Ακαδημία Αθηνών / Academy of Athens

Ο καρπός της βρώσιμης ελιάς παίρνει διάφορες ονομασίες κι από τον τρόπο επεξεργασίας και φύλαξης, καθώς και από τα υλικά που τον νοστιμεύουν: ελιοτσιλές ή πασσαλιές είναι οι ελιές που φυλάγονται με αλάτι και συντηρούνται συνήθως σε πιθάρια ή καυσοπίτες, μικρότερα πήλινα σκεύη. Οι καλυμπάδες είναι οι αλατισμένες που διατηρούνται σε αλάτι που έχει και νερό, συχνά στον πιθαροπό, ή που τις γλυκαίνουν στο νερό και τους προσθέτουν αλάτι στη συνέχεια. Σκασμές, χαραχτές ή καφτιλές λέγονται οι ελιές που χαράσσονται με μαχαίρι ή ξυράφι, που τις γλυκαίνουν με νερό και μετά τις αλατίζουν διατηρώντας τις στο ξύδι, ως ξιδολιές. Τις τσακιστές ή τσακιστολιές, ή σπαστές, τις τσακίζουν, τις γλυκαίνουν με νερό και στη συνέχεια τους προσθέτουν αλάτι ή ξύδι. Οι νεραντζολιές είναι οι πικρές ελιές που αφού τις γλυκάνουν, τις βάζουν σε χυμό νεραντζιού ή και λεμονιού (λεμονάτες), όπου τις διατηρούν μαζί με αλάτι.

Edible olives have different names, which derive from the manner in which they are processed and stored and from the materials used for their preservation. Thus **alatsolies** or **pastolies** are olives treated with salt (alati being Greek for 'salt') and stored in jars or **kouroumpes**, smaller earthen ware vessels. **Kolymbades** ('swimmers') are salted olives preserved in water, or are olives that are sweetened with water to which salt is then added.

Olives that have been scored with a knife or razor are termed **schistes**('split'), **haraktes** ('carved') or **koftolies** ('cut'). They are sweetened with water and then salted and preserved in vinegar and are then known as **xidolies** ('vinegar olives'). As for olives termed **tsakistes** ('cracked') or **tsakistolies** or **spastes** ('broken'), they are sweetened in water before salt or vinegar is added.

Nerantziolies ('bitter orange olives') are split olives sweetened and placed in the juice of bitter orange or lemon juice, to be preserved in salt.

Αποτέλεσε ένα από τα σημαντικότερα φυσικά φαρ-
ανθρώπων και ζώων. Χρησιμοποιήθηκε ως αντισηπτικό για τη θεραπεία
πληγών, για εντριβές, ρευματοπάθειες και δερματοπάθειες. Ως κατα-
πραϋντικό, μαλακτικό, αντίδοτο στις δηλητηριάσεις αλλά και σε μαγικές
ενέργειες κατά της βασκανίας. Ο χαμηλός δείκτης περιστατικών στεφα-
νιαίας νόσου ή νεοπλασιών κατά τη δεκαετία του '60, αποδίδεται
σήμερα από τους ειδικούς στην εκτεταμένη χρήση του.

Η οικιακή επεξεργασία του ελαιολάδου για την παραγωγή σαπουνιού εξελίχθηκε σε σημαντική βιομηχανία. Η σαπωνοποιία, αποτέλεσε ένα μεγάλο κεφάλαιο της ελληνικής οικονομίας, κατά τον 18ο και 19ο αιώνα. Τα μεγαλύτερα κέντρα παραγωγής, ήταν οι ελαιοπαραγωγικές περιοχές, όπως η Κρήτη (40 σαπωνοποιίες αναφέρονται το 1736), η Μυτιλήνη και ο Βόλος, ενώ το εμπόριο του ελληνικού σαπουνιού από τις αρχές του 19ου έως τις αρχές του 20ού αιώνα, επεκτάθηκε στη Νότιο Ιταλία, τη Σικελία, τη Μάλτα, τα Βαλκάνια και τη Μέση Ανατολή.

wounds, a soothing agent for arthritis and an antidote to
was also used for magical purposes, such as the process of removing
the influence of the evil eye, whenever this was thought to be the
cause of illness. Olive oil consumption is now associated with the low
incidence of such problems as coronary disease and neoplasias that
Greece enjoyed during the 60's.

The domestic processing of olive oil for the production of soap developed into an important Greek industry, during the 18th and 19th centuries. The major centres of soap production were located in oil producing areas, such as Crete, where 40 soap manufacturing enterprises were mentioned in 1736, Mytilini and Volos. During the 19th and up to the beginning of the 20th century, the Greek soap trade extended to southern Italy, Sicily, Malta, the Balkans and the Middle East.