

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 καταβάλλωσις τούτων παραμένει στάσιμη. Ἔτσι ἡ προσφορά εἶναι μεγαλύτερη ἀπὸ τὴ ζήτησι καὶ οἱ τιμὲς στὶς ἀγορὰς τοῦ ἐξωτερικοῦ εὐρίσκονται καθηλωμένες σὲ ἐπιπεδα χαμηλά.

Κάτω ἀπὸ τὴν κατάστασι αὐτὴ ἦταν ἐπόμενον νὰ πάρῃ ἡ ποιότητα μιᾶ 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 ἀγορὰ θὰ πρέπει νὰ ἀνταποκρινόμεσθε 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 θέρμη καὶ ἕαν ἐφαρμόσῃ τίς πιδὲ κάτω ὁδηγίαις:

1) Κατάλληλο σταφιδάλωνο.

2) Κάλυψι τοῦ ἄλωνιοῦ μὲ σταφιδόχαρτο.

3) Ὁ τρυγητὸς νὰ γίνεται σὲ δύο ἢ καὶ σὲ τρία ἀκόμα χέρια. Νὰ κόβωνται δέ, κάθε φορὰ, μόνον οἱ γυρῆμες σταφίδες (τσαμπιά).

4) Προσεκτικὸ καὶ αὐστηρὸ ξεδιάλεγμα τῶν σταφυλιῶν πού ἔχουν πολλὰς

χονδρὰς ρᾶγες, οἱ ὁποῖες ἔχουν κουκούτσια, τῶν σάπιων σταφυλιῶν, καθὼς καὶ ἐκεῖνων πού ἔχουν πολλὰς ἄσπρες ἢ κόκκινες ρᾶγες. 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 διαλογὴ.

5) Ἡ τοποθέτησις τῶν σταφιδολάνων 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 ἄλωνιοῦ ἐνὸς ξύλινου τρίποδος σχήματος Πι (Π). Καλὸ τέντωμα τῶν πανιῶν μὲ στερέωσί του σὲ πασσάλους.

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

6) Νὰ ἀφίνετε τὴ σταφίδα νὰ ξεραθῇ πολὺ καλά, τὸ δὲ τρίμημὸ 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 ἄλωνιῶν ἐπιθυμοῦμε νὰ τονίσουμε ὅτι τὸ ἕλικὸ αὐτό, ἐνῶ εἶναι τὸ φθηνότερον πού μποροῦμε νὰ χρησιμοποιήσουμε, δὲν προξενεῖ καμμιά ἀπολύτως βλάβη στὴν ποιότητα, ἂν τὰ σταφύλια εἶναι γερά καὶ ὄριμα. Ἀντίθετα μὲ στρωμένο ἄλωνι θὰ πάρουμε ἀπόλυτα καθαρὴ σταφίδα, πού ἔχει μεγάλη ἀξία.

**ΣΤΑΦΙΔΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ
προσέξτε!!!**

Ἀκολουθήσατε καὶ ἐφαρμόσατε πισταίς ὁδηγίαις τοῦ Ἀυτονόμου Σταφιδικοῦ Ὁργανισμοῦ γιὰ τὴν παρασκευὴ καλῆς ποιότητος σταφίδος.