

ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΝΟΜΕΝΟΙ ΕΙΣ ΤΑΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΗΜΠΙΟΡΟΥΜΕΝ ΝΑ ΒΕΛΤΙΩΣΩΜΕΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΟΣ

ΤΙ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΕΧΝΑ Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ

Ή παγκόσμια παραγωγή σταφιδών αύξανει άπο χρόνο σε χρόνο, ένω ή κατανάλωσις τούτων παραμένει στάσιμη. Έτσι ή προσφορά είναι μεγαλύτερη άπο τή ζήτησι και οι τιμές στις άγορες του έξωτερικού εύρισκονται καθηλωμένες σε έπιπλεο χαμηλά.

Κάτω άπο τήν κατάστασι αυτή ήταν έπομενο νά πάρη ή ποιότητα μιά ίδιατερή σημασία που έκδηλώνεται με τήν αύξανόμενη άξισι τών άγοραστῶν τού έξωτερικού γιά παράδοσι κυρπού άπολυτα καθαρού και υγιούς και μή περιέχοντος κουκούτσια.

Γιά νά κρατήσουμε λοιπόν τήν θέσι μας στήν άγορα θά πρέπει νά ανταποκρινόμαστε στις άποιτησις τής άγορᾶς, που σημαίνει άποφασιστική καλλιτέρευσι τής ποιότητος τής σταφίδος μας.

Και έπειδή ή ποιότητα φτιάχνεται κυρίως άπο τὸν πυραγωγό, άπευθυνόμεθα σ' αύτὸν σήμερα γιά νά τού ηπενθύμισουμε διτι μπορεί νά φτιάξῃ σταφίδα σε πολὺ καλή ποιότητα με λίγη θέλησι και έαν έφαρμοσθή τής πιό κάτω δόηγίες :

1) Κατάλληλο σταφιδάλωνο.

2) Κάλυψι τοῦ άλωνιού με σταφιδόχαρτο.

3) Ό τρυγητός νά γίνεται σέ δύο ή και σέ τρια άκόμα χέρια. Νά κόβωνται δέ, κάθε φορά, μόνον οι γούρμες σταφίδες (τσαμπιά).

4) Προσεκτικό και αὐστηρό ξεδιάλεγμα τῶν σταφυλιῶν που έχουν πολλές χονδρές ράγες, οι οποῖες έχουν κουκούτσια, τῶν σάπιων σταφυλιῶν, καθώς και έκεινων που έχουν πολλές ἀσπρες ή κόκκινες ράγες. "Όλα αὐτά τὰ σταφύλια νά άπλωνται γιά άποξήρανσι χωριστά. Ή σταφίδα που θά προκύψῃ άπο τὰ βλαμμένα ή άκατάλληλα σταφύλια θά παραδίδεται στὸν Α.Σ.Ο. ώς ποιοτική διαλογή.

5) Ή τοποθέτησις τῶν σταφιδοπάνων

γιά τήν προφύλαξι τῆς σταφίδας στὸ άλωνι, σε περίπτωσι βροχῆς, νά γίνεται σε σχήμα στέγης. Τούτο έπιτυγχάνεται μὲ τήν τοποθέτησι και στερέωσι στὸ μέσον και κατά μήκος τοῦ άλωνιού ένδος ξύλινου τρίποδος σχήματος Πί (Π). Καλό τέντωμα τῶν πανιῶν μὲ στερέωσι του σε παστάλους.

Προσοχή: Ποτὲ νά μή ρίχνετε τὸ πανί άπ' εὐθείας έπάνω στὰ σταφύλια σταν είναι άκόμη χλωρά. Θά κατατραφοῦν άπο τήν άναπτυξι μούχλας.

6) Νά άφινετε τή σταφίδα νά ξεραθῇ πολὺ καλά, τὸ δὲ τρίψιμό της γιά τήν άφαίρεσι τῶν κοτσάλων, νά γίνεται μὲ προσοχὴ μεγάλη.

Σχετικά μὲ τήν χρησιμοποίησι χαρτού (Α.Σ.Ο. ή Έμπορίου) γιά τήν έπικάλυψι τῶν άλωνιῶν έπιθυμούμε νά τονίσουμε διτι τό άνικό αὐτό, ένω είναι τό φθηνότερο που μπορούμε νά χρησιμοποιήσουμε, δὲν προξενεῖ καμμιά άπολύτως βλάβη στην ποιότητα, ἀν τὰ σταφύλια είναι γερά και ωριμα. Άντιθετα μὲ στρωμένο άλωνι θά πάρουμε άπολυτα καθαρή σταφίδα, που έχει μεγάλη άξια.

Η έπιβάρυνσι τής σταφίδας άπο τή χρησιμοποίησι σταφιδόχαρτον είναι μικρή, κυμαίνεται άπο 15 έως 20 λεπτά τὸ κιλό και μονάχα γιά μιά χρονιά, άφοδ άπο τή διαφορά τής τιμῆς τής σταφίδος ποιότητος «Χάρτου» ή όποια είναι 20 λεπτά άνωτερη τής τιμῆς τῶν τρεχουμένων θά ξεπληρωθῇ τὸ χαρτί.

Έπειδή ομως τὸ χαρτί μπορεί νά χρησιμοποιηθῇ ΤΡΕΙΣ ΚΑΙ ΤΕΣΣΑΡΕΣ ΧΡΟΝΙΕΣ θά έχουμε μιά καθαρή αὔξηση τοῦ σταφιδικού μας είσοδηματος κατά 3—4 %. Άλλα τὸ σημαντικότερο είναι διτι η καλλιτερη ποιότητα σταφίδας που θά πάρουμε θά προκαλέσῃ μεγαλύτερη ζήτησι τής άπο τὸ έξωτερικό, συνεπώς και ΑΝΟΔΟ ΤΩΝ ΤΙΜΩΝ ΠΩΛΗΣΕΩΣ