

Ποιο προϊόν στήριξε την οικονομία του τόπου σου;

Η προσπάθεια ανάπτυξης της ελληνικής οικονομίας στα τέλη του 19ου – αρχές 20ού αιώνα στηρίχτηκε στην παραγωγή και το εμπόριο των προϊόντων της ελληνικής γης.

Ο καπνός, το βαμβάκι, η σταφίδα, η ελιά, τα δημητριακά αποτελούν τα κυριότερα είδη όχι μόνο της γεωργικής παραγωγής αλλά και του εξαγωγικού εμπορίου.

Συνδέεται ο τόπος σου ή η ευρύτερη περιοχή στην οποία ανήκει, με κάποια από αυτές τις καλλιέργειες; Οργάνωσε μια μικρή έρευνα με τους συμμαθητές σου για να μάθετε τα μυστικά παραγωγής του προϊόντος, που στήριξε την οικονομία του τόπου σου.

Τα παρακάτω στοιχεία ίσως σας φανούν χρήσιμα για να ξεκινήσετε την έρευνά σας:

Η καλλιέργεια του καπνού



Ο καπνός σπέρνεται με σπόρο σε προφυλαγμένα σπορεία. Μόλις τα φυτά αποκτήσουν 4-6 φύλλα μεταφυτεύονται στον αγρό. Η ωρίμανση των φύλλων αρχίζει μετά από 2 μήνες. Ακολουθεί η συγκομιδή ξεκινώντας από τα χαμηλότερα φύλλα, που ωριμάζουν νωρίτερα. Τα ώριμα φύλλα διακρίνονται από κίτρινες, μεγάλες κηλίδες και μαζεύονται προ της ανατολής του ήλιου. Η τελείωση της ωρίμανσης (ίδρωμα) γίνεται μέσα σε αποθήκες, όπου τα φύλλα στοιβάζονται και σκεπάζονται. Μετά βελονιάζονται από τη βάση τους και γίνονται αρμαθίες, για να αποξηρανθούν σε ξηραντήρια

(λιάστρες) και να γίνουν κατακίτρινα. Γύρω στο Νοέμβριο τα ξηρά φύλλα νοτίζουν και τότε είναι έτοιμα να συσκευασθούν σε δέματα, χωρίς να θρύβονται. Από εδώ θα βγουν τα βιομηχανοποιημένα προϊόντα.

Την επεξεργασία καπνών παρουσιάζουν οι μαθητές του Γυμνασίου Νέου Σουλίου Σερρών, στην ηλεκτρονική διεύθυνση:

<http://gym-n-souliou.ser.sch.gr/photosouli/photokapna.htm>

Η επεξεργασία του βαμβακιού



Μετά την πρωτογενή παραγωγή, την αγροτική καλλιέργεια, το πρώτο στάδιο επεξεργασίας του βαμβακιού είναι η *εκκόκκιση*. Εκεί διαχωρίζονται τα συστατικά που περιέχονται στην κάψα του βαμβακιού, ώστε να είναι δυνατή στη συνέχεια η παραγωγή νήματος και υφάσματος ή υποπροϊόντων, όπως το βαμβακέλαιο και βαμβακόπιτα. Ο καρπός της βαμβακιάς περιέχει, κατ' αναλογία βάρους και κατά μέσο όρο, 32-33% εκμεταλλεύσιμες ίνες για νήμα, 52-54% βαμβακόσπορο για ζωοτροφή ή επεξεργασία και 14-16% ίνες μικρού μήκους, φύλλα και σκόνη. Τα ποσοστά διαφέρουν ανάλογα με τον τόπο και τους τρόπους καλλιέργειας, καθώς και την ποικιλία του σπόρου.

Ενδιαφέρονσα, για την καλλιέργεια βαμβακιού στην Ευρώπη, είναι η σχετική ιστοσελίδα: Αποστολή ΓΑΙΑ. Η γεωργία στην Ευρώπη. Βαμβάκι

http://www.ceja.educagri.fr/gre/production/p1/pla_t/coton.htm

Η ιστορία της σταφίδας



Παλαιότερα η σταφίδα απαιτούσε ένα ολόκληρο φάσμα απασχολήσεων: η καλλιέργεια και ο καθαρισμός της απαιτούσαν ειδικά εργαλεία, η ξήρανσή της γινόταν σε ειδικά πανιά και αργότερα σε ξηραντήρια, για τη συσκευασία της κατασκευάζονταν ξύλινα κιβώτια, η μεταφορά της από τα αλώνια στις αποθήκες του σταφιδεμπόρου και από εκεί στα λιμάνια απαιτούσε την κατασκευή κάρων.

Σήμερα τα σταφύλια καλλιεργούνται κυρίως για την

παραγωγή κρασιού.

Πληροφορίες για την καλλιέργεια σταφυλιών στις ευρωπαϊκές χώρες θα βρεις στην ιστοσελίδα: Αποστολή ΓΑΙΑ. Η γεωργία στην Ευρώπη. Αμπέλι
<http://www.ceja.educagri.fr/gre/production/p1/vig/vigne.htm>

Η διαδρομή της ελιάς από το λιομάζωμα στο λιοτρίβι



Η περίοδος συγκομιδής του ελαιόκαρπου ποικίλει ανάλογα με τον τόπο από το Νοέμβριο έως τον Φλεβάρη. Κάτω από την ελιά στρώνονται ελαιόπανα. Ο "ραβδιστής" είναι έτοιμος με την "τέμπλα" (ραβδί) να κατεβάσει τον καρπό. Οι ελιές μαζεύονται από τα λιοπάνια, σακιάζονται και ετοιμάζονται να πάρουν το δρόμο

για το λιοτρίβι (ελαιουργείο). Εκεί από τα σακιά ρίχνονται στην *κοφινίδα* και τις "αναλαμβάνει" μια κυλιόμενη μεταφορική ταινία που τις οδηγεί στο *αποφυλλωτήριο* όπου απομακρύνονται τα φύλλα ελιάς που βρίσκονται στα σακιά. Στη συνέχεια πηγαίνουν στο *πλυντήριο* όπου πλένονται με ζεστό νερό. Η πίεση και το λιώσιμο (θλίψη) του καρπού γίνονται στον *σφυρόμυλο*. Στους *μαλακτήρες* ο καρπός γίνεται σαν ζύμη. Στον *διαχωριστήρα*, με τη βοήθεια νερού, γίνεται ο διαχωρισμός των συστατικών του μίγματος σε λάδι, πυρήνα και κασίγαρο. Ο πυρήνας χρησιμοποιείται είτε ως καύσιμη ύλη είτε ως βασικό συστατικό για την παρασκευή ζωοτροφών. Ο κασίγαρος είναι ένα μαύρο ρευστό υπόλειμμα, το οποίο δε χρησιμοποιείται. Το υπόλειμμα αυτό αποτελεί το μεγάλο πονοκέφαλο των ελαιουργείων, γιατί η συσσώρευσή του ρυπαίνει το περιβάλλον.

Για την καλλιέργεια της ελιάς στην Ευρώπη μας πληροφορεί η ιστοσελίδα: Αποστολή ΓΑΙΑ. Η γεωργία στην Ευρώπη. Ελιά
<http://www.ceja.educagri.fr/gre/production/p1/oli/olive.htm>

Οργανώστε ένα σχέδιο εργασίας

1. Χωριστείτε σε ομάδες. Κάθε μία ομάδα μπορεί να αναλάβει ένα στάδιο επεξεργασίας του προϊόντος με το οποίο θα ασχοληθείτε.
2. Επισκεφθείτε τους χώρους καλλιέργειας και επεξεργασίας του προϊόντος, από όπου θα αντλήσετε πληροφορίες για το παρόν.
3. Επισκεφθείτε χώρους από τους οποίους θα συγκεντρώσετε ιστορικά στοιχεία για το παρελθόν του προϊόντος (βιβλιοθήκη, λαογραφικό μουσείο, δημοτικό κατάστημα κ.λπ.).

4. Αναζητήστε από αρμόδιους φορείς στοιχεία για τη συμβολή του προϊόντος στην ανάπτυξη της οικονομίας της περιοχής σας, άλλοτε και τώρα (Υπουργείο Γεωργίας, Εμπορίου, Επιμελητήριο, Νομαρχία κ.α.).
5. Συναντήστε ανθρώπους που είχαν ή έχουν εργασιακή σχέση με το προϊόν (γεωργοί, εργάτες, βιοτέχνες ή βιομήχανοι, έμποροι κ.ά.).
6. Συγκεντρώστε υλικό (φωτογραφικό, ηχητικό, βιντεοσκοπημένο), που θα κάνει την παρουσίαση της εργασίας σας πιο ενδιαφέρουσα.
7. Παρουσιάστε την εξέλιξη του προϊόντος παράλληλα με την οικονομική ιστορία του τόπου σας, στην τάξη ή στο σχολείο σας. Δημοσιεύστε την εργασία σας στην ιστοσελίδα του σχολείου (αν υπάρχει) ή του Δήμου σας, ή ακόμη και στον τοπικό τύπο, ώστε να είναι στη διάθεση και άλλων σχολείων που μπορεί να ενδιαφέρονται να ασχοληθούν με κάποια παρόμοια εργασία.