



**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!**

