



Eléia

BORN WHERE IT ALL BEGAN

FAQ'S

HERE, YOU WILL FIND
USEFUL INFORMATION ABOUT
OUR PRODUCT

Η ΙΣΤΟΡΙΑ

Από πότε χρονολογείται η παρουσία της ελιάς στην Ελλάδα;

Σύμφωνα με τον καθηγητή Κλασικής Αρχαιολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, κ. Π. Φάκλαρη, πλήθος αρχαιολογικών στοιχείων μαρτυρά την παρουσία της ελιάς στον Ελλαδικό χώρο ήδη από τη νεολιθική περίοδο δηλαδή πριν από 7.000 χρόνια.

Ποιος ο ρόλος της ελιάς στην καθημερινή ζωή των αρχαίων Ελλήνων;

Θεωρείται ο ευλογημένος καρπός των Ελλήνων από την αρχαιότητα: σύμβολο γνώσης, σοφίας, αφθονίας, υγείας, δύναμης και ομορφιάς. Πάνω του στήριξαν θρύλους, παραδόσεις, θρησκευτικές και αθλητικές τελετές.

Ποια η σχέση της ελιάς με το όνομα της Αθήνας;

Κατά την Ελληνική Μυθολογία, οι Ολύμπιοι θεοί Αθηνά και Ποσειδώνας, συναγωνίστηκαν στον ιερό βράχο της Ακρόπολης για το ποιος από τους δύο θα γινόταν ο προστάτης της πόλης. Νικητής θα ήταν αυτός που θα προσέφερε το πιο πολύτιμο δώρο. Η θεά της σοφίας και της γνώσης, Αθηνά, χτύπησε το δόρυ της στο βράχο και φύτρωσε ένα δέντρο ελιάς. Οι κάτοικοι της πόλης της Αθήνας, σε ένδειξη ευγνωμοσύνης, έδωσαν στην πόλη τους το όνομα της θεάς η οποία τους δίδαξε και την καλλιέργειά της.

Γιατί η Αθήνα αποκαλείται πατρίδα της ελιάς;

Σύμφωνα με την παράδοση, από την πρώτη ελιά που φύτεψε η θεά Αθηνά στον ιερό βράχο της Ακρόπολης δίπλα από το Ερεχθείο, δημιουργήθηκαν και τα δώδεκα ελαιόδεντρα της Ακαδημίας, τα οποία συμβόλιζαν τις δώδεκα πύλες της Αθήνας. Αυτά κατόπιν μεταλαμπαδεύτηκαν και έτσι σχηματίστηκε το ιερό δάσος της πόλης της Παλλάδος, ο Ελαιώνας των Αθηνών.

Γιατί θεωρείται το κλαδί ελιάς σύμβολο ειρήνης;

Το κλαδί της αγριελιάς, γνωστό και ως «κότινος» ήταν το βραβείο στους νικητές των Ολυμπιακών Αγώνων από το 776 π.Χ. και συμβόλιζε την ειρήνη και την υποχρεωτική ανακωχή στην αρχαιότητα, σε όλο τον κόσμο, κατά τη διάρκεια των Αγώνων.

ΤΟ ΛΑΔΙ ΜΑΣ

Έχουν όλα τα ελαιόλαδα την ίδια ποιότητα;

Όχι. Σύμφωνα με το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου, η ποιότητα του ελαιολάδου αξιολογείται βάσει τριών κριτηρίων: την οξύτητα, την οξειδωση, καθώς και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του (γεύση-άρωμα-χρώμα).

Τι σημαίνει παρθένο ελαιόλαδο;

Είναι το ελαιόλαδο το οποίο λαμβάνεται αποκλειστικά και μόνο από τους καρπούς της ελιάς, με μηχανικά ή φυσικά μέσα, τα οποία δεν προκαλούν αλλοιώσεις στην τελική ποιότητα του. Ουσιαστικά είναι ένας φυσικός φρουτοχυμός που περιέχει όλα τα ευεργετικά για την υγεία θρεπτικά στοιχεία.

Ποια είναι η καλύτερη ποιότητα παρθένου ελαιολάδου;

Είναι το "εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο" με βαθμό μέγιστης οξύτητας 0,8 γρ. σε 100 γρ. ελαιολάδου, ή οξύτητα χαμηλότερη του 0,8%.

Ποια είναι η οξύτητα του δικού μας έξτρα παρθένου ελαιολάδου;

Οξύτητα μικρότερη του 0,25% !

Πότε γίνεται η συγκομιδή του ελαιοκάρπου;

Η συγκομιδή του ελαιοκάρπου πρέπει να γίνεται στο άριστο στάδιο της ωρίμανσης του καρπού, γνωστό και ως στάδιο βιομηχανικής ωρίμανσης. Η εναπόθεση λαδιού στον καρπό αρχίζει τέλη Ιουλίου με αρχές Αυγούστου, αυξάνεται κατά τους φθινοπωρινούς και χειμερινούς μήνες και φθάνει το μέγιστο κατά την περίοδο μέσα Νοεμβρίου-Ιανουαρίου. Ο ακριβής προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου συγκομιδής εξαρτάται από την ποικιλία, τις καιρικές συνθήκες, την τοποθεσία και τη γονιμότητα του εδάφους.

Πότε βρίσκεται ο ελαιοκάρπος στο στάδιο βιομηχανικής ωρίμανσης;

Το στάδιο αυτό φαίνεται να συμπίπτει με την αρχή της αλλαγής του χρώματος του ελαιοκάρπου από πράσινο-κίτρινο σε μελανο-ιώδες.

Από ποια ποικιλία παράγεται το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Eleia;

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο παράγεται από ποικιλία Κορωνέικη.

Ποια είναι τα ειδικότερα χαρακτηριστικά της Κορωνέικης ποικιλίας;

Πρόκειται για μια σημαντική ποικιλία που διακρίνεται για την αποδοτικότητά της, την ποιότητα του ελαιολάδου που παράγει και την ανθεκτικότητά της στις ξηροθερμικές περιοχές της Ελλάδας. Στην Ελλάδα, καλλιεργείται σχεδόν παντού αλλά είναι ιδιαίτερα διαδεδομένη στην Πελοπόννησο και την Κρήτη. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι είναι υψηλή. Δίνει εκλεκτό λάδι με άριστο άρωμα και εξαιρετική γεύση και δικαίως θεωρείται ως ποικιλία με φημισμένα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Για ποιο λόγο το ελληνικό παρθένο ελαιόλαδο ξεχωρίζει παγκοσμίως για την ποιότητά του, για το άρωμα, τη γεύση και το χρώμα του;

Η απάντηση αποτελεί συνδυασμό των παρακάτω κρίσιμων παραγόντων που χαρίζουν στο ελληνικό ελαιόλαδο άριστη και μοναδική ποιότητα:

α) Ποικιλία των ελαιοδέντρων: Η Ελλάδα διαθέτει ποικιλίες ελαιοδέντρων μοναδικές, όπως η Κορωνέικη, οι οποίες δεν υπάρχουν στις άλλες ελαιοπαραγωγικές χώρες.

β) Κλιματολογικές και μορφολογικές συνθήκες: Η χημική σύνθεση του εδάφους της Ελλάδας (πετρώδη και ξηρικά εδάφη) μαζί με τις ιδανικές για το ελαιόλαδο κλιματολογικές συνθήκες (εύκρατο κλίμα, μεγάλη ηλιοφάνεια και θερμοκρασίες χωρίς μεγάλες διακυμάνσεις) ευνοούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου συμβάλλοντας στην παραγωγή ενός ελαιολάδου άριστης ποιότητας.

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Συμβάλλει το ελαιόλαδο στην καλή υγεία;

Ήδη από την αρχαιότητα, ο φυσικός χυμός της ελιάς αποτελεί την βάση της διατροφικής αλυσίδας των λαών της Μεσογείου, οι οποίοι και τον χρησιμοποίησαν ως τη βασική λιπαρή ουσία στην καθημερινή τους διατροφή. Η τροφική, θρεπτική και βιολογική για τον ανθρώπινο οργανισμό αξία του είναι πολύ σημαντική, γι' αυτό το ελαιόλαδο θεωρείται ελιξήριο υγείας και μακροζωίας και συγκαταλέγεται στη λίστα των 10 ωφελιμότερων ειδών διατροφής

Είναι αλήθεια ότι το ελαιόλαδο περιέχει φυσικές αντιοξειδωτικές ουσίες;

Πράγματι, εκτός των λιπαρών ουσιών, το ελαιόλαδο περιέχει μικρές ποσότητες και άλλων ευεργετικών για τον ανθρώπινο οργανισμό στοιχείων, όπως βιταμίνες και προβιταμίνες (Α και Ε), μέταλλα, (όπως το σελήνιο) και μια ολόκληρη ετερογενή τάξη (πολυ)-φαινολικών, κυρίως, ουσιών, που ονομάζονται αντιοξειδωτικά. Οι αντιοξειδωτικές αυτές ουσίες προστατεύουν τα κύτταρα από το οξειδωτικό στρες, το ενεργό οξυγόνο και τις ελεύθερες ρίζες, οι οποίες θεωρούνται ως οι πρωταρχικοί βλαπτικοί παράγοντες διαφόρων χρόνιων νόσων, όπως ο καρκίνος.

Ελαιόλαδο και πεπτικό σύστημα:

Σε σύγκριση με τις άλλες λιπαρές ουσίες, το ελαιόλαδο είναι η περισσότερο ανεκτή λιπαρή ουσία για το στομάχι του ανθρώπου, καθώς παρουσιάζει τον καλύτερο δείκτη πεπτικότητας και απορροφητικότητας από τα εντερικά τοιχώματα. Κλινικές έρευνες απέδειξαν ότι το ελαιόλαδο βοηθάει στη μείωση των γαστρικών υγρών, εξομαλύνοντας το αίσθημα της δυσπεψίας. Επιπλέον δημιουργεί το αίσθημα του κορεσμού και ευνοεί την πέψη των θρεπτικών συστατικών της τροφής, ενώ χάρη στη μεγάλη απορροφητικότητά του από το βλεννογόνο του εντέρου, καταπραΰνει πολλά εντερικά σύνδρομα και υποβοηθά στη σωστή λειτουργία του παχέος εντέρου μειώνοντας αισθητά ή και εξαλείφοντας τα συμπτώματα της δυσκοιλιότητας

Ελαιόλαδο - χοληστερίνη και καρδιακές παθήσεις:

Έχει αποδειχθεί ότι τα μονοακόρεστα λιπαρά οξέα, και ειδικά το ελαϊκό οξύ, προστατεύουν από τη στεφανιαία νόσο γιατί ελαττώνουν τη συγκέντρωση των λιποπρωτεϊνών χαμηλής πυκνότητας

LDL (“κακή χοληστερίνη”), και ταυτόχρονα μπορούν να αυξήσουν τα επίπεδα της HDL (δηλαδή της “καλής χοληστερίνης”) η οποία προστατεύει τον οργανισμό από την αρτηριοσκλήρωση. Το ελαιόλαδο με περιεκτικότητα περίπου 60-80% σε μονοακόρεστα λιπαρά, αυξάνει την «καλή» χοληστερίνη και μειώνει την «κακή», κτίζοντας ένα πολύ ισορροπημένο λιπιδικό σύστημα στο αίμα. Με τον τρόπο αυτό δρα απαγορευτικά στο σχηματισμό «πλακιδίων» λίπους στα αρτηριακά τοιχώματα, τα οποία εξελίσσονται τελικώς σε θρόμβους και επιφέρουν εμφράγματα της στεφανιαίας ή του μυοκαρδίου. Σε συνδυασμό με την αυξημένη περιεκτικότητά του σε φυσικές αντιοξειδωτικές ουσίες και τα άλλα του σημαντικότερα ευεργετικά στοιχεία, το ελαιόλαδο κατατάσσεται πρώτο στη λίστα των τροφών που συμβάλλουν στη χαμηλή στάθμη της χοληστερίνης στο αίμα, παρέχοντας προστασία από τις καρδιαγγειακές παθήσεις, όπως η στεφανιαία νόσος και το έμφραγμα του μυοκαρδίου.

Ελαιόλαδο και επιδερμίδα:

Χάρη στη δράση της βιταμίνης E και της προβιταμίνης A καθώς και στις πολυακόρεστες λιπαρές ουσίες του, το ελαιόλαδο προστατεύει το ανθρώπινο δέρμα από την ηλιακή ακτινοβολία και τα εγκαύματα που αυτή μπορεί να του προκαλέσει. Επιπλέον προστατεύει και αναστέλλει την εξέλιξη ιδιαίτερα των παιδικών εκζεμάτων και ανακουφίζει από τα τσιμπήματα των εντόμων.

Τι άλλα συστατικά έχει το παρθένο ελαιόλαδο;

Το παρθένο ελαιόλαδο είναι ένα φυσικό έλαιο που βγαίνει στην κατανάλωση χωρίς να υποστεί το ραφινάρισμα που υφίστανται τα σπορέλαια και ορισμένα ελαιόλαδα που δεν ικανοποιούν τις προδιαγραφές του παρθένου. Δεν περιέχει κανένα άλλο συστατικό: ούτε νερό ούτε πρωτεΐνες ούτε γλουτένη ούτε υδατάνθρακες ούτε αλάτι ή συντηρητικά.

Είναι αλήθεια ότι το ελαιόλαδο αποτελεί την καταλληλότερη λιπαρή ουσία ακόμη και για το τηγάνισμα;

Το ελαιόλαδο, χάρη στη φυσική αφθονία του σε μονοακόρεστα λιπαρά οξέα (ελαϊκό), τη φυσική του έλλειψη σε πολυακόρεστα, αλλά και τον πλούτο του σε αντιοξειδωτικές ουσίες, απαιτεί πολύ υψηλές και παρατεταμένες θερμοκρασίες προκειμένου να υποστεί αλλοιώσεις. Συγκεκριμένα, ενώ το ελαιόλαδο υπερθερμαίνεται στους 200°-210°C, τα καλαμποκέλαια υπερθερμαίνονται στους 160°C και τα ηλιέλαια στους 170° C, σχηματίζοντας τοξικά παράγωγα, δηλαδή υποπροϊόντα, που ονομάζονται «ολικά πολικά συστατικά» (TPM).

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Τι ακολουθεί τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου;

Μετά τη συγκομιδή, για να διατηρηθούν διάφορες χρήσιμες φυτικές ουσίες, οι ελιές μεταφέρονται χωρίς ενδιάμεση αποθήκευση

κατευθείαν στο ελαιοτριβείο, όπου πλένονται με νερό και έπειτα σε συνθήκες χαμηλής θερμοκρασίας και ψυχρής έκθλιψης με ειδικά μηχανήματα (υδραυλικές πρέσες που αναπτύσσουν πιέσεις μέχρι και 300 - 400 ατμόσφαιρες) γίνεται το λιώσιμο. Με την πίεση βγαίνουν από την ψίχα της ελιάς όλοι οι χυμοί, καθώς και το λάδι.

Το λάδι μαζεύεται στην επιφάνεια των δεξαμενών και όταν ανοιχτεί η δεξαμενή, από κάτω φεύγουν οι διάφοροι χυμοί και στο πάνω μέρος μένει το λάδι που είναι ελαφρύτερο, το οποίο φιλτράρεται και με τον τρόπο αυτό καθαρίζεται.

Μετά τη συγκομιδή αποθηκεύετε τους ελαιόκαρπους για κάποιο χρονικό διάστημα;

Ποτέ. Η παραμονή των καρπών στο χωράφι ή στην αποθήκη, περισσότερο από μια ημέρα ακόμα και μέσα σε τελάρα αποθήκευσης, έχει σαν αποτέλεσμα να συμπιέζονται και λόγω της έλλειψης αέρα, να αλλοιώνονται και να σαπίζουν. Κατά συνέπεια από σάπιες ελιές έχουμε πολύ κακής ποιότητας (με οξέα) λάδι.

ΑΓΟΡΑ

Τι συσκευασίες προσφέρει η ELEIA?

½ λίτρο σε γυάλινο μπουκάλι και 1 λίτρο σε τενεκεδάκι.

Πόσο κοστίζει η κάθε συσκευασία;

Το μπουκάλι κοστίζει 20 Euro και το τενεκεδάκι 32 Euro.

Πού μπορώ να αγοράσω το ελαιόλαδό σας;

Θα το βρείτε σε επιλεγμένα καταστήματα ή μπορείτε να επικοινωνήσετε μαζί μας μέσω e-mail ή να μας στείλετε την παραγγελία σας.

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΟΜΟΡΦΙΑ

Γνωρίζετε ότι το ελαιόλαδο μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σαν καλλυντικό;

Θα εκπλαγείτε από το πόσο θαυματουργό είναι το ελαιόλαδο και πόσο πιο εύκολη κάνει την καθημερινή μας ζωή χρησιμοποιώντας το ως προϊόν περιποίησης.

Ήδη από την εποχή του Ιπποκράτη το ελαιόλαδο φημιζόταν για τις πολλές θεραπευτικές του ιδιότητες, ιδιαίτερα στις δερματικές παθήσεις. 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.

Μάθετε πώς να περιποιείστε το σώμα και το πρόσωπό σας απλά με λίγες σταγόνες ελαιολάδου:

Συμβουλή: Προτιμήστε το παρθένο ελαιόλαδο αφού δεν έχει προσμίξεις, αποτελείται από φυσικά συστατικά και περιέχει βιταμίνες Α και Ε που δρουν ενάντια στις ελεύθερες ρίζες προστατεύοντάς σας από τον ήλιο και τη ρύπανση.

Μαλλιά: απλώστε λίγο ελαιόλαδο σε νωπά μαλλιά και τυλίξτε τα με μια ζεστή πετσέτα. Αφήστε τα 20 λεπτά και θα είναι σαν να τους έχετε βάλει μάσκα. Γίνονται πιο απαλά και ανακτούν την παλιά τους λάμψη.

Πρόσωπο: εάν νιώθετε το δέρμα σας ξηρό και ταλαιπωρημένο, ανανεώστε το με ένα απαλό μασάζ και λίγες σταγόνες ελαιολάδου. Δώστε ιδιαίτερη βάση στα σημεία που είναι πιο σκληρά και έχουν σημάδια.

Ντεμακιγιάζ: λίγο ελαιόλαδο πάνω σε βαμβάκι αφαιρεί και το εντονότερο μακιγιάζ ματιών

Νύχια: Δεν είναι ανάγκη να τρέχετε στην αισθητικό σας κάθε φορά που βγάζετε παρανυχίδες! Αφιερώστε λίγο από το χρόνο σας και βυθίστε τα 'τραυματισμένα' νύχια σας σε ένα μπολ με ζεστό ελαιόλαδο και λίγο λεμόνι. Θα μαλακώσουν αμέσως και θα είναι πιο εύκολο να αφαιρέσετε πετσάκια αλλά και να γίνουν και πάλι υγιή.

Χέρια: αλείψτε τα χέρια σας με λίγο ελαιόλαδο, βάλτε λεπτά βαμβακερά γάντια και κοιμηθείτε. Ενδείκνυται για χειμώνα.

Σώμα: Προσθέστε μερικές κουταλιές ελαιολάδου στο νερό για να μαλακώσει και να ενυδατωθεί το δέρμα σας. Αν θέλετε, μπορείτε να βάλετε και αιθέρια έλαια, όπως λεβάντα και γιασεμί, για περισσότερο άρωμα!

Πέλματα: πολλές φορές η ελαφρόπετρα δεν μαλακώνει τα σκληρά πέλματα και πατούσες όσο θα θέλαμε. Τρίψτε λίγο ελαιόλαδο στα σημεία που είναι πιο άγρια και κοιμηθείτε για να έχουν χρόνο να «θεραπευτούν».

Σε περίπτωση που δεν βρείτε την απάντηση στο ερώτημα σας, παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας.

info@eleia.gr