

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

### ΤΙ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΞΕΧΝΑ Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ

Ἡ παγκόσμια παραγωγή σταφίδων ἀξάνει ἀπὸ χρόνον σὲ χρόνον, ἐνῶ ἡ κατανάλωσις τούτων παραμένει στάσιμη. Ἔτσι ἡ προσφορά εἶναι μεγαλύτερη ἀπὸ τὴ ζήτησι καὶ οἱ τιμές στις ἀγορὰς τοῦ ἐξωτερικοῦ εὐρίσκονται καθηλωμένες σὲ ἐπίπεδα χαμηλά.

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

Γιὰ νὰ κρατήσουμε λοιπὸν τὴν θέσι μας στὴν ἀγορὰ θὰ πρέπει νὰ ἀνταποκρινόμεστε στις ἀπαιτήσεις τῆς ἀγορᾶς, πού σημαίνει ἀποφασιστικὴ καλλιτέρευσι τῆς ποιότητος τῆς σταφίδος μας.

Καὶ ἐπειδὴ ἡ ποιότητα φτιάχεται 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 ἐάν 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 (τσαμπιά).
- 4) Προσεκτικὸ καὶ αὐστηρὸ ξεδιάλεγμα τῶν σταφυλίων πού ἔχουν πολλὰς

χονδρὰς ράγες, οἱ ὁποῖες ἔχουν κουκούτσια, τῶν σάπιων σταφυλίων, καθὼς καὶ ἐκείνων πού ἔχουν πολλὰς ἀσπρες ἢ κόκκινες ράγες. Ὅλα αὐτὰ τὰ σταφύλια νὰ ἀπλώνωνται γιὰ ἀποξηρᾶναι 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 περιπτώσι 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 τέντωμα τῶν πανιῶν μὲ στερέωσι τοῦ σὲ πασσάλους.

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

6) Νὰ ἀφίνετε τὴ σταφίδα νὰ ξεραθῇ πολὺ καλά, τὸ δὲ τρίψιμό τῆς γιὰ τὴν ἀφαίρεσι τῶν κοτσάλων, νὰ γίνεταί μὲ προσοχὴ μεγάλη.

Σχετικὰ μὲ τὴν χρησιμοποίησι χαρτιοῦ (Α.Σ.Ο. ἢ Ἐμπορίου) γιὰ τὴν ἐπικάλυψι τῶν ἄλωνιῶν ἐπιθυμοῦμε νὰ τονίσουμε ὅτι τὸ ἕλικὸ αὐτό, ἐνῶ εἶναι τὸ φθινότερον πού μποροῦμε νὰ χρησιμοποίησομε, δὲν προξενεὶ καμμιὰ ἀπολύτως βλάβη στὴν ποιότητα, ἂν τὰ σταφύλια εἶναι γερά καὶ ὄριμα. Ἀντίθετα μὲ στρωμένο ἄλωνι θὰ πάρομε ἀπόλυτα καθαρὴ σταφίδα, πού ἔχει μεγάλη ἀξία.

### ΣΤΑΦΙΔΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ!

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