

ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΝΟΜΕΝΟΙ ΕΙΣ ΤΑΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΗΜΠΟΡΟΥΜΕ ΝΑ ΒΕΛΤΙΩΣΩΜΕΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΟΣ

ΤΙ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΞΕΧΝΑ Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ

‘Η παγκόσμια παραγωγή σταφιδών αύξανει άπο χρόνο σε χρόνο, ένω ή κατανάλωσις τούτων παραμένει στάσιμη. Έτσι ή προσφορά είναι μεγαλύτερη άπο τη ζήτησι και οι τιμές στις άγορές του δεξιερικού εύρισκονται καθηλωμένες σε έπιπεδα χαμηλά.

Κάτω άπο τὴν κατάστασι αὐτή ήταν έπομενο νὰ πάρῃ ἡ ποιότητα μιὰ ίδια οίτερη σημασία που έκδηλωνεται μὲ τὴν αὐξανομένη ἀξίωσι τῶν ἀγοραστῶν τοῦ ξεωτερικοῦ γιὰ παράδοσι καρποῦ άπολυτα καθαροῦ καὶ υγιοῦς καὶ μὴ περιέχοντος κουκούτσια.

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

Καὶ ἐπειδὴ ἡ ποιότητα φτιάχνεται κυρίως άπο τὸν παραγογό, ἀπευθυνόμεθα σ’ αὐτὸν σῆμέρα γιὰ νὰ τὸν ὑπενθυμίσουμε διτὶ μπορεῖ νὰ φτιάξῃ σταφίδα σὲ πολὺ καλὴ ποιότητα μὲ λίγη θέλησι καὶ ἐὰν ἀφαρμόσῃ τὶς πιὸ κάτω ὁδηγίες:

- 1) Κατάλληλο σταφιδάλωνο.
- 2) Κάλυψη τοῦ ἀλωνιοῦ μὲ σταφιδόχαρτο.

3) Ὁ τρυγητὸς νὰ γίνεται σὲ δύο ή καὶ σὲ τρία ἀκόμα χέρια. Νὰ κόβωνται δέ, κάθε φορά, μόνον οἱ γυνήρμες σταφίδες (τσαμπιά).

4) Προσεκτικὸ καὶ αὐστηρὸ ξεδιάλεγμα τῶν σταφυλιῶν που ἔχουν πολλές

χονδρές ράγες, οἱ δόποιες ἔχουν κουκούτσια, τῶν σάπιων σταφυλιῶν, καθὼς καὶ ἐκείνων που ἔχουν πολλές ἄσπρες ἢ κόκκινες ράγες. ‘Ολα αὐτὰ τὰ σταφύλια νὰ ἀπλώνωνται γιὰ ἀποξηρανση χωριστά. ‘Η σταφίδα που θὰ προκύψῃ ἀπὸ τὰ βλαμμένα ἡ ἀκατάλληλα σταφύλια θὰ παραδίδεται στὸν Α.Σ.Ο. ὡς ποιοτικὴ διαλογή.

5) Ή τοποθέτησι τῶν σταφιδοπάνων γιὰ τὴν προφύλαξη τῆς σταφίδας στὸ ἀλώνι, σὲ περίπτωσι βροχῆς, νὰ γίνεται σὲ σχῆμα στέγης. Τούτο ἐπιτυγχάνεται μὲ τὴν τοποθέτηση καὶ στέρεωσι στὸ μέσον καὶ κατὰ μῆκος τοῦ ἀλωνιοῦ ἐνὸς δύλινου τρίποδος σχῆματος ΠΙ (Π). Καλὸ τέντωμα τῶν πανιῶν μὲ στερέωσι του σὲ πασσάλους.

Προσ ο σ ο χ ή : Ποτὲ νὰ μὴ σίγχετε τὸ πανι ἀπ’ εὐθείας ἐπάνω στὰ σταφύλια δύτων εἰναι ἀκόμη χλωρά: Θὰ καταστραφοῦν ἀπὸ τὴν ἀνάπτυξι μούχλας.

6) Νὰ ἀρίνετε τὴν σταφίδα νὰ ξεραθῇ πολὺ καλά, τὸ δὲ τρίψιμο τῆς γιὰ τὴν ἀφαίρεσι τῶν κοτσάλων, νὰ γίνεται μὲ προσοχὴ μεγάλη.

Σχετικὰ μὲ τὴν χρησιμοποίησι χαρτιοῦ (Α.Σ.Ο. ἡ Ἐμπορίο) γιὰ τὴν ἐπικάλυψι τῶν ἀλωνιῶν ἐπιθυμοῦμε νὰ τονίσουμε διτὶ τὸ δύλικό ἀντό, ἐνῶ εἰναι τὸ φθηνότερο που μποροῦμε νὰ χρησιμοποιήσουμε, δὲν προξενεῖ καμιά ἀπολύτως βλάβη στὴν ποιότητα, ἀν τὰ σταφύλια είναι γερά καὶ ὥριμα. Αντίθετα μὲ στρωμένο ἀλώνι θὰ πάρουμε ἀπόλυτα καθαρὴ σταφίδα, που ἔχει μεγάλη ἀξία.

**ΣΤΑΦΙΔΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ
προσέξατε!!!**

**‘Ακολουθήσατε καὶ ἀφαρμόσατε πι-
στὰ τὶς ὁδηγίες τοῦ Αὐτονόμου Στα-
φιδικοῦ Ὁργανισμοῦ γιὰ τὴν παρα-
σκευὴ καλῆς ποιότητος σταφίδος.**