

ΕΛΙΑ

ΜΑΡΙΑ ΚΕΦΑΛΑ - ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΛΕΒΕΝΤΗΣ

2014-2015



ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ:

**ΔΕΝΤΡΑ: ΑΝΕΚΤΙΜΗΤΑ ΔΩΡΑ ΤΗΣ ΦΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ –
ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ ΑΠΟ ΤΑ ΝΗΣΙΑ ΜΑΣ**

ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ: ΔΙΑΧΕΙΡΗΣΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΟΡΩΝ

ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ ΚΑΘΗΓΗΤΕΣ:

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΖΑΝΝΗΣ – ΠΕ11

ΣΑΒΒΕΛΗ ΑΝΔΡΟΝΙΚΗ – ΠΕ02

ΚΑΡΑΚΑΤΣΑΪΗ ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ – ΠΕ01

ΠΑΠΑΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΑΝΤΙΓΟΝΗ - ΠΕ04.04

**Γ΄ ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ ΑΓΙΑΣΟΥ
ΑΓΙΑΣΟΣ-ΛΕΣΒΟΣ 81101
2252022576**

ΕΛΙΑ

1. ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΜΥΘΟΛΟΓΙΑ

Ο γνωστός πελασγικός μύθος αναφέρεται στον αγώνα της Αθηνάς και του Ποσειδώνα για την προστασία και την ονομασία της Αθήνας. Βασιλιάς της Αθήνας ήταν ο Κέκροπας. Οι αντίπαλοι ανέβηκαν πάνω στο βράχο της Ακρόπολης, όπου ήρθαν και οι άλλοι δέκα θεοί από τον Όλυμπο για να κάνουν τον δικαστή στη διαφωνία των δυο θεών, ενώ ο Κέκροπας παρίστατο ως μάρτυρας. Πρώτος ήρθε ο Ποσειδώνας, στάθηκε στη μέση του βράχου και με την τρίαινά του έδωσε ένα δυνατό χτύπημα στο έδαφος. Αμέσως ξεπήδησε ένα κύμα αλμυρού νερού που σχημάτισε μια μικρή λίμνη που την ονόμασαν "Έρεχθίδα" θάλασσα. Μετά ήρθε η σειρά της Αθηνάς να παρουσιάσει το δώρο της και αφού κάλεσε τον Κέκροπα για μάρτυρα, φύτεψε μια ελιά πάνω στο βράχο, που ξεπετάχτηκε γεμάτη καρπό. Το δέντρο αυτό σωζόταν για πολλά χρόνια αργότερα. Μετά από το δώρο της Αθηνάς ο Δίας κήρυξε το τέλος του αγώνα και είπε στους άλλους θεούς να κρίνουν σε ποιον από τους δυο θεούς να δοθεί η πόλη. Συγχρόνως ζήτησαν τη μαρτυρία και τη γνώμη του Κέκροπα. Αυτός από το βράχο ψηλά έριξε μια ματιά γύρω, αλλά όπου να γύριζε, τα μάτια του αντίκριζαν αλμυρό νερό, τις θάλασσες που από παντού έζωναν τη χώρα. Το δέντρο όμως που είχε κάνει η Αθηνά να φυτρώσει ήταν το πρώτο που φύτεψε σε όλη τη χώρα και ήταν συνάμα για την πόλη η υπόσχεση για δόξα και ευτυχία. Γι αυτό ο Κέκροπας θεώρησε πως το δώρο της Αθηνάς ήταν πιο χρήσιμο και έτσι της δόθηκε η κυριαρχία της πόλης. Για την αθηναϊκή προέλευση της ελιάς μιλούν ο Πausanias, ο Ηρόδοτος, ο Κλαύδιος Αιλιανός και ο Σοφοκλής.

Το ιερό δέντρο της Αθηνάς έγραψε τη δική του ιστορία στην Αθήνα. Λέγεται πως το 480 π. Χ όταν κατέκτησαν οι Πέρσες την Ακρόπολη, έκαψαν την ιερή ελιά της Αθήνας προς μεγάλη θλίψη των Αθηναίων που το θεώρησαν κακό σημάδι. Όμως η θλίψη μετατράπηκε σε αισιοδοξία όταν την άλλη μέρα κιόλας ο ξερός και καμένος κορμός είχε βλαστήσει και πάλι: Ένα καινούριο δροσερό βλαστάρι ύψους δυο πήχων αποτελούσε πια το καινούριο ιερό δέντρο της Αθήνας. Μέχρι και τα ύστερα ρωμαϊκά χρόνια οι Αθηναίοι έδειχναν με καμάρι το ιερό δέντρο και πίστευαν πως απ' αυτό είχε ξεκινήσει η ελαιοκαλλιέργεια και απ' αυτό κατάγονται όλα τα δέντρα ελιάς που υπήρχαν στον κόσμο.

Η κρητική μυθολογία, όμως θέλει την κρητική θεά Αθηνά, η οποία φαίνεται πως σχετίζεται με τη μινωική θεά των Όψεων, να γεννιέται στις εκβολές του ποταμού Τρίτωνα και φυσικά να δωρίζει το ιερό δέντρο στους Μινωίτες. Σημαντική σ' αυτό το μύθο είναι η αναφορά της Πότνιας Αθάνας στις πινακίδες της Γραμμικής Β' Γραφής που βρέθηκαν στην Κνωσό και δείχνει τη σύνδεση της θεάς με την προϊστορική θρησκεία της Κρήτης.

Σύμφωνα με τη μυθολογία την ελιά έφερε στους Έλληνες η Αθηνά, η οποία δίδαξε και την καλλιέργειά της. Είναι χαρακτηριστικό το γνωστό επεισόδιο της φιλονικίας της Αθηνάς με τον Ποσειδώνα για το όνομα της Αθήνας. Στην Ακρόπολη υπήρχε η ιερή ελιά της Αθηνάς, η πρώτη ελιά που η θεά χάρισε στους Έλληνες, και στην Ακαδημία οι 12 ιερές ελιές, οι μοριαί, και ο ιερός ελαιώνας από τον οποίο προερχόταν το λάδι που δινόταν ως έπαθλο στους νικητές των Παναθηναίων. Ενδεικτικό της σημασίας της ελιάς για την Αθήνα είναι ότι οι Αθηναίοι στα νομίσματά τους απεικόνιζαν την Αθηνά με στεφάνι ελιάς στο κράνος της και έναν αμφορέα με λάδι ή κλαδί ελιάς.

Μια άλλη παράδοση αναφέρει ότι ο Ηρακλής (του οποίου το ρόπαλο ήταν από αγριελιά) έφερε βλαστάρι ελιάς από τη χώρα των Υπερβορείων (μυθικός λαός που οι Έλληνες πίστευαν ότι κατοικούσε πέρα από τον Βορρά ή κατά άλλη ερμηνεία στον ουρανό) και το φύτεψε στην Ολυμπία. Με τα κλαδιά του κοτίνου, της αγριελιάς αυτής, στεφανώνονταν οι ολυμπιονίκες. Με κλάδους ελιάς ήταν στεφανωμένο και το χρυσελεφάντινο άγαλμα του Διός στην Ολυμπία, έργο του Φειδία, ένα από τα επτά θαύματα του αρχαίου κόσμου.



2. ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΙΣΤΟΡΙΑ

Η ελιά ή ελαιόδενδρο ή λιόδεντρο (επιστ. Ελαία, Olea) είναι γένος καρποφόρων δέντρων της οικογένειας των Ελαιοειδών (Oleaceae), το οποίο συναντάται πολύ συχνά και στην Ελλάδα. Ο καρπός του ονομάζεται επίσης ελιά και από αυτόν παράγεται το ελαιόλαδο.

Η ελιά είναι γνωστή από τους αρχαιότατους χρόνους, και πιθανότατα κατάγεται από το χώρο της ανατολικής Μεσογείου. Σύμφωνα με την αρχαία ελληνική παράδοση, πατρίδα της ελιάς είναι η Αθήνα και η πρώτη ελιά φυτεύτηκε από την Αθηνά στην Ακρόπολη.

Οι Έλληνες ήταν ο πρώτος λαός που καλλιέργησε την ελιά στον ευρωπαϊκό μεσογειακό χώρο. Την μετέφεραν είτε Έλληνες άποικοι είτε Φοινικές έμποροι. Όπως αναφέρει ο Πλίνιος, κατά το 580 π.Χ, ούτε το Λάτιο ούτε η Ισπανία ούτε η Τύνιδα γνώριζαν την ελιά και την καλλιέργειά της

Είναι δέντρο αειθαλές, έχει φύλλα αντίθετα, λογχοειδή, δερματώδη, σκουροπράσινα στην άνω επιφάνεια και αργυρόχροα στην κάτω. Τα άνθη της είναι λευκωπά, μονοπέταλα και πολύ μικρά, σχηματίζουν ταξιανθία βότρουσ και εμφανίζονται προς το τέλος Μαΐου, ενώ ο καρπός ωριμάζει και συλλέγεται κατά τα τέλη του φθινοπώρου και αρχές του χειμώνα. Ο κορμός της ελιάς είναι οζώδης και καλύπτεται από τεφρόφαιο φλοιό.

Η ελιά ευδοκimeί σε κλίματα εύκρατα χωρίς ακρότητες θερμοκρασίας (με μέση ετήσια θερμοκρασία 16οC) και υγρασίας, για αυτό είναι ευρύτατα διαδεδομένη στη μεσογειακή ζώνη (όπως στην Ελλάδα, στην Ιταλία, στην Ισπανία, στην Τουρκία, την Αλγερία και αλλού). Ευδοκimeί σε πολλές περιοχές του κόσμου, αρκεί η θερμοκρασία να μη κατέρχεται πολύ και για μεγάλα χρονικά διαστήματα κάτω από το μηδέν. Γι' αυτό και ιδιαίτερα κατάλληλες περιοχές για την καλλιέργειά της είναι οι παραθαλάσσιες. Τα δένδρα φυτεύονται σε ευθείες σειρές ή σε ρομβοειδείς διατάξεις. Ανάλογα με την ποικιλία και την ποιότητα του εδάφους η απόσταση μεταξύ των σειρών κυμαίνεται από 7 έως 20 μέτρα. Η περιοχή στην οποία καλλιεργούνται ελαιόδενδρα ονομάζεται "ελαιώνας"



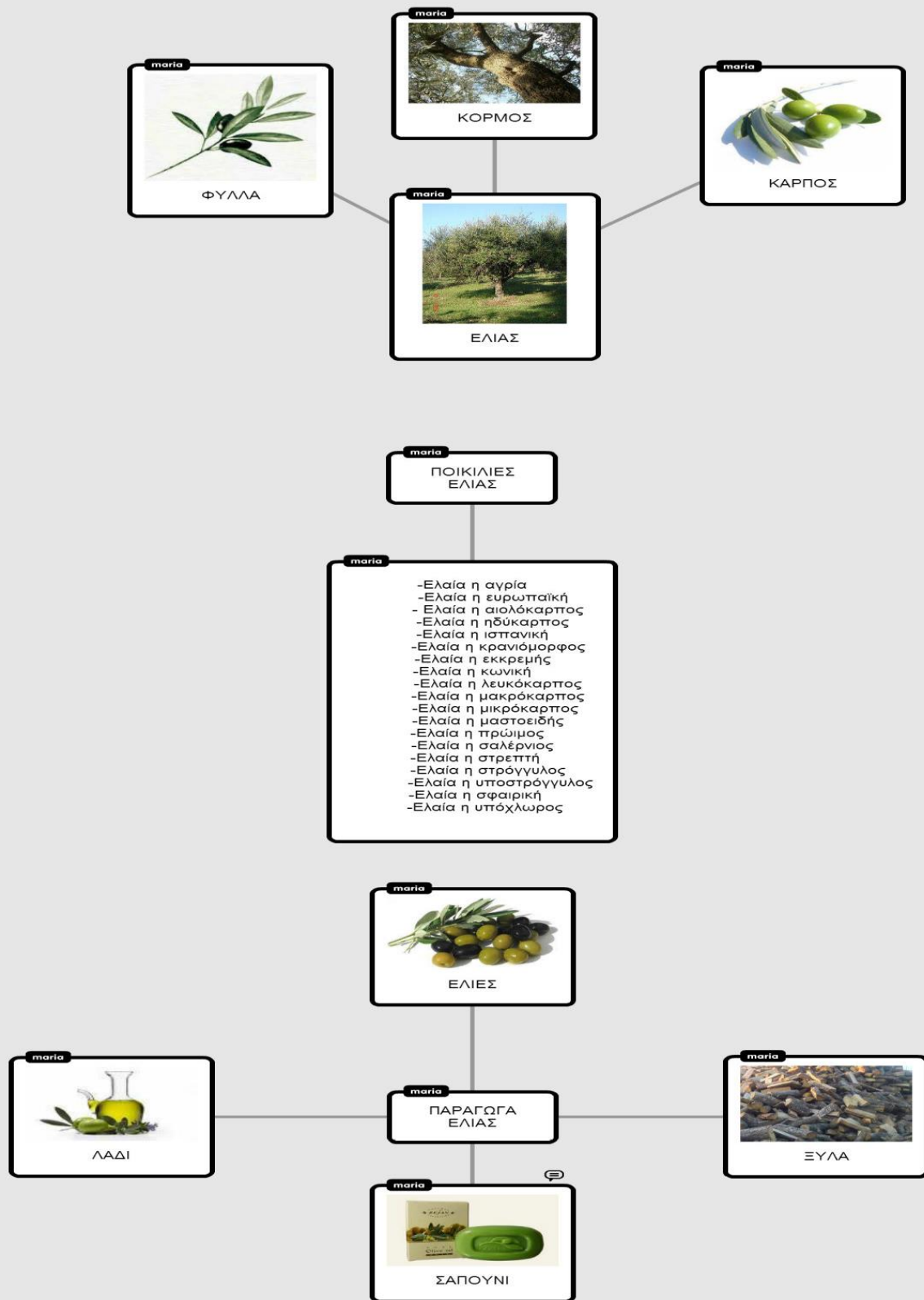
3. ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

Το γένος *Olea* περιλαμβάνει τα εξής είδη και ποικιλίες:

- Ελαία η αγρία (*Olea sylvestris*), κοινώς αγρελιά ή αγρελίδι
- Ελαία η ευρωπαϊκή (*Olea europaea*) ή κοινή
- Ελαία η αιολόκαρπος (*Olea aeolocarpus*)
- Ελαία η ηδύκαρπος (*Olea nigra dulcis*)
- Ελαία η ισπανική (*Olea hispanica*)
- Ελαία η κρανιόμορφος (*Olea craniomorpha*), κοινώς σουβλολιά
- Ελαία η εκκρεμής (*Olea pendula*), κοινώς κρεβατοελιά
- Ελαία η κωνική (*Olea conica*) κοινώς ελιά σαλωνίτικη
- Ελαία η λευκόκαρπος (*Olea leucocarpa*)
- Ελαία η μακρόκαρπος (*Olea macrocarpa*), κοινώς αετονυχολιά
- Ελαία η μικρόκαρπος (*Olea microcarpa*), κοινώς λιανολιά ή λαδοελιά
- Ελαία η μαστοειδής (*Olea mamillaris*), κοινώς λιάστρος
- Ελαία η πρόιμος (*Olea precox*), κοινώς καλοκαιρίδα
- Ελαία η σαλέρνιος (*Olea salerniensis*), κοινώς γαϊδουρολιά
- Ελαία η στρεπτή (*Olea contorta*), κοινώς στριφτολιά
- Ελαία η στρόγγυλος (*Olea rotunda virida*)
- Ελαία η υποστρόγγυλος (*Olea subrotunda*)
- Ελαία η σφαιρική (*Olea sphaerica*)

- Ελαιά η υπόχλωρος (*Olea virida*)

Σε μερικές απ' αυτές τις ποικιλίες, με ορθολογική επιλογή, έχει επιτευχθεί μεγαλύτερη απόδοση σε ελαιόλαδο χάρη σε μια αξιόλογη σμίκρυνση του πυρήνα προς όφελος της σάρκας.



4. ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Ο καρπός της ελιάς είναι πολύ βασικός για τη Μεσογειακή διατροφή, τόσο ως εδώδιμος όσο και επειδή από αυτόν παράγεται το ελαιόλαδο.

Το λάδι αποτελούσε από την αρχαιότητα βασικό στοιχείο της ελληνικής διατροφής. Τρεις ήταν οι ποιότητες λαδιού. Ωμοτριβές ή ομφάκινον ονομαζόταν το αρίστης ποιότητας και εξαγόταν από ελιές αγουρωπές, χωρίς ξεθέρμισμα. Το δεύτερον γεύματος ήταν το καλής ποιότητας λάδι. Χυδαίον έλαιον χαρακτήριζαν το κατώτερης ποιότητας λάδι από ελιές υπερώριμες ή χτυπημένες.

Ο καρπός της ελιάς είναι θαυμάσια πηγή μονοακόρεστων λιπαρών οξέων. Η ελιά παρέχει φυτικές ίνες και μέταλλα στον οργανισμό και είναι πηγή της βιταμίνης Ε, που είναι φυσικό αντιοξειδωτικό. Θεωρείται επίσης ότι η βιταμίνη Ε, επιβραδύνει τις αλλοιώσεις των κυτταρικών μεμβρανών και καταπολεμά την οστεοπόρωση.



5. ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ

Ο Ιπποκράτης, ο πατέρας της ιατρικής, πίστευε στις θεραπευτικές ιδιότητες του ελαιόλαδου ιδιαίτερα στις δερματικές παθήσεις. Αναφερόταν σε αυτό σαν την «ιδανική θεραπεία». Στην αρχαιότητα, άλλωστε, που δεν γινόταν χρήση σαπουνιού για την προσωπική υγιεινή, οι άνθρωποι άλειφαν τα μαλλιά και το σώμα τους με λάδι ελιάς για να τα καθαρίσουν, να τα αρωματίσουν και να τα κάνουν πιο απαλά. Επίσης, άλειφαν με αυτό κάποια από τα ρούχα τους για να τους χαρίσουν γυαλάδα.

Το ελαιόλαδο είναι πλούσιο σε αντιοξειδωτικές ουσίες, όπως η βιταμίνη Ε και οι πολυφαινόλες, αλλά και σε χλωροφύλλη (ειδικά το παρθένο ελαιόλαδο). Επιπλέον, περιέχει και άλλα σημαντικά δραστικά συστατικά, όπως υψηλά ποσοστά βιταμίνης Κ, αλλά και ιχνοστοιχεία, όπως νάτριο και κάλιο, που είναι ευεργετικά για το δέρμα, και σίδηρο, που κάνει πολύ καλό στα μαλλιά

Η χλωροφύλλη που περιέχεται στο ελαιόλαδο, λόγω των αυξημένων αντιοξειδωτικών ουσιών που αυτό περιέχει, έχει μεγαλύτερη αντοχή και σταθερότητα στο φως συγκριτικά με άλλα είδη ελαίων. Αν, λοιπόν, αλείψετε με ελαιόλαδο το δέρμα και τα μαλλιά σας, θα τα ωφελήσετε, θα τα προστατέψετε κυρίως από ξηρότητα και θα βελτιώσετε την υφή τους. Χάρη στην αντιοξειδωτική δράση που έχουν οι πολυφαινόλες και η βιταμίνη Ε, προστατεύεται το δέρμα από πρόωρη γήρανση, αφού «καταπολεμώνται» οι καταστροφικές ελεύθερες ρίζες.

Οι αρχαίοι Έλληνες θεραπευτές χρησιμοποιούσαν ελαιόλαδο για να επουλώσουν πληγές, για να θεραπεύσουν την αϋπνία, τη ναυτία, τη χολέρα. Για να διατηρεί το ελαιόλαδο τη διατροφική του αξία, που είναι σημαντικότερη πρώτα από όλα για λόγους υγείας (π.χ. έχει αντιοξειδωτική δράση στα κύτταρα του οργανισμού, ενώ τα μονοακόρεστα λιπαρά οξέα που περιέχει σε μεγάλη επάρκεια βοηθούν στη μείωση της «κακής» χοληστερίνης και στην αύξηση της «καλής», απομακρύνοντας έτσι τον κίνδυνο εκδήλωσης καρδιακών νοσημάτων κ.ά.), είναι καλύτερο να καταναλώνεται ωμό στις σαλάτες και στα φαγητά.

Οι σύγχρονοι επιστήμονες πιστεύουν ότι βοηθά τις λειτουργίες του εγκεφάλου, των εσωτερικών μας οργάνων και ιδιαίτερα της καρδιάς, αφού προλαβαίνουν και παίρνουν τη θέση από τα βλαβερά ζωικά λίπη, τα οποία είναι υπεύθυνα για τη συγκέντρωση λίπους στην καρδιά και οδηγούν στο έμφραγμα.

6. ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ

Διαδεδομένη επίσης ήταν η χρήση του στη σωματική υγιεινή. Επάλειψη του σώματος με λάδι προστάτευε από τον ήλιο ή το ψύχος. Μετά το λουτρό γινόταν επάλειψη του σώματος και της κόμης με αρωματικό λάδι, καθώς αυτό ήταν το βασικό συστατικό πολλών αρωμάτων. Η παραγωγή αρωματικού λαδιού στην Ελλάδα μαρτυρείται στη μυκηναϊκή εποχή από τις πινακίδες Γραμμικής Β' της Πύλου. Επίσης ο Θεόφραστος στο έργο του Περί Οσμών και ο Διοσκουρίδης σώζουν πληροφορίες για τα υλικά και τις συνταγές παραγωγής αρωματικού λαδιού.

Το πρώτο καθαριστικό που χρησιμοποίησε ο άνθρωπος ήταν το νερό. Οι προϊστορικοί οικισμοί ήταν χτισμένοι κοντά σε νερό για να υπάρχει άμεση πρόσβαση σε αυτό. Ο άνθρωπος άρχισε να χρησιμοποιεί άλλα μέσα καθαρισμού με την πάροδο των χρόνων.

Δεν ξέρουμε από που πραγματικά ξεκίνησε η παραγωγή σαπουνιού στην αρχαιότητα, αλλά πρέπει να ανακαλύφθηκε στη Βαβυλώνα περί το 2.300 π.Χ. Αρχικά το σαπούνι χρησιμοποιήθηκε σαν φάρμακο για τις πληγές και καλλυντικό για τα μαλλιά και αργότερα ως μέσο καθαρισμού.

Στα περίφημα λουτρά της βασίλισσας Κλεοπάτρας της Αιγύπτου απουσίαζε το σαπούνι και σαν καθαριστικό είχαν μια λευκή άμμος, σαν αλισίβα, με την προσθήκη αιθέριων ελαίων. Επίσης στα ρωμαϊκά λουτρά δεν χρησιμοποιούσαν το σαπούνι. Οι Ρωμαίοι ανακάλυψαν αργότερα τις φαρμακευτικές του ιδιότητες.

Το σαπούνι ήρθε στην Ευρώπη πιθανότατα με την πτώση της Κωνσταντινούπολης από τους Τούρκους, οι οποίοι το είχαν μάθει από τις Αραβικές φυλές της Αραβικής Ερήμου τις οποίες επίσης είχαν υποτάξει. Το χρησιμοποιούσαν κι άλλες φυλές όπως οι Βίκινγκς και οι Κέλτες.

Από τον 13ο αιώνα αρχίζουν να υπάρχουν καταγεγραμμένα στοιχεία για την ιστορία του σαπουνιού. Η Μασσαλία ήταν η πρώτη περιοχή παραγωγής του, της οποίας η φήμη κράτησε σχεδόν ολόκληρο τον Μεσαίωνα ακολουθούμενη από την Γένοβα, την Βενετία, το Μπάρι και μετά την Καστίλη της Ισπανίας.

Οι περιοχές αυτές είχαν πλούσια παραγωγή ελαιολάδου και ενός φυτού που λεγόταν Barilla με την στάχτη του οποίου γινόταν η αλισίβα. Αυτή η «καινούρια» μέθοδος (τις ανάμειξης του φυτικού λίπους με την αλισίβα) καθιερώθηκε για τους επόμενους 4-5 αιώνες. Αργότερα ο Γάλλος χημικός Nicolas Leblanc ανακάλυψε έναν καινούργιο τρόπο να φτιάχνει την αλισίβα χρησιμοποιώντας το κοινό αλάτι.

7. ΧΡΗΣΕΙΣ ΕΛΙΑΣ

Το λάδι εκτός από βασική τροφή αποτελούσε απαραίτητη καύσιμη ύλη για φωτισμό, αφού με λάδι έκαιγαν οι λύχνοι. Αυτή η χρήση του επιβιώνει σήμερα στα καντήλια. Επίσης το χρησιμοποιούσαν για τη συντήρηση των τροφών, σαν φάρμακο και σαν λιπαντικό στις μηχανές. Ακόμα σαν καύσιμο στις λάμπες λαδιού ή και σαν λούστρο για τα πασχαλινά αυγά.



8. ΠΑΡΑΓΩΓΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟ

Το πυρηνέλαιο είναι λάδι που προέρχεται από την επεξεργασία του πυρήνα και της ψίχας της ελιάς. Καθώς τα ελαιοτριβεία δεν μπορούν να αφαιρέσουν το σύνολο του ελαιολάδου που περιέχει η ελιά, ακολουθείται μία περαιτέρω επεξεργασία που ολοκληρώνει την απομάκρυνση του ελαιολάδου.

Σε πολλά μέρη σήμερα στην Ελλάδα λειτουργούν πυρηνουργεία που συγκεντρώνουν τη μάζα του πυρήνα που παράγεται από τα ελαιοτριβεία και με την κατάλληλη επεξεργασία παράγουν το πυρηνέλαιο. Το πυρηνέλαιο είναι ένα λάδι ελαφρύ, εύπεπτο και αγνό, κατάλληλο για μαγείρεμα, τηγάνισμα ή και φρέσκιες σαλάτες.



ΣΑΠΟΥΝΙ

Μέσα από το λάδι μπορεί να γίνει και παραγωγή του σαπουνιού. Χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι το σαπωνοποιείο το οποίο εδρεύει στην Λέσβο και συγκεκριμένα στα Πάμφιλα. Η Λέσβος είχε ειδικευτεί από τα τέλη του 19ου αιώνα στην παραγωγή ελαιοσάπωνων με σύγχρονες τεχνικές και διέθετε τα προϊόντα της στις αγορές της Κωνσταντινούπολης, των παραλίων της Μικράς Ασίας και τις πόλεις της Μαύρης θάλασσας. Και σήμερα το νησί συνεχίζει την παράδοση παράγοντας ποιοτικό σαπουνί από λάδι. Τα τελευταία χρόνια αναπτύσσεται ραγδαία η ζήτηση του σαπουνιού από ελαιόλαδο ως αποτέλεσμα της επιστροφής των καταναλωτών σε φυσικά προϊόντα.



ΠΥΡΗΝΟΞΥΛΟ

Το πυρηνόξυλο είναι ένα παραπροϊόν, που παράγεται κατά την επεξεργασία της ελιάς και είναι φιλικό προς το περιβάλλον, μπορεί να αντικαταστήσει σε πολλές περιπτώσεις τη χρήση του πετρελαίου κοστίζει μόνον το ένα τρίτο της αξίας του «μαύρου χρυσού» και ήδη χρησιμοποιείται ευρέως για τη θέρμανση κατοικιών και επαγγελματικών χώρων.

Χαρακτηριστικά του πυρηνόξυλου είναι το χαμηλό κόστος 5 – 9 λεπτά του ευρώ ανά κιλό – σε σχέση με τη θερμική του αξία, το ότι είναι ένας εγχώριος ενεργειακός πόρος και τα καυσαέρια από την καύση του δεν περιέχουν ενώσεις του θείου, ενώ η στάχτη του είναι ένα καλό λίπασμα.



9. Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ Ο ΣΥΜΒΟΛΙΣΜΟΣ ΤΗΣ

Η ελιά, δέντρο του καλού ταυτισμένο με την αναγέννηση και το φως, σύμβολο της γαλήνης, της γονιμότητας, της προστασίας, αποτελεί το σύμβολο της ειρήνης, σοφίας και νίκης, αθανασίας και ευφορίας. Για τους αρχαίους Έλληνες η ελιά συμβόλιζε το ολυμπιακό ιδεώδες, γι' αυτό και τους ολυμπιονίκες εκτός του ότι τους στεφάνωναν με ένα στεφάνι φτιαγμένο από τα κλαδιά της ελιάς που υπήρχε στην Αρχαία Ολυμπία μέσα στον ναό της Ήρας η επονομαζόμενη «καλλιστέφανος ελαία» και ονομάζονταν 'κότινος' βραβείο που έπαιρνε ο Ολυμπιονίκης ήταν ένα στεφάνι φτιαγμένο από κλαδί ελιάς, ο «κότινος» έπαιρναν και ως βραβείο ελαιόλαδο. Το ελαιόλαδο όμως αποτελεί και θρησκευτικό αγαθό που χρησιμοποιούσαν οι Έλληνες για τις σπονδές στους βωμούς (είδος θυσίας της αρχαιοελληνικής θρησκείας) προσφορά προς τους θεούς πολύτιμων αγαθών, σε ταφικά έθιμα (πένθιμη τροφή) καθώς εθεωρείτο πως ο νεκρός θα στερούνταν ένα από τα σημαντικότερα πράγματα. Αυτή η συμβολική πλευρά της χρήσης του ελαιόλαδου διατηρείται ακόμα και σήμερα στα χριστιανικά μυστήρια. Ένα κλαδί ελιάς όμως ήταν και για τον Νώε το σημάδι, ο καλός οιωνός πως η ζωή θα άρχιζε από την αρχή στην γη μετά από τον βιβλικό κατακλυσμό.



10.Η ΕΛΙΑ ΩΣ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ

Σε ένδειξη της εκτίμησης που δείχνουν οι λαοί της Μεσογείου στην ελιά, πολλά αντικείμενα καθημερινής χρήσης διακοσμούνται με μοτίβα αποτελούμενα από κλαδιά και καρπούς του ελαιόδεντρου. Έτσι, συχνά συναντάμε στην Ελλάδα και στις άλλες μεσογειακές χώρες την ελιά να κοσμεί πήλινα και ξύλινα αντικείμενα καθημερινής χρήσης, λευκά είδη, κοσμήματα κ.α. Τα τελευταία χρόνια έχει γίνει ιδιαίτερα δημοφιλής η χρήση της ελιάς σε γάμους και βαπτίσεις, τόσο ως πρωτογενές υλικό (στεφάνια παράνυφων σε γάμο, διακόσμηση λαμπάδων) όσο και ως διακοσμητικό στοιχείο (επάργυρα στέφανα του γάμου σε απομίμηση στεφάνου ελιάς, μπομπονιέρες κ.α.).

