

Ελιά

του ήλιου η θυγατέρα



Χατζηκυριάκος Γκίκας, Ελαιόδενδρα Κέρκυρα 1978

ΠΟΡΤΑΡΙΑ 2002



Ελιά

ΣΚΟΠΟΣ:

Το σχέδιο project “Ελιά” σκοπεύει να βοηθήσει τα παιδιά να κατανοήσουν τις παραγωγικές διαδικασίες του τόπου μας. Να ενεργοποιηθούν δημιουργικά μέσα από συγκεκριμένες δραστηριότητες και να αναπτύξουν συναισθηματικές δεξιότητες.

ΣΤΟΧΟΙ:

Να καταλάβουν τις ευεργετικές ιδιότητες της ελιάς στη διατροφή τους.
Να κατανοήσουν τη μακραίωνη σχέση των Ελλήνων με την ελιά (από την αρχαιότητα έως σήμερα)
Να αισθανθούν ότι είναι θείο δώρο.

ΘΕΜΑΤΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ:

Γλώσσα:

Αναγνωστικές δεξιότητες σε συνεργασία με τους γονείς (συνανάγνωση).
Αξιοποίηση και -ε και του -ια.
Αξιοποίηση του λεξιλογίου σχετικού με την ελιά.

Μαθηματικά:

Άσκηση γύρω από την πρόσθεση αριθμών έως το 5 με εικονίδια σχετικά με το θέμα.

Εμείς κι ο Κόσμος:

Να γνωρίσουν την προσφορά αυτών των δένδρων στην καθημερινή ζωή του Έλληνα από τα μυθικά χρόνια έως σήμερα.

Λαϊκή Παράδοση

Να γνωρίσουν παροιμίες-αινίγματα-τραγούδια δημοτικά για την ελιά και να γνωρίσουν αντίστοιχες παραγωγικές δραστηριότητες.

Εικαστικά:

Να δημιουργήσουν σχετικά θέματα με διάφορες τεχνικές με βάση φύλλα και καρπούς των δένδρων του σχεδίου.

Μουσική:

Να διδαχτούν παραδοσιακά τραγούδια αφιερωμένα στην ελιά.

Αγωγή Υγείας.

Προβολή της μεσογειακής διατροφής που βασίζεται στο λάδι.

Δραστηριότητες

Επίσκεψη στον ελαιώνα των Καλών Νερών και το ελαιοτριβείο Ξυράφη - Παπά (Αφέτες, 13/11/02)

Δοκιμάζουμε το λάδι και τις ελιές στο εστιατόριο του Σχολείου (Δευτέρα, 18/11/02)

Παρασκευή στη κουζίνα του Σχολείου διαφόρων ειδών ελιάς για το σπίτι με την συνεργασία γονέων (Πατσιαστές, Ξυδάτες κλπ) (Τρίτη, 19/11/02)

Η Ιστορία για την Ελιά

Τα κείμενα που ακολουθούν προτείνονται για συνανάγνωση και αξιοποίηση λεξιλογίου.

Η εξέταση των αρχαιολογικών στοιχείων που αφορούν τη χρήση και τη σημασία της ελιάς στην αρχαιότητα επιβεβαιώνει ότι αυτή αποτελούσε ένα από τα χρησιμότερα και πιο αγαπητά δένδρα των Ελλήνων, λόγω της ιερότητός της, της οικονομικής σημασίας της και των ποικίλων χρήσεων των προϊόντων της στην καθημερινή και στη θρησκευτική ζωή.

Παλαιότερα είχε υποστηριχθεί εσφαλμένα ότι η καλλιέργειά της μεταφέρθηκε στην Ελλάδα από την Παλαιστίνη. Νεότερα στοιχεία που προέκυψαν από ανάλυση γύρης μαρτυρούν την παρουσία της στον ελλαδικά χώρο από τη νεολιθική εποχή. Συστηματική καλλιέργειά της πιστοποιήθηκε και στη μυκηναϊκή περίοδο σε διάφορα σημεία της Ελλάδας. Αλλά και οι πινακίδες της Γραμμικής Β' από τα αρχεία των ανακτόρων Κνωσού, Πύλου και Μυκηνών μαρτυρούν την οικονομική σημασία της κατά τον 14ο και τον 13ο αι. Π.Χ.

Στην Κνωσό και στις Αρχάνες βρέθηκαν μέσα σε αγγεία κουκούτσια από ελιές, ενώ στη Ζάκρο βρέθηκαν ολόκληρες ελιές με τη σάρκα τους, που χρονολογούνται περί το 1450 π.Χ. Επίσης κουκούτσια ελιάς βρέθηκαν σε τάφους της Μεσαράς, ενώ σε άλλα σημεία της Κρήτης βρέθηκαν ελαιοπιεστήρια υστερομυκηναϊκής II και III περιόδου (1450 - 1200 π.Χ.).

Ελιές απεικονίζονται και σε έργα τέχνης της εποχής αυτής. Μια τοιχογραφία του ανακτόρου της Κνωσού του 16ου αι. π.Χ. αποτελεί θαυμάσια απεικόνιση ελαιώνα, ενώ τα χρυσά ποτήρια από τον μυκηναϊκό τάφο του Βαφειού Λακωνίας (16ος αι. π.Χ.) κοσμούνται με παράσταση ελαιοδένδρων.

Τι αναφέρει η μυθολογία

Σύμφωνα με τη μυθολογία την ελιά έφερε στους Έλληνες η Αθηνά, η οποία δίδαξε και την καλλιέργειά της. Είναι χαρακτηριστικό το γνωστό επεισόδιο της φιλονικίας της Αθηνάς με τον Ποσειδώνα για το όνομα της Αθήνας. Στην Ακρόπολη υπήρχε η ιερή ελιά της Αθηνάς, η πρώτη ελιά που η Θεά χάρισε στους Έλληνες, και στην Ακαδημία οι 12 ιερές ελιές, οι **μιορμιαί**, και ο ιερός ελαιώνας από τον οποίο προερχόταν το λάδι που δινόταν ως έπαθλο στους νικητές των Παναθηναίων. Ενδεικτικό της σημασίας της ελιάς για την Αθήνα είναι ότι οι Αθηναίοι στα νομίσματά τους απεικόνιζαν την Αθηνά με στεφάνι ελιάς στο κράνος της και έναν αμφορέα με λάδι ή κλαδί ελιάς.

Μια άλλη παράδοση αναφέρει ότι ο Ηρακλής (του οποίου το ρόπαλο ήταν από αγριελιά) έφερε βλαστάρι ελιάς από τη χώρα των Υπερβορείων (μυθικός λαός που οι Έλληνες πίστευαν ότι κατοικούσε πέρα από τον Βορρά ή κατά άλλη ερμηνεία στον ουρανό) και το φύτεψε στην Ολυμπία. Με τα κλαδιά του *κοτίνου*, της αγριελιάς αυτής, στεφανώνονταν οι ολυμπιονίκες. Με κλάδους ελιάς ήταν στεφανωμένο και το χρυσελεφάντινο άγαλμα τού Διός στην Ολυμπία, έργο του Φειδία, ένα από τα επτά θαύματα τού αρχαίου κόσμου.

Το λάδι ως αιτία πολέμου

Το λάδι αποτελούσε σημαντικότατο παράγοντα της αρχαίας ελληνικής οικονομίας. Οι Σπαρτιάτες εισβάλλοντας στην Αττική κατά τον Πελοποννησιακό Πόλεμο κατέστρεψαν τους ελαιώνες της, αλλά και οι Αθηναίοι με τον Περικλή έκοψαν τα ελαιόδένδρα των πεδιάδων της Κυνουρίας και της Αργολίδος.

Οι αρχαίες πηγές αναφέρουν αρκετές παρόμοιες περιπτώσεις, κατά τις οποίες ο εχθρικός στρατός με την καταστροφή των ελαιοδένδρων έπληττε την οικονομία του τόπου για πολλά χρόνια έως ότου ξανααναπτυχθεί ο ελαιώνας.

Κάποιες φορές η μεγάλη παραγωγή λαδιού δεν ήταν ευλογία για τον τόπο. Στην περίπτωση της Θυρεάτιδος ο πλούτος της πεδιάδας στο λάδι φαίνεται ότι αποτέλεσε μία από τις αιτίες συγκρούσεων μεταξύ Σπάρτης και Αργους επί εννέα αιώνες.

Το πλεόνασμα της παραγωγής αποθηκευόταν σε μεγάλους πήλινους πίθους ή διακινούνταν μέσω χερσαίου και θαλασσίου εμπορικού δικτύου, με κύριο προορισμό την αγορά του Ευξείνου Πόντου.

Για τη χερσαία μεταφορά του, χρησιμοποιούσαν ασκούς φορτωμένους σε υποζύγια, ενώ για τη θαλάσσια το συσκεύαζαν σε οξυπύθμενους αμφορείς. Φημισμένο ήταν το ανοιχτόχρωμο λάδι της Σάμου και των Θουρίων της Μεγάλης Ελλάδας.

Σε κακές χρονιές όμως οι περιοχές που παρήγαν λάδι όχι μόνο δεν είχαν πλεόνασμα να εμπορευτούν, αλλά υπήρχε τόση έλλειψη, ώστε θεωρούσαν ευτυχές το να βρουν λάδι στην αγορά για την κάλυψη των αναγκών τους. Σε ψήφισμα του 2ου αι. π.Χ. οι Αθηναίοι τίμησαν έναν έμπορο λαδιού που είχε σταθμεύσει στον Πειραιά, γιατί δέχθηκε να πουλήσει σ' αυτούς το φορτίο των 56.000 λίτρων λαδιού που προόριζε αρχικά για τον Βόσπορο.



Διατροφή και υγιεινή

Το λάδι αποτελούσε από την αρχαιότητα βασικό στοιχείο της ελληνικής διατροφής. Τρεις ήταν οι ποιότητες λαδιού. *Ωμοτριβές ή ομφάκινον* ονομαζόταν το αρίστης ποιότητας και εξαγόταν από ελιές αγουρωπές, χωρίς ξεθέρμισμα. Το *δεύτερον γέυματος* ήταν το καλής ποιότητας λάδι. *Χυδαίον έλαιον* χαρακτήριζαν το κατώτερης ποιότητας λάδι από ελιές υπερώριμες ή χτυπημένες.

Το λάδι εκτός από βασική τροφή αποτελούσε απαραίτητη καύσιμη ύλη για φωτισμό, αφού με λάδι έκαιγαν οι λύχνοι. Αυτή η χρήση του επιβιώνει σήμερα στα καντήλια.

Διαδεδομένη επίσης ήταν η χρήση του στη σωματική υγιεινή. Επάλειψη του σώματος με λάδι προστάτευε από τον ήλιο ή το ψύχος. Μετά το λουτρό γινόταν επάλειψη του σώματος και της κόμης με αρωματικό λάδι, καθώς αυτό ήταν το βασικό συστατικό πολλών αρωμάτων.

Η παραγωγή αρωματικού λαδιού στην Ελλάδα μαρτυρείται στη μυκηναϊκή εποχή από τις πινακίδες Γραμμικής Β΄ της Πύλου. Επίσης ο Θεόφραστος στο έργο του *Περί Οσμών* και ο Διοσκουρίδης σώζουν πληροφορίες για τα υλικά και τις συνταγές παραγωγής αρωματικού λαδιού.



Θεραπευτικές ιδιότητες

Το λάδι χρησιμοποιούνταν στην αρχαιότητα και για τις θεραπευτικές ιδιότητές του. Στον Ιπποκράτειο Κώδικα αναφέρονται περισσότερες από 60 φαρμακευτικές χρήσεις του. Ήταν κατάλληλο για τη θεραπεία δερματικών παθήσεων, ως επουλωτικό και αντισηπτικό σε τραύματα, εγκαύματα και γυναικολογικές ασθένειες. Πιθανόν χρησίμευε και ως μέσον αντισύλληψης. Επίσης το χρησιμοποιούσαν ως εμετικό αλλά και για προβλήματα των αφτιών.

Ως τροφή βοηθούσε την αντιμετώπιση καρδιακών παθήσεων. Εκτός από το λάδι, για τις θεραπευτικές τους ιδιότητες χρησιμοποιούσαν και τα φύλλα και άνθη της ελιάς από τα οποία παρασκεύαζαν αφέψημα πού το χρησιμοποιούσαν ως κολλύριο, για την αντιμετώπιση της φλόγωσης των ούλων και τού έλκους του στομάχου.

Το λάδι χρησιμοποιούνταν επίσης και ως λιπαντικό, π.χ. σε μετάλλινους μηχανισμούς ή ξύλινα εξαρτήματα. Για τη συντήρηση του ελεφαντοστού, του δέρματος και του μετάλλου χρησιμοποιούσαν αλοιφή με βάση το λάδι. Η συντήρηση του χρυσελεφάντινου αγάλματος του Διός στην Ολυμπία, σύμφωνα με πληροφορίες των πηγών, γινόταν με λάδι.

Οι ποικιλίες της ελιάς

Ποικίλες ήταν οι χρήσεις του λαδιού για θρησκευτικούς σκοπούς. Με λάδι έκαναν σπονδές στους βωμούς, άλειψαν επιτύμβιες στήλες ή έσπενδαν πάνω σε ιερές πέτρες. Η αρχαία χρήση του λαδιού και του κρασιού στην ταφική τελετουργία έχει διατηρηθεί και στη χριστιανική θρησκεία.

Οι βρώσιμες ελιές αποτελούσαν βασικά στοιχείο της διατροφής, κυρίως όσων γευμάτιζαν εκτός σπιτιού εργαζόμενοι στην ύπαιθρο, σε ταξίδια, ή σε εκστρατείες. Οι ελιές προσφέρονται για τέτοια χρήση αφού μεταφέρονται εύκολα, δεν αλλοιώνονται και έχουν μεγάλη θρεπτική αξία. Σε διάφορες ανασκαφές έχουν βρεθεί κουκούτσια από ελιές που αποτελούν τροφικά κατάλοιπα.

Οι αρχαίοι συγγραφείς σώζουν πληροφορίες για τη μεγάλη ποικιλία βρώσιμων ελιών. *Θλασταί ελαίαι* ήταν πιθανόν οι τσακιστές μαύρες ελιές, οι οποίες αναφέρεται ότι ήταν εύπεπτες.

Κολυμβάδες ονομάζονταν οι ελιές που έπλεαν σε άλμη. Η κατανάλωσή τους ήταν διαδεδομένη.

Οι αλμάδες ήταν παραπλήσια ποικιλία με τις προηγούμενες. Ίσως πρόκειται για *κολυμβάδες* στο πρώτο στάδιο της επεξεργασίας τους με αλάτι.

Γογγύλαι ονομάζονταν οι σφαιρικές ελιές, πιθανόν οι σημερινές καρυδοελιές.

Δρυπετείς ήταν οι υπερώριμες ζαρωμένες ελιές, οι οποίες καταναλώνονταν χωρίς επεξεργασία.

Οι μέλαινοι αναφέρεται από τον Αθήναιο ότι ήταν δύσπεπτες.

Οι πιτυρίδαι ήταν μικρές, είχαν το χρώμα του πίτουρου και συλλέγονταν προτού ωριμάσουν.

Οι στεμφυλίδες ήταν μαύρες ελιές από τις οποίες γινόταν το *στέμφυλον*, πολτός από τριμμένες ελιές, ο οποίος μαζί με μυρωδικά, λάδι και ξίδι έκανε το *επίτυρον*, το οποίο προφανώς καταναλωνόταν με τυρί.

Η επεξεργασία μερικών ειδών ελιών για κατανάλωση δεν διέφερε από τη σημερινή. Μετά το ξεπίκρισμα με νερό και αλάτι παρέμεναν μερικές ώρες στο ξίδι και τελικά αποθηκεύονταν μέσα σε λάδι. Για άλλα είδη, αντίθετα, χρησιμοποιούσαν υλικά που είναι ασυνήθιστα για τη σημερινή πρακτική, δηλαδή μετά το ξεπίκρισμα αναφέρεται ότι τις έβαζαν σε ξίδι, βρασμένο κρασί και μέλι, προσθέτοντας διάφορα μυρωδικά, μάραθο, κύμινο, απήγανο, μέντα, κοριανόδρο.



Το ξύλο και τα κλαδιά

Εκτός από το λάδι και τις ελιές, το ξύλο της ελιάς χρησιμοποιούνταν ως **καύσιμη ύλη**, για **ξυλοδεσιές** στην αρχιτεκτονική, για **εμπόλια** στη σύνδεση κιώνων, για **στειλεούς** αγροτικών και άλλων εργαλείων, αλλά και για την κατασκευή **ξοάνων** θεών και άλλων **ξύλινων αγαλμάτων**.

Τα φύλλα και οι κλάδοι της ελιάς χρησιμοποιούνταν για **στρώματα**. Σε τέσσερις τάφους των Φερών του τέλους του 5ου αι. π.Χ., στους οποίους σώθηκαν πολλά οργανικά αντικείμενα, οι νεκροί είχαν τοποθετηθεί σε παχύ στρώμα από κλώνους ελιάς. Προφανώς αυτά συνέβαινε και σε άλλους τάφους στους οποίους τα οργανικά υλικά δεν διατηρήθηκαν.

Στις Συρακούσες, σε περιπτώσεις ψηφοφορίας για εξοστρακισμό, το όνομα αυτού που ήθελαν να εξοριστεί γραφόταν με μελάνι πάνω σε φύλλα ελιάς (**πεταλισμός**). Σε κάποιες περιπτώσεις οστρακισμού, με φύλλα ελιάς ψήφιζαν και στη Βουλή των Αθηνών (**εκφυλλοφορία**).

Είναι επομένως σαφές ότι η ελιά - για το λάδι, τις βρώσιμες ελιές, το ξύλο ακόμη και τα φύλλα της - είχε κυρίαρχη παρουσία στην ιδιωτική και δημόσια ζωή των Ελλήνων. Αλλά και η ελληνική υπαίθρος στην οποία κυριαρχούσαν τα ελαιόδενδρα αποτελούσε το θαυμάσιο σκηνικό της ζωής τους, το οποίο αναμφισβήτητα επέδρασε στην απέριττη και αρμονική αισθητική που ανέπτυξαν.

Αυτή η εποχή του έτους είναι η εποχή συγκομιδής τού καρπού, κατά την οποία ο πληθυσμός της ελληνικής υπαίθρου εργάζεται σκληρά στους ελαιώνες, όπως και οι πρόγονοί του από την αρχαιότητα ως σήμερα, θερμαίνοντας τις ψυχρές ημέρες με τις φωνές τους, τους ήχους των ραβδιών και των πριονιών και την ασταμάτητη μουσική του πολύτιμου καρπού που πέφτει στα πανιά.



ΤΟΥ ΗΛΙΟΥ Η ΘΥΓΑΤΕΡΑ

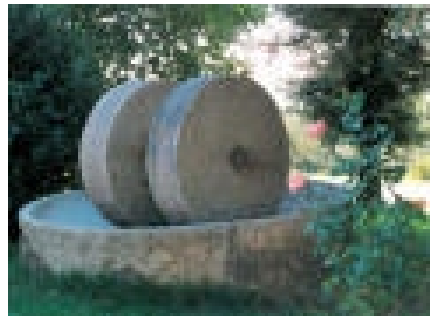
Έρχονται εργάτες, **ραβδίζουν** τις ελιές, πέφτει ο καρπός στα **λιόπανα**. Βουνό απ' τον ευλογημένο τον καρπό! Παλιότερα μάζευαν και το **χαμολόι**. Φτώχεια, βλέπεις. Το δειλινό γινόταν το **λίχνισμα**, δηλαδή το καθάρισμα των ελιών από τα **λιόφυλλα** και τα κλαριά που σπάσανε **στο ράβδο**.

Καθαρισμένος ο καρπός, έτοιμος πια σε σακιά, φορτώνεται στα τρακτέρ και μεταφέρεται στο **λιοτριβί**. Ε, φουκαρά κυρ-Μέντη μου, που κάποτε εσύ την έκανες τούτη τη δουλειά!

Μα ο κόπος δεν τελειώνει εδώ. Δεν είσαι εσύ ο μοναδικός που πας τις ελιές σου στο λιοτριβί. Καρτεράς όσο να 'ρθει η σειρά σου, πιάνεις κουβέντα, ξενουχτάς, και στις φωτιές που έχουν ανάψει, **για να ζεστάνουν νερό, ψήνεις φέτες ψωμιού, που τις τρως βουτώντας τες στο φρέσκο λάδι** που μυρίζει ελιά! Χαζεύεις **τις πέτρινες ρόδες του λιοτριβιού** που γυρίζουν, γυρίζουν, γυρίζουν και κάνουν **πολύ** τις ελιές.

Αυτόν τον πολύ ύστερα τον βάζουν μέσα σε **ειδικούς ντορβάδες (τσαντίλια)**. Τους ντορβάδες αυτούς τους τοποθετούν τον έναν πάνω στον άλλον **στο πιεστήριο**. Όταν αρχίσει να δουλεύει το πιεστήριο **βρέχουν με καυτό νερό**, «ζεματάνε» τους ντορβάδες που έχουν τον πολύ. Αυτό γίνεται για να χωρίσει το λάδι από το **λιόζουμο**.

Σε λίγο, να ο κόπος σου, ο μόχθος όλης της χρονιάς, εκεί μπροστά στα μάτια σου, γίνεται λάδι, ευλογημένο λαδάκι του Θεού.



Παραδοσιακό λιοτριβί



Ελιά























































Στην κουφάλα σου εφώλιασε μελίτσι.
Γέρικη ελιά, που γέρνεις με τη λίγη
πρασινάδα που ακόμα σε τυλίγει
Σα νάθελε να σε νεκροστολίσει.
Και το κάθε πουλάκι στο μεθύσι
Της αγάπης πιπίζοντας ανοίγει
Στο κλαρί σου που δε θα ξανανθήσει.
Ω πόσο στη θανά σου θα σε γλυκάνουν.
Με τη μαγευτική βοή σου κάνουν
ολοζώντανης νιότης ομορφάδα.
που σα θύμισες μέσα σου πληθαίνουν
Ω να μπορούσαν έστι να πεθαίνουν
Κι' άλλες ψυχές της ψυχής σου αδερφάδες!

12 Ιουνίου 1899 Λορέντζος Μαβίλης



Σταυρόλεξο

1. Γίνεται με το κατακάθι του λαδιού.
2. Αναμμένο με λάδι μπαίνει μπροστά στο εικόνισμα.
3. Αλέθει τις ελιές (τοπική έκφραση)
4. Μας δίνει το λάδι.
5. Θεά που είχε σαν σύμβολο της την ελιά.

	2				3					
1										
										
4										
										
5										
										
6										
										





©

6/θ ΠΙΛΟΤΙΚΟ ΟΛΟΗΜΕΡΟ
ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΣΧΟΛΕΙΟ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ
“Ν. ΤΣΟΠΟΤΟΣ”

370.10 ΠΟΡΤΑΡΙΑ
ΤΗΛ. 24280 99440
E-mail: sxoleio-portarias@argo.net.gr

Σχέδιο project: Μαρία Σαμαρά , Βιβή Καραϊσκου, Γραμματή Μακέλη

Επιμέλεια - Ηλεκτρονική Επεξεργασία: Ηρακλής Καραγιάννης

