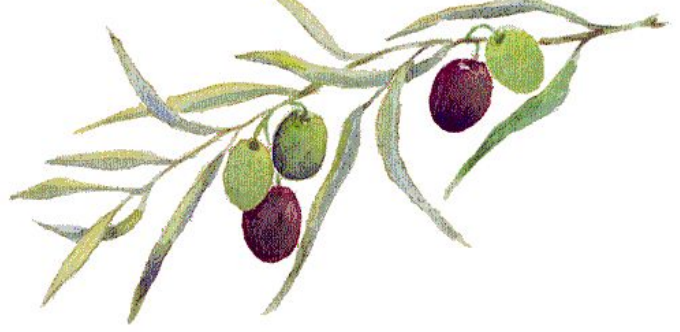




Ας μαζέψουμε τις ελιές,
ελαιόλαδο να φτιάξουμε
για μέρες πολλές...



1. Βάζουμε το (ε)λιόπανο κάτω από την ελιά



2. Ραβδίζουμε τα κλαδιά για να πέσουν οι ελιές πάνω στο πανί



3. Απλώνουμε τις ελιές με την τσουγκράνα



4. Μαζεύουμε το λιόπανο



5. Βάζουμε τις ελιές σε σακιά



6. Πηγαίνουμε τα σακιά με τις ελιές στο ελαιοτριβείο



Πω!Πω! Πόσες ελιές...



7. Οι ελιές πλένονται, αφαιρούνται όλα τα φύλλα και ύστερα...



8....πολτοποιούνται



9. Ειδικό μηχάνημα διαχωρίζει το λάδι από τα υπόλοιπα υγρά...



10. Το ελαιόλαδο οδηγείται με ειδικούς σωλήνες στην δεξαμενή



11. Ώρα να δοκιμάσουμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με λίγο ψωμάκι





**Νόστιμο και θρεπτικό,
υγιεινό και δυναμωτικό,
ελαιόλαδο το...ελληνικό!**

