

18 Δεκεμβρίου 2019

Οι φαγώσιμες ελιές: Πως γίνονται και πως διατηρούνται

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία / Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

ΕΚΔΟΣΙΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ
ΚΟΙΝΩΦΕΛΟΥΣ ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΔΗΜΟΣΙΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥ
ΒΡΑΒΕΥΘΕΝΤΟΣ ΥΠΟ ΤΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ ΑΘΗΝΩΝ



ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ Ν. ΓΕΩΡΓΑΚΟΤΤΟΥΛΟΥ
ΠΡΩΗΝ ΚΑΘΗΓ. ΤΗΣ ΑΒΕΡΩΦΕΙΟΥ ΓΕΩΡΓ. ΣΧΟΛΗΣ ΛΑΡΙΣΣΗΣ & ΤΗΣ ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΙΚΗΣ & ΑΜΠΕΛΟΥΡΓ. ΠΑΤΡΩΝ

ΟΙ ΦΑΓΩΣΙΜΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΤΟ ΛΑΔΙ

ΠΩΣ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΑΣ ΔΙΑΦΟΡΟΥΣ ΜΕΘΟΔΟΥΣ
ΚΑΙ ΠΩΣ ΔΙΑΤΗΡΟΥΝΤΑΙ

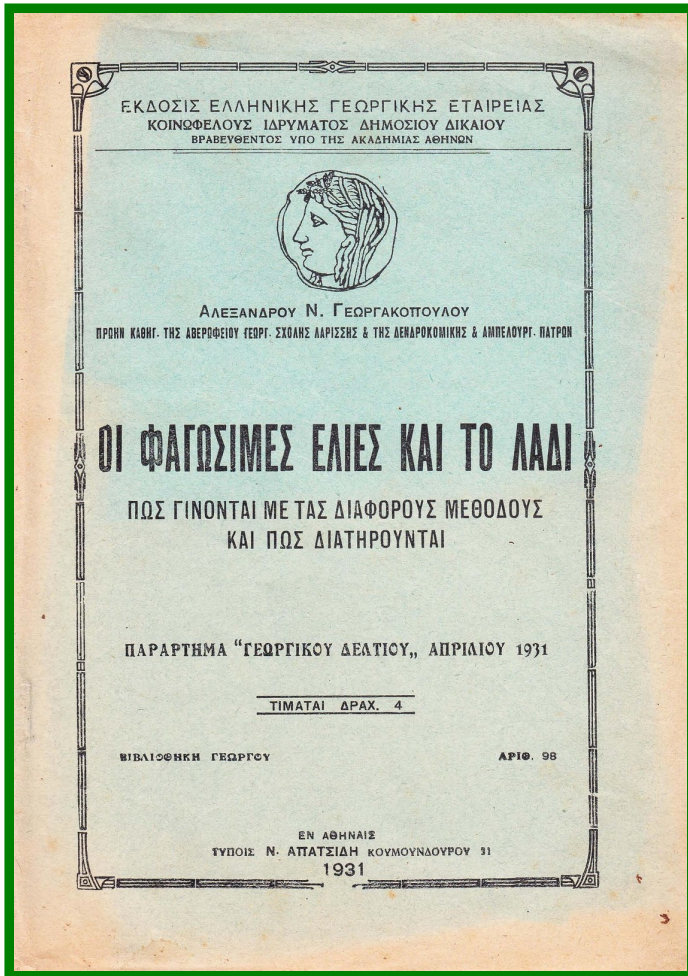
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ "ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΔΕΛΤΙΟΥ,, ΑΠΡΙΛΙΟΥ 1931

ΤΙΜΑΤΑΙ ΔΡΑΧ. 4

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΓΕΩΡΓΟΥ

ΑΡΙΘ. 98

ΕΝ ΑΘΗΝΑΙΣ
ΤΥΠΟΙΣ Ν. ΑΠΑΤΣΙΔΗ ΚΟΥΜΟΥΝΔΟΥΡΟΥ 31
1931



Ελιές Αγγινίου

Τις μαζεύουν πράσινες, τις χαράζουν σε τρεις μεριές του μάκρους και τις ξεπικρίζουν με νερό. Τελευταία τις βάζουν στην άρμη.

Το ξεπίκρισμα τελειώνει σε 8-10 μέρες, όταν συχνότερα αλλάζουμε το νερό. Τότε τις ρίχνουν σε κάδη των 1000 οκ. με άρμη 14-15 τα εκατό. Κι' όταν πρόκειται να τις στείλουνε στην κατανάλωση βγάζουν από την κάδη όσες χρειάζονται και τις βάζουνε σε μικρά βαρέλια με άρμη 14 τα εκατό.

Ελιές Πύργου (Μοριά)

Τις χαράζουνε σε τρεις μεριές του μάκρους και τις ξεπικρίζουν με καθαρό νερό πού αλλάζουνε κάθε μέρα.

Ύστερα τις ρίχνουνε σε άρμη και όταν αλατιστούν όσο πρέπει τις μεταφέρουν σε μικρά βαρέλια ή συνηθέστερα σε τενεκεδένια δοχεία με άρμη και λίγο ξίδι, φέτες λεμονιού και ψιλοκομμένο σέλινο. Τα δοχεία αυτά τα κολλούνε πριν τα στείλουνε

στην κατανάλωση.

[\(περισσότερα...\)](#)