

ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΝΟΜΕΝΟΙ ΕΙΣ ΤΑΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΗΜΠΟΡΟΥΜΕ ΝΑ ΒΕΛΤΙΩΣΩΜΕΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΟΣ

ΤΙ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΞΕΧΝΑ Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ

Ἡ παγκόσμια παραγωγή σταφίδων ἀυθαίνει ἀπό χρόνο σὲ χρόνο, ἐνῶ ἡ κατανάλωσις τούτων παραμένει στάσιμη. Ἔτσι ἡ προσφορά εἶναι μεγαλύτερη ἀπὸ τὴ ζήτησι καὶ οἱ τιμὲς στὶς ἀγορὰς τοῦ ἐξωτερικοῦ εὐρίσκονται καθηλωμένες σὲ ἐπίπεδα χαμηλά.

Κάτω ἀπὸ τὴν κατάστασι αὕτη ἦταν ἐπόμενο νὰ πάρῃ ἡ ποιότητα μιὰ ἰδιαιτέρα σημασία πὸς ἐκδηλώνεται μὲ τὴν ἀυξανόμενη ἀξίωσι τῶν ἀγοραστῶν τοῦ ἐξωτερικοῦ γιὰ παράδοσι καρποῦ ἀπόλυτα καθαροῦ καὶ ὑγιοῦς καὶ μὴ περιέχοντος κουκούτσια.

Γιὰ νὰ κρατήσουμε λοιπὸν τὴν θέσι μας στὴν ἀγορά θὰ πρέπει νὰ ἀνταποκρινόμαστε στὶς ἀπαιτήσεις τῆς ἀγορᾶς, πὸς σημαίνει ἀποφασιστικὴ καλλιτέρευσι τῆς ποιότητος τῆς σταφίδος μας.

Καὶ ἐπειδὴ ἡ ποιότητα φτιάχνεται κυρίως ἀπὸ τὸν παραγωγὸ, ἀπειθονόμεθα σ' αὐτὸν σήμερα γιὰ νὰ τοῦ ὑπενθυμίσουμε ὅτι μπορεὶ νὰ φτιάξῃ σταφίδα σὲ πολὺ καλὴ ποιότητα μὲ λίγη θῆλῃσι καὶ ἐὰν ἐφαρμόσῃ τίς πιὸ κάτω ὁδηγίεσ :

- 1) Κατάλληλο σταφιδάλωνο.
- 2) Κάλυψι τοῦ ἀλωνιοῦ μὲ σταφιδόχαρτο.
- 3) Ὁ τρυγητὸς νὰ γίνεται σὲ δύο ἢ καὶ σὲ τρία ἀκόμα χέρια. Νὰ κόβωνται δὲ, κάθε φορά, μόνον οἱ γοῦρμες σταφίδεσ (τσαμπιά).
- 4) Προσεκτικὸ καὶ αὐστηρὸ ξεδιάλεγμα τῶν σταφυλιῶν πὸς ἔχουν πολλὰς

χοन्द्रὲς ράγεσ, οἱ ὁποίεσ ἔχουν κουκούτσια, τῶν σάπιων σταφυλιῶν, καθὼς καὶ ἐκείνων πὸς ἔχουν πολλὰς ἄσπρεσ ἢ κόκκινεσ ράγεσ. Ὅλα αὐτὰ τὰ σταφύλια νὰ ἀπλώνωνται γιὰ ἀποξήρανσι χωριστά. Ἡ σταφίδα πὸς θὰ προκόψῃ ἀπὸ τὰ βλαμμένα ἢ ἀκατάλληλα σταφύλια θὰ παραδίδεται στὸν Α.Σ.Ο. ὡς ποιοτικὴ διαλογή.

5) Ἡ τοποθέτησις τῶν σταφιδοπάνων γιὰ τὴν προφύλαξι τῆς σταφίδασ στὸ ἀλῶνι, σὲ περίπτωσι βροχῆς, νὰ γίνεται σὲ σχῆμα στέγῃς. Τοῦτο ἐπιτυγχάνεται μὲ τὴν τοποθέτησι καὶ στερέωσι στὸ μέσον καὶ κατὰ μῆκος τοῦ ἀλωνιοῦ ἐνὸς ξύλινου τρίποδος σχήματος Πι (Π). Καλὸ τένωμα τῶν πανιῶν μὲ στερέωσί του σὲ πασσάλους.

Προσοχή: Ποτὲ νὰ μὴ ρίχνετε τὸ πανὶ ἀπ' εὐθείασ ἐπάνω στὰ σταφύλια ὅταν εἶναι ἀκόμη χλωρά· θὰ καταστραποῦν ἀπὸ τὴν ἀνάπτυξι μούχλας.

6) Νὰ ἀφίνετε τὴ σταφίδα νὰ ξεραθῇ πολὺ καλά, τὸ δὲ τρίψιμὸ της γιὰ τὴν ἀφαίρεσι τῶν κοτσάλων, νὰ γίνεται μὲ προσοχὴ μεγάλη.

Σχετικὰ μὲ τὴν χρησιμοποίησι χαρτιοῦ (Α.Σ.Ο. ἢ Ἐμπορίου) γιὰ τὴν ἐπικάλυψι τῶν ἀλωνιῶν ἐπιθυμοῦμε νὰ τονίσουμε ὅτι τὸ ὑλικὸ αὐτὸ, ἐνὸς εἶναι τὸ φηηνότερο πὸς μποροῦμε νὰ χρησιμοποιήσουμε, δὲν προξενεὶ καμμιὰ ἀπολύτως βλάβη στὴν ποιότητα, ἂν τὰ σταφύλια εἶναι γερὰ καὶ ὄριμα. Ἀντίθετα μὲ στρωμένο ἀλῶνι θὰ πάρομε ἀπόλυτα καθαρὴ σταφίδα, πὸς ἔχει μεγάλη ἀξία.

ΣΤΑΦΙΔΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ!

Μόνον ἡ καλὴ ποιότητα τῆς Σταφίδος θὰ αὐξήσῃ τὸ εἰσόδημά σας.