

ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΝΟΜΕΝΟΙ ΕΙΣ ΤΑΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΗΜΠΟΡΟΥΜΕ ΝΑ ΒΕΛΤΙΩΣΩΜΕΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ, ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΟΣ

ΤΙ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΞΕΧΝΑ Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ

Ή παγκόσμια παραγωγή σταφίδων αύξανεί άποδο χρόνο σε χρόνο, ένω ή κατανάλωσι τούτων παραπένει στάση. "Έτσι ή προσφορά είναι μεγαλύτερη άπο τη ζήτησι και οι τιμές στις άγορές του έξωτερικού εύρισκονται καθηλωμένες σε έπιπεδα χαμηλά.

Κάτιον άπο την κατάστασι αυτή ήταν έπομενο νά πάρη ή ποιότητα μιά ίδιαίτερη σημασία που έκδηλωνεται με την αύξανομένη άξιωσι των άγοραστων του έξωτερικού γιά παράδοσι καρπού άπολυτα καθαρού, και υγιούς και μή περιέχοντα κουκούτσια.

Για νά κρατήσουμε λοιπόν την θέσι, μας στήνη άγορά θά πρέπει ν άνταποκρινόμαστε στις άπαιτήσεις της άγορας που σημαίνει άποφασιστική καλλιέρευση της ποιότητος της σταφίδος μας.

Καὶ ἐπειδὴ ή ποιότητα φτιάχνεται κυρίως άπο τὸν παραγωγό, ἀπευθυνόμεθα σ' αὐτὸν σήμερα για νά τοῦ οὐρεθνύμισουμε διτι μπορεῖ νά φτιάξῃ σταφίδα σὲ πολὺ καλὴ ποιότητα μὲ λίγη θέλησι και έναν έφαρμόση τις πιὸ κάτω δόημίες:

1) Κατάλληλο σταφιδάλων.
2) Κάλυψι τοῦ άλωνιού μὲ σταφιδόχαρτο.

3) Ό τρυγητὸς νά γίνεται σὲ δύο ή και σὲ τρίες άκόμα χέρια. Νά κόβωνται δέ, κάθε φορά, μόνον οι γυνηρες σταφίδες (τσαμπιά).

4) Προσεκτικὸ και αὐστηρὸ ξεδιάλεγμα τῶν σταφυλιῶν που έχουν πολλὲς

χονδρὲς ρᾶγες, οἱ διόπεις έχουν κουκούτσια, τῶν σάπιων σταφυλιῶν, καθώς και ἔκεινων ποὺ έχουν πολλὲς ἄσπρες ή κόκκινες ρᾶγες. "Όλα αὐτὰ τὰ σταφύλια νά άπλωνται γιά άποξήραμσι χωριστά. Ή σταφίδα ποὺ θά προκύψῃ άπο τὰ βλαμμένα ή άκατάλληλα σταφύλια θά παραδίδεται στὸν Α.Σ.Ο. ώς ποιοτική διαλογήν.

5) Ή τοποθέτησις τῶν σταφιδοπάνων γιά τὴν προφύλαξι τῆς σταφίδας στὸ άλωνι, σὲ περίπτωσι βροχῆς, νά γίνεται σὲ σχήμα στέγης. Τοῦτο ἐπιτυγχάνεται μὲ τὴν τοποθέτησι και στερέωσι στὸ μέσον και κατά μήκος τοῦ άλωνιού ένός έύλινου τρίποδος σχήματος Πί (Π). Καλὸ τέντωμα τῶν πανιῶν μὲ στερέωσι του σὲ πασσάλους.

Προ ο σι ιχ ή : Ποτὲ νά μή ρίχνετε τὸ πανι ἀπ' εὐθείας ἐπάνω στὰ σταφύλια διτι είναι άκόμη χλωρά. Ή θά καταστραφοῦν άπο τὴν ἀνάπτυξι μούχλας.

6) Νά ωφίνετε τὴ σταφίδα νά ξεραθῇ πολὺ καλά, τὸ δὲ τριψιμό της γιά τὴν άφαίρεσι τῶν κοτσάλων, νά γίνεται μὲ προσοχὴ μεγάλη.

Σχετικά μὲ τὴν χρησιμοποίησι χαρτιοῦ (Α.Σ.Ο. ή Ἐμπορίου) γιά τὴν ἐπικάλυψι τῶν άλωνιῶν ἐπιθυμοῦμε νά τονίσουμε διτι τὸ θλικό άντο, ένω είναι τὸ φθηνότερο ποὺ μποροῦμε νά χρησιμοποιήσουμε, δὲν προξενεῖ καμιά άπολύτως βλάβη στὴν ποιότητα, ἀν τὰ σταφύλια είναι γερά και ωριμα. Αντίθετα μὲ στρωμένο άλωνι θά πάρουμε άπολυτα καθαρὴ σταφίδα, ποὺ έχει μεγάλη άξια.

ΣΤΑΦΙΔΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ!

Μόνον ή καλὴ ποιότητα της Σταφίδος θὰ ανξήσῃ τὸ εἰσόδημά σας.