

Τα φυτά του τόπου μας. Η ελιά και το αμπέλι

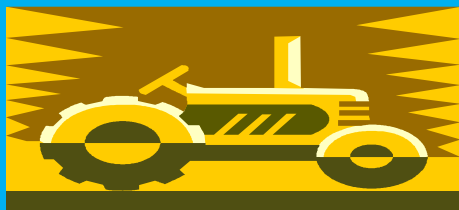
Αφού ολοκληρώσετε το κείμενο, μορφοποιήστε το αλλάζοντας τη γραμματοσειρά του και το μέγεθος των γραμμάτων, δημιουργήστε παραγράφους και στοιχίστε τις. Στο τέλος προσθέστε για κάθε παράγραφο μια εικόνα

Η ελιά και το αμπέλι καλλιεργούνται στη χώρα μας από τα αρχαία χρόνια. Ελαιώνες υπάρχουν κυρίως στα παραθαλάσσια μέρη και στα νησιά. Η Κρήτη, Μυτιλήνη, η Καλαμάτα, η Άμφισσα, και άλλες περιοχές φημίζονται για τους ελαιώνες τους. Αμπελώνες θα βρούμε σε πολλά μέρη της Ελλάδας, αφού το αμπέλι ζει σε ορεινούς και πεδινούς και παραθαλάσσιους



τόπους

Ο καρπός ελιάς ωριμάζει Νοέμβριο και τον Δεκέμβριο. Τότε αρχίζει η συγκομιδή του. Οι καλλιεργητές (ράβδισμα), για να πέσουν οι καρποί. Σε κάποιες περιοχές αφήνουν τους καρπούς στα δέντρα μέχρι να ωριμμόνοι τους.



Οι καρποί σε καρπούς περιοχές αφήνουν τους καρπούς στα δέντρα μέχρι να ωριμάσουν και να πέσουν μενετούς υγιεινό λάδι.

Τα προϊόντα του αμπελιού τα σταφύλια ωριμάζουν τον Σεπτέμβρη και τότε αρχίζει η συγκομιδή ο τρύγος. Τα σταφύλια που θα γίνουν κρασί μαζεύονται με προσοχή σε κοφίνια που μεταφέρονται στο οινοποιείο. Εκεί βγαίνει ο μούστος. Από τον μούστο παράγεται το κρασί και το τσίπουρο. Υπάρχουν διάφορες ποικιλίες σταφυλιών γίνονται κρασί άλλα τα τρώμε κι άλλα γίνονται σταφίδες, οπός η κορινθιακή



σταφίδα.

Νίκος
Στάθης
Μιλτιάδης

Οι καρποί σε καρπούς περιοχές αφήνον τους καρπούς στα δέντρα μέχρι να ωριμάσουν και να πέσουν μενετούς υγιεινό λάδι. Τα προϊόντα του αμπελιού τα σταφύλια ωριμάζουν τον Σεπτέμβρη και τότε αρχίζει η συγκομιδή ο τρύγος. Τα σταφύλια που θα γίνουν κρασί μαζεύονται με προσοχή σε κοφίνια που μεταφέρονται στο οινοποιείο. Εκεί βγαίνει ο μούστος. Από τον μούστο παράγεται το κρασί και το τσίπουρο. Υπάρχουν διάφορες ποικιλίες σταφυλιών γίνονται κρασί άλλα τα τρώμε κι άλλα γίνονται σταφίδες, οπός η κορινθιακή σταφίδα.