

ΓΕΝΙΚΟ ΕΚΚΛΗΣΙΑΣΤΙΚΟ ΛΥΚΕΙΟ ΛΑΜΙΑΣ

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ Β ΛΥΚΕΙΟΥ

Α' ΤΕΤΡΑΜΗΝΟ, ΣΧΟΛΙΚΟ ΕΤΟΣ 2013-2014

*«Ελιά και Λάδι, συμβολισμοί στο χώρο και
στο χρόνο.»*

Τροφή για σώμα και πνεύμα»



Υπεύθυνη Καθηγήτρια: Οικονόμου Αγγελική, ΠΕ02

Συντονίστρια: Νάστου Μαρία, ΠΕ02

ΛΑΜΙΑ 2014

Ε, σεις στεριές και θάλασσες

τ' αμπέλια κι οι χρυσές ελιές

ακούστε τα χαμπέρια μου

μέσα στα μεσημέρια μου.

Σ' όλους τους τόπους κι αν γυρνώ

μόνον ετούτον αγαπώ.

“ Ο Ήλιος ο Ηλιάτορας”, Οδυσσέας Ελύτης

Πίνακας περιεχομένων

1	ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	3
2	ΟΙ ΑΠΑΡΧΕΣ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΣΤΗ ΜΕΣΟΓΕΙΟ.....	3
2.1	Αρχαία Ελλάδα.....	4
2.2	Ρωμαϊκή Εποχή.....	5
2.3	Μεσαίωνας - Βυζάντιο.....	5
3	ΜΥΘΟΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΙΑ.....	6
3.1	Αρισταίος, ο προστάτης των ελαιοκαλλιεργητών.....	6
3.2	Διαμάχη μεταξύ θεών.....	6
3.3	Η Κρητική αγριελιά στην Ολυμπία.....	7
3.4	Ηρακλής και μύθοι με την ελιά.....	8
3.5	Ο μύθος για την Ελαις, τη Σπερμό και την Οινώ.....	8
4	Συμβολισμοί της ελιάς.....	9
4.1	Αρχαία Ελλάδα.....	9
5	ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΧΡΙΣΤΙΑΝΙΚΗ ΛΑΤΡΕΙΑ.....	10
5.1	Αναφορές της ελιάς - του λαδιού στην Παλαιά Διαθήκη και Καινή Διαθήκη.....	11
5.2	Το λάδι στη σύγχρονη χριστιανική λατρεία.....	12
5.3	Το λάδι στα μυστήρια της εκκλησίας.....	13
	Το Άγιο Βάπτισμα.....	13
	Το Άγιο Μύρο.....	13
	Το «Άγιον Έλαιον».....	13
5.4	Χρήση του λαδιού στο Ναό.....	14
6	Σύγχρονοι συμβολισμοί.....	14
6.1	Σημαία των Ηνωμένων Εθνών.....	14
7	Η διατροφική αξία της ελιάς.....	14
8	Τα διατροφικά οφέλη του ελαιολάδου.....	15
9	Παγκόσμια και Μεσογειακή Παραγωγή Ελαιολάδου.....	16
10	Καλλιέργεια της ελιάς στον Νομό Φθιώτιδας.....	17
11	ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....	18
	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ.....	20
	ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	21

1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ξετυλίγοντας το νήμα της ιστορίας της ελιάς και του ελαιόλαδου, έχουμε την ευκαιρία να κάνουμε ένα μαγευτικό ταξίδι γνώσης στο χώρο, το χρόνο και τις αισθήσεις.

Η ελιά είναι ένα δέντρο που συνδέεται με την ιστορία μας. Από τα αρχαία χρόνια είναι γνωστός ο ρόλος της στην εξέλιξη της οικονομίας και του πολιτισμού μας. Υπήρξε ιερό δέντρο και λατρευτικό σύμβολο των αρχαίων Ελλήνων και του Χριστιανισμού.

Σκοπός αυτής της εργασίας είναι να αποκτήσει η διδασκαλία βιωματικό χαρακτήρα, ώστε να γίνει αντιληπτό ότι το κατεξοχήν δέντρο της μεσογειακής χλωρίδας έχει μακρά ιστορία και πολλαπλούς συμβολισμούς. Επίσης, να διερευνηθεί η διαχρονική σχέση των Ελλήνων με την ελιά και από την ανάδειξη των ευεργετικών ιδιοτήτων της να καταδειχθεί ότι πρόκειται για θείο δώρο.

Η δομή της εργασίας έχει την ακόλουθη μορφή: α) Ιστορική αναδρομή της καλλιέργειας της ελιάς στο χρόνο, ξεκινώντας από την αρχαία Ελλάδα έως σήμερα. β) Μύθοι και συμβολισμοί της ελιάς. γ) Ανάδειξη της σημασίας της ελιάς για το χριστιανισμό. δ) Διατροφική αξία της ελιάς και του ελαιόλαδου.

Στο παράρτημα περιγράφεται η διαδικασία τυποποίησης της κονσερβολιάς Στυλίδας, όπως αυτή πραγματοποιήθηκε από τους συμμετέχοντες μαθητές, ως κομμάτι αυτενέργειάς τους στα πλαίσια των μαθησιακών στόχων της ερευνητικής εργασίας.

2 ΟΙ ΑΠΑΡΧΕΣ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΣΤΗ ΜΕΣΟΓΕΙΟ

Σχετικά με την καταγωγή και την προέλευση της ελιάς έχουν διατυπωθεί διάφορες απόψεις. Ο Α. De Candolle στη μελέτη του *«Οι ρίζες των καλλιεργούμενων φυτών»*, καθώς και άλλοι ιστορικοί, θεωρούν ως πιο πιθανό τόπο προέλευσης της ελιάς τις περιοχές της Συρίας και της Μικράς Ασίας, των οποίων οι βουνοπλαγιές είναι κατάφυτες με αγριελιές. Το στοιχείο όμως αυτό δε θεωρείται καθοριστικό, γιατί αγριελιές συναντώνται διάσπαρτες σ' όλη τη λεκάνη της Μεσογείου, στα βόρεια παράλια της Αφρικής, στην Ισπανία, τη Νότια Ιταλία, στην Ελλάδα και κυρίως στην Τουρκία.

Άλλοι πιστεύουν ότι η ελιά προέρχεται από την Αφρική (Αβησσυνία, Αίγυπτος). Από κει διαδόθηκε στην Κύπρο και στα βόρεια παράλια της Αφρικής (Μαρόκο, Αλγερία, Τυνησία και αλλού) από τους Φοίνικες. Ο ιστορικός Θεόφραστος αναφέρει ότι η ελιά φύτευε στην Κυρηναϊκή χερσόνησο, στη Νότια Ιταλία, στη Συρία και Αραβία (προς τη μεριά της θάλασσας), στην Αίγυπτο και αλλού. Στις χώρες αυτές εντοπίστηκαν ευρήματα που μαρτυρούν την εξάπλωση του δέντρου.

Πηγές από την αιγυπτιακή βιβλιογραφία μαρτυρούν ότι στην Αίγυπτο καλλιεργούνταν η ελιά, πριν από πολλά χρόνια.

Η ελιά ήταν αναπόσπαστο μέρος της ζωής στην ανατολική Μεσόγειο, αλλά δεν μπορούμε να πούμε με ακρίβεια πότε άρχισε η συστηματική καλλιέργειά της. Υπάρχουν κονιάματα λίθων και πρέσες που χρησιμοποιούνταν για την εξαγωγή ελαιολάδου που χρονολογούνται από το 5000 π.Χ.

2.1 Αρχαία Ελλάδα

Στην Ελλάδα, η καλλιέργεια της ελιάς ήταν γνωστή 4000 έτη π. Χ. Το δέντρο αναφέρεται στα κείμενα αρχαίων συγγραφέων και τα ευρήματα ανασκαφών της αρχαιολογικής έρευνας. Οι πρώτες μαρτυρίες για την καλλιέργειά της στον ελλαδικό χώρο, σύμφωνα με τα αρχαιολογικά ευρήματα, αναφέρονται στην Κρήτη, πριν από 3.500 χρόνια. Τα αρχαιολογικά ευρήματα από τα μινωικά ανάκτορα της Κρήτης μαρτυρούν το ρόλο του ελαιολάδου στον κρητικό πολιτισμό της ακμής της Μινωικής περιόδου μεταξύ των ετών 2000 με 1450 π.Χ. Το προβάδισμα στην ελαιοκαλλιέργεια είχε η Μινωική Κρήτη λόγω του εύκρατου κλίματός της, της γεωμορφολογίας της, αλλά και της εντατικοποίησης της πρωτογενούς γεωργικής παραγωγής.

Μάλιστα, η Κρήτη διέθετε ένα δίκτυο εμπορικών συναλλαγών με πολιτισμούς της ανατολικής Μεσογείου όπου γινόταν συστηματική εκμετάλλευση της ελιάς, απ' όπου πιθανόν να μεταλαμπαδεύτηκαν στο νησί και οι σχετικές ελαιοκομικές γνώσεις. Οι ανασκαφές στην Κρήτη έφεραν στο φως τεράστιους πίθους για την αποθήκευση του λαδιού. Στην πρωτεύουσα της Μινωικής Κρήτης, την Κνωσό, υπήρχε το μεγαλύτερο και το πιο πολυτελές παλάτι του νησιού. Μέχρι σήμερα έχουν διασωθεί οι αποθήκες του, όπου φυλασσόταν το λάδι. Μέσα σε αυτές υπήρχαν στέρνες φτιαγμένες από πέτρα, στις οποίες τοποθετούσαν το λάδι.

Στην Κρήτη πάλι, αλλά στη Ζάκρο αυτή τη φορά, βρέθηκαν ελιές του 2000 π.Χ, άψογα διατηρημένες, οι οποίες είχαν προσφερθεί σε χθόνια θεά για προστασία από τους σεισμούς.

Αναφέρεται ότι το πρώτο ελαιοτριβείο βρέθηκε στις Κλαζομενές της Ιωνίας (στη σύγχρονη Τουρκία). Άλλες πηγές σημειώνουν ότι το αρχαιότερο ελαιοτριβείο βρέθηκε από τον Δέφνερ, σε οροπέδιο των Μεθάνων (υπολογίζεται την 4η χιλιετία π.Χ).

Οι αρχαίοι Έλληνες μετέφεραν την καλλιέργεια της ελιάς στις αποικίες τους. Καθώς ο ελληνικός πληθυσμός αυξανόταν με ταχείς ρυθμούς, δεν υπήρχε πλέον αρκετός χώρος για όλους στις πόλεις. Οι πιο τολμηροί, άρχισαν να αναζητούν νέους τόπους και έτσι ξεκίνησε η ίδρυση ελληνικών αποικιών στη Σικελία, στη νότια Γαλλία, και στη δυτική ακτή της Ισπανίας ως το 800 π.Χ. Άλλοι άποικοι πήγαν ανατολικά, φθάνοντας στις ακτές της Μαύρης Θάλασσας. Παντού όπου πήγαν, πήραν μαζί τους ελιές.

Οι Αιγύπτιοι πριν από το 2000 π.Χ. εισάγουν ελαιολάδο από την Κρήτη, τη Συρία και τη

Χαναάν. Ο αιγύπτιος Sinuhe, που ζούσε εξόριστος στο βόρειο τμήμα της Χαναάν περίπου το 1960 π.Χ., μιλάει για άφθονα ελαιόδεντρα. Ελιές που έχουν βρεθεί σε αιγυπτιακούς τάφους, χρονολογούνται από το 2000 π.Χ.

2.2 Ρωμαϊκή Εποχή

Αναγνωρίζοντας την αξία του ελαιολάδου, οι Ρωμαίοι συνέτειναν αργότερα στην εξάπλωση της καλλιέργειας της ελιάς στα εδάφη της αυτοκρατορία τους. Το ελαιόλαδο θεωρούνταν πολύτιμο στην αρχαία ελληνική και ρωμαϊκή κουζίνα. Σύμφωνα με τον ιστορικό Πλίνιο, η Ιταλία είχε «εξαιρετικό ελαιόλαδο σε λογικές τιμές» από τον 1^ο μ.Χ. αιώνα, «το καλύτερο της Μεσογείου». Η Ελένη Πατέρα στο βιβλίο της «*Η διατροφή στους αρχαίους Ρωμαϊκούς χρόνους*» αναφέρει «*Οι Ρωμαίοι ήταν αυτοί που έκαναν γνωστή την καλλιέργεια της ελιάς στις εύφορες κοιλάδες της Τυνησίας, του Μαρόκου και της Αλγερίας, όπου σήμερα βρίσκονται διάσπαρτα υπολείμματα ρωμαϊκών ελαιουργείων*». Μας ενημερώνει, επίσης, ότι με το εμπόριο έκαναν γνωστό το ελαιόλαδο σε όλη τη Βόρεια Αφρική, αλλά και σε χώρες της Βόρειας Ευρώπης. Διαβάζουμε εξάλλου, ότι οι Ρωμαίοι είχαν το πικρό λάδι (oleum acerbum), που ονομαζόταν και καλοκαιρινό λάδι και το έπαιρναν το Σεπτέμβριο από άσπρες ελιές. Τον Δεκέμβριο έπαιρναν το πράσινο λάδι (oleum viride) από ελιές που άρχιζαν να παίρνουν μαύρο χρώμα. Το πιο γνωστό ήταν το λάδι που έπαιρναν από τις ελιές που είχαν ωριμάσει.

Επίσης, υπήρχε διάταγμα του Διοκλητιανού, που διαφοροποιούσε την τιμή του ελαιολάδου ανάλογα με την ποιότητά του. Οι Ρωμαίοι αντέγραψαν πολλές από τις πρακτικές των Ελλήνων, για να αναπτυχθεί και να επεκταθεί στην αυτοκρατορία τους η καλλιέργεια της ελιάς. Στην αρχή δεν καλλιεργούν ελιές στην ίδια την Ιταλία, αλλά στηρίζονται σε καλλιέργειες σε απομακρυσμένες επαρχίες, όπως π.χ στην Ισπανία, αυξάνοντας έτσι το εμπόριο του ελαιολάδου με τις κατακτημένες χώρες της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας. Μετά την κατάκτηση του συνόλου της Μεσογείου και την εξάλειψη της ελληνικής δύναμης, οι Ρωμαίοι άρχισαν την καλλιέργεια της ελιάς και στην Ιταλία.

2.3 Μεσαίωνας - Βυζάντιο

Με την πτώση της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας τον 5^ο αιώνα μ.Χ. και την εισβολή των βαρβάρων, η καλλιέργεια της ελιάς μειώθηκε για μια χιλιετία. Η Δυτική Ευρώπη μπήκε στο Μεσαίωνα, αλλά η ελαιοπαραγωγή συνεχίστηκε στην Ανατολική Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία, δηλαδή στο Βυζάντιο.

Με τις επαναλαμβανόμενες εισβολές από διάφορους χριστιανικούς στρατούς και αργότερα από τους Οθωμανούς υπήρχε μεγάλη αναταραχή στο Βυζάντιο. Η ελαιοκαλλιέργεια όμως συνέχισε να αποτελεί σημαντική δραστηριότητα στην περιοχή της σημερινής Τουρκίας. Ωστόσο, οι βάρβαροι και οι πρώτες αραβικές επιδρομές σήμαναν το τέλος της «καλής περιόδου» για την καλλιέργεια της

ελιάς. Το ελαιόλαδο ξαναπήρε τον αρχικό ρόλο του αργότερα και κυρίως κάτω από την επιρροή των θρησκευτικών κοινοτήτων. Οι Σταυροφορίες και πιο συγκεκριμένα, το εμπόριο της Βενετίας στο 13^ο αιώνα άρχισαν να δίνουν και πάλι στο ελαιόλαδο την παλιά του αίγλη και να μετατρέπουν το εμπόριό του σε μια προσοδοφόρα επιχείρηση. Την εποχή εκείνη δόθηκε έμφαση όχι μόνο στη διατροφή και στη μαγειρική, αλλά και στο φωτισμό, την παραγωγή σαπουνιών και στην επεξεργασία των υφαντικών υλών. Ωστόσο, χρειάστηκε αρκετός χρόνος για να θεωρηθεί και πάλι το υγρό χρυσάφι της αρχαιότητας.

3 ΜΥΘΟΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΙΑ

3.1 Αρισταίος, ο προστάτης των ελαιοκαλλιεργητών

Ο Αρισταίος ήταν γιος του Απόλλωνα και της Κυρήνης, κόρης του βασιλιά των Λαπιθών Υψέα. Γεννήθηκε στην Λιβύη και ο Ερμής τον πήρε και τον πήγε στη Γαία και στις Ώρες για να τον αναθρέψουν. Ήταν ένα χαρισματικό παιδί που έζησε ονειρεμένα χρόνια. Οι Μούσες που, όταν μεγάλωσε του είχαν αναθέσει τη φύλαξη των κοπαδιών τους στη Φθία, του δίδαξαν τη μαντική και την ιατρική τέχνη. Ο Αρισταίος ήταν ειδικός στην απομάκρυνση των επιδημιών. Οι Νύμφες πάλι του έμαθαν πώς να καλλιεργεί τα αμπέλια και τις ελιές, πώς να φροντίζει τα μελίσσια και πώς να κάνει το γάλα τυρί. Την τέχνη δηλαδή της παρασκευής του μελιού, του λαδιού, του τυριού, πράγματα άγνωστα ως τότε στους ανθρώπους. Οι Νύμφες του έδειξαν πώς να μπολιάζει τις αγριελιές για να δίνουν καρπό, να αλέθει τον καρπό του ελαιόδεντρου και να παίρνει το πολύτιμο αλλά άγνωστο ως τότε ελαιόλαδο. Ο Πλίνιος αναφέρει ότι πρώτος ο Αρισταίος ανακάλυψε το ελαιοπιεστήριο. Ο Αρισταίος δεν κράτησε αυτά τα μυστικά για τον εαυτό του αλλά με τη σειρά του δίδαξε τις τέχνες αυτές στους ανθρώπους. Η μυθολογία μας λέει πως ταξίδεψε στην Ελλάδα, πήγε στην Αρκαδία και στα νησιά. Ο Διόδωρος ο Σικελιώτης αναφέρει ότι ο Αρισταίος πήγε στη Σαρδηνία και κατόπιν στη Σικελία όπου βρήκε εξαιρετικά γόνιμη γη για να καλλιεργήσει τις ελιές. Εκεί μάλιστα τιμήθηκε και λατρεύτηκε ως γεωργική θεότητα - προστάτης των ελαιοκαλλιεργητών. Από τότε τα δάση της αγριελιάς που υπήρχαν γύρω από τη Μεσόγειο άρχισαν να καλλιεργούνται, τα άγρια δέντρα άρχισαν να μπολιάζονται και οι άνθρωποι έμαθαν να χρησιμοποιούν τον πολύτιμο καρπό της ελιάς στη διατροφή τους. Ο Αρισταίος τιμήθηκε από τους ανθρώπους όσο λίγοι θνητοί αναγνωρίζοντας την πλούσια προσφορά του.

3.2 Διαμάχη μεταξύ θεών

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 το δικαστή στη διαφωνία των δυο θεών, ενώ ο Κέκροπας παρίστατο ως μάρτυρας. Πρώτος ήρθε ο Ποσειδώνας, στάθηκε στη μέση του βράχου και με την τρίαϊνά του έδωσε ένα δυνατό χτύπημα στο έδαφος. Αμέσως ξεπήδησε ένα κύμα αλμυρού νερού που σχημάτισε μια μικρή λίμνη που την ονόμασαν "Ερεχθίδα" 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 τις θάλασσες που από παντού έζωναν τη χώρα. Το δέντρο όμως που είχε κάνει η Αθηνά να φυτρώσει ήταν το πρώτο που φύτρωσε 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 Πausανίας, 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 πήχεων 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 Όφεων, να γεννιέται στις εκβολές του ποταμού Τρίτωνα και φυσικά να δωρίζει το ιερό δέντρο στους Μινωίτες. Σημαντική αυτό το μύθο είναι η αναφορά της Πότνιας Αθηνάς στις πινακίδες της Γραμμικής Β' που βρέθηκαν στην Κνωσό και δείχνει τη σύνδεση της θεάς με την προϊστορική θρησκεία της Κρήτης.

3.3 Η Κρητική αγριελιά στην Ολυμπία

Σύμφωνα με τους Αρχαίους, οι Κουρήτες και οι Ιδαίοι Δάκτυλοι είναι εκείνοι που διαδίδουν την ελιά στον ελληνικό χώρο. Τους αγαθούς αυτούς δαίμονες τους θεωρούσαν οι Κρήτες της εποχής του Διόδωρου του Σικελιώτη σπουδαίους ευεργέτες της ανθρωπότητας, εφευρέτες τεχνικών και αντικειμένων, μεταλλουργούς και γιατρούς, εφευρέτες της μελισσοκομίας, της κτηνοτροφίας, των κυνηγετικών όπλων (του τόξου), του τελετουργικού χορού, του τυμπάνου κ.α.

Ο κρητικός Κουρήτης ή Ιδαίος Δάκτυλος Ηρακλής (δεν έχει σχέση με το γνωστό ήρωα της ελληνικής μυθολογίας) είχε φέρει την αγριελιά από τον Βορρά ή από την πατρίδα του την Κρήτη. Ο Ηρακλής φύτεψε για πρώτη φορά αγριελιά στην Ολυμπία. Ήταν ο εφευρέτης του αθλητισμού και ο θεμελιωτής των Ολυμπιακών αγώνων. Ο Ιδαίος Ηρακλής είχε τέσσερα αδέρφια, τον Παιωναίο, τον Επιμίδη, τον Ιάσιο και τον Ίδα. Ήταν ο μεγαλύτερος αδερφός και κάποια μέρα τους πήγε στην Ολυμπία, για να τρέξουν. Ήταν ο πρώτος αγώνας δρόμου που έγινε στον κόσμο. Ο Ηρακλής στεφάνωσε τον νικητή με ένα κλαδί από την ελιά που είχε φυτέψει εκεί. Κι από τότε έμεινε η συνήθεια να στεφανώνουν με κλαδιά - στεφάνια αγριελιάς τους νικητές των Ολυμπιακών αγώνων. Από την Ολυμπία η ελιά επεκτάθηκε σε ολόκληρη την Πελοπόννησο και στη συνέχεια μεταφυτεύθηκε στην Αθήνα.

3.4 Ηρακλής και μύθοι με την ελιά

Ο Πίνδαρος ισχυρίζεται ότι ο Ηρακλής, ο γνωστός ήρωας της ελληνικής μυθολογίας, καθώς επέστρεφε στην Ελλάδα μετά την ολοκλήρωση των άθλων του έφερε μαζί του από τους Υπερβόρειους την αγριελιά και την φύτεψε στην Ολυμπία. Απ' αυτή την ελιά κατασκευάζονταν τα στεφάνια των Ολυμπιονικών. Σ' □ ένα αφιερωματικό επίγραμμα, κάποιος Διονύσιος αφιερώνει ένα ρόπαλο στον Ηρακλή με την επιγραφή: «Ηρακλή, εσύ που πατάς το βραχώδες έδαφος της Οίτης και τον μεγάλων δασών που καλύπτουν τις κορυφές, ο Διονύσιος σου αφιερώνει αυτό το ρόπαλο που έκοψε με το κλαδευτήρι του από μια αγριελιά».

Ο Ηρακλής κρατούσε πάντα ένα ρόπαλο με το οποίο αντιμετώπιζε τους κινδύνους και νικούσε κάθε φορά. Το είχε κόψει από μια αγριελιά που είχε βρει κοντά στο Σαρωνικό κόλπο. Κάποτε ο Ηρακλής πήγε στην Τροιζήνα και βρέθηκε μπροστά στο άγαλμα του Ερμή, του θεού που στα παλαιότερα χρόνια και στην παλαιότερη λατρεία φαίνεται ότι ήταν βλαστικός θεός (προστάτης της βλάστησης και της αναγέννησης της φύσης). Ο Ηρακλής λοιπόν ακούμπησε το ρόπαλό του στο άγαλμα του Ερμή και κείνο βλάστησε, έβγαλε ρίζες και φύλλα. Όταν πήγε στην Τροιζήνα ο σπουδαίος περιηγητής Πausανίας, του έδειξαν μια αγριελιά κοντά στο άγαλμα του Ερμή και του είπαν πως αυτό ήταν το δέντρο που είχε φυτρώσει από το ρόπαλο του Ηρακλή.

3.5 Ο μύθος για την Ελαιΐς, τη Σπερμώ και την Οινώ

Σύμφωνα με τον αρχαιολόγο Νικ. Πλάτωνα ο μύθος για τις τρεις αδερφές, Ελαιΐς, Σπερμώ, Οινώ, που τα ονόματά τους συνδέθηκαν με τα τρία βασικά προϊόντα του ελληνικού χώρου (λάδι, σιτάρι, κρασί) αρχίζει από τη μινωική Κρήτη. Η Ελαιΐς, η Σπερμώ και η Οινώ ήταν κόρες του Άνιου και εκείνος με τη σειρά του ήταν παιδί του Διονύσου και της Αριάδνης. Όταν οι απόγονοι του Μίνωα πήγαν να διοικήσουν διάφορα νησιά ή και περιοχές του αιγιακού χώρου, ο Άνιος πήγε στο ιερό νησί, τη Δήλο. Παντρεύτηκε τη Δωρίππη και απέκτησε τρεις κόρες που τις είπαν Οινοτρόπους ή

Οινοφόρους. Σ' αυτές ο παππούς τους, ο Διόνυσος έδωσε ένα μοναδικό χάρισμα: " ποιείν εκ γῆς ἔλαιον σῖτον οἶνον ". Οι Οινοτρόποι παρείχαν άφθονους καρπούς και τροφές σ' όσους έφταναν για χρησμό στο μαντείο της Δήλου. Ο μύθος μας λέει ότι οι Αχαιοί, όταν άρχισαν την εκστρατεία τους εναντίον της Τροίας, πέρασαν από τη Δήλο. Ο Άνιος, που ήξερε να προλέγει το μέλλον, τους είπε ότι ο πόλεμος που σκόπευαν να ξεκινήσουν θα κρατούσε δέκα χρόνια. Για να μην ταλαιπωρούνται λοιπόν, τους πρότεινε να μείνουν εννιά χρόνια κοντά του και το δέκατο να πολεμήσουν με τους Τρώες μια και τότε θα έπεφτε η Τροία. Κι όσο για τη διατροφή τους δε θα υπήρχε πρόβλημα. Θα την ανελάμβαναν οι τρεις κόρες του. Η Σπερμώ θα πρόσφερε άφθονους καρπούς (δημητριακά), η Ελαΐς όσο λάδι θα ήθελαν και η Οινώ θα τους τροφοδοτούσε με κρασί. Οι Αχαιοί αρνήθηκαν και συνέχισαν το ταξίδι τους. Η περιπέτεια των Οινοτρόπων άρχισε, όταν αργότερα μετά από χρόνια αποφάσισαν να τις πάρουν κοντά τους. Άλλοι λένε ότι αρνήθηκαν να πάνε κι άλλοι ότι τις πήραν μαζί τους. Πάντως κινδύνεψαν να θανατωθούν και τις προστάτεψε ο παππούς τους Διόνυσος. Ο Οβίδιος μάλιστα έγραψε πως ο Διόνυσος μεταμόρφωσε τις τρεις κοπέλες σε περιστέρια.

4 Συμβολισμοί της ελιάς

4.1 Αρχαία Ελλάδα

Για τους αρχαίους Έλληνες η ελιά συμβόλιζε το ολυμπιακό ιδεώδες, την Ειρήνη, τη Σοφία και τη Νίκη. Η Ειρήνη (θεότητα που ήταν κόρη του Δία και της Θετίδας) εικονιζόταν με κλαδί ελιάς στα χέρια της.

Οι αθλητές άλειφαν με ελαιόλαδο όλο τους το σώμα, γιατί πίστευαν ότι θα τους χαρίσει δύναμη και τύχη. Οι νικητές των ολυμπιακών αγώνων στεφανώνονταν με τον πασίγνωστο κότινο, οι νικητές στα Παναθήναια έπαιρναν ως βραβείο αμφορείς με λάδι. Στο ναό της Ήρας, στην Αρχαία Ολυμπία, υπήρχε η επονομαζόμενη «καλλιστέφανος ελαία».

Στους πολέμους δεν υπήρχε καλύτερος τρόπος αλλά και καλύτερο σύμβολο για τη λήξη των επιχειρήσεων. Οι αγγελιαφόροι που στέλνονταν για να μεταφέρουν το μήνυμα της ειρήνης ή να ζητήσουν ανακωχή έπρεπε να κρατούν στο χέρι τους κλάδον ελαίας. Οι πολεμιστές μύρωναν με αυτά τα κεφάλια των ευγενών και έριχναν σταγόνες στα κόκαλα των νεκρών, καθώς ήταν έμβλημα καθαγιασμού και αγνότητας. Το όνομα της ελιάς είναι ελληνικό και διατηρήθηκε σε όλες τις γλώσσες.

Το λάδι ελιάς, κατά την αρχαιότητα δεν ήταν απλά μία τροφή, αλλά αποτελούσε σύμβολο υγείας, δύναμης και φάρμακο. Ο Όμηρος αναφέρει ότι τα ελληνικά δικαστήρια καταδίκάζαν σε θάνατο, όποιον κατέστρεφε ένα δέντρο ελιάς. Αρχαία χρυσά νομίσματα που κόπηκαν στην Αθήνα απεικόνιζαν το πρόσωπο της θεάς Αθηνάς, φορώντας ένα στεφάνι ελιάς στο κράνος της, ενώ

κρατούσε ένα πήλινο αγγείο ελαιολάδου. Η ιερή λυχνία που αναφέρεται στον αρχαίο ελληνικό πολιτισμό, φώτιζε τα σκοτεινά δωμάτια τροφοδοτούμενη με ελαιόλαδο. Ο Ηρόδοτος έγραφε το 500 π.Χ. ότι η καλλιέργεια και η εξαγωγή των ελιών και ελαιολάδου ήταν κάτι τόσο ιερό, που μόνο παρθένες και ευνούχοι είχαν τη δυνατότητα να καλλιεργούν περιβόλια από ελιές.

Το ελαιόλαδο όμως αποτελεί και θρησκευτικό αγαθό που χρησιμοποιούσαν οι Έλληνες για τις σπονδές στους βωμούς. Με κλάδους ελιάς προσέφευγαν στα ιερά των θεών οι αιτούντες «ικεσίαν», δηλαδή, όσοι είχαν διαπράξει φόνους ή άλλα σοβαρά αδικήματα. Οι ελιές προσφέρονταν στους θεούς – μαζί με άλλα αγαθά - σε αναίμακτες θυσίες.

Η ελιά καταναλωνόταν ως πένθημη τροφή καθώς θεωρείτο πως ο νεκρός θα στερούνταν ένα από τα σημαντικότερα πράγματα. Τα φύλλα ή και τα κλαδιά τοποθετούνταν μέσα στους τάφους και δεν ήταν ασυνήθιστο το φαινόμενο να αποθέτουν τους νεκρούς πάνω σε στρώμα από κλαδιά ελιάς. Η παρουσία της ελιάς κατά τις τελετές γονιμότητας των Αρχαίων ήταν κυρίαρχη. Η ελιά δίνει την εικόνα της αιώνιας θαλερότητας, της βλάστησης που δεν επηρεάζεται από την αλλαγή των εποχών, είναι η προσδοκία του αέναου και του αιθαλού. Χαρακτηριστικό σύμβολο των τελετών αυτών, που χρησιμοποιούνταν στις γιορτές ήταν η «ειρεσιώνη». Η «ειρεσιώνη» ήταν ένας κλάδος καλλιεργημένης ελιάς ή δάφνης, περιτυλιγμένος με μικρές μάλλινες ταινίες (οι μάλλινες ταινίες και ειδικά οι κόκκινες ήταν φορείς θεϊκής δύναμης) και φορτωμένος με διάφορα φρούτα και καρπούς της εποχής (εκτός από αχλάδια και μήλα) αλλά και άρτους. Το κλαδί της ελιάς δεν ήταν τυχαίο, προερχόταν από τη «μορία ελαία» την ιερή ελιά της πόλης, εκείνη που πίστευαν πως είχε φυτέψει η ίδια η Αθηνά ή , έστω, από ελαιόδεντρο που θεωρούνταν πως ήταν απόγονος αυτού του δέντρου.

Ο κλάδος της ελιάς ήταν εκείνος που μετέφερε τη γονιμοποιό δύναμη της γης που ανακυκλώνεται, την ελπίδα της βλάστησης και προκαλεί τη γονιμότητα, σύμφωνα με τις δοξασίες περί θνήσκοντος και αναγεννώμενου Νεαρού Θεού της προϊστορικής θρησκείας και δη της θρησκείας της μινωικής Κρήτης.

Η ελιά χρησιμοποιήθηκε κατά την αρχαιότητα ως βασικό εξαγνιστικό υλικό. Οι κλάδοι της αποτελούσαν εξαγνιστικό σύμβολο, ικανό να απαλλάξει από μιάσματα και να προστατεύει τους ζωντανούς από τις χθόνιες δυνάμεις.

5 ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΧΡΙΣΤΙΑΝΙΚΗ ΛΑΤΡΕΙΑ

Η ελιά είναι ο ολοζώντανος ύμνος της δημιουργίας του Θεού. Το αιθαλές των φύλλων της δηλώνει την αθανασία. Είναι το αιωνόβιο δέντρο που μας υπενθυμίζει την κιβωτό του Νώε και τον κήπο της Γεσθημανή, του οποίου τα αιωνόβια δέντρα, που σώζονται από τους χρόνους του Χριστού, μαρτυρούν ότι λίγο προ του πάθους του ο Κύριος τα αγίασε και τα ευλόγησε με τις προσευχές του

και τα πότισε με τους ποταμούς του ιδρώτα του προσώπου του.

Και οι τρεις μεγάλες μεσογειακές θρησκείες, δηλαδή ο Χριστιανισμός, ο Ισλαμισμός και ο Ιουδαϊσμός κάνουν αναφορά για την ιερότητα του λαδιού, το οποίο και χρησιμοποιούν ευρύτατα στις ιεροτελεστίες τους.

5.1 Αναφορές της ελιάς - του λαδιού στην Παλαιά Διαθήκη και Καινή Διαθήκη

Με την θεοκεντρική σκέψη των Εβραίων, η πλούσια σοδειά σε λάδι φανέρωνε τη θεία ευμένεια. Ο καρπός της ελιάς συμβόλιζε την ειρήνη και τη συμφιλίωση του ανθρώπου και όλης της κτίσης με τον Δημιουργό. Ο σημαντικότερος θεολογικός συμβολισμός του λαδιού στη θεολογία της Παλαιάς Διαθήκης συνδέεται με την χρήση των ανθρώπων που διαδραμάτιζαν έναν ιδιαίτερο ρόλο στη θεία οικονομία, δηλαδή των ιερέων, των αρχιερέων και των προφητών.

- Κατά την *Γένεση*, **8,11**, ο Νώε μετά τον κατακλυσμό, άφησε ένα περιστέρι ελεύθερο το οποίο “είχε φύλλον ελαιάς κάρφος εν τῷ στόματι αὐτῆς, καὶ ἔγνω Νῶε ὅτι κεκόπακε τὸ ὕδωρ ἀπὸ τῆς γῆς”. Δεν ήταν λοιπόν η επιστροφή της περιστεράς εκείνο που χαροποίησε το Νώε, αλλά το φύλλο της ελιάς. Η παρουσία του σήμαινε το τέλος του κακού, ήταν ἀγγελμα χαράς, αγαλλιάσεως, ειρήνης, σωτηρίας ἀπὸ το κατακλυσμό, ἀλλά και σύμβολο νίκης.
- Στην *Εξοδο*, ο Θεός ζητά ἀπὸ τον Μωυσή να προετοιμάσει λάδι για το «Ἅγιον Χρίσμα» και εκείνος, ἀφὸν ἀνέμειξε λάδι ελιάς, κανέλα, σμύρνα, ζάχαρη και φραγκοστάφυλο, ἀλείψε το θυσιαστήριο.
- Στο *Λευιτικόν* (B,1) ο ἴδιος ο Θεός προσδιορίζει τη μορφή των ἀναίμακτων θυσιών « Ἐὰν δὲ ψυχὴ προσφέρῃ δῶρον θυσίαν τῷ Κυρίῳ, σεμίδαλις ἔσται τὸ δῶρον αὐτοῦ, καὶ ἐπιχεεῖ ἐπ’ αὐτὸ ἔλαιον ...»
- Στο *Λευιτικόν*, ο ἱερεὺς, κατὰ τον καθαρισμό του λεπρού, ἐρίχνε λάδι ἀπὸ το ἀριστερὸ χέρι, βύθιζε στο λάδι το δεξιὸ δάκτυλο, ἐραине με αὐτὸ ἐπτά φορές το θυσιαστήριο και ἐπειτα ἐχρει τον λοβὸ του δεξιοῦ αὐτιοῦ, την ἀκρη του δεξιοῦ χεριοῦ και την ἀκρη του δεξιοῦ ποδιοῦ.
- Ο προφήτης Ησαΐας συναρίθμησε το λάδι ως θεραπευτικὸ μέσο.
- Ο προφήτης Ιεζεκιήλ παριστά τον Θεὸ να λούζει με νερό, να καθαίρει ἀπὸ το αἷμα και να χρίει με λάδι τον Ἰσραήλ, ὅπως ἐκαναν οι γυναῖκες των Εβραίων μόλις το ἔμβρυο ἐρχόταν στο φως.
- Στο *ργ ψαλμὸ* το λεγόμενον *προοιμιακὸ* ο προφήτης Δαυὶδ ψάλλει «...οἶνος εὐφραίνει καρδίαν ἀνθρώπου τοῦ ἰλαρῶναι πρόσωπον ἐν ἐλαίῳ, καὶ ἄρτος καρδίαν ἀνθρώπου στηρίζει»
- Στο *ΜΔ, 8 ψαλμὸ*, η χρήση με λάδι ἀπὸ το Θεὸ ἀποτελεῖ ξεχωριστὴ εὐλογία και ἀνταπόδοση

για την αρετή .« Ὑψωσα ἐκλεκτὸν ἐκ τοῦ λαοῦ μου, εὗρον Δαυὶδ τὸν δοῦλόν μου ἐν ἐλαίῳ ἁγίῳ μου ἔχρισα αὐτόν.»

- Στους *Να και Νβ ψαλμούς* «η κατάκαρπος ελαία» αποτελεί προσφιλή εικόνα πλήρη αισιοδοξίας για το μέλλον με την ευλογία και την χάρη του Θεού.
- Στο *κατά Λουκάν ευαγγέλιο*, στην *παραβολή του καλού Σαμαρείτη* αναγινώσκουμε, «...προσελθὼν κατέδησε τὰ τραύματα αὐτοῦ ἐπιχέων ἔλαιον καὶ οἶνον».
- Ο *ἀπόστολος Παῦλος* στην *προς Ρωμαίους ἐπιστολή* του, με τη λέξη «ἀγριελαῖος», εννοεῖ τους ἐθνικούς και με τη λέξη «καλλιέλαιος» τους χριστιανούς, τους οποίους, σύμφωνα προς την παρομοίωση προτρέπει σε ταπεινοφροσύνη «μὴ κατακαυχῶ τῶν κλάδων· εἰ δὲ κατακαυχᾶσαι, οὐ σὺ τὴν ρίζαν βαστάζεις, ἀλλ' ἡ ρίζα σέ».

5.2 Το λάδι στη σύγχρονη χριστιανική λατρεία

Από την Αποστολική εποχή εισάγεται και χρησιμοποιείται το λάδι στη θεία λατρεία θεωρώντας το πάντοτε ως σύμβολο « θείου ελέους», της πνευματικής δύναμης και της ἀφθονης παροχής στους πιστούς της χάρις του Αγίου Πνεύματος και των δωρεών του Θεού.

Στη Χριστιανική θρησκεία το λάδι χρησιμοποιείται ως φωτιστικό και αγιαστικό μέσο, είναι ένα από τα βασικά προϊόντα θρέψης του ανθρώπινου οργανισμού, μαζί με τον σίτο και τον οίνο.

Ο εκκλησιαστικός συγγραφέας και ιστορικός *Ευσέβιος* μαρτυρεῖ. «ανθρώπω μεν ευγενεῖ ζῶω και ὑπὸ Θεοῦ τετιμημένω ἐξάϊρετον και αφωρισμένην τροφήν, ἄρτον και οἶνον και ἔλαιον, ἄρτον μεν ἐπὶ τῷ στηρίζεσθαι και δυναμούσθαι τὴν καρδίαν, οἶνον δε ἐπὶ τῷ κατευφραίνεσθαι τὴν ψυχὴν, ἔλαιον δε ἐπὶ τῷ φαιδρύνεσθαι τὸ σῶμα και ἀπαλύνεσθαι θεραπευόμενον εκ τῆς επιπόνου σκληραγωγίας.

Στην *ευλογία των ἄρτων* παρακαλοῦμε «Εὐλόγησον Κύριε τὸν σίτον, τὸν οἶνον και τὸ ἔλαιον και πλήθυνον αὐτὰ ἐν τοῖς οἴκοις των προσφερόντων σοι τὰ δῶρα ταῦτα.»

Στις προκαθορισμένες ὁμως περιόδους νηστείας, καθὼς και στις νηστίσιμες ἡμέρες τῆς εβδομάδος ἡ κατάλυση ελαίου εἶναι ἀπαγορευμένη, ἀπεναντίας συνιστάται ἡ χρήση του προσώπου και του κεφαλιού, για λόγους ταπεινοφροσύνης. « σου δε νηστεύοντος ἀλλειψαί σου τὴν κεφαλὴν ελαίῳ και τὸ πρόσωπόν σου νίψε ὅπως μὴ φανεῖς τοῖς ἀνθρώποις νηστεύων, ἀλλὰ τῷ πατρὶ σου τῷ ἐν τῷ κρυπτῷ»

5.3 Το λάδι στα μυστήρια της εκκλησίας

Στο μυστήριο του βαπτίσματος, του χρίσματος και του ιερού ευχελαίου παρατηρούμε τη ζωηρή και έντονη παρουσία του καρπού της ελιάς, αφενός για την πλήρωση των αγίων μυστηρίων της πίστεώς μας και αφετέρου για την τελείωση των μετεχόντων και ευρισκομένων κάτω από την σκέπη της χάρις του Θεού

Το Άγιο Βάπτισμα

Το έλαιον, βασταζόμενο από τον ανάδοχο, αφού εμψυχήσει σ'αυτό τρεις φορές ο ιερέας, ο οποίος (εμφυσά την "κατά Χριστόν" νέα ζωή στο βαπτιζόμενο) ανανεώνοντας το πρώτο εμφύσημα του Θεού στο πρόσωπο του Αδάμ κατά την δημιουργία, το ευλογεί σταυροειδώς και ρίχνει το «μυστικόν ή επορκιστικόν ή έλαιον αγαλλιιάσεως» όπως λέγεται, στην ιερά κολυμβήθρα. Με το ίδιο έλαιο επίσης ο ιερέας χρίει σταυροειδώς τον βαπτιζόμενο στο μέτωπο. Έπειτα αλείφεται ο βαπτιζόμενος σε όλο το σώμα με το ευλογημένο έλαιο.

Το Άγιο Μύρο

Το Άγιο Μύρο, παρασκευάζεται από τριάντα έξι ευώδεις ουσίες, που ρίχνονται μέσα σε ελαιόλαδο και κρασί. Το μεν έλαιον σημαίνει το άμετρο έλεος του Θεού, τα δε αρώματα, τα ποικίλα και διάφορα χαρίσματα του Αγίου Πνεύματος. Από τις διαταγές των Αγίων Αποστόλων, διδασκόμαστε «χρήσεις δε πρώτον ελαίω αγίω, έπειτα βαπτίσεις ύδατι και τελευταίον σφραγίσεις μύρω» (*Αποσ. Διατ. Ζ*). Χρήση του Αγίου Μύρου και συνεπώς ελαίου, εκτός του βαπτίσματος γίνονταν στους ορθοδόξους χριστιανούς, για δεύτερη φορά μετά το βάπτισμα, προς τελείωση.

Το «Άγιον Έλαιον»

Περιπτώσεις θεραπείας αρρώστων, «δι' αλείψεως» ελαίου, κατόπιν προσευχής, συναντούμε σε συναξάρια και βίους αγίων. Το Ευχέλαιο, είναι το έβδομο από των μυστηρίων, που δόθηκαν από τον Ιησού Χριστό, μέσω των Αγίων Αποστόλων, προς σωτηρία των ανθρώπων. Ευχέλαιον ίσον Άγιον Έλαιον. Δηλαδή ιερή τελετή και τύπος θείου ελέους, που με κατάλληλες ευχές, έχει επικληθεί και κατέλθει η χάρις του Αγίου Πνεύματος, μεταβάλλοντας το κοινό έλαιον, σε άγιο, για την ίαση σωματικών και ψυχικών νοσημάτων και θείου ελέους δωρεά. Επομένως, ο σκοπός του Ευχελαίου, εκτός της ίασης από τις σωματικές νόσους, είναι και η άφεση αμαρτημάτων.

5.4 Χρήση του λαδιού στο Ναό

Κατά τα εγκαίνια ιερού ναού χρίεται η Αγία Τράπεζα και ολόκληρος ο ναός. Το έλαιο επίσης χρησιμοποιείται ως μέσο φωτιστικό στους ναούς, από τους πρώτους χριστιανικούς χρόνους και ιδιαίτερος στις κατακόμβες. Στα καντήλια των Αγίων, ως φωτιστικό, ως δώρο ικεσίας και προσφοράς και προς χρήση υγιών και ασθενών για ευλογία και θεραπεία. Πρέπει δε το λάδι που προσφέρεται στην εκκλησία να είναι αγνό, παρθένο λάδι της ελιάς και σε καμία περίπτωση κατώτερης ποιότητας ή σπορέλαιο.

6 Σύγχρονοι συμβολισμοί

Η ελιά δίνει την εικόνα της αιώνιας θαλερότητας, της βλάστησης που δεν επηρεάζεται από την αλλαγή. Δέντρο του καλού συνδεδεμένο με την αναγέννηση και το φως είναι η προσδοκία του αέναου και του αιθαιλούς.

6.1 Σημαία των Ηνωμένων Εθνών

Η **σημαία των Ηνωμένων Εθνών** καθιερώθηκε στις 20 Οκτωβρίου του 1947. Απεικονίζει το επίσημο έμβλημα των Ηνωμένων Εθνών λευκό πάνω σε μπλε φόντο. Το έμβλημα αποτελείται από αζιμουθιακή προοπτική ίσων αποστάσεων (azimuthal equidistant projection) ενός παγκόσμιου χάρτη, τον οποίο περιβάλλουν κλαδιά ελιάς. Οι κλάδοι της ελιάς είναι σύμβολο ειρήνης και ο παγκόσμιος χάρτης αντιπροσωπεύει όλους τους λαούς

7 Η διατροφική αξία της ελιάς

- Οι ελιές περιέχουν λινολεϊκό οξύ, που είναι ευεργετικό για τα βρέφη που θηλάζουν. Η ανεπάρκεια του συνδέεται με ορισμένες ασθένειες του δέρματος και προβλήματα ανάπτυξης στα βρέφη. Οι μητέρες που θηλάζουν, είναι καλό να περιλαμβάνουν τον καρπό της ελιάς στη διατροφή τους.
- Το χλώριο που περιέχουν, μπορεί να βελτιώσει τις λειτουργίες του ήπατος, βοηθώντας τον οργανισμό για την αποτελεσματική εξάλειψη των αποβλήτων από το σώμα.
- Οι βιταμίνες A, D, E και K, που περιέχονται στις ελιές, βοηθούν την ανάπτυξη των οστών σε παιδιά και ενήλικες.
- Η χαρακτηριστική γεύση και το άρωμα της ελιάς, προέρχεται από την παρουσία των πολυφαινόλων. Οι πολυφαινόλες διαθέτουν σημαντικές αντικαρκινικές και αντιφλεγμονώδεις ιδιότητες.

- Η βιταμίνη E και άλλα αντιοξειδωτικά που περιέχονται στις ελιές, μειώνουν τον κίνδυνο καταστροφής των κυττάρων και φλεγμονών.

8 Τα διατροφικά οφέλη του ελαιολάδου

- Εκτός από το ότι είναι αντιοξειδωτικό, το λάδι έχει θετικά αποτελέσματα στα επίπεδα της χοληστερόλης. Το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο μειώνει την LDL (κακή χοληστερόλη) και αυξάνει την HDL (καλή χοληστερόλη).
- Το ελαιϊκό οξύ επηρεάζει το γονίδιο που ευθύνεται για την ανάπτυξη των καρκινικών όγκων του μαστού
- Το ελαιόλαδο έχει αντιφλεγμονώδεις ιδιότητες που αποδεικνύονται ευεργετικές σε καταστάσεις όπως το άσθμα και η ρευματοειδής αρθρίτιδα. Ειδικοί έχουν διαπιστώσει ότι υπάρχουν κάποια συστατικά στο ελαιόλαδο που έχουν τα ίδια αποτελέσματα με τα μη στεροειδή αντιφλεγμονώδη φάρμακα.
- Ερευνητές έχουν βρει ότι μια φυσική ένωση που βρίσκεται στο ελαιόλαδο (oleocanthal), μπορεί να είναι χρήσιμη στην πρόληψη, ακόμη και τη θεραπεία της νόσου Alzheimer.
- Η Αμερικανική Διαβητολογική Εταιρεία και το Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Πληροφόρησης για τα Τρόφιμα, προτείνουν την πρόσληψη ελαιολάδου από τους διαβητικούς, επειδή τα υγιή, μονοακόρεστα λιπαρά του, μπορεί να βοηθήσουν στη μείωση των επιπέδων της γλυκόζης στο αίμα.
- Μελέτες έχουν δείξει ότι τα μικροθρεπτικά συστατικά που βρίσκονται στις μαύρες ελιές, είναι ευεργετικά στην αντιμετώπιση της οστεοπόρωσης και την πρόληψη της οστικής απώλειας, ιδιαίτερα στα μηριαία οστά.
- Το μασλινικό και το ολεανολικό οξύ που υπάρχουν στο ελαιόλαδο, βοηθούν στην αναστολή της ανάπτυξης και του πολλαπλασιασμού των καρκινικών κυττάρων στο κόλον.
- Το ελαιόλαδο είναι ωφέλιμο για το τριχωτό της κεφαλής και τα μαλλιά. Βοηθά στην επιδιόρθωση των κατεστραμμένων θυλάκων των τριχών και παρέχει υγρασία στα μαλλιά, κάνοντάς τα απαλά και λαμπερά.
- Η εφαρμογή ελαιολάδου είναι κατάλληλη και για την φροντίδα των ποδιών. Κάνει τα πέλματα των ποδιών απαλά και λεία και τα νύχια πιο δυνατά.
- Το ελαιόλαδο προστίθεται σε πολλά προϊόντα φροντίδας του δέρματος, διότι βελτιώνει την ελαστικότητά του και προλαμβάνει τις ρυτίδες και το ξηρό δέρμα.

9 Παγκόσμια και Μεσογειακή Παραγωγή Ελαιολάδου

Παγκοσμίως καλλιεργούνται περισσότερα από 750 εκατομμύρια ελαιόδεντρα, το 95% αυτών στις Μεσογειακές χώρες. Η μεγαλύτερη παραγωγή ελαιολάδου προέρχεται από τη νότια Ευρώπη, τη βόρειο Αφρική και την Εγγύς Ανατολή.

Από την Ευρωπαϊκή παραγωγή, το 93% προέρχεται από την Ισπανία, την Ιταλία και την Ελλάδα. Η ισπανική επαρχία Jaén είναι παγκοσμίως γνωστή ως η επαρχία με τους περισσότερους και μεγαλύτερους ελαιώνες.

Η Ισπανία κατέχει την πρώτη θέση στην παραγωγή και την εξαγωγή ελιών και ελαιολάδου ενώ στο έδαφός της καλλιεργούνται περισσότερα από 300 εκατομμύρια ελαιόδεντρα. Από τα 2,1 εκατομμύρια εκτάρια (5,19 εκατομμύρια στρέμματα) ελαιώνων το 92% προορίζεται για παραγωγή ελαιολάδου. Η μέση ετήσια παραγωγή ποικίλλει λόγω του κυκλικού χαρακτήρα της συγκομιδής, αλλά γενικά κυμαίνεται μεταξύ 600.000 και 1.000.000 μετρικών τόνων, εκ των οποίων μόνο το 20% εξάγεται. Περίπου 80% της ισπανικής παραγωγής συγκεντρώνεται στην Ανδαλουσία. Στην Ανδαλουσία, την πιο σημαντική ελαιοπαραγωγική περιοχή της επαρχίας Jaén, επικρατεί η ποικιλία Picual. Το ελαιόλαδο κατηγορίας τα "Α" της Ανδαλουσίας έχει μέγιστη οξύτητα 0,4%, ενώ ελαιόλαδα κατηγορίας "Β" έχουν οξύτητα μέχρι 1%. Η Καταλονία είναι επίσης ελαιοπαραγωγική περιοχή. Οι περισσότεροι ελαιώνες βρίσκονται στην περιοχή Les Garrigues, στην επαρχία Leida, και στην περιοχή Siurana, πολύ κοντά στην επαρχία Tarragona, όπου η κύρια ποικιλία είναι η Arbequina καθώς και οι Real (Royal), Verdiel και Morrut.

Η Ιταλία είναι η δεύτερη ελαιοπαραγωγική χώρα της Ευρώπης, με τα 2/3 της παραγωγής της να ανήκουν στην κατηγορία "εξαιρετικά παρθένο", με 37 είδη με Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης τα οποία παράγονται σε όλη την έκτασή της. Στην Ιταλία υπάρχουν περίπου 6.180 ελαιοτριβεία, με μέση ποσότητα κατεργασμένου ελαιόκαρπου για το 2006/2007 τους 3.500.000 τόνους και παραγωγή περίπου 600.000 τόνους ελαιολάδου. Το 90% της του Ιταλικού ελαιολάδου παράγεται στις νότιες περιοχές, Σικελία και Καλαβρία. Η λειτουργία όλο και περισσότερων σύγχρονων ελαιοτριβείων έχει αυξήσει την παραγωγή και έχει μειώσει την ανάγκη για εργατικό δυναμικό, ενώ έχει κάνει ιδιαίτερα έντονο το πρόβλημα της διάθεσης των αποβλήτων της ελαιοπαραγωγικής διαδικασίας. Στην Ιταλία καλλιεργούνται πολλές ποικιλίες ελιάς, με σπουδαιότερες τις Frantoio, Leccino Pendolino, και Moraiolo.

Στην Ελλάδα σχεδόν το 60% του καλλιεργούμενου εδάφους της είναι ελαιώνες, ενώ είναι η χώρα με τις περισσότερες ποικιλίες ελιάς. Παγκοσμίως η Ελλάδα είναι πρώτη στην παραγωγή μαύρων ελιών και τρίτη στην παραγωγή ελαιολάδου. Στο έδαφός της καλλιεργούνται περισσότερα από 132 εκατομμύρια ελαιόδεντρα, από τα οποία παράγονται περίπου 350.000 τόνοι ελαιολάδου ετησίως, εκ των οποίων το 82% ανήκει στην κατηγορία εξαιρετικά-παρθένο. Περίπου η μισή από

την ετήσια ελληνική παραγωγή ελαιολάδου εξάγεται προς τις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, κυρίως στην Ιταλία, η οποία απορροφά περίπου τα ¾ του συνόλου της ελληνικής εξαγωγής. Οι πιο σημαντικές ελαιοπαραγωγικές περιοχές στην Ελλάδα είναι η Πελοπόννησος, η οποία παράγει το 65% της συνολικής παραγωγής, καθώς επίσης και η Κρήτη και τα νησιά του Αιγαίου και του Ιονίου. Η περισσότερο βραβευμένη ελληνική ποικιλία ελιάς είναι η Κορωνέικη, προερχόμενη από την Κορώνη της Μεσσηνίας. Η Κορωνέικη ευδοκίμει στις πλαγιές των βουνών, παράγει πολύ μικρούς καρπούς, η μεγάλη αναλογία φλοιού προς σάρκα των οποίων, χαρίζει στο ελαιόλαδο το ιδιαίτερο άρωμά του. Η ποικιλία αυτή είναι επίσης κατάλληλη για παραγωγή αγουρέλαιου.

Ελαιώνες υπάρχουν και σε άλλες Ευρωπαϊκές χώρες. Οι περισσότερο καλλιεργούμενες ποικιλίες στη Γαλλία είναι η Picholine, στην Καλιφόρνια η Mission, στην Πορτογαλία η Galega, στην Κροατία η Oblica και η Leccino.

Εκτός Ευρώπης, εξαιρετικής ποιότητας ελαιόλαδο παράγει η Αυστραλία, κυρίως λόγω στις πολύ καλές συνθήκες ανάπτυξης και καλλιέργειας που επικρατούν και έχουν υιοθετηθεί, το γόνιμο έδαφος και της σημαντικά ελαττωμένης παρουσίας παρασίτων και ασθενειών. Το αυστραλιανό ελαιόλαδο εξάγεται στην Ασία και στην Ευρώπη και εκτιμάται ιδιαίτερος η πολύ καλή και σταθερή ποιότητά του.

Στη Βόρεια Αμερική, τα ιταλικά και ισπανικά ελαιόλαδα είναι αυτά που καταναλώνονται σε μεγαλύτερες ποσότητες, ενώ εξαιρετικά-παρθένα ελαιόλαδα από την Ιταλία, την Ισπανία, την Κροατία και την Ελλάδα πωλούνται σε υψηλές τιμές. Ένα μεγάλο μέρος των εισαγωγών της Αμερικής προέρχεται από την Ιταλία, την Ισπανία, και την Τουρκία.

Η Βόρειος Αφρική παράγει επίσης εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο με αυξανόμενους ρυθμούς παραγωγής και συνεχή βελτίωση των χαρακτηριστικών του.

10 Καλλιέργεια της ελιάς στον Νομό Φθιώτιδας

Στο παρακάτω απόσπασμα από τα Φωκικά του Πausανία συναντούμε μια από τις αρχαιότερες μαρτυρίες σε γραπτό κείμενο, που αναφέρεται στην εξαιρετική ποιότητα του λαδιού της Τιθορέας:

"Τὸ δὲ ἔλαιον τὸ ἐν τῇ Τιθορέων ἀποδοεῖ μὲν πλήθει τοῦ τε Ἀττικοῦ καὶ τοῦ Σικυωνίου, χροῶν δὲ ὑπερβάλλει καὶ ἡδονῇ Ἰβηρικὸν καὶ τὸ ἐκ τῆς νήσου τῆς Ἰστρίας' καὶ μύρα τε ἀπ' αὐτοῦ παντοῖα ἐψοῦσι καὶ τὸ ἔλαιον ὡς βασιλέα ἄγουσιν." (Ελλάδος περιήγησις, Φωκικά.19)

Μτφρ. Η παραγωγή λαδιού της Τιθορέας είναι μικρότερη σε ποσότητα από εκείνη της περιοχής της Αττικής και της Σικυώνας, αλλά το χρώμα και η γεύση του είναι καλύτερη και από το Ιβηρικό και του νησιού της Ἰστρίας. Μ' αυτό φτιάχνουν τα διάφορα είδη μύρου και στέλνουν στον αυτοκράτορα από αυτό το λάδι.

Ο σημερινός ελαιώνας του Νομού Φθιώτιδας χρονολογείται πριν 200 χρόνια με την εξημέρωση αγριελιών στα ορεινά. Με την πάροδο του χρόνου ο ελαιώνας μεταφέρθηκε και κοντά στη θάλασσα με μεταφύτευση δέντρων στα πεδινά. Το 75% της ελαιοπαραγωγής του νομού παράγεται στον ελαιώνα αυτό, ο οποίος εκτείνεται από τη Γλύφα μέχρι τον Άγιο Κωνσταντίνο. Σήμερα το 90% της παραγωγής είναι **κονσερβολιά**, το 5% **Καλαμών**, το 3% **Κοθρέικη** (λαδολιά) και το υπόλοιπο 2% άλλοι τύποι.

Ο Νομός Φθιώτιδας κατέχει την πρώτη θέση στην παραγωγή βρώσιμης ελιάς. Η καλλιεργήσιμη έκταση είναι 380.000 στρέμματα με 7.000.000 ελαιόδεντρα. Η μέση παραγωγή ανά δέντρο είναι 12,5 κιλά σε ελαιώνες με πυκνότητα 10 δέντρα ανά στρέμμα. Η απόδοση κυμαίνεται ετησίως από 250 έως 300 κιλά καρπών ή 40 με 60 κιλά λαδιού το στρέμμα. αντιστοιχεί σε 150 κιλά ελαιολάδου το στρέμμα. Η παραγωγή λαδιού ανά δέντρο ποικίλλει από 1,3 ως 2,6 κιλά.

11 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Σκοπός της παρούσας ερευνητικής εργασίας είναι η αναζήτηση και η μελέτη πληροφοριών για τη σημασία της ελιάς στο χριστιανισμό, στην παράδοση και στη διατροφή. Ξεκινώντας από την αρχαία Ελλάδα έως σήμερα παρουσιάστηκαν με τρόπο εύληπτο και συστηματικό έννοιες, συμβολισμοί, ιστορικά στοιχεία, τα οποία σχετίζονται με την ελιά και το λάδι.

Η μελέτη των ανωτέρω οδήγησε στην επίτευξη των ακόλουθων μαθησιακών στόχων:

- Χρήση διαδικτύου για αναζήτηση πληροφοριών.
- Σταχυολόγηση και αξιοποίηση ιστορικών γνώσεων για την ανάπτυξη της κριτικής σκέψης των μαθητών.
- Το αντικείμενο της εργασίας έδωσε τη δυνατότητα της αυτενέργειας στους μαθητές μέσω της διαδικασίας τυποποίησης (βλ. παράρτημα)

Απώτερος στόχος της ερευνητικής εργασίας είναι η απόκτηση γνώσεων σχετικών με την ελιά και το λάδι, στοιχεία τα οποία είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με το χριστιανισμό, τις παραδόσεις μας και τη διατροφή μας . Αξίζει να σημειωθεί ότι τα αποτελέσματα των εργασιών και η προσπάθεια των συμμετεχόντων μαθητών αναρτήθηκαν στο διαδίκτυο:

http://www.lamiareport.gr/index.php?option=com_content&view=article&id=89280:kainotomes-draseis-tou-ekklhsiastikou-lukeiou-lamias&catid=42:events&Itemid=42,

http://www.imfth.gr/news_events/kainotomes-draseis-toy-ekklisiastikoy-lykeioy-lamias

και στον τοπικό τύπο με σκοπό την προβολή των μαθησιακών δραστηριοτήτων του σχολείου.

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Απευθύνουμε ευχαριστίες στη διευθύντρια του σχολείου μας Δρ. Παπακώστα Παναγιώτα, φιλόλογο για το συμβουλευτικό της ρόλο και στους καθηγητές μας, οι οποίοι συνέβαλλαν στην επιτυχή ολοκλήρωση της εργασίας μας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

I) Διαδικασία τυποποίησης της κονσερβολιάς Στυλίδας

- i. Οι ελιές χαράσσονται και τοποθετούνται σε δοχείο γεμάτο νερό που ανανεώνεται κάθε δύο μέρες
- ii. Μετά από ένα μήνα περίπου οι ελιές έχουν χάσει την πικρή τους γεύση, οπότε τοποθετούνται σε άλμη με περιεκτικότητα 8 γρ. αλατιού σε 100 γρ. νερού.
- iii. Μετά την παρέλευση είκοσι περίπου ημερών τοποθετούνται σε αποστειρωμένα βάζα, καλύπτονται με ελαιόλαδο και σφραγίζονται.

Ευχαριστούμε την καθηγήτριά μας κα Καραμήτσιου Ευρυδίκη που μας πρόσφερε τις ελιές.



II) Μέτρηση της οξύτητας του λαδιού.

Για τη διαμόρφωση μιας πληρέστερης εικόνας επί της διατροφικής αξίας του ελαιολάδου, διεξήχθη γευστική δοκιμασία και ακολούθως, στο εργαστήριο Χημείας του σχολείου, επίδειξη του ελέγχου οξύτητάς του από τον καθηγητή του σχολείου κ. Σκαμαγκούλη Κωνσταντίνο, χημικό-οινολόγο, τον οποίο ευχαριστούμε θερμά για τη συμβολή του στη μαθησιακή διαδικασία της εργασίας.



ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Ελένη Πατέρα, *Η διατροφή στους αρχαίους Ρωμαϊκούς χρόνους*, Προπομπός 2006
2. Σαρπάκη Α., *Ανιχνεύοντας την παρουσία της ελιάς στην Προϊστορική Κρήτη*, Πρακτικά Διεθνούς Συμποσίου Ελιά και Λάδι στην Κρήτη, Σητεία Κρήτης, 23-25 Μαΐου 2002
3. Βαλλιάνου-Χατζή Δέσποινα, *Ελαιοκαλλιέργεια και Ελαιοπαραγωγή στην Κρήτη Κατά την Αρχαιότητα*, Πρακτικά Διεθνούς Συμποσίου Ελιά και Λάδι στην Κρήτη, Σητεία Κρήτης, 23-25 Μαΐου 2002
4. Σημαντηράκης Βασίλειος – Λυκούδη Μαρίνα, *Ελαία η καλλιστέφανος*, ΕΦΕΣΟΣ 2001
5. Ψιλάκης Νίκος – Ψιλάκη Μαρία – Καστανάς Ηλίας, *Ο πολιτισμός της ελιάς - το ελαιόλαδο*, εκδ. Καρμάνορ, Ηράκλειο 1999 .
6. *Ελληνική Μυθολογία*, Τόμοι 3,5, Εκδοτική Αθηνών Α.Ε., Αθήνα 1986
7. *12 μήνες με την Ελιά, 12 months With the Olive Tree*, Υπουργείο Πολιτισμού, 2006
8. Κέντρο Ερεύνες Ελληνικής Λαογραφίας, *Η ελιά και το λάδι στο χώρο και στο χρόνο*, Πρακτικά Συμποσίου, Ακαδημία Αθηνών 2003
9. *Ελληνική Μυθολογία*, Τόμοι 3,5, Εκδοτική Αθηνών Α.Ε., Αθήνα 1986

ΠΗΓΕΣ

1. Πανσανίας, *Ελλάδος περιήγησις, Φωκικά*, 19
2. Παλαιά Διαθήκη, *Γένεσις*, Κεφ. 8,11
3. Παλαιά Διαθήκη, *Έξοδος*
4. Παλαιά Διαθήκη, *Λευιτικόν* (Β,1)
5. Αποστόλου Παύλου, *Προς Ρωμαίους Επιστολή*
6. Κατά Λουκάν Ευαγγέλιο, *Η Παραβολή του καλού Σαμαρείτη*, 10.30 – 10.37
7. Δαβίδ, *Ψαλμοί*

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. <http://kreamfissas.edu.gr/>
2. http://www.elia-diktyo.gr/ergasies_gr.htm
3. <http://www.polelia.gr>
4. <http://www.clab.edc.uoc.gr/seminar/ptixiakes/elia/site/Katagwgh-Exaplwsh.htm>
5. <http://www.foodbites.eu/j15/en/food-lovers/stories/1448-2012-12-02-19-48-32>
<http://axionagro.eu/elel/article.php?articleID=1087>