

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

## ΤΙ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΞΕΧΝΑ Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ

Ἡ παγκόσμια παραγωγή σταφίδων αὐξάνει ἀπὸ χρόνον σὲ χρόνον, 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 ἰδιαίτερη σημασία πού ἐκδηλώνεται μὲ τὴν αὐξανόμενη 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, πού σημαίνει ἀποφασιστικὴ καλλιτέρευσι τῆς ποιότητος τῆς σταφίδος μας.

Καὶ ἐπειδὴ ἡ ποιότητα φτιάχνεται κυρίως ἀπὸ τὸν παραγωγό, ἀπευθυνόμεθα σ' αὐτὸν σήμερα γιὰ νὰ τοῦ ὑπενθυμίσουμε ὅτι μπορεῖ νὰ φτιάξῃ σταφίδα σὲ πολὺ καλὴ ποιότητα μὲ λίγη θέλησι καὶ ἐὰν ἐφαρμόσῃ τίς πρὸ κάτω ὁδηγίες:

- 1) Κατάλληλο σταφιδάλωνο.
- 2) Κάλυψι τοῦ ἄλωνιοῦ μὲ σταφιδόχαρτο.
- 3) Ὁ τρυγητὸς νὰ γίνεταί σὲ δύο ἢ καὶ σὲ τρία ἀκόμα χέρια. Νὰ κόβωνται δέ, κάθε φορὰ, μόνον οἱ γοῦρμες σταφίδες (τσαιπιά).
- 4) Προσεκτικὸ καὶ αὐστηρὸ ξεδιάλεγμα τῶν σταφυλίων πού ἔχουν πολλὰς

χονδρὲς ράγες, οἱ ὁποῖες ἔχουν κουκούτσια, τῶν σάπιων σταφυλίων, καθὼς καὶ ἐκείνων πού ἔχουν πολλὰς ἄσπρες ἢ κόκκινες ράγες. Ὅλα αὐτὰ τὰ σταφύλια νὰ ἀπλώνωνται γιὰ ἀποξήρανσι χωριστά. Ἡ σταφίδα πού θὰ προκύψῃ 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 ἄλωνι, σὲ περίπτωσι βροχῆς, νὰ γίνεταί σὲ σχῆμα στέγης. Τοῦτο ἐπιτυγχάνεταί μὲ τὴν τοποθέτησι καὶ στερέωσι στὸ μέσον καὶ κατὰ μῆκος τοῦ ἄλωνιοῦ ἐνὸς ξύλινου τρίποδος σχήματος Πι (Π). Καλὸ τέκνωμα τῶν πανιῶν μὲ στερέωσι τοῦ 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 καλὰ, τὸ δὲ τρίψιμό της γιὰ τὴν ἀφαίρεσι τῶν κοτσάλων, νὰ γίνεταί μὲ προσοχὴ μεγάλῃ.

Σχετικὰ μὲ τὴν χρησιμοποίησι χαρτιοῦ (Α.Σ.Ο. ἢ Ἐμπορίου) γιὰ τὴν ἐπικάλυψι τῶν ἄλωνιῶν ἐπιθυμοῦμε νὰ τόνίσουμε ὅτι τὸ ὑλικὸ αὐτό, ἐνῶ εἶναι τὸ φηνότερο πού μπορούμε νὰ χρησιμοποιήσουμε, δὲν προξενεῖ καμμιὰ ἀπολύτως βλάβη στὴν ποιότητα, ἂν τὰ σταφύλια εἶναι γερὰ καὶ ὥριμα. Ἀντίθετα μὲ στρωμένο ἄλωνι θὰ πάρουμε ἀπόλυτα καθαρὴ σταφίδα, πού ἔχει μεγάλῃ ἀξία.

**ΣΤΑΦΙΔΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ**

**προσέξτε!!!**

**Ἀκολουθήσατε καὶ ἐφαρμόσατε πιστὰ τίς ὁδηγίες τοῦ Ἀυτονόμου Σταφιδικοῦ Ὁργανισμοῦ γιὰ τὴν παρασκευὴ καλῆς ποιότητος σταφίδος.**