

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΟΥΝ ΟΙ ΣΤΑΦΙΔΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ

‘Η παγκόσμια παραγωγὴ σταφίδων αὐξάνει ἀπὸ χρόνο σὲ χρόνο, ἀντίθετα ἡ κατανάλωσί των παραμένει στάσιμη. Ἐπειδὴ λοιπὸν ἡ προσφορὰ εἰναι μεγαλείτερη τῆς ζητήσεως οἱ τιμὲς στὴ διεθνῆ ἀγορᾷ πέφτουν συνεχῶς.

Κάτω ἀπὸ τὴν κατάστασιν αὐτὴν ποιότητα πήρε πολὺ μεγαλείτερη σημασία, γι' αὐτὸν καὶ ὁ συναγωνισμὸς διεξάγεται πλέον μὲ βάσι τὴν ποιότητα.

“Ἐτσι οἱ ἀγορασταὶ τῆς σταφίδος μας στὸ ἔξωτερικὸν γίνονται κάθε χρόνο καὶ ἀπαιτητικῶτεροι, ἀξιοῦντες ἀπόλυτην καθαρότητα τοῦ καρποῦ, παράδοσι σταφίδων χωρὶς κουκούτσια καὶ σάπιες ἡ βεβλαμένες ράγες.

Γιὰ ν' ἀνθέξουμε, συνεπῶς, στὸν δέκατο συναγωνισμό, νὰ κρατηθοῦμε στὴν ἀγορά, καὶ νὰ διαφυλάξουμε τὸ σταφιδοπαραγωγικὸν εἰσόδημα ἐπάνω σὲ ἔνα λογικὸ ἐπίπεδο πρέπει νὰ βελτιώσουμε ἀποφασιστικὰ τὴν ποιότητα τῆς σταφίδος μας.

Τὸ αἰτημα τοῦτο ἀντανακλᾶ, σχεδόν, ἐξ ὀλοκλήρου στὸν σταφιδοπαρα-

γωγό, ὃ διοῖς εἶναι ὁ ἀρμοδιώτερος καὶ μπορεῖ μὲ μικρὴ ἐπὶ πλέον προσάθεια νὰ τὸ ίκανοποιήσῃ. Καὶ νὰ πώς θὰ ἐπιτύχῃ τὴν καλλιτέρευσι τὴν ποιότητας:

1) Κατάλληλο σταφιδάλων.
2) Ἐπικάλυψι (στρώσιμο) τοῦ ἀλωνιοῦ, μὲ σταφιδόχαρτο.

3) Τρύγημα, κάθε φορά, μόνον τῶν ὥριμων καὶ καλῶς χρωματισμένων σταφυλιῶν.

4) Προσεκτικὴ καὶ αὐστηρὴ διαλογὴ τῶν σταφυλιῶν. Δηλαδὴ ξεχώρισμα τῶν χονδράδων (σταφύλια μὲ κουκούτσι) τῶν μουχλιασμένων ἢ σάπιων σταφυλιῶν, καθώς καὶ τῶν μὴ καλῶς ώριμασμένων (κοκκινα). Τὰ σταφύλια τῆς κατηγορίας αὐτῆς θὰ τοποθετοῦνται γιὰ ἀποξήρανσι σὲ ξεχωριστὸ ἀλῶνι.

5) Τὸ ἄπλωμα τῶν ύγιων καὶ ὄφεων σταφιλιῶν νὰ γίνεται μὲ τρόπο κανονικό, δηλαδὴ νὰ τοποθετῇται τὸ ἔνα σταφύλι πλάι στὸ ἄλλο, τὸ δὲ ἔν-