

23 Οκτωβρίου 2017

## Το λάδι· πώς να διαλέγουμε τις ελιές

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)





Πριν λιοτριβήσουμε τις ελιές πρέπει να τις διαλέξουμε για να βγάλουμε τις σαβούρες, τις σκουληκιασμένες ελιές και σαπισμένες και τις λιοτριβήσουμε χωριστά γιατί έχουνε πρόστυχο λάδι. Χωριστά λιοτριβούμε και τις χαμάδες (σταφιδιασμένες) γιατί κι αυτές έχουν λάδι τελευταίας ποιότητας. Εγώ στο ελαιουργείο μου διάλεγα τέλεια τις ελιές και σχεδόν ανέξοδα με σταφιδομηχανή που της είχα αλλάξει τα κόσκινα για να περνούν μονάχα οι χαλασμένες. Σε μια ώρα γυρίζοντας την εργάτης με το χέρι καθάριζε 350-400 οκ. ελιές.

Μαρία Αλεξάνδρου