

ΑΝΑΠΑΡΑΓΩΓΗ ΖΩΩΝ

Η εκτροφή ζώων στην Ελλάδα βασίζεται στην εκτροφή:

ΠΡΟΒΑΤΑ

ΑΙΔΙΑ

ΓΟΥΡΟΥΝΙΑ





Λόγω του εδάφους, τα ζώα έχουν εξαιρετικές συνθήκες στην Ελλάδα. Από αυτά λαμβάνεται κυρίως δέρμα, κρέας, γάλα και μαλλί. Η φέτα παρασκευάζεται κυρίως από πρόβειο γάλα - ένα τυρί δημοφιλές σε αυτές τις περιοχές.



Στις κατσίκες αρέσει επίσης το ορεινό έδαφος. Σύμφωνα με τις ελληνικές πεποιθήσεις, η κατσίκα ταιζει τον μεγαλύτερο των θεών - τον Δία. Στην Ελλάδα τα κατσίκια εκτρέφονται κυρίως για κρέας, γάλα και δέρμα. Η ελληνική φέτα συμπληρώνεται με κατσικίσιο γάλα.



Γουρούνια εκτρέφονται και στην Ελλάδα. Από αυτό λαμβάνεται κυρίως κρέας και δέρμα.

Αλιεία

Το ψάρεμα στην Ελλάδα βασίζεται στην αλίευση:

ΙΧΘΥΕΣ

ΚΑΒΟΥΡΙΑ, ΓΑΡΙΔΕΣ

ΧΤΑΠΟΔΙΑ





Το ψάρεμα στην Ελλάδα παίζει βασικό ρόλο στην οικονομία της χώρας. Η Ελλάδα έχει μακρά αλιευτική παράδοση και τα ψάρια και τα θαλασσινά αποτελούν σημαντικό συστατικό της ελληνικής κουζίνας.

Ο τομέας αυτός απασχολεί πολλούς ανθρώπους, ειδικά σε μικρές λιμενικές κοινότητες. Παρά τις προκλήσεις που σχετίζονται με τους κανονισμούς της ΕΕ και τις περιβαλλοντικές αλλαγές, η αλιεία παραμένει σημαντικό στοιχείο της ελληνικής οικονομίας, παρέχοντας φρέσκα θαλάσσια προϊόντα για τις εγχώριες και εξαγωγικές αγορές.

Συγκομιδή

**Στην Ελλάδα συναντάμε κυρίως καλλιέργειες:
ελιές, φιστίκια, αμπέλια, εσπεριδοειδή, βαμβάκι, καπνός.
Η συγκομιδή φαίνεται διαφορετική από ό,τι στην Πολωνία.**





1. Βαμβάκι:

Κατά τη συγκομιδή με θεριζοαλωνιστική μηχανή, μεγάλες ποσότητες βαμβακιού μπορούν να συγκομιστούν σε σύντομο χρονικό διάστημα. Ένας εξειδικευμένος εργάτης μπορεί να συλλέξει χειροκίνητα 110 κιλά σακουλών την ημέρα (ένα μηχάνημα συλλέγει αυτή την ποσότητα σε μια ώρα).



2. Σταφύλια:

Η συγκομιδή με το χέρι σας επιτρέπει να επιλέξετε τα σταφύλια, τα οποία στη συνέχεια είναι λιγότερο κατεστραμμένα. Η μηχανική συγκομιδή είναι φθηνότερη, ταχύτερη και μπορεί να πραγματοποιηθεί ακόμη και τη νύχτα.



3. Ελιές:

Ο χρόνος συγκομιδής των ελιών ποικίλλει ανάλογα με τον σκοπό τους. Οι ελιές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή λαδιού συλλέγονται από τα μέσα Δεκεμβρίου έως τον Μάρτιο.



4. Εσπεριδοειδή:

Τα πορτοκάλια και τα μανταρίνια συλλέγονται με κλαδευτήρια. Τα μαζεμένα πορτοκάλια ρίχνονται σε μια σακούλα γύρω από το λαιμό και στη συνέχεια τοποθετούνται σε κουτιά. Είναι απαραίτητο να φοράτε μακριά γάντια οπωρώνα, καθώς είναι εύκολο να αποκτήσετε κοψίματα και επώδυνες γρατσουνιές.

Πάρκο μηχανημάτων στην Ελλάδα





Στην Ελλάδα, η γεωργία βασίζεται σε μεγάλο βαθμό στην οπωροκαλλιέργεια.

Ωστόσο, σε σύγκριση με κάποιες άλλες ευρωπαϊκές χώρες, η ελληνική γεωργία χρησιμοποιεί λιγότερο σύγχρονες τεχνολογίες και γεωργικά μηχανήματα.

Υπάρχει η τάση να βασιζόμαστε σε παλαιότερες μεθόδους καλλιέργειας και παραδοσιακά γεωργικά εργαλεία σε ορισμένες περιοχές της Ελλάδας. Αυτό οφείλεται συχνά σε διάφορους παράγοντες, όπως οι περιορισμένες επενδύσεις σε σύγχρονες γεωργικές τεχνολογίες, οι πολιτιστικές προτιμήσεις και η οικονομική δομή των αγροτικών περιοχών.



Παρά το γεγονός ότι ορισμένες περιοχές βασίζονται σε παλαιότερα μηχανήματα, όλο και περισσότερες εκμεταλλεύσεις αρχίζουν να εισάγουν σύγχρονες τεχνολογίες, όπως συστήματα άρδευσης, αυτοματοποίηση των διαδικασιών καλλιέργειας και τη χρήση πιο αποτελεσματικών γεωργικών εργαλείων.

Μία από τις προκλήσεις για την ελληνική γεωργία είναι η ανάγκη εκσυγχρονισμού των υποδομών και της τεχνολογίας για την αύξηση της παραγωγικότητας, τη μείωση του κόστους παραγωγής και τη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας στις εγχώριες και διεθνείς αγορές. Η ενσωμάτωση σύγχρονων γεωργικών πρακτικών μπορεί να υποστηρίξει την ανάπτυξη του κλάδου και να αυξήσει την κερδοφορία του μακροπρόθεσμα.

Δομή αγροκτημάτων

Η γεωργία στην Ελλάδα βασίζεται κυρίως σε μικρές εκμεταλλεύσεις με έκταση 1-5 εκτάρια (65% όλων των εκμεταλλεύσεων). Οι εκμεταλλεύσεις άνω των 50 εκταρίων αποτελούν μόνο το 1%.



**Στατιστικά στοιχεία
δείχνουν ότι μόνο το 9%
του πληθυσμού λαμβάνει
εισόδημα αποκλειστικά
από τη γεωργία.**



Σπορά και φύτευση φυτών

ΦΥΤΕΥΣΗ ΕΛΙΩΝ ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΩΝ





Στην Ελλάδα, η καλλιέργεια της ελιάς και του πορτοκαλιού έχει μακρά και πλούσια ιστορία. Το μεσογειακό κλίμα ευνοεί αυτές τις καλλιέργειες, καθιστώντας την Ελλάδα έναν από τους κύριους παραγωγούς αυτών των φρούτων. Οι ελιές αποτελούν βασικό συστατικό της ελληνικής κουζίνας και οι ελληνικές ελιές και το ελαιόλαδο εκτιμώνται σε όλο τον κόσμο για την υψηλή ποιότητά τους. Επιπλέον, τα πορτοκάλια αποτελούν επίσης σημαντικό μέρος της αγροτικής παραγωγής στην Ελλάδα, παρέχοντας φρέσκα φρούτα για τις εγχώριες και ξένες αγορές. Οι καλλιέργειες αυτές όχι μόνο διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην οικονομία της χώρας, αλλά αποτελούν και αναπόσπαστο κομμάτι του ελληνικού πολιτισμού και παράδοσης.

