

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2.2: Συγκομιδή ελιάς και σταφυλιού

Α. Ανταπόκριση

Διάλογος: Μαζεύουμε τις ελιές

Νίκος: Καλημέρα σε όλους. Όπως είπαμε, σήμερα θα πάμε να μαζέψουμε τις ελιές.

Μάριο: Σεπτέμβριος είναι ακόμα, τόσο νωρίς τις μαζεύετε στην Ελλάδα;

Νίκος: Φέτος θέλω να μαζέψουμε τις ελιές που είναι άγουρες, δηλαδή πράσινες, για να βγάλουμε το πρώτο λάδι, το αγουρέλαιο. Πέρσι τις μαζέψαμε από τον Νοέμβριο και μετά που ήταν μαύρες.

Μάριο: Και ποια διαφορά έχει το αγουρέλαιο από το άλλο λάδι;

Νίκος: Είναι πιο καλό από το κλασικό ελαιόλαδο, έχει πιο πολλές βιταμίνες, έτσι είναι σαν φάρμακο για τον οργανισμό. Και βέβαια έχει καλύτερη τιμή, θα πάρουμε περισσότερα λεφτά.

Μάριο: Τότε αξίζει!

Νίκος: Λοιπόν, θα πάρουμε μαζί μας τα πανιά, τις βέργες, τα χτένια, τη σκάλα και τα τελάρα.

Χασάν: Πάμε να τα φορτώσουμε στο αγροτικό;

Νίκος: Μισό λεπτό να δούμε πώς θα δουλέψουμε. Πρώτα εγώ μαζί με τον Χασάν θα στρώσουμε τα πανιά κάτω από το δέντρο για να πέφτουν οι ελιές.

Χασάν: Δύο πανιά είναι αρκετά για κάθε δέντρο;

Νίκος: Θα δούμε πρώτα πόσο μακριά κλαδιά έχει. Μετά θα αρχίσουμε να τινάζουμε τις ελιές με τις βέργες.

Μάριο: Και τα χτένια τι τα θέλουμε;

Νίκος: Τα χτένια τα θέλουμε για να βγάζουμε τις ελιές από τα χαμηλά κλαδιά, για το «άρμεγμα». Εσύ, Χασάν, πάρε τη σκάλα.

Χασάν: Εντάξει. Θα πάρω και το πριόνι μαζί για να κόψω τα χοντρά κλαδιά.

Νίκος: Σωστά. Προσέξτε όταν τινάζετε, να μην χτυπάτε δυνατά τα κλαδιά και τις ελιές, για να μην πληγώσουμε το δέντρο.

Χασάν: Ξέρουμε, και μετά θα καθαρίσουμε τα πανιά από τα πολλά φύλλα και θα ρίξουμε τις ελιές στα τελάρα.

Μάριο: Στα τελάρα ή στα σακιά;

Νίκος: Θα αρχίσουμε με τα σακιά και αν δεν είναι αρκετά, θα βάλουμε και στα τελάρα. Έτσι κι αλλιώς θα τις πάμε αμέσως στο ελαιοτριβείο, να είναι φρέσκο το λάδι που θα βγάλουμε.

Χασάν: Και εκεί τι θα τις κάνουν;

Νίκος: Αφού τις πλύνουν, θα τις βάλουν στο μηχάνημα να τις πιέσει για να βγει το λάδι.

Μάριο: Και τα κλαδιά τι θα τα κάνουμε;

Νίκος: Τα πολύ μικρά κλαδιά θα τα αφήσουμε στο κτήμα και αργότερα θα τα σπάσει ο καταστροφέας. Τα πιο μεγάλα κλαδιά θα τα κόψουμε με το πριόνι και θα τα βάλουμε σε μια μεριά. Μια άλλη μέρα θα έρθουμε να τα φορτώσουμε.

Χασάν: Και τι θα τα κάνεις;

Νίκος: Θα τα κάψουμε στο τζάκι τον χειμώνα. Και αν είναι πολλά, θα πουλήσουμε και σε άλλους. Θα δούμε.

Διάλογος: Μαζεύουμε τα σταφύλια

Θανάσης: Μεθαύριο τελειώνει ο Αύγουστος και μπαίνει ο Σεπτέμβριος, ο μήνας του τρύγου. Είναι καιρός να μαζέψουμε τα σταφύλια!

Αντρέας: Είναι έτοιμα;

Θανάσης: Δεν είδες; Μεγάλωσαν και το χρώμα τους άλλαξε. Έγιναν μοβ.

Αντρέας: Ναι, όμως, μερικά είναι πράσινα.

Θανάσης: Αυτό είναι αλήθεια, αλλά δεν γίνεται να είναι όλα τόσο ώριμα. Γι' αυτό τα κόβουμε με το χέρι και δεν έχουμε μηχανήματα.

Αντρέας: Τι θα πάρουμε μαζί μας, Θανάση;

Θανάσης: Λοιπόν, για να τα κόψουμε θα πάρουμε τις ψαλίδες, και τις μικρές και τις μεγάλες, και τα κοφίνια για να τα βάζουμε μέσα.

Αντρέας: Είναι πολλά τα σταφύλια. Θα φτάσουν τα κοφίνια;

Θανάσης: Έχεις δίκιο. Θα πάρουμε και μερικά πλαστικά τελάρα.

Αντρέας: Θα πάρει ώρες αυτό, ε;

Θανάσης: Ναι, γι' αυτό σκέφτηκα να πάμε αύριο από το πρωί, να έχουμε ώρες μπροστά μας. Θα έρθουν και άλλοι τρεις εργάτες μαζί μας.

Αντρέας: Και όταν τα μαζέψουμε, πού θα τα πάμε;

Θανάσης: Φέτος θα τα κάνουμε κρασί. Μόλις τα μαζέψουμε, θα τα πάμε στο οινοποιείο.

Αντρέας: Και εκεί τι γίνεται;

Θανάσης: Θα τα βάλουμε στο μηχάνημα που θα τα πιέσει για να χωρίσει τον χυμό από τις φλούδες και τα κουκούτσια. Ο χυμός που βγαίνει λέγεται μούστος. Μετά θα μείνει στο δοχείο για να γίνει η ζύμωση, δηλαδή να αρχίσει να γίνεται σιγά σιγά κρασί, και στο τέλος θα το βάλουμε στα βαρέλια.

Αντρέας: Ωραία, να πάρουμε και καπέλα μαζί μας, ο ήλιος καίει ακόμη!

A1 (Exercise A1). Ακούω άλλη μία φορά τον διάλογο και γράφω Σωστό στις προτάσεις που είναι σωστές και Λάθος στις προτάσεις που είναι λάθος.

0. Φέτος θα μαζέψουμε τις ελιές τον Σεπτέμβριο.	Σωστό
1. Το αγουρέλαιο έχει πιο λίγες βιταμίνες από το κλασικό λάδι.	
2. Τα πανιά τα στρώνουμε κάτω από το δέντρο.	
3. Με τα χτένια μαζεύουμε, «αρμέγουμε» τις ελιές που είναι πιο κοντά μας.	
4. Τις ελιές θα τις βάλουμε μόνο μέσα σε σακιά.	
5. Όλα τα κλαδιά θα τα σπάσει ο καταστροφέας.	
6. Ο Σεπτέμβριος είναι ο μήνας που μαζεύουμε τα σταφύλια.	
7. Δεν μαζεύουμε τα σταφύλια που δεν είναι ώριμα.	
8. Τα σταφύλια τα κόβουμε και τα βάζουμε μόνο μέσα σε κοφίνια.	
9. Το μέρος όπου φτιάχνουμε το κρασί λέγεται οινοπωλείο.	
10. Ο χυμός που βγαίνει από τα σταφύλια λέγεται μούστος.	

Απαντήσεις A1

1 Λάθος, 2 Σωστό, 3 Σωστό, 4 Λάθος, 5 Λάθος, 6 Σωστό, 7 Σωστό, 8 Λάθος, 9 Λάθος, 10 Σωστό

A2 (Exercise A2). Βάζω την κάθε λέξη στη θέση της και διαλέγω τη σωστή απάντηση.

1. Οι άγουρες ελιές...

α. είναι αυτές που τον Νοέμβριο.

β. βγάζουν το

γ. δεν είναι

αγουρέλαιο

πράσινες

μαζεύουμε

2. Για να μαζέψουμε τις ελιές...

α. πρώτα στρώνουμε τα

β. πρώτα τινάζουμε με τις

γ. χρειαζόμαστε μόνο τα

βέργες

πανιά

χτένια

3. Τα μεγάλα κλαδιά...

α. θα τα αφήσουμε όπως είναι στο

β. θα τα κάψουμε στο

γ. θα τα σπάσει ο

τζάκι

καταστροφέας

κτήμα

4. Ποιον μήνα μαζεύουμε τα σταφύλια;

α. Τον Αύγουστο που έχει

β. Τον Σεπτέμβριο, τον μήνα του

γ. Τον Αύγουστο που τα είναι κόκκινα.

τρύγου

σταφύλια

ζέστη

5. Για το μάζεμα των σταφυλιών παίρνουμε

α. ψαλίδες μικρές και

β. και κοφίνια.

γ. και τελάρια.

κοφίνια

ψαλίδες

μεγάλες

Απαντήσεις A2

1. α. μαζεύουμε β. αγουρέλαιο γ. πράσινες

2. α. πανιά β. βέργες γ. χτένια

3. α. κτήμα β. τζάκι γ. καταστροφέας

4. α. ζέστη, β. τρύγου, γ. σταφύλια

5. α. μεγάλες β. ψαλίδες γ. κοφίνια

A3 (Exercise A3). Μπορώ να απαντήσω στις ερωτήσεις με Ναι ή Όχι; Σε όσες δεν μπορώ, γράφω την απάντησή μου.

1. Γιατί μαζεύουμε τις ελιές τον Σεπτέμβριο;
.....

2. Το αγουρέλαιο είναι καλύτερο από το κλασικό λάδι;
.....

3. Πόσα πανιά στρώνουμε σε κάθε δέντρο;
.....

4. Με τις βέργες τινάζουμε τις ελιές;
.....

5. Στα κοφίνια βάζω τις ελιές;
.....

6. Τι είναι το ελαιοτριβείο;
.....

7. Ο Αύγουστος είναι ο μήνας του τρύγου;
.....

8. Γιατί δεν μαζεύουμε τα σταφύλια με μηχανήμα;
.....

9. Με τις ψαλίδες κόβουμε τα σταφύλια;
.....

10. Πώς λέγεται ο χυμός των σταφυλιών;
.....

11. Στο τέλος, πού βάζουμε το κρασί;
.....

Απαντήσεις A3

1. Γιατί θέλουμε να είναι άγουρες. 2. Ναι. 3. Όσα χρειάζεται. 4. Ναι. 5. Όχι. 6. Το μέρος όπου πάμε τις ελιές για να βγάλουμε το λάδι. 7. Όχι. 8. Γιατί δεν είναι όλα ώριμα. 9. Ναι. 10. Μούστος. 11. Στα βαρέλια.

B. Παραγωγή

Μαθαίνω περισσότερα για την ωρίμανση της ελιάς και των σταφυλιών, δηλαδή για τον τρόπο που μεγαλώνουν.

Πώς ωριμάζει η ελιά;

Η ελιά χρειάζεται 6 με 7 μήνες για να μεγαλώσει και να τη μαζέψουμε. Μέχρι να γίνει αυτό αλλάζει σε βάρος, σχήμα και χρώμα. Να θυμόμαστε ότι όλοι οι καρποί του δέντρου δεν μεγαλώνουν το ίδιο και ότι κάθε καρπός έχει 60% υγρασία, 30% λάδι και 10% πρωτεΐνες και άλλα στοιχεία.

1. Η άνοιξη είναι η περίοδος της ανθοφορίας, τότε που η ελιά αρχίζει να βγάζει τα άνθη της. Μέχρι τα μέσα του Μαΐου αυτή η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί.
2. Ακολουθεί η καρπόδεση, δηλαδή σχηματίζεται ο καρπός.
3. Τον Ιούνιο και τον Ιούλιο, η ελιά μεγαλώνει σιγά σιγά και φτιάχνει το κουκούτσι της.
4. Από τον Αύγουστο μέχρι τον Σεπτέμβριο, το κουκούτσι γίνεται σκληρό και η ελιά αποκτά σάρκα.
5. Τον Σεπτέμβριο, η ελιά είναι πιο βαριά και πράσινη.
6. Όσο περνούν οι μήνες, το χρώμα της γίνεται κόκκινο και στο τέλος μαύρο.
7. Όσο οι ελιές μένουν πάνω στο δέντρο και δεν ποτίζονται, ζαρώνουν.

Πώς ωριμάζει το σταφύλι;

Η ωρίμανση του σταφυλιού περνά από διάφορα στάδια. Σε αυτά αλλάζει το μέγεθος, το χρώμα, το άρωμα και η γεύση του. Χρειάζεται αρκετό νερό για να μεγαλώσει. Οι λευκές ποικιλίες ωριμάζουν πιο εύκολα από τις άλλες. Κάθε σταφύλι αποτελείται από περίπου 82% σάρκα, 12% φλούδα και 6% κουκούτσι.

1. Στην αρχή γίνεται η καρπόδεση και σχηματίζεται μια μικρή ρόγα.
 1. Η ρόγα είναι πράσινη, ενώ η γεύση της έντονα ξινή.
 2. Σιγά σιγά, η ρόγα αλλάζει χρώμα, μεγαλώνει και γίνεται πιο μαλακή. Στις ερυθρές ποικιλίες γίνεται κόκκινη, ενώ στις λευκές το χρώμα της γίνεται πολύ ανοιχτό πράσινο.
 3. Το σταφύλι ωριμάζει και παίρνει το τελικό του σχήμα.
 4. Μετά το στάδιο της ωρίμανσης είναι το στάδιο της υπερωρίμανσης. Το σταφύλι χάνει το νερό του, ζαρώνει και γίνεται σταφίδα.

Κόβουμε τα σταφύλια στο στάδιο ωρίμανσης που πρέπει, ανάλογα με το κρασί που θέλουμε να βγάλουμε. Για παράδειγμα, οι ερυθρές ποικιλίες είναι έτοιμες όταν το κοτσάνι γίνεται καφέ. Επίσης, τα ώριμα σταφύλια βγαίνουν πιο εύκολα από το κοτσάνι τους και αν τα δοκιμάσουμε, είναι γλυκά!

B1 (Exercise B1). Αντιστοιχίζω τις λέξεις της ίδιας οικογένειας.

η ανθοφορία		μαζεύω
η καρπόδεση		σχηματίζω
το σχήμα		το άνθος
η ωρίμανση		ο καρπός
το τίναγμα		κόβω
το μάζεμα		ωριμάζω
το κόψιμο		τινάζω

Απαντήσεις B1

η ανθοφορία-το άνθος, η καρπόδεση-ο καρπός, το σχήμα-σχηματίζω, η ωρίμανση-ωριμάζω, το τίναγμα-τινάζω, το μάζεμα-μαζεύω, το κόψιμο-κόβω

B2 (Exercise B2). Στην εικόνα υπάρχουν λέξεις που τελειώνουν σε -είο και δείχνουν έναν τόπο. Τρεις από αυτές έχουν σχέση με το λάδι και το κρασί. Τις υπογραμμίζω και με καθεμία γράφω μία πρόταση.



.....

.....

.....

Απαντήσεις B2

ελαιοτριβείο, οινοποιείο, οινοπωλείο

B3 (Exercise B3). Συμπληρώνω τα κενά με τη σωστή λέξη από το πλαίσιο.

σάρκα, ωριμάσει, μεγαλώσει, μέγεθος, ζαρώνουν, κόκκινο, φλούδα

Καθώς οι καρποί μεγαλώνουν, αλλάζει το, το χρώμα, το άρωμα και η γεύση τους.

Η ελιά χρειάζεται περισσότερο από μισό χρόνο για να

Η ελιά αποτελείται από τη και το κουκούτσι.

Όσο οι ελιές δεν ποτίζονται,

Η του σταφυλιού είναι σκληρή, ενώ η σάρκα του μαλακή.

Το σταφύλι που θα βγάλει κρασί, όσο μεγαλώνει κοκκινίζει.

Αν το σταφύλι πολύ, γίνεται πολύ γλυκό.

Απαντήσεις B3

μέγεθος, ωριμάσει, σάρκα, ζαρώνουν, φλούδα, κόκκινο, μεγαλώσει

Γ. Αλληλεπίδραση

Γ1 (Exercise C1). Αντιστοιχίζουμε τις εικόνες με τις λέξεις/φράσεις.

Α. Το οινοποιείο.	1. 
Β. Το λευκό και το κόκκινο κρασί.	2. 
Γ. Το αγουρέλαιο.	3. 
Δ. Οι πράσινες ελιές μέσα σε τελάρα.	4. 

Ε. Τα σταφύλια μέσα σε κοφίνι.	5. 
ΣΤ. Στο ελαιοτριβείο βγαίνει το λάδι.	6. 
Ζ. Το άνθος της ελιάς.	7. 
Η. Τα σταφύλια είναι ακόμη μικρά, πράσινα και ξινά.	8. 
Θ. Το αμπέλι γεμάτο με σταφύλια.	9. 

Ι. Στο ελαιοτριβείο, οι ελιές πλένονται με νερό πριν γίνουν λάδι.	10. 
Κ. Οι ελιές πάνω στα πανιά.	11. 
Λ. Οι ελιές από πράσινες γίνονται κόκκινες και στο τέλος μαύρες.	12. 

Απαντήσεις Γ1

Α6, Β5, Γ11, Δ7, Ε2, ΣΤ1, Ζ9, Η3, Θ12, Ι4, Κ8, Λ10

Γ2 (Exercise C2). Περιγράψω τις εικόνες μαζί με ένα άλλο άτομο. Διαλέγει ο καθένας από μία.

(download)

<https://elements.envato.com/olive-harvesting-DB3Q2V9>

<https://elements.envato.com/african-farmer-harvesting-grapes-PS3ZP3T>

<https://elements.envato.com/couple-harvesting-olive-with-rack-LR8BPA9>

<https://elements.envato.com/woman-bending-over-with-gloves-and-secateurs-in-a--6GV9QED>

Γ3 (Exercise C3). Μαζί με ένα άλλο άτομο διαλέγω τις προτάσεις για το μάζεμα της ελιάς και των σταφυλιών και τις βάζω σε σειρά μέσα στο πλαίσιο.

Τα βάζω μέσα σε κοφίνια ή τελάρια.
 Στρώνω τα πανιά.
 Κόβω τα σταφύλια με την ψαλίδα.
 Τινάζω με τις βέργες.
 Κόβω μερικά κλαδιά.
 Βγάζω τα πολλά φύλλα από τα πανιά.
 Ρίχνω τις ελιές μέσα στα σακιά.
 Αρμέγω με τα χτένια.
 Πηγαίνω στο ελαιοτριβείο.
 Πηγαίνω στο οινοποιείο.
 Δεν κόβω όσα δεν είναι ώριμα.
 Φορτώνω τα σακιά στο αγροτικό.

Η ελιά

Το σταφύλι

Απαντήσεις Γ3

Η ελιά	Το σταφύλι
Στρώνω τα πανιά.	Κόβω τα σταφύλια με την ψαλίδα.
Τινάζω με τις βέργες.	Δεν κόβω όσα δεν είναι ώριμα.
Αρμέγω με τα χτένια.	Τα βάζω μέσα σε κοφίνια ή τελάρια.
Κόβω μερικά κλαδιά.	Πηγαίνω στο οινοποιείο.
Βγάζω τα πολλά φύλλα από τα πανιά.	
Ρίχνω τις ελιές μέσα στα σακιά.	
Φορτώνω τα σακιά στο αγροτικό.	
Πηγαίνω στο ελαιοτριβείο.	

Δ. Καθοδήγηση

Δ (Exercise D)

Διαβάζω το παρακάτω κείμενο με συμβουλές για τους κινδύνους που υπάρχουν κατά το μάζεμα των καρπών και τι πρέπει να προσέχω.

Έπειτα, συμπληρώνω τα κενά με τη σωστή λέξη:

τελάρρα, κλαδιά, εργαλεία, καπέλο, οδηγίες, νερό, έντομα, καιρός, σκάλα, προσοχή.

Όταν μαζεύω τους καρπούς, πρέπει να είμαι προσεκτικός!

- Ο πρέπει να είναι καλός και να μην έχει βρέξει τις προηγούμενες μέρες.
- Κοιτάζω αν τα μου είναι σε καλή κατάσταση.
- Φοράω άνετα ρούχα.
- Βάζω για να προστατευτώ από τον ζεστό ήλιο.
- Δεν τρώω πολύ πριν από τη δουλειά.
- Όταν τινάζω τις ελιές, προσέχω να μη με χτυπήσουν στα μάτια, ειδικά τα
- Κάνω τη δουλειά μου με και χωρίς να βιάζομαι.
- Ακούω τις που μου δίνουν οι συνεργάτες μου.
- Αν νιώσω κούραση, κάνω διάλειμμα: κάθομαι σε έναν ίσκιο, πίνω και τρώω λίγο.
- Όταν ανεβαίνω στη, ζητάω από κάποιον να την κρατάει.
- Χρησιμοποιώ το πριόνι με μεγάλη προσοχή.
- Φοράω γάντια για να κόψω τα σταφύλια, γιατί μπορεί να με τσιμπήσουν, όπως σφήκες και μέλισσες.
- Όταν σηκώνω τα σακιά ή τα, προσέχω τη μέση μου.

Απαντήσεις Δ

καιρός, εργαλεία, καπέλο, κλαδιά, προσοχή, οδηγίες, νερό, σκάλα, έντομα, τελάρρα