



νικά, επειδή εκεί το κόστος καλλιέργειας είναι πολύ χαμηλότερο από το δικό μας», υποστηρίζει ο γραμματέας του Συνεταιρισμού, κ. Γεώργιος Μπαϊρακτάρης.

Τα ξηρά σύκα «Ταξιάρχης Β. Εύβοιας» πρέπει υποχρεωτικά να προέρχονται από συκόμεντρα της ποικιλίας Σμυρναϊκή, που καλλιεργούνται στην οριοθετημένη «Γεωγραφική Ζώνη» (δ.δ. Ταξιάρχη, Νέος Πύργος, Αγ. Γεώργιος, Ωρεοί, Ιστιαία, Καμάρια, Καστανιώτισσα). Στις παραπάνω πε-

ριοχές εφαρμόζονται όλες οι παραδοσιακές καλλιεργητικές φροντίδες. Δηλαδή: Οργωμα και λίπανση (οργανική

Τα 2/3 της παραγωγής εξαγονται στην Ιταλία, στη Μεγάλη Βρετανία, στη Γερμανία, στην Αυστραλία και το Κουβέιτ

ή ανόργανη) τους μήνες Οκτώβριο-Νοέμβριο, κλαδοκαθάρισμα το Δεκέμβριο-Ιανουάριο, δεύτερο όργωμα το



Φεβρουάριο, 1-2 φρεζαρίσματα το Μάιο-Ιούνιο και ισοπέδωση του εδάφους των συκεώνων πριν από τη συγκομιδή του Αυγούστου.

Η συλλογή των σύκων γίνεται με το χέρι, αφού προηγουμένως τα ώριμα ή υπερώριμα σύκα έχουν πέσει πάνω σε δίχτυα, τα οποία βρίσκονται 70 cm πάνω από το έδαφος σε ημερήσια βάση.

Η συγκομιδή-διαλογή-παραλαβή σύκων διέπεται από οδηγίες-κανονισμούς, τους οποίους εκδίδει ο Συνεταιρισμός.

Η πρώτη διαλογή σύκων γίνεται από τους συκοπαραγωγούς χρησιμοποιούνται για εμπορία μόνο τα ευμεγέθη σύκα (45-55 τεμ./κιλό). Τα ακατάλληλα για εμπορία σύκα (απόσυκα) αποσύρονται. Ακολουθεί η λεύκανσή τους, που γίνεται σε ειδικούς κλιβάνους με το κάψιμο άνθους θείου. Τα σύκα τοποθετούνται σε ξύλινα τελάρα σε μία στρώση μέχρι πληρώσεως του όγκου των κλιβάνων. Για τη λεύκανση χρησιμοποιούνται 400-800 gr. θείου (SO₂) και διαρκεί από 1 έως 2 ώρες, ανάλογα με το βάρος των

«λιάστρες», όπου παραμένουν από 9 έως 12 ημέρες, ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες.

Η οριστική διαλογή των σύκων μετά την ξήρανση σε Α' ή Β' κατηγορία (ανάλογα με την ποιότητα) γίνεται σε ειδικές εγκαταστάσεις του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ταξιάρχη με κριτήρια το μέγεθος, την ωριμότητα, την περιεκτικότητα σε συκόμελο, τυχόν μηχανικές ή εντομολογικές βλάβες του φλοιού κ.λπ. Στη συνέχεια, τοποθετημένα σε πλαστικά κιβώτια προωθούνται για απεντόμωση με βρωμιούχο μεθύλιο.

Μόνο απεντομωμένα σύκα διατίθενται στα συσκευαστήρια για μεταποίηση και τυποποίηση, σύμφωνα με τους προβλεπόμενους κανόνες υγιεινής της Ε.Ε.

Τα ξηρά σύκα εμβαπτίζονται σε ειδικά πλυντήρια νερού και θερμοκρασίες 600 έως 700 βαθμούς Κελσίου για 1 έως 3 λεπτά. Κατά την πλύση απομακρύνονται από την επιφάνεια των σύκων διάφορα ξένα σώματα και τα υπολείμματα του θείου από τη λεύκανση. Μετά ακολουθεί το στράγγισμα. Τα σύκα, τοποθετημένα σε πλαστικά κιβώτια, στοιβάζονται ανά 20 με 30 κιβώτια και τοποθετούνται μαζί σε νάιλον περιέκτες που κλείνουν αεροστεγώς για 2 με 3 ημέρες. Η συσκευασία των σύκων γίνεται σε πακέτα του τετάρτου, του μισού και του ενός κιλού, ενώ οι μεγαλύτερες ποσότητες (5 ή 10 κιλά) τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια.

Θρεπτική αξία

Την επόμενη φορά που θα κάνετε διάλειμμα στη δουλειά σας και θελήσετε να αγοράσετε μπισκότα και σνακ, ξανασκεφτείτε το! Το μόνο που κάνουν είναι να επιβαρύνουν τον οργανισμό σας με περιττές θερμίδες, χρωστικές ουσίες, συντηρητικά και άφθονα Ε. Δοκιμάστε να φάτε μερικά ξηρά σύκα. Η διαφορά ανάμεσα στους ξηρούς καρπούς και τα αποξηραμένα φρούτα έγκειται πέρα από την όρεξή σας, στις θερμίδες, αφού τρώγοντας 100 γρ. φιστίκια παίρνετε 680 θερμίδες, ενώ καταναλώνοντας την αντίστοιχη ποσότητα από σύκα παίρνετε 250 θερμίδες. Τα ξηρά σύκα ρυθμίζουν την πίεση και είναι πλούσια σε ποτάσιο (βοηθά την καρδιά και το νευρικό σύστημα). Δρουν κατά της δυσκοιλιότητας, δυσεντερίας, εντερίτιδας, κατά της επίμονης καταρροής, των φλογώσεων του λαιμού και της φλεγμονής των ούλων, της βρογχίτιδας, του κοκίτη και θεωρούνται θεραπευτικό για τις κρεατοελιές και τις μυρμηγκιές. Επίσης, είναι μεταξύ των φρούτων που έχουν την υψηλότερη περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες. Στην αρχαία Ελλάδα, τα ξηρά σύκα θεωρούνταν ιδανική τροφή για έναν αθλητή πριν από τον αγώνα, επειδή του ανέβαζαν την ποσότητα σακχάρου, που δίνει ενέργεια. Το περίεργο, δε, είναι ότι στα ξηρά φρούτα η ποσότητα της βιταμίνης Α είναι μεγαλύτερη από ό,τι σε ένα φρέσκο φρούτο. Επιπλέον, έχουν μαγνήσιο, το οποίο είναι ωφέλιμο για τα κόκαλα, αλλά και σίδηρο, ο οποίος συντελεί στην καταπολέμηση της αναιμίας.

