Το λεξιλόγιο της ελιάς (Από περιοδικό Πλωμαρίτικοι Αντίλα

Το έλεγξε ο/η Δημήτρης Κοφτερός,
05.01.08
Τελευταία ανανέωση 10.01.08

- Αγουρόλαδο: Το λάδι που μόλις βγαίνει στη μηχανή, από ραβδιστές ελιές,

- Αμούρη : Νερό με μικρή ποσότητα λαδιού, που κατακάθεται στη στέρνα που βρίσκ
από την πρέσα. Η «αμούρη», διοχετεύεται έξω από το εργοστάσιο.

- Αξαγιά : Πληρωμή του εργοστασιάρχη. Για κάθε μόδι ελιάς, κρατά από τον παρ
δράμια λάδι.

- Θέρμισμα: Διαδικασία κατά την οποία ρίχνεται καυτό νερό στα τσουπιά που
στην πρέσα.

- Καπίρα: Ψημένο ψωμί βουτηγμένο σε αγουρόλαδο

- Κιούπι: Πιθάρι. Μεγάλα πήλινα δοχεία, για την αποθήκευση του λαδιού.

- Λαγήνια: Γανωμένα δοχεία που το καθένα τους χωρούσε 6,5 οκάδες λάδι.

- Μαστραπάς: Μεταλλικό δοχείο με το οποίο μάζευαν το λάδι.

- Μαξούλι: Ετήσια παραγωγή.

- Μόδι: Μονάδα μέτρησης παραγωγής λαδιού. Ένα (1) μόδι ελιές ισοδυναμεί μ
οκάδες λάδι, δηλαδή, 640 κιλά.

- Μπασκιά: Ξύλινες ή μεταλλικές πρέσες που χρησιμοποιούνται για να ξεχωρίζ
απ’ τις πολτοποιημένες ελιές. Αποτελούνται από δυο πλάκες, από τις οποίες η κάτ
ενώ η πάνω κατέβαινε σιγά – σιγά με τη βοήθεια κοχλία.

- Μπουρού: Σωλήνας – σειρήνα που ήταν συνδεδεμένη με το καζάνι του ελα
την πίεση του ατμού γινόταν σειρήνα. Με το σφύριγμα της μπουρού, ειδοποιούντα
ώρα το πρωί οι εργάτες, του ελαιοτριβείου για να αρχίσουν δουλειά.

- Οκά: Μονάδα μέτρησης του βάρους.

- Οξύτητα: Η οξύτητα αποτελεί το βασικότερο κριτήριο ποιοτικής αξιολόγησ
ελαιολάδου και με βάση αυτήν, διαμορφώνεται η εμπορική του αξία. Η οξύτητα εκ
γραμμάρια ελεύθερου ελαϊκού οξέος, ανά 100 γραμμάρια λιπαρής ύλης, (βαθμός οξύτητα
σαν αριθμός, οξύτητας, που αποδίδει τα χιλιοστά του ΚΟΗ τα οποία απαιτούνται για
εξουδετέρωση των ελεύθερων λιπαρών οξέων, που υπάρχουν σε ένα γραμμάριο
οποία συνδέει τις δυο αυτές εκφράσεις, (οξύτητα –αριθμός οξύτητας), είναι: οξύτητα
(°/°)=αριθμός οξύτητας Χ0,503. Με βάση την οξύτητα, το ελαιόλαδο, διακρίνεται σε φαγώ
(οξύτητα μέχρι 3,3°/°) και βιομηχανικό (οξύτητα μεγαλύτερη από 3,3°/°).

- Πολήμι: Η στέρνα που βρίσκεται μπροστά από το πιεστήριο. Εκεί αζεύεται το υγ
νερό) που βγαίνει από το μπασκί μετά το «θέρμισμα».

- Ρουπάδες: Λέγονται και δαμαστές. Δεν αποτελούν ξεχωριστό είδος ελιάς. Σε κάποι
παράγεται ένας μήκυτας, που διαφοροποιεί τον καρπό.

- Στάμα: Είναι η δουλειά που γίνονταν στο αρχικό πιεστήριο, για να ξεχωρίσο
λάδι από τον πολτό. Συνήθως, διαρκεί μιάμιση ώρα και συνθλίβονται 500 οκάδες ελ

- Ταγάρια: Αγωγοί μέσα από τους οποίους διέρχεται η «αμούρη», έξω από το εργοστ

- Ταξίμι: Μικρή δεξαμενή όπου αποθηκεύεται η «αμούρη».

- Τουλούμι: Ασκί από δέρμα προβάτου, με το τρίχωμα προς τα μέσα.

- Î¤ÏŒ'Ï€Î¹Î¬ – Ï„ÏƒÎ¿Ï…Ï€Î¹Î¬: ÎœÎµÎ³Î¬Î»Î± Ï„Î¿ÎµÏ„Ï•Î¬Î³Ï‰Î½Î± ÎµÎ»Î±Î¹ÏŒÎºÎ±Ï•Ï€Î±, Î±Ï•Ï‡Î¹ÎºÎ¬ Ï„Ï•Î¯Ï‡Î¹Î½Î± ÎºÎ±Î¹ ÏƒÏ„Î· ÏƒÏ…Î½ÎÏ...
Ï„Î±Î³ÎÎ¼Î¹Î¶Î±Î½ Î¼Îµ Ï„Î¿ Ï‡Î±Î¼Î¿Ï•Ï•Î¹ (Ï€Î¿Î»Ï„ÏŒÏ‚ ÎµÎ»Î¹Î¬Ï‚), Ï„Î± Î´Î¯Ï€Î»Ï‰Î½Î±Î½ ÏƒÎµ ÏƒÏ‡Î®Î¼Î± Ï†Î±ÎºÎÎ»Î¿Ï… ÎºÎ±Î¹ Ï„Î± ÏƒÏ„Î¿Î¯Î²Î±Î¶Î±Î½ Ï€Î¬Î½Ï‰ ÏƒÏ„Î¿ Ï€Î¹ÎµÏƒÏ„Î®Ï•Î¹Î¿ (Î¼Ï€Î±ÏƒÎºÎ¯).

- Î¦Î¿Ï…Ï•Ï„Î¿Ï•Î¼: ÎœÎ¬Î½Î¹ÎºÎ±.

- Î§Î±Î¼Î¿Ï•Ï•Î¹: ÎŸÏ€Î¿Î»Ï„ÏŒÏ‚ Ï€Î¿Ï… Ï€Ï•Î¿ÎºÏ•Ï€Ï„ÎµÎ¹ Î±Ï€ÏŒ Ï„Î¿ Î¬Î»ÎµÏƒÎ¼Î± Ï„Î·Ï‚ ÎµÎ»Î¹Î¬Ï‚.

- Î§Î±Î¼Î¿Ï…Ï•Î³Î¹ÎÏ•Î±: ÎœÎµÏ„Î±Î»Î»Î¹ÎºÎ® Î´ÎµÎ¾Î±Î¼ÎµÎ½Î® ÏŒÏ€Î¿Ï… Î¼Î±Î¶ÎµÏ•Î¿Î½Ï„Î±Î½ Î¿ Ï€Î¿Î»Ï„ÏŒÏ‚ Ï„Î·Ï‚ ÎµÎ»Î¹Î¬Ï‚ (Ï‡Î±Î¼Î¿Ï...
Ï€Ï•Î¿ÎÎºÏ…Ï€Ï„Îµ Î±Ï€ÏŒ Ï„Î¿ Î±Ï•Ï‡Î¹ÎºÏŒ Î¬Î»ÎµÏƒÎ¼Î±.