

ΕΛΙΑ



Σπύρος Πήτερ Γούδας
μετάφραση στα Ελληνικά Ο. Ιωαννιδis

Mr. Goodbar's



Βιβλιάριο ελαιολάδου

Αγαπητοί φίλοι:

Θα ήθελα να αναφέρω μερικές σημαντικές πληροφορίες για τις ελιές και για το ελαιόλαδο.

Ήθελα να σας πω ότι αυτό το βιβλίο το έγραψα στα Αγγλικά και απευθύνεται σε άλλες φυλές οι οποίες δεν έχουν ακούσει ποτέ τις λέξεις ελιά ή ελαιόλαδο.

Το μετατρέψαμε, με τον καλύτερο τρόπο που μπορούσαμε να το κάνουμε στην Ελληνική γλώσσα.

Ας συνεχίσουμε λοιπόν το γράψιμο. Φυσικά, υπάρχουν αμέτρητα γεγονότα για το δέντρο της ελιάς, που έχουν καταγραφεί παντού, ακόμη και στην Βίβλο.

Όλοι ξέρουμε (ελπίζω, τουλάχιστον, κι εσείς) την ιστορία της κιβωτού του Νώε, του κατακλυσμού και του περιστεριού που επέστρεψε με ένα κλαδί ελιάς στο στόμα του.

Επιπλέον, από την αρχαία εποχή, η λέξη ελιά είναι συνδεδεμένη με την Ελλάδα, την περιοχή της Μεσογείου, την Τουρκία, Λίβανο, Συρία, Ιορδανία, Ισραήλ, Μάλτα, Ισπανία, Πορτογαλία, Ιταλία, Βόρεια Αφρική, όπως π.χ Μαρόκο, Λιβύη, Αλγερία, Αίγυπτο και Τινησία.

Και όπως γράφει η ελληνική μυθολογία, ότι η θεά Αθηνά, έδωσε στην Ελλάδα την ελιά ως δώρο, ή ότι ένα στεφάνι από κλαδί ελιάς φορούσαν οι νύφες, επίσης χρησιμοποιείται ακόμη και τώρα ως σύμβολο νίκης στους νικητές των ολυμπιακών αγώνων.



Πολλοί από εμάς, φέρουν με φόβο στη μνήμη τους, τον τρόπο που οι δάσκαλοι παλαιότερα χρησιμοποιούσαν ένα λεπτό, μακρύ κλαδί ελιάς σαν μαστίγιο για να δέρνουν τα άταχτα παιδιά.

Έχω φάει κι εγώ λιγάκι ξύλο στο παρελθόν, γι' αυτό το θυμάμαι.

Φυσικά, αυτή τη μέθοδο τιμωρίας τη χρησιμοποιούσαν τα παλιά χρόνια, γιατί

σήμερα οι γονείς ή οι δάσκαλοι δεν επιτρέπεται να τιμωρούν σωματικά τα παιδιά.

Τα πράγματα έχουν αλλάξει και ψιθυρίζεται ότι τα παιδιά θα βαστάνε τη βέργα στο μέλλον.

Ήδη ελπίζω να έχετε καταλάβει, ότι το βιβλιαράκι αυτό το έχω γράψει σε κωμικό τρόπο. Γιατί πιστεύω ότι η ζωή είναι δύσκολη, και έχω συνειδητοποιήσει ότι κανένας δεν ενδιαφέρεται να διαβάσει σοβαρά βιβλία.

Σήμερα, οι ίδιοι καταναλωτές και επίσης αυτοί που ενδιαφέρονται, προσπαθούν με κάθε τρόπο να μάθουν ποιο είναι το καλύτερο ελαιόλαδο, το «κρύο ή ζεστό πεπιεσμένο», το χρώμα του πρέπει να είναι ανοικτό πράσινο ή σκούρο πράσινο;

Υπάρχει περίπτωση να ρωτήσουν ένα φίλο τους, αλλά κι αυτός δεν γνωρίζει καλά το θέμα. Ή να ζητήσουν πληροφορίες από τον καταστηματούχο που κι αυτός δεν έχει ιδέα, αλλά προσπαθεί όμως με κάθε τρόπο, να δώσει μια σωστή απάντηση, βασισμένη σε κάτι που άκουσε από κάποιον κάποτε.

Ίσως η απάντηση να είναι σωστή ίσως και όχι. Απ' την άλλη πλευρά, η μάρκα λαδιού που σας αρέσει, ξαφνικά φεύγει απ' την αγορά, διότι η Καναδική Αντιπροσωπεία Επιθεώρησης Τροφίμων (CFIA), το ανακάλεσαν λόγω προβλημάτων ή κακής ποιότητας.

Πολλοί άνθρωποι πιστεύουν ότι το ελαιόλαδο είναι καλό για την υγεία και όσοι το χρησιμοποιούν ζουν πολλά χρόνια, (πάνω από 100).

Επειδή άκουσαν ότι ο Τζο Βιλέρο από την Ιταλία έζησε 107 χρόνια και πάντα υποστήριζε ότι, η καθημερινή χρήση του ελαιολάδου ήταν ένας σημαντικός παράγοντας για την αωνοβιότητα του.

Ή, μία άλλη περίπτωση όπως της Μαρίας Κουντακάκη, από τα ελληνικά βουνά, έζησε μέχρι που έφθασε 103 χρονών με μια σταθερή διατροφή του ελαιολάδου. Φυσικά λοιπόν, έφθασε σ' αυτή την ηλικία. Και ποιος δε θα έφθανε!

Ζώντας στην κορυφή του βουνού, με φρέσκο αέρα, καθαρό νερό της πηγής, με αγνό κατσικίσιο γάλα, μέλι και φρέσκα λαχανικά.

Χωρίς καμιά οσμή από αναθυμιάσεις από γκάζι ή καυσαέρια πετρελαίου.

Ποιος δε θα ήθελε να ζει εκεί!

Ποιος δεν θα ήθελε να πάει μακριά από την πολυκοσμία της πόλης, τα έξοδα ασφάλειας, τους φόρους, χωρίς τις στενοχώριες από συζητήσεις για πληθωρισμό, ανεργία, κατασχέσεις υποθηκών, απεργίες σκουπιδιάρηδων, και χίλια δυο άλλα προβλήματα και στενοχώριες που αντιμετώπιζουν οι άνθρωποι σήμερα. Ποιος?!

Εντούτοις, με την ανάκληση της μάρκας του ελαιολάδου που σας αρέσει, συνειδητοποιείτε ότι δεν θα ζήσετε 107 χρόνια όπως ο Τζο Βιλέρο.

Και ξαφνικά αρχίζετε να πιστεύετε, ότι θα ζήσετε 10 χρόνια λιγότερο, λόγω του ότι, για τα τελευταία 10 χρόνια έχετε χρησιμοποιήσει την ήδη ανακαλεσμένη μάρκα η οποία αποδείχτηκε ότι ήταν κατωτέρας ποιότητας.

Μπορεί επίσης, να έχετε ακούσει ότι κάποτε, κάποιος γιατρός ανέφερε ότι το ελαιόλαδο βοηθάει την αύξηση της ικανότητας του ανδρός, επειδή ο Πασχάλης Παπαδοκίλακος, είχε 11 παιδιά και υποστηρίζει ότι πίνει ένα φλυτζάνι ελαιόλαδο κάθε βράδυ προτού πάει στο κρεβάτι.

Εάν πρόκειται να ρωτήσετε έναν Έλληνα, έναν Ιταλό, έναν Ισπανό, έναν Σύρο ή Ιορδανό, ή με λίγα λόγια οποιονδήποτε απ' αυτά τα κράτη που ανέφερα πιο πάνω, ο καθένας απ' αυτούς θα σας πει ότι έχει κάποιο συγγενή στην πατρίδα του που παράγει σπιτικό ελαιόλαδο σε μικρή ποσότητα και επιμένει ότι αυτό το λάδι είναι το καλύτερο στον κόσμο.

Εάν τους ζητήσετε ένα μπουκάλι από αυτό το ελαιόλαδο, θα σας πουν ότι τους έχουν στείλει μόνο ένα μπουκάλι που είναι τόσο καλό που το χρησιμοποιούν για προσωπική τους χρήση και περισσότερο σαν φάρμακο.

Υπάρχουν, επίσης, επιχειρήσεις που ισχυρίζονται ότι το δικό τους ελαιόλαδο

πήρε το βραβείο «**ΤΣΟΓΛΑΝΙ**» για το σχέδιο του μπουκαλιού που εμφυαλώνεται, ή άλλη περίπτωση που υποστηρίζει ότι η επιχείρησή του αναγνωρίστηκε το 1974 για την κατοχή μιας τέλειας δεντροελιάς στο αγρόκτημά του.

Υπάρχουν πολλές γελοίες αξιώσεις για βραβεία, που παρουσιάζονται αποτυπωμένες στις ετικέτες, χωρίς να έχουν καμία σχέση με την ποιότητα του περιεχομένου στο μπουκάλι ή στο δοχείο.

Φυσικά, το ελαιόλαδο είναι μια τεράστια επιχείρηση που πάντοτε υπήρχε και θα συνεχίσει να είναι το αντικείμενο της γρήγορης απόκτησης χρημάτων από απατεώνες, γι' αυτούς που ανακαλύπτουν μια μάρκα που μοιάζει ή ακούγεται σαν λέξη ελαιόλαδο, κι ελπίζουν ότι θα βρουν ανταπόκριση πως κάποιος που έχει τελείως άγνοια θα βρεθεί να πληρώσει για ένα μπουκάλι, ποιος ξέρει τι ελαιόλαδο είναι.

(Ο Θεός να βάλει το χέρι του να το κάνει ελαιόλαδο), χωρίς να γνωρίζει την ποιότητά του, μόνο διότι του αρέσει το μπουκάλι ή επειδή έχει όμορφη ετικέτα.

Τώρα, πώς πραγματικά θα καθορίσετε ότι αυτό είναι καλό ελαιόλαδο; Ή, ποιος πρόκειται να μας καθοδηγήσει πού μπορούμε να αγοράσουμε με εμπιστοσύνη;

Είναι γνωστό γεγονός, ότι το ελαιόλαδο είναι το πιο αρχαίο είδος λαδιού στον κόσμο.

Ας σας παρουσιάσω το εκπαιδευτικό πρόγραμμα γι' αυτό το θέμα τώρα.

Το δέντρο της ελιάς επικρατεί στις μεσογειακές χώρες και μερικά από αυτά τα δέντρα είναι πέραν των χιλίων ετών.

Σε ορισμένες περιοχές, υπάρχουν ελαιόδενδρα που προστατεύονται αρχαιολογικά και λέγεται ότι είναι περισσότερο από δύο χιλιάδες χρόνων.

Υπάρχουν διάφορες ποικιλίες ελαιοδένδρων, που το καθένα παράγει διαφορετικά είδη καρπού, αλλά για την παραγωγή του ελαιόλαδου, οι πιο κατάλληλες είναι οι μικρές πράσινες.

Και επίσης ήθελα να σας πώ, ότι κανένα μέρος του καρπού της ελιάς δεν πηγαίνει χαμένο. Έτσι λοιπόν, αν έχετε ονειρευτεί ποτέ στη ζωή σας να κάνετε διακοπές κάπου στη Μεσόγειο, όταν τελικώς φθάσετε εκεί, θα ανεβείτε σε ένα δέντρο, θα διαλέξετε μια ελιά, θα την δαγκώσετε, να την φάτε, τότε θα βρεθείτε σε μεγάλη έκπληξη.

Είναι τόσο πικρή όσο ο φλοιός του «mauby bark» από τη Τρίνταντ, το «Καρέλα» (Bitter



melon) ή/και τα λούπινα (Lupine).

Και μόλις καταλάβετε την πίκρα της, θα αρχίσετε να φτύνετε, για τουλάχιστον σαράντα επτά λεπτά και είκοσι επτά δευτερόλεπτα. Και εκείνη η πίκρα θα σφραγιστεί στη μνήμη σας για πολλά χρόνια!

Όπως σας είπα κι απ' την αρχή, το κωμικό αυτό βιβλίο θα διαβαστεί από εκατομμύρια ανθρώπους άλλων φυλών, που δεν έχουν ιδέα τι σημαίνει ελιά.

Ας συνεχίσω λοιπόν το γράψιμό μου.

Και διερωτείται κανείς, πώς μπορεί ένας τόσο πικρός καρπός, να έχει τόσες πολλές θετικές ιδιότητες: μακροζωία, ανδρότητα, καλή επιδερμίδα, τακτική κένωση εντέρων, θουμάσιο για συντήρηση τριχών, χρήσεις για πλύσιμο ρούχων, κ.λπ., κ.λπ., κ.λπ.

Έχω συζητήσει με πολλούς παραγωγούς ελαιολάδου από όλες τις μεσογειακές χώρες, κατά τη διάρκεια της μακρόχρονης ζωής μου στην παραγωγή τροφίμων, που μετριούνται πάνω από χίλια προϊόντα, από όλα τα κράτη του κόσμου.

Είχα την ευκαιρία να συλλέξω πληροφορίες από τους έμπειρους στην παραγωγή διαφόρων ειδών αυτής της κατηγορίας και να αφομοιώσω όλες αυτές τις πληροφορίες κατά τέτοιο τρόπο,

ώστε να είμαι σε θέση να σας μεταδώσω με απόλυτη ακρίβεια, αυτές τις γνώσεις, για να είστε ενήμεροι και να μπορείτε μόνοι σας να αποφασίσετε για την αγορά ενός γνήσιου ελαιολάδου ή μιας χούφτας ελιάς.

Η γενική μου ιδέα, είναι ότι το πρώτο συστατικό που χρειάζεστε στο ελαιόλαδο είναι ΑΓΑΠΗ. Αυτό σημαίνει ότι, ο παραγωγός ελαιολάδου πρέπει να έχει βαθειά στο υποσυνείδητό του, την ευθύνη και την υποχρέωση όχι μόνο για τον εαυτό του, αλλά και για τον καταναλωτή.

Ένας κύριος παράγοντας είναι ότι τα ελαιόδεντρα δεν πρέπει να φυτεύονται σε επίπεδο έδαφος, διότι δεν χρειάζονται συνέχεια πότισμα.

Η ανύψωση πρέπει να είναι επάνω από τη στάθμη της θάλασσας, περίπου 150 μέτρα, σε μια κλίση, ώστε τα νερά να κυλάνε και να μην λιμνιάζουν στις ρίζες, έστω και της βροχής.

Η λέξη ΑΓΑΠΗ παίζει πολύ σημαντικό ρόλο στο ελαιόλαδο.

Σας παρακαλώ επιτρέψτε μου να σας εξηγήσω γιατί.

Μπορείτε να μαζέψετε τις ελιές που ήδη έχουν πέσει στο έδαφος, που κολυμπούν στο νερό, στις ακαθαρσίες, στις κουτσουλιές, στη λάσπη κ.λ.π και να παράγετε απ' αυτές ελαιόλαδο.

Ή, ανεβαίνετε στο δέντρο σαν λογικός και υπεύθυνος άνθρωπος, διαλέγετε τις κατάλληλες ελιές και ΜΕ ΑΓΑΠΗ παράγετε ελαιόλαδο.

Αυτό φαίνεται αρκετά απλό, αλλά δυστυχώς πολλές φορές δεν γίνεται.

Οι ελιές πρέπει να συλλεχθούν χωριστά, να χωριστούν σε κατηγορίες, κατάλληλες για την κατανάλωση, ή παραγωγή ελαιολάδου.

Η ποικιλία που είναι κατάλληλη για την παραγωγή ελαιολάδου, συνήθως οι μικρότερες σε μέγεθος ελιές και πράσινες σε χρώμα, μεταφέρονται και τοποθετούνται σε μεγάλες δεξαμενές, όπου πλένονται, συντριβονται, και μεταφέρονται στις μηχανές που

Θα εξαγάγουν το ελαιόλαδο.

Χιλιάδες τόνοι ελιών συλλέγονται και τοποθετούνται σε δεξαμενές, έπειτα μεταφέρονται στα μηχανήματα εξαγωγής ελαιολάδου και με τη σύγχρονη τεχνολογία, οι μηχανές γυρνάνε γρήγορα και με τη φυγοκεντρική δύναμη ξεχωρίζει ο καρπός από το κουκούτσι από το κεντρικό μέρος μέχρι τις άκρες.

Το υγρό διαπερνά τις τρύπες και ρέει σε δεξαμενές που βρίσκονται από κάτω.

Είναι μια διαδικασία που εξαγεί περίπου 20 τοις εκατό του αρχικού βάρους.

Θα αναφερθώ αργότερα το τι απογίνονται τα υπόλοιπα 80 τοις εκατό, εντούτοις όμως, θα παραμείνουμε στο θέμα.

Αυτό το ελαιόλαδο που μαζεύεται μεταφέρεται σε μεγαλύτερες δεξαμενές.

Τώρα λοιπόν, μπορεί να αρχίσει η συσκευασία ελαιολάδου.

Ας παρακολουθήσουμε τώρα τη συμμετοχή της μητέρας φύσης σε αυτό το σημείο.

Σταματάω εδώ για μερικά δευτερόλεπτα για να σας εξηγήσω ότι, εάν πάτε ποτέ στο λούναπαρκ και ανεβείτε σε έναν από αυτά τα παιχνίδια που γυρίζουν γύρω-γύρω (merry go round), μετά από μερικές περιστροφές θα αισθάνεστε πολύ ζαλισμένοι.

Ε, λοιπόν, το ίδιο ακριβώς συμβαίνει και στο ελαιόλαδο.

Τώρα λοιπόν, χρειάζεται χρόνος ειρήνης. ώστε να του δοθεί η ευκαιρία να ηρεμήσει, να κατακαθίσει, να εξαφανιστούν οι φυσαλίδες, να κατακαθίσουν οι ακαθαρσίες, οι σκόνες, κ.λπ. Αυτό το χρονικό διάστημα μπορεί να είναι ένας ή δύο μήνες.

Και κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, θα μπορούσε κάποιος να παίξει ένα απαλό κομμάτι σε βιολί όπως τη Λύβια (βιο, σελίδα 171), ή μπορώ να παίξω εγώ τη φυσαρμόνικά μου μαλακά. Δεν συνιστάται η ροκ ή ραπ μουσική.

Όταν ολοκληρωθεί η όλη αυτή η διαδικασία, ήσυχα χωρίς αντλίες, συμπιεστές ή εξοπλισμό υψηλής ταχύτητας συσκευασίας, αλλά με τη φυσική ροή, το ελαιόλαδο διαρρέει στα ελαφρώς χρωματισμένα πράσινα μπουκάλια. Το ελαιόλαδο δεν χρειάζεται το φως του ήλιου ή το φωτισμό της φθορίου.

Και όταν συσκευάζεται στα δοχεία, η γεύση και το άρωμά του προστατεύονται για πολύ μακρύτερη χρονική περίοδο.

Το ελαιόλαδο δεν έχει ημερομηνία λήξης εάν προστατεύεται υπό αυτούς τους όρους.

Όταν όλα διεξαχθούν ομαλά από τη συγκομιδή μέχρι τη συσκευασία, το αποτέλεσμα θα είναι, ότι τώρα έχουμε ένα πολύ καλό ελαιόλαδο με τις ακόλουθες κατηγορίες.

Το Αγνό-Παρθένο ελαιόλαδο περιέχει λιγότερη από 0.8% οξύτητα.

Το Παρθένο Ελαιόλαδο έχει οξύτητα λιγότερη από 2%.

Το αγνό ελαιόλαδο είναι ένα μίγμα καθαρισμένου και παρθένου ελαιολάδου.

Συμπέρασμα ολόκληρης της ιστορίας που ανέφερα ανωτέρω, ο ιδεώδης, ο πιο ασφαλής τρόπος επιλογής καλής ποιότητας Αγνού-Παρθένου Ελαιολάδου είναι να αναφέρεται στην ετικέτα η δήλωση της Οξύτητας. Π.χ. Οξύτητα 0.1% έως 0.8%.

Φυσικά, η οξύτητα, το χρώμα, η πικρίλα και το κράτος παραγωγής, διαφέρουν από ποικιλία σε ποικιλία.



Εντούτοις όμως, εφ' όσον τα επίπεδα είναι μέσα στα πλαίσια από 0.1% έως 0.8% , τότε αυτό θεωρείται ένα Αγνό Παρθένο Ελαιόλαδο.



Όποιαδήποτε αρμόδια επιχείρηση και μάρκα, που δεν έχει κανένα φόβο για την ποιότητα του ελαιολάδου της, θα πρέπει να αναφέρει τη ποσότητα οξύτητας στην ετικέτα.

Από καιρό σε καιρό, θα δείτε προσφορές από διάφορα σουπερμάρκετς μια πάρα πολύ καλή τιμή ευκαιρίας μιας μάρκας ελαιολάδου.

Σας προτείνουμε να πάρετε το μπουκάλι ή το δοχείο και να το εξετάσετε προσεκτικά. Θα δείτε να λέει, ότι είναι συσκευασμένο στην Ιταλία ή στο Μαρόκο.

Αυτό όμως τί σημαίνει; Δεν λέει καθαρά από πού προήλθαν οι ελιές. Έχει κατασκευαστεί από τους καρπούς των ελιών αυτής της χώρας; Ή είναι λάδι από υπολείμματα λαδιών από άλλα κράτη; Έχει μόνο εισαχθεί και ανασυσκευαστεί σε αυτό το κράτος;

Επειδή ίσως η Ισπανία, η Ιταλία και η Ελλάδα θεωρούνται έγκυρα κράτη για παρασκευή ελαιολάδου, μόνο και μόνο για να αποτρέψει την άγνοια ενός ανθρώπου που δεν είναι γνώστης των πραγμάτων.

Η πιο ακριβής δήλωση ενός αγνού ελαιολάδου, είναι εκείνη που λέει στην ετικέτα που μεγάλωσε η ελιά, που έγινε η παραγωγή και δεν είναι τόσο σημαντικό το πού συσκευάστηκε.

Έτσι μια ακριβής ετικέτα πρέπει να γράφει παραδείγματος χάριν: αναπτύχθηκε, παρήχθηκε και συσκευάστηκε στην Ιταλία.

Αυτό σας λέει τουλάχιστον ότι η δήλωση είναι σωστή.

Εάν αναφέρει μόνο, συσκευασμένο στην Ισπανία, ή οποιαδήποτε άλλη χώρα, το ελαιόλαδο αυτό θα πρέπει να θεωρηθεί ύποπτο.

Θα ήθελα να τονίσω, ότι αυτό το βιβλιαράκι δεν το έγραψα για να σας πείσω να αγοράσετε Mr.Goudas Αγνό Παρθένο Ελαιόλαδο.

Έτσι κι αλλιώς η παραγωγή που έχουμε στη Κρήτη δεν φτάνει για να τροφοδοτήσουμε όλο τον κόσμο.

Παρουσιάζω απλώς τα γεγονότα για να

σας βοηθήσουν να πάρετε την πιο κατάλληλη απόφαση.

Πιστεύω απόλυτα, ότι εάν είστε ικανοποιημένοι με το είδος της επιλογής σας, σχετικά με τη μάρκα που αγοράζετε, δεν πρέπει να την αλλάξετε επειδή είδατε μια διαφήμιση από κάποιο σούπερμαρκετ που προσφέρει ελαιόλαδο με μεγάλη έκπτωση.

Όσον αφορά για τη γεύση, έχω γράψει και σε άλλα κείμενα, είναι συνηθισμένο φαινόμενο να υπάρξει μια ελαφρώς διαφορετική προτίμηση, ανάλογα με τον τόπο της παραγωγής και τη χώρα προέλευσης.

Μόνο οι ειδικοί στην γεύση, όπως οι εμπειρογνώμονες κρασιού, είναι σε θέση να καθορίσουν με ακρίβεια τα ανωτέρω.

Το ελαιόλαδο είναι κατάλληλο για τηγάνισμα λόγω του ότι αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες.

Επίσης είναι ένα θαυμάσιο λάδι για τις σαλάτες, κατσαρόλες, ακόμη και για τα ψητά.

Θα επιθυμούσα να κλείσω αυτό το ατελείωτο θέμα εδώ, διότι εάν συνεχίσω, υπάρχουν τόσες πολλές λεπτομέρειες που μπορώ να καταπιαστώ που θα χρειαστείτε ένα χωριστό τμήμα στη βιβλιοθήκη σας για να αρχειοθετήσετε όλα αυτά τα βιβλία.

Τώρα, ας δούμε ποια θα είναι τα αποτελέσματα, εάν το πρώτο συστατικό δεν είναι ΑΓΑΠΗ..

Μαζεύοντας οποιεσδήποτε ελιές, είτε μαλακές είτε σάπιες, από το δέντρο, ή εκείνες που βρίσκονται στα νερά ή τη λάσπη, που μεταφέρονται στα ανθυγιηνά φορητά, που τοποθετούνται σε μια δεξαμενή μη προφυλαγμένη από ποντίκια, βατράχους, ακρίδες, κ.λπ., κ.λπ.

Δεν σας φαίνεται ανατριχιαστικό κάτι τέτοιο; Ναι συμβαίνει.

Υπάρχουν ασυνείδητοι άνθρωποι παντού.

Χρησιμοποιώντας μια διαδικασία υψηλής θερμοκρασίας, μέσα στα μηχανήματα φυγοκεντρικής δύναμης και προσπαθώντας να εξαγάγουν περισσότερα από 20 τοις εκατό, ή ακόμα και αναμιγνύοντας ποικιλίες με άλλους καρπούς, και έστω μετά την εξαγωγή, τη γρήγορη συσκευασία, χωρίς να λάβουν υπόψη τους τη κατάλληλη μέθοδο.

Τώρα δεν χρειάζεται να είναι κανένας Αϊνσταϊν για να υπολογίσει ποιο είναι το καλύτερο, κρύο ή ζεστό κατασκεύασμα.

Επιπλέον, δεν είναι απαραίτητο να περιμένετε τον καταστημάτάρχη να σας πεί την άποψή του.

Η δουλειά του είναι να εφοδιάσει με πολλές ποικιλίες ελαιολάδων την επιχείρησή του, και να αφήσει εσάς να διαλέξετε ποιο είδος θέλετε, απ' αυτές τις μάρκες που γνωρίζετε καλά και όχι να προσπαθήσει να σας εφοδιάσει με τις μάρκες που του προσφέρουν το περισσότερο κέρδος.

Ανέφερα πριν ότι υπάρχουν καθιζήματα και υπολείμματα στη δεξαμενή, τα οποία ειδικές επιχειρήσεις μετατρέπουν σε ένα θαυμάσιο σαπούνι που είναι συνήθως πράσινο στο χρώμα. Του προστίθεται ένα άρωμα για να το ενισχύσει.

Αυτό το σαπούνι κυκλοφορεί για χρόνια και εκείνοι που έχουν το προνόμιο να το χρησιμοποιήσουν, είναι τόσο βέβαιοι για τη δύναμη και τη δυνατότητα καθαρισμού του, που δεν το αντικαθιστούν με οποιοδήποτε άλλο χημικό καθαριστικό μέσον.



Σας υπενθυμίσω ότι, μέχρι τώρα έχω καλύψει μόνο τα 20 τοις εκατό της ιστορίας.

Γι' αυτό κάντε ένα μικρό διάλειμμα, βουτήξτε ένα κομμάτι ψωμί σε ένα πιάτο με ελαιόλαδο, ρίξτε και λίγη ρίγανη, αν προτιμάτε και αφήστε τη φαντασία σας να ταξιδέψει στα ελληνικά βουνά, και προετοιμασθείτε να ζήσετε λίγα χρόνια περισσότερο, όπως τον Τζο Βιλέρο και τη Μαρία Κουντακάκη.



Παρακαλώ μην αναφέρετε αυτό στους κυβερνητικούς κύκλους, διότι θα αυξήσουν την ηλικία συνταξιοδότησης από τα 65 στα 85. (Παρακαλώ χαμογελάστε!).

Τώρα που έχει εξαχθεί το 20% από την ελιά στην παραγωγή ελαιολάδου, το περίσσειμα μπορεί να χωριστεί σε δύο μέρη: κουκούτσια και ζωοτροφή.

Η ζωοτροφή συμπιέζεται από τις μηχανές σε ένα σχήμα σοκολάτας με όμορφες ετικέτες, όπου οι αγελάδες παίρνουν σιγά-σιγά το δρόμο με το μουγκρητό τους, μου ου, μου ου... προς το μπακάλικο, να διαλέξουν τη μάρκα που τους αρέσει.

Φυσικά αυτές είναι χορτοφάγες αγελάδες. Κι απ' ό,τι ξέρω ή έχω ακούσει, δεν υπάρχουνε τρελές αγελάδες στη Μεσόγειο.



Το υπόλοιπο του καθιζήματος είναι ο σπόρος. Ο σπόρος λοιπόν των ελιών, είναι μια πολύ μεγάλη επιχείρηση εξαιτίας του γεγονότος ότι κάθε ελιά έχει κι ένα κουκούτσι.

Ο λόγος που σας το λέω αυτό, είναι ότι μετά από τόσα χρόνια στις επιχειρήσεις, έχω αρχίσει να συνειδητοποιώ ότι μερικοί άνθρωποι θεωρούνε τις γεμιστές ελιές που λέγονται Μαντζανίλα (Manzanilla) είναι από το φυσικό τους χωρίς κουκούτσια.

Φυσικά βέβαια, με τις καινούριες τεχνολογίες υπάρχουνε καρπούζια χωρίς κουκούτσια, υπάρχουνε πορτοκάλια χωρίς κουκούτσια, σταφύλια χωρίς κουκούτσια.

Κάποτε λοιπόν στο μέλλον, θα βρουν τον τρόπο να παράγουνε κι ελιές χωρίς κουκούτσια.

Και για να θυμούνται, μετά από διακόσια ή τριακόσια χρόνια πώς μοιάζουν τα κουκούτσια, δεν υπάρχει τίποτε άλλο, παρά να κοιτάζουνε τα υπολείμματά της κασσίκας που είναι παρόμοια.

Τώρα όμως, έχουμε τόσους τόνους κουκούτσια. Τί θα τα κάνουμε;

Στα παλιά χρόνια, μερικοί άνθρωποι προσπαθούσαν να πωλήσουν τα κουκούτσια με το κιλό και υποθέτω ότι ο πιθανός αγοραστής θα διερωτάτο, τι στο καλό, να κάνω όλα αυτά τα κουκούτσια.

Τελικά, κάποιος βρήκε την απάντηση σχετικά με τα κουκούτσια και δημιούργησε ένα προϊόν λεγόμενο Πυρήνα.

Εξετάζοντας στο διαδίκτυο για να ανακαλύψω από πού προήλθε το όνομα, χωρίς επιτυχία,

κατέληξα στο συμπέρασμα ότι ίσως πήρε το όνομα του απόμου που εφεύρε το προϊόν. Δέν έχει αυτό κάποιο νόημα;
Φυσικά. Ο κ. Πυρήνας, ίσως, ήταν Ισπανός διότι διάβασα κάπου για κάποιο Σενιόρ Πυρήνα.

Ο Σενιόρ Πυρήνα λοιπόν, εφεύρε την Πυρήνα. Εγώ ανακάλυψα την Πυρήνα σε πολύ μικρή ηλικία περίπου 2 χρονών, (βιογραφία, ο Μετανάστης σελίδα 8), όταν την πάτησα και κήκαν σοβαρά οι πατούσες των ποδιών μου.

Με λίγα λόγια, είναι σε μορφή σκόνης που χρησιμοποιείται για θέρμανση. Δημιουργεί τεράστια θερμότητα χωρίς φλόγα. Χρησιμοποιείται σε ορισμένες περιοχές ως πηγή ενέργειας για τη δημιουργία θέρμανσης, μηχανήματα, αντλίες, γεννήτριες ατμού, κ.λπ. κ.λ.π.

Σε περιοχές που καλλιεργούνται όχι μόνο ελιές αλλά και άλλα αγροτικά προϊόντα, σε περιοχές που η πηγή ηλεκτρικής ενέργειας είναι δισεβρετη, όπως είναι και ένα άλλο παρόμοιο προϊόν που λέγεται «βαγάσση» που δημιουργείται από το φλοιό της ζαχαροκάλαμης στη Βραζιλία, την Κολομβία και τις Καραϊβικές Χώρες (βιογραφία, σελίδα 131.)



Η ουσία που παραμένει από την αρχική συμπίεση, και παράλληλα με την παραγωγή του πυρήνα (με την προσθήκη των διαλυτών και περισσότερη επεξεργασία με τη σύγχρονη τεχνολογία), παράγεται ένα άλλο προϊόν που ονομάζεται «Olive-romace oil».

Μπορεί να μην είχατε ακούσει ποτέ αυτή την λέξη, αλλά τώρα που το διαβάζετε σ' αυτό το βιβλίο, είμαι σίγουρος ότι θα το βλέπετε παντού.



Επιτρέψτε μου να σας δώσω μια συνοπτική περίληψη της κατηγορίας αυτής.

Αυτό το είδος είναι κατάλληλο προς κατανάλωση από ανθρώπους, αλλά δεν μπορεί να ονομαστεί ελαιόλαδο, παρά μόνο «Olive-romace oil».

Αυτό το είδος χρησιμοποιείται συχνά για ορισμένα είδη μαγειρέματος σε διάφορα εστιατόρια.

Το «Olive-romace oil», είναι λάδι, ενδεχομένως αναμεμιγμένο με κάποιο μικρό ποσοστό παρθένου ελαιολάδου.

Το «Olive-romace oil» δεν έχει κανένα χαρακτηριστικό, καμία γεύση ελαιολάδου και είναι άοσμο.

Τα περισσότερα φυτικά λάδια που χρησιμοποιούμε για μαγείρεμα (όπως καλαμποκέλαιο, σογιέλαιο, ηλιέλαιο, κανολαέλαιο, βαμβακοέλαιο, κ.λπ., κ.λπ.) εξάγονται χρησιμοποιώντας βιομηχανικούς διαλυτές.

Ως συνήθως, δεν εξετάζουμε τις διαδικασίες για την παραγωγή οποιουδήποτε από τα ανωτέρω λάδια. Αλλά όταν καταλήξουμε στο «Olive-romace oil», υπάρχει μια παγκόσμια ανησυχία για τον τρόπο εξαγωγής του λαδιού αυτού, που είναι βασικά η ίδια με τα παραπάνω.

Ένα άλλο προϊόν που παράγεται από την ελιά είναι το λάδι για τα καντήλια.

Όμως, αυτό δεν είναι εδωδιμο, ούτε κατάλληλο για μαγείρεμα. Χρησιμοποιείται μόνο για το άναμμα των λαμπτήρων.

Βασικά, έχουμε καλύψει όλες τις πιθανές προσφορές απ' τον καρπο της ελιάς. Φυσικά υπάρχουν και άλλες κατηγορίες από ανθρώπους ή εργοστάσια που εκμεταλλεύονται την υπόθεση και φτιάχνουν, όπως π.χ. ελαιόλαδο για μασάζ, ελαιόλαδο για να μαυρίσουν τα μαλιά,



χαπάκια για την υγεία, για ηλιομαύρισμα, ανακατεμένο με καρυδόλαδο για ν' ασπρίζει η επιδερμίδα, για προσωπική λοσιόν, λοσιόν προσώπου, μπουκαλάκια για να γρασάρουνε τα σεξουαλικά όργανα κλπ. κλπ. κλπ.

Ενώ λοιπόν ερευνούσα το Διαδίκτυο και συγκεκριμένα στη Βικιπαίδεια, η κατωτέρω πρόταση μου απόσπασε τη προσοχή:

Το ελαιόλαδο έχει περισσότερες χρήσεις από καταναλωτικές, λειτουργεί επίσης ως φυσικό και ασφαλές λιπαντικό.

Παραδείγματος χάριν, λαδώνοντας τα μηχανήματα που χρησιμοποιούνται στην κουζίνα (μύλοι, μπλέντερ, μηχανήματα κουζίνας, κ.λπ.).

Απόρησα μ' αυτό, καθώς το επάγγελμά μου ως μηχανικός αεροσκαφών (βιογραφία, σελίδα 15) και από την πείρα μου, σε όλες τις εγκαταστάσεις μηχανημάτων, συσκευασίας και παραγωγής του εργοστασίου μου, δεν θα συνιστούσα ποτέ τη χρήση του ελαιολάδου για το λάδωμα μηχανών, μύλων, μπλέντερ, η οτιδήποτε άλλο.

Όταν ήμουν μηχανικός στην Ελληνική Βασιλική Αεροπορία, δεν είχα συστήσει σε κανένα να χρησιμοποιήσει το ελαιόλαδο να λαδώσει τα

μέρη αεροσκαφών, διότι το αεροπλάνο θα κατέληγε κάπου στο Τιμπακτού ή σε κανένα χωράφι στη Κολοπετινίτσα.

Μόνο τα λιπαντικά που σχεδιάζονται συγκεκριμένα για τη λίπανση μηχανών, πρέπει να χρησιμοποιούνται στα μηχανήματα. Εισηγούμαι στη Βικιπαίδεια να αφαιρέσει αυτήν τη δήλωση.

Τώρα, χρειάζεται λιγάκι διακοπή, ένα ελληνικό καφεδάκι, διότι το επόμενο θέμα θα είναι οι ελιές.

Επομένως, δεν θα σας προτείνω κατά τη διάρκεια του διαλείμματος να ανοίξετε ένα βάζο με ελιές και να δοκιμάσετε μερικές απ' αυτές επειδή είναι δύσκολο, ή ίσως αδύνατο.

(Ας μη ξεχνάμε ότι αυτό το βιβλίο το έχω γράψει για τους ανθρώπους που δεν ξέρουν τι θα πει ελιές και ελαιόλαδο).

Εάν υπολογίσουμε ότι ένα δισεκατομμύριο κόσμος ξέρει τι θα πει η λέξη ελαιόλαδο και ελιά, άλλα τέσσερα δισεκατομμύρια πληθυσμού του κόσμου έχουν τελείως άγνοια.

Γι' αυτό επιτρέψτε μου να σας πω μια μικρή ιστορία.

Πηγαίνουμε πίσω στο 1978, όταν προσέλαβα ένα μόνιμο λογιστή για την εταιρία μας. Συνέβη να είναι κινέζος.

Κατά τη διάρκεια του μεσημεριανού διαλείμματός μας, καθόμαστε όλοι στην καφετέρια και τρώμε μαζί. Σαν Έλληνας, είχα πάντα τις ελιές στην τσάντα μου, είτε από το ένα είδος ή το άλλο.

Κάθε μέρα πρόσφερα στο λογιστή μερικές ελιές. Εκείνος, για πολλά χρόνια, πάντα ευγενικά αρνιόταν να πάρει έστω και μία.

Εντούτοις, πέντε χρόνια αργότερα, μια ημέρα τελικά, αποφάσισε, και με τρεμουλιασμένο χέρι άγγιξε μια ελιά.

Τον πήρε περίπου λεπτά να σηκώσει το τρεμουλιασμένο του χέρι από το πιάτο προς το στόμα. Κατόπιν, με παρόμοια αργή κίνηση,

έβαλε τελικά την ελιά στο στόμα του.
Περίμενα με ανυπομονησία το αποτέλεσμα.

Τελικά ο λογιστής μετέφερε την ελιά από το ένα μέρος του στόματος στο άλλο, μέχρι που τελικά έκανε το πρώτο δάγκωμα.

Το αποτέλεσμα αυτής της διαδικασίας, ήταν ότι τριάντα χρόνια μετά, όταν έχω ένα βαζάκι ελιές στο ψυγείο και τελικώς πάω να πάρω μία, το βρίσκω πάντα άδειο.

Βέβαια, αυτό φαίνεται σαν κωμωδία.
Όμως, μου δίδαξε αξιόλογο μάθημα.

Θα με πάρει πολύ καιρό να πείσω κάποιο άτομο άλλης εθνικότητας, που ουδέποτε είδε ή δοκίμασε ούτε μία ελιά προηγούμενως να ορμήσει και να το κάνει.

Παρόλο που είχα τόσα άλλα πράγματα να κάνω σχετικά με τη παραγωγή και δημιουργία διαφόρων εθνικών τροφών, άφησα την ιδέα της ελιάς πίσω, μέχρι που μια μέρα με κάλεσαν σε δείπνο ενός οργανισμού να παραδώσω τα ακαδημαϊκά Goudas βραβεία στον καλύτερους φοιτητες.



Εκεί περισσότερα από πεντακόσια άτομα παρακάθησαν στο δείπνο, όπου υπήρχαν και ελιές στο γεύμα.

Τελικά, όταν έφθασε η ώρα ν' ανεβώ στη σκηνή, να παραδώσω το βραβείο και να απευθύνω μερικά λόγια, πολλοί έπαιρναν φωτογραφίες και μία αποστολή βιντεογραφούσε το γεγονός για τις ειδήσεις, το μόνο που σκέφθηκα εκείνη την ώρα ήταν οι ελιές, και υποσχέθηκα στο ακροατήριο, ότι σύντομα στο μέλλον θα έφερνα σ' αυτήν την χώρα τις καλύτερες διαθέσιμες ελιές.

Πήρα περισσότερα χειροκροτήματα για τις ελιές, παρά από την απονομή του βραβείου.
Όταν επέστρεψα στο γραφείο, ζήτησα από τους πωλητές μου για να αγοράσω τις ελιές κάθε φυλής, θρησκείας, μάρκας και μεγέθους, γειμιστές, χωρίς γέμιση, συμπεριλαμβανομένων των βαμμένων ελιών από το Περού, και να τις φέρω στο γραφείο.

Ήξερα ότι είχα πολλή δουλειά μπροστά μου.
Προφανώς, οι πληροφορίες και η γνώση που απόκτησα με τις συνομιλίες μου με παραγωγούς ελιών από τις μεσογειακές χώρες είναι τόσο λεπτομερείς, που θα μπορούσα να γράψω ολόκληρη εγκυκλοπαίδεια.

Το να διδάξω τις διάφορες εθνικότητες για την κατανάλωση των ελιών δεν ήταν ακόμη στα πλαίσια των προτιμήσεών μου εκείνη τη στιγμή.

Ο κύριος σκοπός μου, ήταν να παρουσιάσω την ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΛΙΑ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ και να ικανοποιήσω απόλυτα τους ανθρώπους που ήξεραν για τις ελιές.

Εντούτοις, ο στόχος να βρεθούν οι σωστοί και αρμόδιοι άνθρωποι δεν ήταν εύκολος.

Μέρος της δυσκολίας σ' αυτή τη διαδικασία, είναι ότι οι ελιές πρέπει να ΞΕΠΙΚΡΙΣΟΥΝ, και αυτό παίρνει τέσσερις μέχρι πέντε μήνες, με τη χρησιμοποίηση φρέσκου αλατισμένου νερού, που πρέπει να αλλάζεται κάθε εβδομάδα.

Και, χωρίς τη χρησιμοποίηση αμμωνίας για το γρήγορο ξεπίκρισμα, το οποίο θα αλλάξει τη γεύση των ελιών.

Επιπλέον, η κάθε ποικιλία πρέπει να χωριστεί και να ταξινομηθεί κατά το μέγεθος.

Υπάρχουν πολλά διαφορετικά μεγέθη και επίσης, μεγέθη μέσα - μεταξύ των μεγεθών-. Γενικά, τα μεγέθη είναι: βριλιαν ελιές, μεγάλες, υπερβολικά μεγάλες, γίγαντες, και κολοσσιαίες.

Οι ελιές πρέπει επίσης να χωριστούν κατά χρώματα: πράσινες και μαύρες, και διάφορα χρώματα μεταξύ τους.

Εκείνες που χρησιμοποιούνται σε εστιατόρια είναι οι ελιές Καλαμάτας.



Οι ελιές έχουν την ιδιότητα να μαλακώσουν με την πάροδο του χρόνου.

Το μυστικό είναι ότι πρέπει να βρεθεί ο σωστός συσκευαστής με τον κατάλληλο εξοπλισμό με την ίδια διαδικασία όπως γίνεται το ελαιόλαδο, που δεν αναμιγνύεται το καλό και το κακό για να αποκτηθεί το απαραίτητο βάρος που χρειάζεται για μια φτηνή τιμή.

Η επιλογή ελιών μέσω της κινούμενης γραμμής με μηχανές, θα επιτρέψει στο μάτι για να δει και να αφαιρέσει τις μαλακές και αυτές που έχουν χάσει το χρώμα τους.

Εντούτοις, οι απαιτήσεις μου είναι να εκπαιδύσω καλύτερα τα μάτια για να εξασφαλίσουν ότι οι ελιές μου είναι πραγματικά οι καλύτερες που διατίθενται.

Εκείνα τα λίγα πρόσθετα μάτια είναι αυτά, τα οποία διαλέγουν τις ελιές που δεν πρέπει να είναι στα κιβώτια μου.

Με λίγα λόγια, πληρώνονται με το βάρος των χαλασμένων ελιών που διαλέγονται. Αυτό επιβεβαιώνει ότι, γεμίζοντας ένα βαρέλι με ελιές, λόγω του ότι ελαττώνεται το βάρος του, πληρώνεται από το βάρος των ελιών που απορρίπτονται.

Έχω επιλέξει επτά είδη σ' αυτή την κατηγορία που είναι οι ακόλουθες: πράσινες ροδελες, πράσινες μικρές, πράσινες μεγάλες, σπαστές πράσινες, Καλαμάτας, κολοσιαιές, και γεμιστές (μανζανίλλα).

Αυτές οι ελιές είναι διαθέσιμες σε διαφανές βάζο 1.500 γραμμαρίων, ώστε ο καταναλωτής να μπορεί να δει το περιεχόμενο.



Αποστολές αυτών των ειδών έχουν φθάσει ήδη στην καναδική αγορά και τα καταστήματα που τις πωλούν έχουν ακούσει ικανοποιητικά σχόλια από τους αγοραστές.

Στα γραφόμενά μου, έχω αναφέρει τη λέξη, Καλαμάτα.

Αυτό αναφέρεται σε μια ιδιαίτερη ποικιλία ελιών που καλλιεργούνται στις επαρχίες της Μεσσηνίας και της Λακωνίας, στο νότιο μέρος της Ελλάδας.

Η Σπάρτη είναι μια πόλη μέσα σε αυτήν την περιοχή, και σε όσους αρέσει η ιστορία, μπορούν να φέρουν στη μνήμη τους την ιστορία του Λεωνίδα και των 300 Σπαρτιατών!

Υπάρχει μια άλλη ποικιλία ελιών που λέγονται Θρούμπες. Είναι μαύρες στο χρώμα, με ζαρομένο δέρμα και είναι μαλακές.

Ένα άλλο κοινό όνομα γι' αυτές τις ελιές είναι οι Μαροκινές. Φαίνονται «άσχημες», εντούτοις όμως, για τους εξοικειωμένους ανθρώπους, αυτές είναι οι τέλειες.



Στο άκουσμα των ανωτέρω, ένας από τα συνεταιριζόμενούς μου αμφισβήτησε αυτήν την δήλωση και πρόσθεσε ότι «η τελευταία ελιά είναι αυτή που έχει ξηρή φλούδα!».

Αυτή είναι μια κοινή μέθοδος σερβιρίσματος της Martini στην Ευρώπη, τις Ηνωμένες Πολιτείες και τον Καναδά.

Μετά είπε, πώς σερβίρουν τις «μαρτίνι» στην Ταϊλάνδη, τη Σρι Λάνκα και άλλες περιοχές που δεν έχουν καμία γνώση της ελιάς; Σ' αυτούς φαίνεται όπως ένα ξένο αντικείμενο



που επιπλέει στο ποτιρι.

Απάντησα, ότι αφού πέρασα 40 χρόνια σ' αυτήν την πολυπολιτιστική επιχείρηση, έχω μια λύση σ' αυτό το δίλημα.

Με την γνώση μου, προτείνω, να τοποθετήσουμε στο μαρτίνι, ένα «Ραμπουτάν» (Rambutan) γεμισμένο με ανανά!

Τώρα θα με ρωτήσετε, τι είναι το «Ραμπουτάν» Rambutan, ακριβώς όπως κάποιον από τη Σρι Λάνκα που θα ρωτούσε, τι είναι η ελιά;

Φυσικά, έχετε πληρώσει μόνο \$45 για αυτό το βιβλιάριο με τις απίστευτες πληροφορίες που περιλαμβάνει. Περιμένετε, η τιμή δεν είναι τυπωμένη στο πίσω μέρος του βιβλιάριου.

Εντάξει, πηγαίετε να ελέγξετε την απόδειξη από το κατάστημα. Προσθέσαμε \$5 για τις πληροφορίες. Τώρα θα σας αποκαλύψω. (Μια άλλη ευκαιρία να γελάσετε!)

Ακριβώς όπως ο κ Πυρήνας ανακάλυψε τον πυρήνα, διοργάνωσα μια συνεδρίαση περίπου πριν 20 χρόνια με έναν από τους συνεταιρούς μου από το «Μπανκόκ» (Bankok), Ταϊλάνδη και κατά τη διάρκεια της συζήτησής μας ανέφερε ότι ήξερε μια περιοχή που είχε πολύ «Ραμπουτάν» Rambutan.

Και την ίδια στιγμή ανέφερε ότι η Ταϊλάνδη είχε τον πιό γλυκό ανανά στον κόσμο.

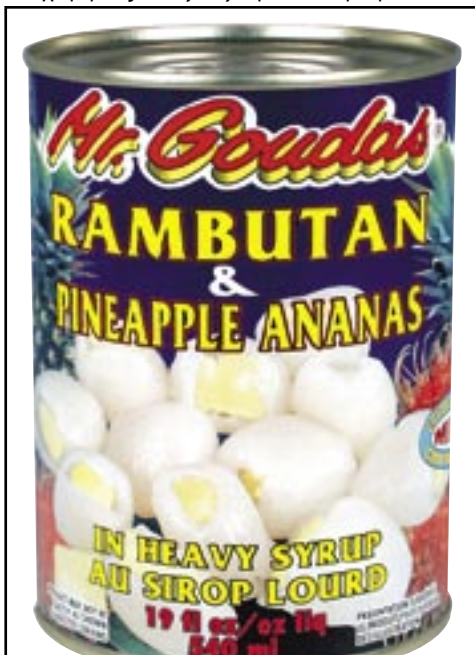
Κάπως, έντονα σκέφτηκα, γιατί να μην



τοποθετήσω ένα κομμάτι του πιό γλυκού ανανά στον κόσμο μέσα στο «Ραμπουτάν».

Και, πέντε χρόνια αργότερα, μετά από πολλά πειράματα, αποστείρωση, παστερίωμα, κ.λπ., μπορούμε τώρα να τοποθετήσουμε στο μαρτίι ένα «Ραμπουτάν» με τον ανανά.

Έτσι σε εκατό χρόνια, (και θα είμαι ακόμα στις επιχειρήσεις να εξετάζω για να σιγουρευτώ ότι



Πληροφορίες Έκδοσης

Ο Σπύρος Πήτερ Γούδας έχει το δικαίωμα, χωρίς περαιτέρω γνωστοποίηση, να προβεί σε αναθεώρηση των πληροφοριών αυτών. Κανένα μέρος του περιεχομένου, εικόνων, ομοιωμάτων, σλόγκαν, ονομάτων, και εμπορικών σημάτων, δεν μπορεί να αναπαραχθεί, να αποθηκευθεί ή να μεταδοθεί, με οποιαδήποτε μορφή ή με οποιοδήποτε μέσο, ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ή οποιοδήποτε άλλο τρόπο, χωρίς την προηγούμενη έγγραφη άδεια του κατόχου των δικαιωμάτων πνευματικής ιδιοκτησίας (copyright). Copyright © 2009

οι δουλειές μου κυλούν ομαλά), και θα βλέπω στη γραμμή τον κ. Ραμπουτάν και τον κ. Έλιά να συναγωνίζονται ποιος θα πηδήσει στο μαρτίι.

Έχω τοποθετήσει φωτογραφίες για το προϊόν.

Κλείνοντας, θα ήθελα να σας αναφέρω ότι η φωτογραφία στο πίσω εξώφυλλο λήφθηκε το 1955, όταν ήμουν 13 χρονών.

Είμαι κάτω από την ομπρέλα, και κάτω από μενα, είναι η μητέρα μου, από τη Σμύρνη της Μικράς Ασίας.

Εάν εξετάσετε από κοντά το μεσημεριανό γεύμα, ακόμη και με ένα μεγεθυντικό φακό, θα σημειώσετε ότι το μόνο φαγητό στα πιάτα είναι ψωμί και ελιές.

Ελπίζω ότι διασκεδάσατε διαβάζοντας αυτό το βιβλιαράκι όπως είχα κι εγώ, γράφοντάς το.

Ειλικρινά, ελπίζω ότι σας έχω δώσει πολύτιμες πληροφορίες για τα ερχόμενα χρόνια.



Σπύρος Πήτερ Γούδας.





www.goudasfoods.com
www.flyermall.com



0 65349 00975 6