

Την Τρίτη 14 Νοεμβρίου 2023 μαθητές και μαθήτριες της Α' Γυμνασίου επισκέφτηκαν το ελαιοτριβείο Αυγέρη στο Παλιούρι Αισωνίας. Εκεί ξεναγήθηκαν στους χώρους επεξεργασίας της ελιάς και ενημερώθηκαν για όλα τα στάδια που ακολουθούνται μέχρι την παραγωγή ελαιολάδου. Συγκεκριμένα, έμαθαν πως η επεξεργασία αρχίζει με το ζύγισμα, το διαχωρισμό και το πλύσιμο των ελιών. Οι ελιές, που έχουν τοποθετηθεί σε κλούβες ή τσουβάλια, μεταφέρονται με αναβατόρια σε μια μεγάλη λεκάνη, που βρίσκεται σε ένα ύψωμα του ελαιουργείου. Από εκεί πέφτουν με χοανοειδείς αγωγούς σε θραυστήρες. Ακολουθεί η μάλαξη του πολτού της ελιάς με ανάδευση για μισή ή μία ώρα σε συσκευές που λέγονται «μαλακτήρες». Εκεί γίνεται και θέρμανση της ελαιομάζας, για να βελτιωθεί η απόδοση σε λάδι. Για ελαιόλαδο καλής ποιότητας η μάλαξη γίνεται εν ψυχρώ, δηλαδή σε θερμοκρασία δωματίου. Μετά τη μάλαξη ο διαχωρισμός των υγρών από τα στερεά γίνεται με φυγοκέντρηση σε συσκευές που ονομάζονται «ντεκάντερ». Το στερεό υποπροϊόν που μένει ονομάζεται «πυρήνας». Τα υγρά που λαμβάνονται από το ντεκάντερ οδηγούνται σε έναν ή περισσότερους φυγοκεντρικούς διαχωριστήρες, όπου το λάδι διαχωρίζεται από το υδαρές τμήμα λόγω διαφοράς στην πυκνότητα.

Οι μαθητές/τριες έφυγαν από το ελαιοτριβείο γεμάτοι/ες εικόνες, γνώσεις και όμορφα συναισθήματα.

Συνοδοί εκπαιδευτικοί: Βαρθολομού Μαρία, Βελέντζα Νικολέττα, Σκούρα Μαρία.



