

ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΝΟΜΕΝΟΙ ΕΙΣ ΤΑΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ**ΗΜΠΟΡΟΥΜΕ ΝΑ ΒΕΛΤΙΩΣΩΜΕΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΟΣ****ΤΙ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΞΕΧΝΑ Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ**

Ἡ παγκόσμια παραγωγή σταφίδων ἀυξάνει ἀπὸ χρόνον σὲ χρόνον, ἐνῶ ἡ καταβάλλωσις τούτων παραμένει στάσιμη. Ἐτσι ἡ προσφορά εἶναι μεγαλύτερη ἀπὸ τὴ ζήτησι καὶ οἱ τιμὲς στὶς ἀγορὰς τοῦ ἐξωτερικοῦ εὐρίσκονται καθηλωμένες σὲ ἐπίπεδα χαμηλά.

Κάτω ἀπὸ τὴν κατάστασι αὐτὴ ἦταν ἐπόμενο νὰ πάρῃ ἡ ποιότητα μιὰ ἰδιαιτέρη σημασία πού ἐκδηλώνεται μὲ τὴν ἀξάνομενη ἀξίωσι τῶν ἀγοραστῶν τοῦ ἐξωτερικοῦ γιὰ παράδοσι καρπῶ ἀπόλυτα καθαρῶ καὶ ὕγιου 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 παραγωγὸ, ἀπευθυνόμεθα σ' αὐτὸν σήμερα γιὰ νὰ τοῦ ὑπενθυμίσουμε ὅτι μπορεῖ νὰ φτιάξῃ σταφίδα σὲ πολὺ καλὴ ποιότητα μὲ λίγη θέλησι καὶ ἐάν ἐφαρμόσῃ τίς πιὸ κάτω ὁδηγίαις :

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

χονδρὲς ράγες, οἱ ὁποῖες ἔχουν κουκούτσια, τῶν σάπιων σταφυλιῶν, καθὼς καὶ ἐκείνων πού ἔχουν πολλὰς ἄσπρες ἢ κόκκινες ράγες. Ὅλα αὐτὰ τὰ σταφύλια νὰ ἀπλώνωνται γιὰ ἀποξήρανσι χωριστά. Ἡ σταφίδα πού θὰ προκῆψῃ ἀπὸ τὰ βλαμμένα ἢ ἀκατάλληλα σταφύλια θὰ παραδίδεται στὸν Α.Σ.Ο. ὡς ποιοτικὴ διαλογῆ.

5) Ἡ τοποθέτησις τῶν σταφιδοπάνων γιὰ τὴν προφύλαξι τῆς σταφίδας στὸ ἄλωνι, σὲ περίπτωσι βροχῆς, νὰ γίνεται σὲ σχῆμα στέγης. 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 στερέωσι τοῦ σὲ κοτσάλους.

Προσοχὴ: Ποτὲ νὰ μὴ ρίχνετε τὸ πανὶ ἀπ' εὐθείας ἐπάνω στὰ σταφύλια ὅταν εἶναι ἀκόμη χλωρά· θὰ καταστραφῶν ἀπὸ τὴν ἀνάπτωξι μούχλας.

6) Νὰ ἀφίνετε τὴ σταφίδα νὰ ξεραθῇ πολὺ καλά, τὸ δὲ τρίψιμὸ τῆς 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, ἐνῶ εἶναι τὸ φθηνότερο πού μποροῦμε νὰ χρησιμοποιήσουμε, δὲν προξενεῖ καμμιά ἀπολύτως βλάβη στὴν ποιότητα, ἀν' τὰ σταφύλια εἶναι γερὰ καὶ ὄριμα. Ἀντίθετα μὲ στρωμένο ἄλωνι θὰ πάρομε ἀπόλυτα καθαρὴ σταφίδα, πού ἔχει μεγάλη ἀξία.

ΣΤΑΦΙΔΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ**προσέξατε!!!**

Ἀκολουθήσατε καὶ ἐφαρμόσατε πιστὰ τίς ὁδηγίαις τοῦ Ἀυτονόμου Σταφιδικοῦ Ὄργανισμοῦ γιὰ τὴν παρασκευὴ καλῆς ποιότητος σταφίδος.