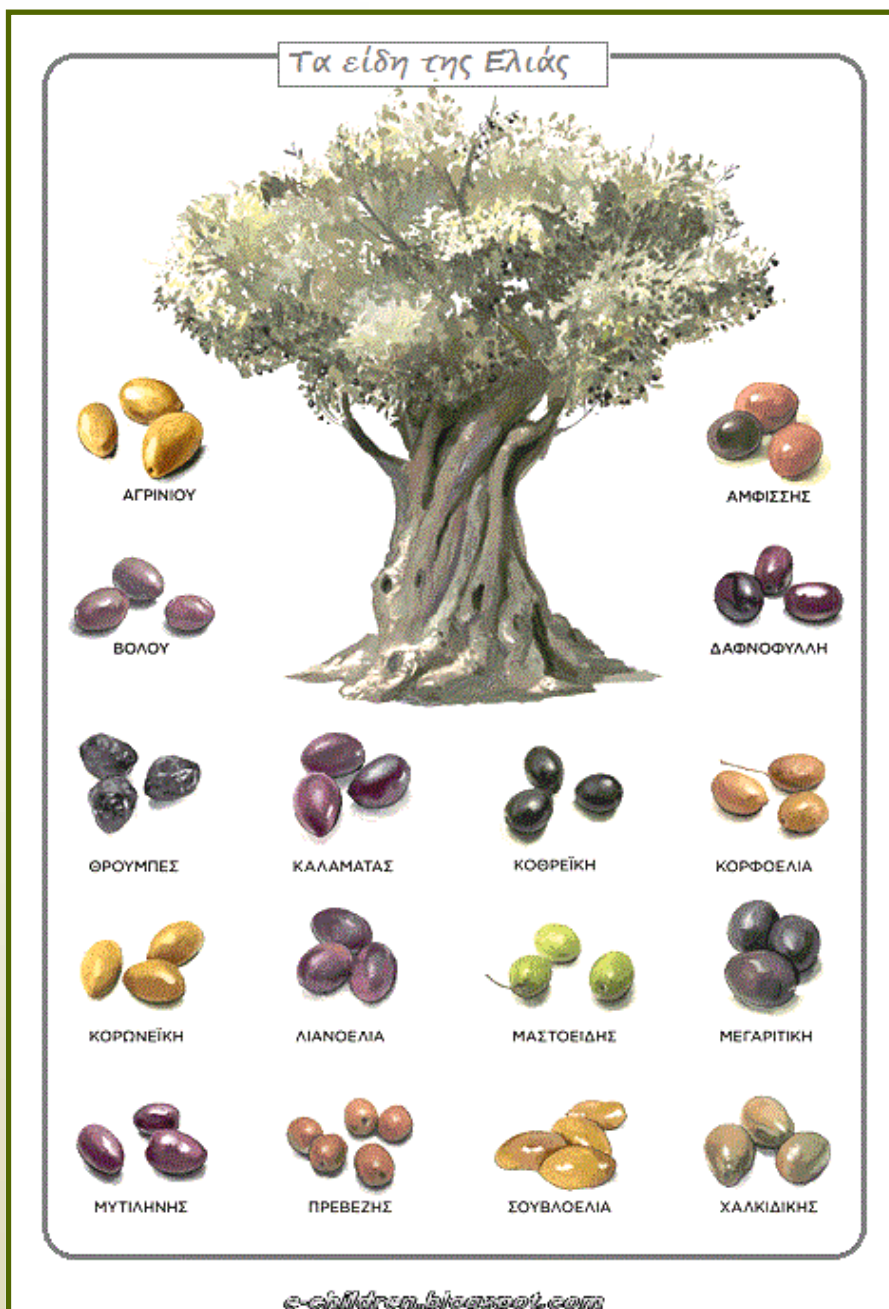
27 ετικέτες, από όλο το φάσμα της ελληνικής υπαίθρου, είναι Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π) ή έχουν την τιμητική θέση Προϊόντων Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.). Συνολικά η χώρα μας αριθμεί 73 διαφορετικές ποικιλίες ελιάς, εκ των οποίων οι περίφημες ελιές Καλαμών, η κονσερβολιά της Άμφισσας, της Άρτας, της Αταλάντης, των Ροβιών Ευβοίας, της Στυλίδας, του Βόλου, η Θρούμπα της Θάσου, της Χίου και της Κρήτης έχουν τιμηθεί με Προστασία Ονομασίας Προέλευσης.

Ποικιλίες στη χώρα και ειδικότερα στην Κρήτη

Στην Κρήτη καλλιεργούνται τρία κυρίως είδη ελιάς: 1. τσουνάτη, τσουνολιά ή τσουνατολιά, 2. λιανολιά, λιανή ή κορωνέικη και 3. χοντρολιά, χοντρή, θρούμπα ή θρουμπολιά. (Δραστηριότητα 9)



Οι συνθήκες κατά τη διαδικασία του εξευγενισμού ενός ελαίου επιδρούν αρνητικά στα χαρακτηριστικά του άρα και στη ποιότητά του. Όταν ολοκληρωθεί η φάση του εξευγενισμού του, το έλαιο που προκύπτει είναι άοσμο, άχρωμο και άγευστο. θρούμπα ή θρουμπολιά. (Δραστηριότητα 9)



Ποικιλίες ελιάς-καρποί
https://e-children.blogspot.com/2014/11/blog-post_18.html



Η ελιά και οι εχθροί της

Επιπλέον, είναι πολύ σημαντικό να προσθέσουμε, πως αφού η ελιά αποτελεί κυρίαρχο προϊόν της οικονομίας, μεγάλο κομμάτι των επιστημών της βιολογίας και της γεωπονίας ασχολούνται και με την καταπολέμηση των ζωντανών οργανισμών που είναι εχθροί της, Παρακάτω παρατίθενται πέντε από τους πιο κοινούς οργανισμούς, που τρέφονται από το ελαιόδεντρο, καταστρέφοντας διάφορα μέρη του.

- ◆ Ακάρεα (π.χ. τετράνυχος)
- ◆ Βαμβακάδα
- ◆ Βασιδιομύκητας-Αρμιλλάρια η μελένια
- ◆ Δάκος- ο σοβαρότερος εχθρός της ελαιοπαραγωγής
- ◆ Τρωκτικά



Δάκος της ελιάς



Προσβολή από τετράνυχο

Ελαιοτουρισμός

Νέο πεδίο και πολλά υποσχόμενο για την οικονομία, είναι ο ελαιοτουρισμός, που αποτελεί εναλλακτική και γι'αυτό ήπια μορφή τουρισμού. Στον τομέα των υποδομών έχουν αναδειχτεί δημοτικά και ιδιωτικά Ελαιομουσεία, έχουν επισημανθεί και αναπλαστεί Μνημειακά ελαιόδεντρα, έχουν αναδειχθεί σημαντικά Ελαιοκομικά Αρχαιολογικά μνημεία Μινωικής και Βυζαντινής περιόδου.

Από την άλλη πλευρά έχουν δημιουργηθεί ιδιωτικές Ελαιοτουριστικές επιχειρήσεις όπως **Ελαιοταβέρνες, Τουριστικά Ελαιοτριβεία, Ενημερωτικές Επιχειρήσεις** κ.ά. οι οποίες δραστηριοποιούνται στην υποδοχή, αναψυχή, ενημέρωση και διατροφή των τουριστών. Χαρακτηριστική είναι η περίπτωση της Μνημειακής Ελιάς και το Μουσείο Ελιάς Βουβών, τα επισκέψιμα ελαιοτριβεία στην Ανώσκελη, στη Νεάπολη κ.α, που δέχονται κατά την θερινή περίοδο επισκέψεις δεκάδων χιλιάδων τουριστών.



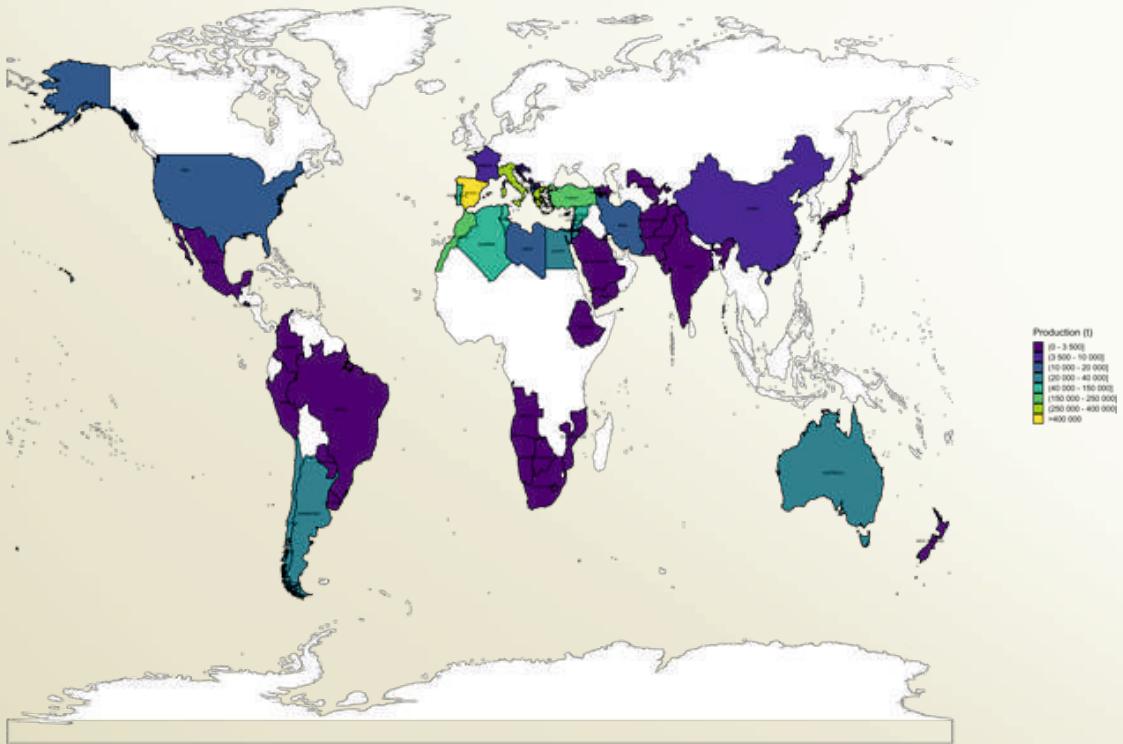
Πίνακας 1: Μηνιαία ευρωπαϊκή παραγωγή ελαιολάδου πηγή:

(https://agriculture.ec.europa.eu/data-and-analysis/markets/price-data/price-monitoring-sector/olive-oil_en)

2021/2022	ΕΛΛΑΣ	ΙΣΠΑΝΙΑ	ΓΑΛΛΙΑ	ΙΤΑΛΙΑ	ΚΥΠΡΟΣ	ΜΑΛΤΑ	ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ	ΣΛΟΒΕΝΙΑ	ΚΡΟΑΤΙΑ	ΣΥΝΟΛΟ
ΣΕΠΤ			110	492					602	602
ΟΚΤ	1770	51365	415	42847			29079	130	1585	127191
ΝΟΕΜ	38200	288551	1249	118381			85381	150	1231	533233
ΔΕΚ	77500	542556	1264	105216			76719		138	803393
ΙΑΝ	61000	470115	591	49013			12993			593713
ΦΕΒ	35000	107938	260	8405			2062			153665
ΜΑΡ	10550	19345	208	1954						33057
ΑΠΡ	2100	6129	255	699						9183
ΜΑ	880	1947	308	201						3336
ΙΟΥΝ										
ΣΥΝΟΛΟ	227000	1487945	4600	328208			206234	280	3044	2257371
ΕΚΤΙΜ ΠΑΡΑΓ	227000	1487945	4605	329000	6100	0	206235	280	3044	2264209
ΕΚΤΙΜ ΚΑΤΑΝΑ	110000	565000	110000	510000	6000	200	85000	2100	7000	1395300



World olive oil production, 2020/21 crop year



Source: International Olive Council

Ετήσια παγκόσμια παραγωγή ελαιολάδου, 2020/2021, πηγή International Olive oil Council

ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΟΝ ΚΡΗΤΙΚΟ ΤΟΠΟ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟ

ΒΙΒΛΙΟ ΘΕΩΡΙΑΣ



ελαιοκαρπός



Διατροφή - υγεία & καλλωπισμός

Οι μαύρες ώριμες ελιές έχουν μια γεύση

Παλαιότερη και από το ίδιο το κρέας,

Παλαιότερη και από το κρασί

Μια γεύση παλαιά όσο και το κρύο νερό...

Λ. Ντουρέλ



Η κατανάλωση ωμού ελαιόλαδου αποτελεί την καλύτερη γευστικά αλλά και διατροφικά επιλογή γιατί γίνεται καλύτερη πέψη της τροφής και μεγαλύτερη απορρόφηση των θρεπτικών συστατικών του ελαιολάδου αλλά και των υπόλοιπων υλικών της συνταγής.

Το ελαιόλαδο είναι πλούσιο με **μονοακόρεστα λιπαρά**, σε βιταμίνες και αντιοξειδωτικές ουσίες (οι οποίες προστατεύουν τα κύτταρα από βλάβες που οφείλονται σε οξείδωση των στοιχείων τους). Η ισορροπημένη του σύνθεση που αποτελείται σε μεγάλο ποσοστό από το μονοακόρεστο λιπαρό **ελαϊκό** οξύ και επαρκή ποσότητα από **πολυακόρεστα** λιπαρά καθώς και η υψηλή του ποσότητα σε **αντιοξειδωτικές** ουσίες το καθιστούν ένα από τα σημαντικότερα αν όχι το σημαντικότερο διατροφικό προϊόν. Η αναλογία του μάλιστα σε λιπαρά είναι παρόμοια με εκείνη του μητρικού γάλακτος. Πρόσφατες έρευνες έδειξαν ότι το ελαιόλαδο υφίσταται τις λιγότερες αλλοιώσεις από όλα τα λίπη και τα έλαια κατά τη θέρμανση. Μπορούμε να τηγανίζουμε με το ίδιο ελαιόλαδο 8 φορές, συνολικά 3 ώρες.

Ως βασική πηγή μονοακόρεστων λιπαρών το ελαιόλαδο βοηθά:

- ◆ Στη μείωση της “κακής” **χοληστερίνης** στο αίμα.
- ◆ Στη διατήρηση της περιεκτικότητας του αίματος σε “καλή” χοληστερίνη.
- ◆ Στην πρόληψη φραγής των αρτηριών και κατά συνέπεια στην πρόληψη καρδιαγγειακών παθήσεων και εγκεφαλικών επεισοδίων.
- ◆ Στη θεραπεία του έλκους του στομάχου και του δωδεκαδάκτυλου, αφού διευκολύνει την πέψη.
- ◆ Στο σωστό μεταβολισμό των διαβητικών και κατά συνέπεια στην ισορροπία των τιμών του σακχάρου.
- ◆ Στην πρόληψη του καρκίνου, λόγω των αντιοξειδωτικών που περιέχει.
- ◆ Παίζει σημαντικό ρόλο στην σωστή ανάπτυξη των οστών και του εγκεφάλου των παιδιών.
- ◆ Αποτρέπει την απώλεια μνήμης και τη μείωση των διανοητικών ικανοτήτων που εμφανίζονται σε άτομα προχωρημένης ηλικίας.
- ◆ Βοηθά στη διατήρηση της ελαστικότητας του δέρματος.
- ◆ Δίνει λάμψη στα μαλλιά.

Κλείνοντας, παράγωγα σκευάσματα από τα μέρη της ελιάς, χρησιμοποιούνται ανά τους αιώνες για τον καλλωπισμό: κρέμες, σαπούνια, κ.ά. Είναι γνωστό από την αρχαιότητα πως το ελαιόλαδο υπήρξε είδος καλλωπισμού αλλά και βασικό μέσο προσωπικής καθαριότητας λόγω της άριστης ποιότητάς του. Για την χρήση του από τον άνθρωπο συνήθως αρωματιζόταν με διάφορα βότανα και αρωματικά φυτά. Υπήρξε ιδιαίτερα σημαντικό για την σωματική υγιεινή όταν ακόμη δεν είχαν δημιουργηθεί τα σαπούνια.

Το σαπούνι που παρασκευάζεται από αγνό ελαιόλαδο (μερικές φορές αποκαλείται σαπούνι Καστίλης ή σαπούνι Μασσαλίας ή απλώς φυσικό σαπούνι), έχει συνήθως πράσινο ή λευκό χρώμα. Είναι απολύτως αγνό και φιλικό στο ανθρώπινο δέρμα. Παρέχει σημαντική ενυδάτωση χωρίς να προκαλεί ερεθισμούς. Συνιστάται για τον καθαρισμό των ρούχων ακόμη και για βρέφη. Επιπλέον έχει μαλακτικές και λιπαντικές ιδιότητες και διασπάται με ευκολία χωρίς να μολύνει



το περιβάλλον σε αντίθεση με τα συνθετικά απορρυπαντικά. Έχει κρεμώδη υφή και σταθερό αλλά όχι ιδιαίτερα πλούσιο αφρισμό. Διαθέτει ήπιες καθαριστικές ιδιότητες, έχει **αντιφλεγμονώδεις** ιδιότητες και είναι πλούσιο σε βιταμίνες. Τέλος η παρασκευή μπορεί να γίνει με ψυχρή ή θερμή μέθοδο. Για τα φυσικά σαπούνια προτιμάται η ψυχρή που δεν καταστρέφει κάποια συστατικά του σαπουνιού, όπως η **γλυκερίνη**.

Είναι λοιπόν κατανοητό πως στην χώρα μας η σαπωνοποιία υπήρξε άρρηκτα συνδεδεμένη με αυτή του ελαιολάδου. Η εξέλιξη αυτής κυμάνθηκε μεταξύ του 17ου και 18ου αιώνα. Οι πρώτες μονάδες που δημιουργήθηκαν στην Ελλάδα για την παραγωγή του σαπουνιού ιδρύθηκαν σε εκείνες τις περιοχές όπου και η παραγωγή λαδιού ήταν υψηλή. Χαρακτηριστικές περιοχές είναι η Πελοπόννησος, η Κρήτη, η Μυτιλήνη και η Αττική.

Ενδεικτικά είδη σαπουνιών:

- Σαπούνια ανάλογα με τα λιπαρά οξέα (παραδοσιακά χρησιμοποιούνται έλαια και λίπη) ή τα αλκάλια (καθορίζουν αν το σαπούνι θα είναι υγρό ή σταθερό) που περιέχουν.
- Απλά σαπούνια: Μπορούμε να τα βρούμε εύκολα σε σουπερ μαρκετ. Γίνεται χρήση ζωικού λίπους για την παρασκευή τους
- Σαπούνια πολυτελείας: Το σύνολο των συστατικών τους είναι φυσικής προέλευσης. Πιο συγκεκριμένα προέρχονται αποκλειστικά και μόνο από φυτικά έλαια και λίπη (εδώ ανήκουν και τα φυσικά σαπούνια).
- Το αντισηπτικό σαπούνι που περιέχει βακτηριοκτόνες ουσίες (θεραπευτικά σαπούνια).

Πίνακας 2: Χαρακτηριστικά φυσικού σαπουνιού.

Πώς γνωρίζετε ότι το σαπούνι είναι φυσικό;
✓ Δεν περιέχει περισσότερα από 4-5 φυσικά συστατικά.
✓ Έχει 100% φυσική σύνθεση, δεν περιέχει συντηρητικά και απορρυπαντικά.
✓ Η τιμή του είναι, δυστυχώς, υψηλότερη από το κανονικό σαπούνι.
✓ Σε αντίθεση με τις πεποιθήσεις, τα φυσικά σαπούνια αφρίζουν.

(σελ.19-20, χρήσιμες πληροφορίες για Δραστηριότητες: 2 & 3)



Αγία Ειρήνη, Σητεία. Φωτ. Πόπη Μπαξεβάνη.

Η ελιά στην Κρήτη

Το νησί και τα ελαιόδεντρά του

Στην Κρήτη, και πιο συγκεκριμένα στον Μύρτο, στην Κνωσό, την Ζάκρο, τις Αρχάνες και στον Κομμό, μαρτυρείται η καλλιέργεια της ελιάς, η χρήση και επεξεργασία του καρπού και ελαίου καθώς και η αποθήκευση, από οργανικά υπολείμματα καρπού και πυρήνα, πίθων και λύχνων, τεκμήρια που επιβεβαιώνουν την διαχρονική σημασία της ελιάς ως δέντρου και καρπού σε όλη τη διάρκεια της Εποχής του Χαλκού στην Μινωική Κρήτη.

Η οικονομική σημασία της ελιάς και του ελαιόλαδου στο μινωικό κόσμο φαίνεται πως ήταν τεράστια. Τόση που ο Γάλλος μελετητής Πωλ Φωρ εκτιμά πως «η ελιά εξασφάλιζε την οικονομική κυριαρχία της Κρήτης στον αιγαιοπελαγίτικο κόσμο».

Η ελιά του Μίνωα

Οι ερευνητές Paul Faure και Π. Αναγνωστόπουλος τάσσονται υπέρ της άποψης πως η Κρήτη είναι περιοχή-εστία της συστηματικής ελαιοκαλλιέργειας. Ειδική αναφορά, δε, θα γίνει στα μνημειακά ελαιόδεντρα, που υπάρχουν και μεν σε όλον τον κόσμο, αλλά στην Κρήτη ειδικότερα, θα καταφέρουμε να περιηγηθούμε και να τα εξερευνήσουμε.

Η παρουσία του δέντρου, που σήμερα το βρίσκουμε και σε υψόμετρο περί τα 600μ, επιβεβαιώνεται με ασφάλεια, πως από την Μέση Νεολιθική (5400-400π.Χ.) αποτελεί κύριο παράγοντα της αγροτικής οικονομίας του νησιού. Τα λιγοστά γνωστά ως τώρα δείγματα μινωικών οργανικών υλικών (πυρήνες και κάρβουνα ελιάς), από την Προανακτορική περίοδο-3000-2100π.Χ., είναι ενδεικτικά της εξάπλωσης της ελιάς τόσο στην κεντρική όσο και την ανατολική και δυτική Κρήτη.

Σύμφωνα με τον ανασκαφέα Νικ. Πλάτωνα, έχουμε ένα καταπληκτικό παράδειγμα σύνδεσης της ελιάς με τη λατρεία στα μέσα της 2ης χιλιετίας π.Χ.: «Λίγο πριν κάποιο καταστροφικό σεισμό που εξαφάνισε τελικά το ανάκτορο της Ζάκρου, και ενώ είχαν αρχίσει οι προσεισμικές δονήσεις (άρα και τα μηνύματα για την επερχόμενη συμφορά), προσφέρθηκαν στη θεότητα κύπελλα με βρώσιμες ελιές». Όταν ανέσκαπταν το πηγάδι οι αρχαιολόγοι έπεσαν πάνω σ' ένα μοναδικό, για την αρχαιολογία, φαινόμενο. Βρήκαν ένα κύπελλο γεμάτο ελιές, που διατηρούσαν ακόμη και τη σάρκα τους για 3.500 χρόνια!



Οι 20 μνημειακές ελιές της Κρήτης

(Υπάρχουν πολλές γέρικες αιωνόβιες ελιές ακόμα στη Κρήτη, και θα αναφέρουμε μονάχα τις είκοσι.

Η «ελιά του Αζοριά» στο χωριό Καβούσι.

Η «Μεγάλη Ελιά Αερινού» σε 700 μέτρα υψόμετρο στα Φαλεσιανά.

Η «Υψωμένη Ελιά» στο Βατόλακο.

Η «μνημειακή ελιά Καμηλαρίου» (Μάνα Ελιά).

Το «Μνημειακό άλσος ελιάς Αμαρίου».

Η «Μνημειακή ελιά Σαμωνά» στον οικισμό Κυλίντρα.

Η «Ελιά Άνω Βουβών».

Η «Μνημειακή Ελιά Γρε Ελέ» ή Γριά Ελιά, που βρίσκεται στο Κάτω Τρίποδο Μυλοποτάμου .

Η «Μνημειακή Ελιά Αγίου Γεωργίου» στη Κάντανο.

Η «Μνημειακή Ελιά Παλιών Ρουμάτων» στα Χανιά.

Η «Μνημειακή ελιά Πανασού» στο Ηράκλειο.

Η «Μνημειακή Ελιά Μαθαίνας» στη Λάστρο Σητείας.

Η «Μνημειακή Ελιά Γράμπελας» στο Ανισαράκι Καντιάνου.

Η «Μνημειακή Ελιά Γόρτυνας».

Η «Μνημειακή Ελιά Γέννας».

Η «Μνημειακή Ελιά Φουρκολιά».

Η «Μνημειακή Ελιά Παλιάμα».

Η «Μνημειακή Ελιά Καμάρα Δελιανών».

Υπάρχουν ακόμα δύο αιωνόβιες ελιές με την ονομασία «Γριά Ελιά, που βρίσκονται, η μια βορειοανατολικά της Γαλιός Ηρακλείου, και η άλλη βόρεια των Βοριζίων Ηρακλείου.

Πρόκειται λοιπόν για ελαιόδεντρα που έχουν ανακηρυχθεί από τον Σύνδεσμο Ελαιοκομικών Δήμων Κρήτης (ΣΕΔΗΚ) σαν «Μνημειακά» λόγω των μεγάλων διαστάσεων του κορμού τους, και λόγω της θέσης του κοντά στους αρχαίους οικισμούς «Λάστρος», «Βροντάς», «Κάστρο» και «Αζοριάς» της Υστερομινωική IIIΓ έως Αρχαϊκής φάσης (1350-500 π.χ.) όπου έχουν ανευρεθεί διάφορα αγγεία και τέχνηρα έκθλιψης ελαιόκαρπου, για τους δήμους Σητείας και Ιεράπετρας.



Η ελιά του Πανασού. Φωτ. Γιάννης Χαρκούτσης



Η ελιά του Καβουσίου. Φωτ. Μανώλης Αβραμάκης

Το γλωσσάρι της ελιάς

Περίεργες ή ίσως ξεχασμένες λέξεις σχετικές με την ελιά!

Αμοργή/Τρυγία: υποπροϊόν της κατεργασίας του ελαιοκάρπου. Σκουρόχρωμος, λιπαρός πολτός, αποτελούμενος από κατάλοιπα της σάρκας του καρπού με αρκετή περιεκτικότητα σε λάδι.

Αυτοφυές: που φυτρώνει μόνος του, χωρίς να τον φυτέψουν ή να τον σπείρουν: Αυτοφυή δάση / άνθη.

Απολίθωμα: υπόλειμμα οργανικού σώματος (φυτού ή ζώου), που διατηρήθηκε ανάμεσα σε πετρώματα παλαιότερων γεωλογικών περιόδων και μετατράπηκε σε ανόργανη ουσία. Η μελέτη των απολιθωμάτων ανήκει στην παλαιοντολογία.

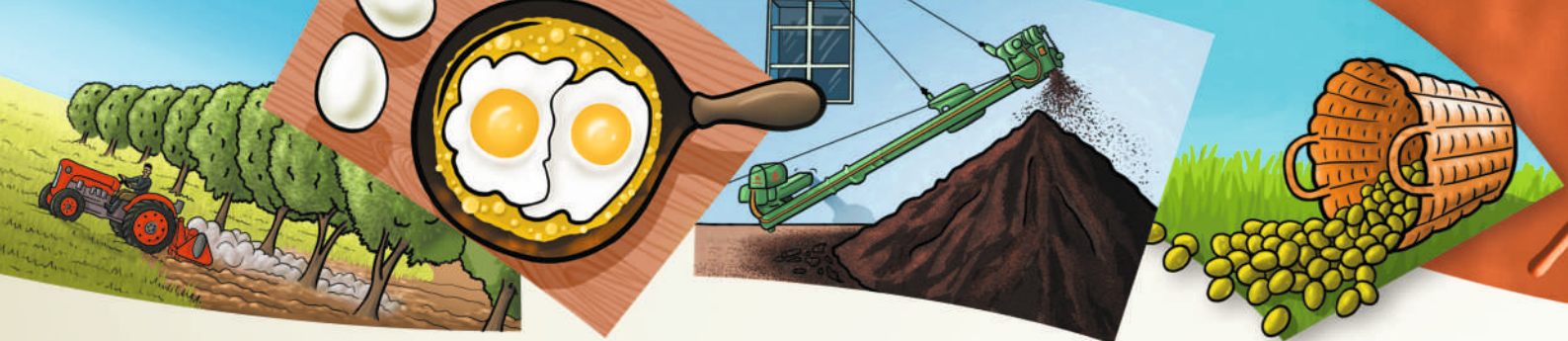
Αντιοξειδωτικά: φυσικές ουσίες που περιέχονται στα τρόφιμα, οι οποίες δεσμεύουν τις ελεύθερες ρίζες στον οργανισμό, αλλά και στα πρόσθετα (χημικά ή φυσικά) που περιέχονται σε τρόφιμα του εμπορίου με συνήθη σκοπό τη συντήρησή τους.

Αντιφλεγμονώδεις: καταπολεμά τις φλεγμονές. Οι φλεγμονές είναι η τοπική αντίδραση του ενός οργανισμού στη μόλυνση από παθογόνους μικροοργανισμούς.

Βασιδιομύκητες: Υποδιαίρεση ανώτερων μυκήτων, η οποία περιλαμβάνει περίπου το 25% του συνόλου των μυκήτων.

Γλυκερίνη: χημική οργανική ένωση

Ελαιουργία: 1. η τεχνολογία επεξεργασίας του ελαιόλαδου που επιχειρείται στα ελαιουργεία, ειδικότερα η βιομηχανική. 2. το εργοστάσιο, η βιομηχανία παραγωγής και διύλισης λαδιού.



Άνω Μαλάκι Ρεθύμνου. Φωτ. Πόπη Μπαξεβάνη.

Εποχή Χαλκού: η περίοδος ανάπτυξης ενός πολιτισμού κατά την οποία έχουν αναπτυχθεί μεταλλουργικές τεχνικές εξόρυξης του χαλκού από φυσικά κοιτάσματα και ανάμειξής του με άλλα μέταλλα για τη δημιουργία ορείχαλκου. Χρονολογείται από το 3.500 έως το 1.500 π.Χ.

Θεόφραστος: (371 π.Χ. – 287 π.Χ.) ήταν Έλληνας φιλόσοφος από την Ερεσό της Λέσβου. Έργα του σχετικά με τα φυτά: *Περί φυτών ιστορία*, *Περί φυτών αιώων*, *Λεξικό φυτών*.

Κατσιγάρος: τα απόνερα, μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής ελαιόλαδου, στο ελαιοτριβείο.

Κέκρωψ: ήταν ο πρώτος μυθικός βασιλιάς στην Αρχαία Αθήνα, η οποία πήρε προς τιμήν του το όνομα "Κεκρωπία".

Κέντρισμα: ή μπόλιασμα ή εμβολιασμός, ονομάζεται η φυτοκομική τεχνητή μέθοδος κατά την οποία γίνεται μεταμόσχευση ενός μέρους ενός φυτού σε ένα άλλο φυτό.

Κότινος: έπαθλο, στεφάνι από λιόκλαδα.

Λήκυθος: τύπος ελληνικής αγγειοπλαστικής, χρησίμευε για την τοποθέτηση ελαιόλαδου.

Αποτελείται από ένα στενό σώμα, ένα λεπτό και μακρύ λαιμό και μια λαβή που συνδέει το λαιμό με το σώμα. Χρησίμευε για την τοποθέτηση ελαιόλαδου στον τάφο ανύπανδρων νεκρών.

Λίμπες: Δεξαμενές όπου τοποθετούν το λάδι στο ελαιοτριβείο.



Λιπαρά οξέα (κατηγορίες): **μονοακόρεστο** λιπαρό οξύ (ή απλούστερα μονοακόρεστο λίπος) είναι λιπαρό οξύ που στην υδρογονανθρακική αλυσίδα έχει έναν διπλό δεσμό ενώ όλοι οι υπόλοιποι δεσμοί μεταξύ των ατόμων άνθρακα είναι απλοί ομοιοπολικοί. Τα **πολυακόρεστα** λιπαρά οξέα, από την άλλη, έχουν περισσότερους από έναν διπλούς δεσμούς. Το **ελαϊκό οξύ** είναι ένα λιπαρό οξύ που βρίσκεται φυσικά σε διάφορα ζωικά και φυτικά λίπη και έλαια. Είναι άοσμο, άχρωμο έλαιο, αν και εμπορικά δείγματα μπορεί να είναι κιτρινωπά. Χημικά χαρακτηρίζεται ως μονοακόρεστο ωμέγα-9 λιπαρό οξύ.

Λιομαζωχτός: (κρητική) ελαιosuλλογή.

Μεσογειακό οικοσύστημα: περιοχή του πλανήτη που έχει μεσογειακό κλίμα, δηλαδή ξηρά καλοκαίρια και υγρούς αλλά ήπιους χειμώνες (Di Castri 1981). Οι περιοχές αυτές είναι συγκεντρωμένες μεταξύ 30ο και 40ο νότια ή βόρεια του ισημερινού (Μεσόγειος, Καλιφόρνια, Χιλή, Ν. Αφρική κ ΝΔ & Ν. Αυστραλία).

Μούργα: Τα κατακάθια μετά την επεξεργασία του λαδιού.

Μουρέλο: το νεαρό ελαιόδεντρο.

Ντορβάς: Πανιά από λινάρι σε σχήμα φακέλου, όπου τοποθετούν τη ζύμη για να μπει στο πιεστήριο.

Οξύτητα ελαιολάδου: εννοούμε τα γραμμάρια του ελαϊκού οξέος που περιέχονται σε εκατό γραμμάρια παρθένου ελαιόλαδου.

Πλειόκαινο: είναι η γεωλογική εποχή η οποία εκτείνεται από τα 5,4 μέχρι τα 2,5 εκατομμύρια χρόνια πριν το σήμερα. Είναι η δεύτερη και νεότερη εποχή της Νεογενούς περιόδου της Καινοζωικής εποχής.

Πούλπα: πολτώδης μάζα.

Ριζοβολίο-ριζωτήρια: δοχείο σε σχήμα τελάρου με υπόστρωμα ριζοβολίας.

Ροϊ: Δοχείο λαδιού.

Φαινόλες: οργανικές αρωματικές ενώσεις.

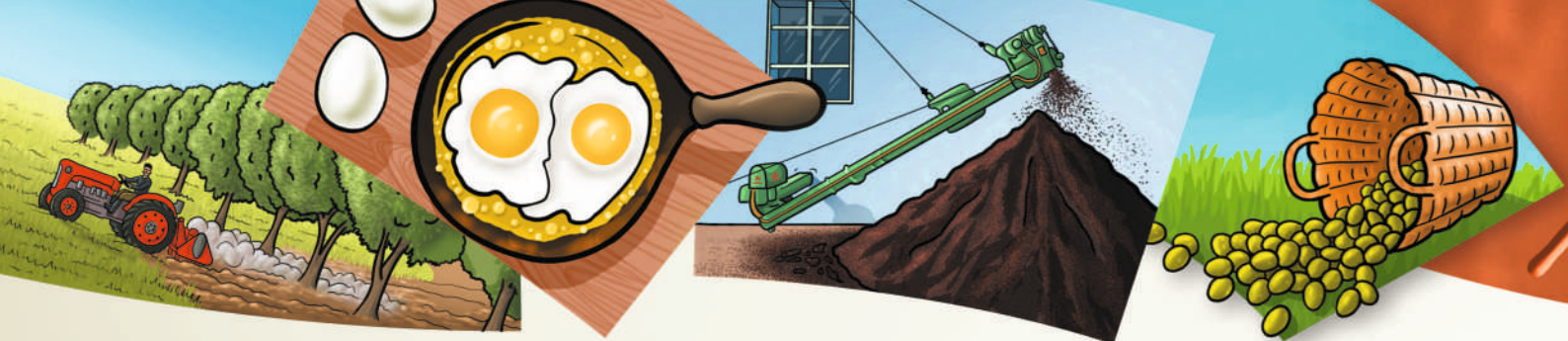
Ταξινομική ή Συστηματική: Ο κλάδος της Βιολογίας που ασχολείται με την συστηματική ταξινόμηση των ειδών. Σε αυτή συμπεριλαμβάνεται και η Ταξινομία του Λιναίου.

Τσουπιά: το ίδιο με «ντορβάς».

Φετσόλαδο: το λάδι που έχει μείνει σαν κατακάθι στον πάτο των βαρελιών.

Φουρκολιά: στη Σητεία, δεξιά του δρόμου προς Πισκοκέφαλο, υπάρχει υπεραιωνόβιο ελαιόδεντρο ονομαζόμενο Φουρκολιά (Νέα Επαρχία 20-3-02) για το οποίο υπάρχει η φημολογία ότι σ' αυτό κρεμούσαν οι Τούρκοι τους Χριστιανούς. Η ονομασία Φουρκολιά είναι φανερό ότι προέρχεται από το ρήμα φουρκίζω ή φουρκίζομαι, που σημαίνει πνίγομαι από σφίξιμο στον λαιμό, και αναφέρεται συνήθως σε κατοικίδια ζώα (κατσίκες, πρόβατα) που βόσκουν δεμένα με σχοινί ή αλυσίδα στο χωράφι.

Χοληστερίνη: ουσία στη μεμβράνη των κυττάρων όλων των ιστών του σώματος, καθώς και στο πλάσμα του αίματος των ζωικών οργανισμών. Μικρότερες ποσότητες χοληστερίνης απαντώνται και στις μεμβράνες των φυτών.



Μουσεία ελιάς ανά τη χώρα

Σπάρτη: Μουσείο της Ελιάς και του Ελληνικού Λαδιού

Θάσος Μουσείο Ελιάς και Ελαιολάδου

Άνδρος: Μουσείο Ελιάς Κυκλάδων

Βόλος: Μουσείο Ελιάς και Λαδιού Πηλίου

Καβάλα, Ελαιοχώρι: Μουσείο Ελιάς, παλιό ελαιοτριβείο

Σέρρες, Ελαιώνας: Μουσείο Ελιάς, παλιό ελαιοτριβείο

Κεφαλονιά: Μουσείο Ελιάς Πυλάρου

Κέρκυρα, Κυνοπλάστες: Μουσείο Ελιάς Κέρκυρας



Μουσείο Ελιάς και Λαδιού, Σπάρτη.



Βιβλιογραφία

Αντωνιάδου Άννα, 2020. Διπλωματική μεταπτυχιακή εργασία: «Παραγωγή σαπουνιού με φυσικές χρωστικές και αιθέρια έλαια», Λάρισα.

Βαλλιάνου-Χατζή Δέσποινα, 2002. Ελαιοκαλλιέργεια και Ελαιοπαραγωγή στην Κρήτη κατά την Αρχαιότητα, Πρακτικά Διεθνούς Συμποσίου Ελιά και Λάδι στην Κρήτη, Σητεία Κρήτης, 23-25 Μαΐου 2002.

Καστανάς, Η., 2000. Ελαιόλαδο και υγεία. εκδ. Ιατρ.εκδόσεις Π.Χ. Πασχαλίδης.

Κυριτσάκης, Α., 2007. Ελαιόλαδο, Ιδιωτική έκδοση.

Μιχελάκης Ν., 2021. Μνημειακά ελαιόδεντρα. Ζωντανά μνημεία της φύσης και του ανθρώπου. Χανιά.

Τσαντάκης Μανώλης, 2022. Οι αιωνόβιες ελιές της Κρήτης, εκδ. Municipality of Sitia, Athena IOOC.

Τοικριτζής Μ., 2001. Γραμμική Α, εκδ. Βικελαία Βιβλιοθήκη.

Μ.& Ν. Ψιλάκης: Η κρητική κουζίνα, Karmanor, επανέκδοση 2000.

Ψιλάκης, Ν., 1994. Ο πολιτισμός της ελιάς. Το ελαιόλαδο. Ελληνική Ακαδημία Γεύσης. Ηράκλειο.

Lavee, Σ., 1996. Biology and Physiology of the Olive. World Olive Encyclopaedia. Madrid.



Links - Δικτυογραφία

http://ebooks.edu.gr/ebooks/v/html/8547/2192/Glossa_D-Dimotikou_html-empl/indexi_00.html

https://ec.europa.eu/environment/archives/life/publications/lifepublications/lifefocus/documents/oliveoil_gr.pdf

http://eureka.teithe.gr/jspui/bitstream/123456789/7033/4/Koufoudaki_Maria.pdf

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:4357630>

<https://dromoielias.gr/>

<https://www.kostelenosfytoria.gr/guide.pdf>

<https://olivetreeroute.gr/>

<http://ikee.lib.auth.gr/record/128426/files/tsaroucha.pdf>

https://ies-ows.jrc.ec.europa.eu/efdac/download/Atlas/pdf/Olea_europaea.pdf

<https://www.internationaloliveoil.org/olive-world/olive-tree/>

http://www.kentrolaografias.gr/sites/default/files/H_elia_kai_to_ladi_ston_xwro_kai_ton_xrono.pdf

http://mediplantepirus.med.uoi.gr/pharmacology/plant_details.php?id=61

<http://photodentro.edu.gr/>

<http://www.polelia.sedik.gr/knosos.html>



Μουσείο Ελιάς και Λαδιού, Σπάρτη. (<https://www.piop.gr/el/diktuo-mouseiwn/Mouseio-Elias-Kai-Ellinikou-Ladiou/to-mouseio.aspx#>)

Πράξη "Δίκτυο Ανοικτών Οικομουσείων για την Ανάδειξη και Ήπια Ενίσχυση Περιοχών με Περιβαλλοντική Ιστορικότητα" - Eco.Muse

**Παραδοτέο: 5.3.2 :
 Παραγωγή κοινών εκπαιδευτικών προγραμμάτων και εφαρμογών**

Συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΤΠΑ) και εθνικούς πόρους της Ελλάδας και της Κύπρου

Το έργο αφορά στη δημιουργία δύο Ανοικτών Οικομουσείων στην περιοχή του Λασιθίου (Κρήτη), στη Σητεία και τον Άγιο Νικόλαο, και ενός στην περιοχή της Μαραθάσας Λεμεσού (Κύπρος) με στόχο την ανάπτυξη των περιοχών, με την ενεργή συμμετοχή των τοπικών κοινωνιών, στη βάση μιας ολιστικής αειφορικής προσέγγισης. Μέσω της πράξης, πρόκειται να αναπτυχθεί μοντέλο – πρότυπο δίκτυο μουσείων ανοικτού χώρου (Οικομουσείων), με στόχο την διασυννοριακή υιοθέτησή του.

