

ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΝΟΜΕΝΟΙ ΕΙΣ ΤΑΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΗΜΠΟΡΟΥΜΕ ΝΑ ΒΕΛΤΙΩΣΩΜΕΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΟΣ

ΤΙ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΞΕΧΝΑ Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ

'Η παγκόσμια παραγωγή σταφίδων αύξανει άπος χρόνο σε χρόνο, έναν ή κατανάλωσις τούτων παραμένει στάσιμη. 'Ετσι ή πρόσφορά είναι μεγαλύτερη άπο τη ζήτησι καὶ οἱ τιμές στις ἀγορές τοῦ ἔξωτερικοῦ εὐρίσκονται καθηλωμένες σε ἐπιπέδα χαμηλά.

Κάτω άπο τὴν κατάστασι αὐτὴ ἡταν ἐπόμενο νὰ πάρῃ ή ποσότητα μιὰ ιδιαιτερή σημασία που ἐκδηλώνεται μὲ τὴν αὐξανόμενη ἀξίστι τῶν ἀγοραστῶν τοῦ ἔξωτερικοῦ γιὰ παράδοσι καρποῦ ἀπόλυτα καθαροῦ καὶ ύγιοντος καὶ μὴ περιέχοντο 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.

Και ἐπειδὴ η ποιότητα φτιάχνεται κυρίως ἀπὸ τὸν παραγωγό, ἀπευθυνόμεθα σ' αὐτὸν σήμερα γιὰ νὰ τοῦ πενενθυμίσουμε διτι μπορεῖ νὰ φτιάξῃ σταφίδη σὲ πολὺ καλὴ ποιότητα μὲ λίγη θέλησι καὶ ἐὰν ἐφαρμόσῃ τὶς πιὸ κάτω δόηγίες :

- 1) Κατάλληλο σταφιδάλων.
- 2) Κάλυψι τοῦ ἀλωνιοῦ μὲ σταφιδόχαρτο.

3) Ό τρυγητὸς νὰ γίνεται σὲ δύο ή καὶ σὲ τρία ἀκόμα χέρια. Νὰ κόβονται δέ, κάθε φορά, μόνον οἱ γονδρες σταφίδες (τσαμπιά).

4) Προσεκτικὸ καὶ αὐστηρὸ ξεδιάλεγμα τῶν σταφυλιῶν που ἔχουν πολλές

χονδρές ράγες, οἱ διποιες ἔχουν κουκούτσια, τῶν σάπιων σταφυλιῶν, καθὼς καὶ ἐκείνων ποὺ ἔχουν πολλές ἄσπρες ή κόκκινες ράγες. 'Όλα αὐτὰ τὰ σταφύλια νὰ ἀπλώνωνται γιὰ ἀποξήρανσι χωριστά. 'Η σταφίδα ποὺ θὰ προκύψῃ ἀπὸ τὰ βλαμμένα ή ἀκατάλληλα σταφύλια θὰ παραδίδεται στὸν Α.Σ.Ο. ως ποιοτικὴ διαλογή.

5) Ή τοποθέτησις τῶν σταφιδοπάνων γιὰ τὴν προσώλαιξι τῆς σταφίδας στὸ ἀλόνι, σὲ περίπτωσι βροχῆς, νὰ γίνεται σὲ σχῆμα στέγης. Τοῦτο ἐπιτυγχάνεται μὲ τὴν τοποθέτησι καὶ στερέωσι στὸ μέσον καὶ κατὰ μῆκος τοῦ ἀλωνιοῦ ἐνὸς ξύλινου τρίποδος σχήματος Πί (Π). Καλὸ τέντωμα τῶν πανιῶν μὲ στερέωσι του σὲ πασσάλους.

Προσοχὴ : Ποτὲ νὰ μὴ ρίχνετε τὸ πανί ἀπ' εὐθείας ἐπάνω στὰ σταφύλια ὅταν είναι ἀκόμη χλωρά· θὰ καταστραφοῦν ἀπὸ τὴν ἀνάπτυξι μούχλας.

6) Νὰ ἀφίνετε τὴ σταφίδα νὰ ξεραθῇ πολὺ καλά, τὸ δὲ τριψιμό της γιὰ τὴν ἀφύιρεσι τῶν κοτσάλων, νὰ γίνεται μὲ προσοχὴ μεγάλη.

Σχετικά μὲ τὴν χρησιμοποίησι χαρτοῦ (Α.Σ.Ο. ή Ἐμπορίου) γιὰ τὴν ἐπικύλυψι τῶν ἀλωνιῶν ἐπιθυμοῦμε νὰ τονίσουμε διτι τὸ ὄλικό άυτό, ἐνδο εἶναι τὸ φθηνότερο ποὺ μποροῦμε νὰ χρησιμοποιήσουμε, δὲν προξενεῖ καμμιά ἀπολύτως βλάβη στὴν ποιότητα, ἀν τὰ σταφύλια είναι γερά καὶ ώριμα. Αντίθετα μὲ στρωμένο ἀλόνι θὰ πάρουμε ἀπόλυτα καθαρὴ σταφίδα, ποὺ ἔχει μεγάλη ἀξία.

ΣΤΑΦΙΔΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ !

Μόνον η καλὴ ποιότητα τῆς Σταφίδος θὰ αὐξήσῃ τὸ εἰσόδημά σας.