

# 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 από τις έτοιμες του προγράμματος**

**Η ελιά και το αμπέλι καλλιεργούνται στη χώρα μας από τα αρχαία χρόνια. Ελαιώνες υπάρχουν κυρίως στα παραθαλάσσια μέρη και στα νησιά. Η Κρήτη , η 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,**



πεδινούς και παραθαλάσσιους



τόπους.

Ο καρπός της ελιάς ωριμάζει τον Νοέμβριο ή τον Δεκέμβριο. Τότε αρχίζει η συγκομιδή του. Οι καλλιεργητές απλώνουν δίχτυα ή πανιά κάτω από τα δέντρα και χτυπούν με (ράβδισμα),για να πέσουν οι καρποί. Σε κάποιες περιοχές αφήνουν τους καρπούς στα δέντρα μέχρι να ωριμάσουν και να πέσουν μόνοι τους. Οι καρποί τοποθετούνται σε τσουβάλια που μεταφέροντα στο ελαιοτριβείο, όπου βγαίνει το ελαιόλαδο, το

πιο 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. Από τον μούστο παράγεται το κρασί και το τσίπουρο. Υπάρχου διάφορες ποικιλίες σταφυλιών: άλλα γίνονται κρασί, άλλα τα τρώμε κι άλλα γίνονται σταφίδες, όπως η κορινθιακή

**ΠΑΝΝΗΣ ΚΑΙ ΕΛΙΣΑΒΕΤ**  
σταφίδα.