

Τάσος Ανθουλιάς

ΔΙΑΦΟΡΑ ΦΥΤΑ

Η ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥΣ

ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

	Σελ.		Σελ.
Αμυγδαλιά	2	Λεμονιά	18
Βαμβάκι	5	Μηλιά	21
Έλατο	9	Πατάτα	25
Καλαμπόκι	12	Τσάι	29
Κριθάρι	15	Χουρμαδιά	33

ΧΕΛΙΔΟΝΙ 2023



Η **αμυγδαλιά** είναι είδος φυτών της οικογένειας των Ροδοειδών. Το κοινότερο είδος είναι η Προύμνη η γλυκειά που φύτεται σε όλες σχεδόν τις θερμές και ξηρές περιοχές της Παραμεσογειακής ζώνης όπου καλλιεργείται από τα αρχαία χρόνια. Είναι δένδρο φυλλοβόλο με ύψος από 4 ως 12 μέτρα, κορμό διαμέτρου μέχρι 30 εκατοστά και φύλλα ελλειψοειδή, λογχοειδή και οδοντωτά.

Η μη εξημερωμένη αμυγδαλιά εμφανίζεται σε ανασκαφές στην Ελλάδα από το 8.000 ως το 3.000 π.Χ. που γίνεται η εξημέρωσή της. Η εξημερωμένη αμυγδαλιά ήταν πολύ γνωστή στους Εβραίους από τον 16ο π.Χ. αιώνα. Όταν πέθανε ο Αιγύπτιος βασιλιάς Τουταγχαμών γύρω στο 1325 π.Χ. τα αμύγδαλα ήταν μία από τις τροφές που τοποθετήθηκαν στον περίφημο τάφο του για να τον τρέφουν στη μετά θάνατο ζωή του.



Στους Έλληνες και στους Πέρσες αναφέρεται σαφώς ως εδώδιμο από τον 6ο π.Χ. αιώνα. Από την Ελλάδα διαδόθηκε στην Ιταλία κατά τον 2ο π.Χ. αιώνα. Η αμυγδαλιά αναπτύσσεται καλύτερα σε μεσογειακά κλίματα με ζεστά, ξηρά καλοκαίρια και ήπιους, υγρούς χειμώνες.

Τα άνθη είναι λευκά ως απαλά ροζ, διαμέτρου 3 ως 5 εκατοστών με πέντε πέταλα, που παράγονται μεμονωμένα ή σε ζευγάρια και εμφανίζονται πριν από τα φύλλα νωρίς την άνοιξη.





Χάρη στην άνθηση πριν από την ανάπτυξη των φύλλων, την πυκνότητα των λουλουδιών επάνω στους κλάδους, χωρίς να κρύβονται από τα φύλλα και την ομορφιά των πετάλων της, η αμυγδαλιά είναι ένα καλλωπιστικό δένδρο.

Το αμύγδαλο είναι ο καρπός της αμυγδαλιάς. Το εξωκάρπιο έχει χρώμα γκριζοπράσινο και είναι χνουδωτό.



Στο εσωτερικό του υπάρχει ο πυρήνας, ένας ξυλώδης φλοιός...

... και μέσα σε αυτόν ένα ή δύο σπέρματα που είναι εκείνα που χρησιμοποιούνται για τροφή ή επεξεργασία. Γι' αυτό ο καρπός της αμυγδαλιάς πρώτα συλλέγεται από τα δέντρα με το κατάλληλο τσίραγμα (σήμερα πια με εξειδικευμένα μηχανήματα), μετά αποξηραίνεται στον ήλιο συνήθως για δέκα μέρες, στη συνέχεια αφαιρείται το εξωκάρπιο, και τέλος οδηγείται στους σπαστήρες για αποκελύφωση.





Τα αμύγδαλα έχουν μεγάλη αξία και ως τρόφιμα (σε πολλούς συνδυασμούς) και ως φαρμακευτικό υλικό, γιατί περιλαμβάνουν πολλές βιταμίνες και προτεΐνες.

Το ξύλο της αμυγδαλιάς χρησιμοποιείται κυρίως για λεπτουργικές εργασίες και για την παραγωγή στομίων του μουσικού οργάνου Γκάλιντα.



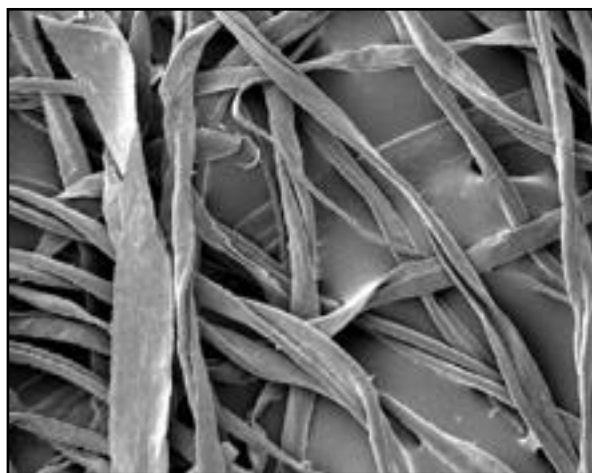
Στην Ελλάδα η αμυγδαλιά είναι προάγγελος της άνοιξης και επακόλουθα του έρωτα, ως εκ τούτου ενέπνευσε τον ποιητή Γεώργιο Δροσίνη να γράψει την "Ανθισμένη αμυγδαλιά". Μελοποιήθηκε από άγνωστο συνθέτη, αλλά έγινε πολύ γνωστή σαν τραγούδι. Το ποίημα έχει μεταφραστεί σε πολλές ξένες γλώσσες.



Το **βαμβάκι** είναι φυτό γνωστό από τα πανάρχαια χρόνια και καλλιεργείται για τις ίνες του. Σε ανασκαφές που έγιναν στην Ινδία βρέθηκαν υπολείμματα υφασμάτων από βαμβάκι που υπολογίζονται γύρω στο 3000 π.Χ. Στην Ελλάδα πρωτοήρθε από την Ασία κατά την εποχή του Μεγάλου Αλεξάνδρου γύρω στο 325 π.Χ. Η

καλλιέργειά του στη συνέχεια εξαπλώθηκε στις άλλες ευρωπαϊκές χώρες της Μεσογείου. Η καλλιέργειά του επεκτάθηκε σε μεγάλη κλίμακα γύρω στο 500 μ.Χ.

Η ίνα του βαμβακιού είναι μαλακή και χνουδωτή που αναπτύσσεται σε μια προστατευτική θήκη, γύρω από τους σπόρους των φυτών του βαμβακιού. Η ίνα είναι σχεδόν καθαρή κυτταρίνη. Έχει μεγάλη απορροφητική ικανότητα, καθώς μπορεί να απορροφήσει μέχρι 27 φορές του βάρους της σε νερό. Αυτή η ιδιότητα κάνει τα βαμβακερά υφάσματα να απορροφούν την υγρασία και τον ιδρώτα και γι' αυτόν τον λόγο είναι άνετα σε ζεστό καιρό. Γίνεται ισχυρότερη αν βραχεί και έχει μεγάλη εφελκυστική δύναμη σε διαλύματα με σαπούνι έτσι ώστε είναι εύκολο να πλυθεί. Στη φωτογραφία ίνες βαμβακιού όπως φαίνονται στο ηλεκτρονικό μικροσκόπιο.



Τα είδη που καλλιεργούνται σήμερα είναι τέσσερα. Το πιο καλλιεργούμενο είδος είναι το Αδρότριχο ή Χνουδωτό βαμβάκι, το οποίο δίνει πάνω από το 90% της παγκόσμιας παραγωγής. Είναι και το μοναδικό είδος που καλλιεργείται στην Ελλάδα. Το είδος αυτό είναι πολυετές αλλά στην Ελλάδα καλλιεργείται ως μονοετές γιατί δεν επιβιώνει σε κρύο χειμώνα. Τα άνθη του είναι λευκά όταν ανοίξουν αλλά στην πορεία αλλάζουν

χρώμα και γίνονται κόκκινα ή μοβ. Είναι βαμβάκι υψηλής ποιότητας με μεγάλη αντοχή, ελαστικότητα, στιλπνότητα και ομοιομορφία.



Το Βαρβαδινό βαμβάκι είναι φυτό που είναι συνήθως δενδροειδές και φτάνει σε ύψος και τα 6 μέτρα. Η καταγωγή του είδους αυτού είναι η Λατινική Αμερική και δίνει το 8% της παγκόσμιας παραγωγής. Τα κλαδιά αυτού του βαμβακιού είναι πλάγια και τα φύλλα του έχουν μεγάλες σχισμές. Οι σπόροι του είναι κυανού χρώματος και τα άνθη είναι κιτρινωπά με μία

κηλίδα στη βάση του κάθε πέταλου. Οι ίνες του είναι οι μακρύτερες από όλα τα είδη και είναι καλής ποιότητας, λεπτές και μαλακές.

Το Δενδρώδες βαμβάκι βρίσκεται αυτοφυές στο Πακιστάν, στη Σρι Λάνκα και στην Ινδία όπου θεωρείται ιερό φυτό και γι' αυτό βρίσκεται έξω από πολλούς ναούς. Οι ίνες του είναι πολύ κοντές και όχι τόσο καλής ποιότητας κι έτσι η καλλιέργειά του είναι πολύ περιορισμένη.

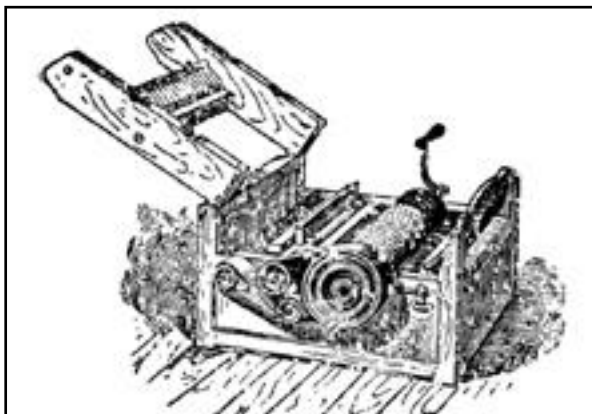


Το Ποώδες βαμβάκι βρίσκεται αυτοφυές σε ορισμένες περιοχές της Αφρικής και στην Αραβική χερσόνησο. Παλιότερα η καλλιέργειά του ήταν πολύ διαδεδομένη αλλά σήμερα οι καλλιέργειές του αντικαταστάθηκαν από το Χνουδωτό βαμβάκι που είναι πολύ καλύτερης ποιότητας. Στην Ελλάδα το καλλιεργούσαν μέχρι

το 1950 στη Λιβαδειά (όπου ήταν γνωστό με την ονομασία Δαδιώτικο) και στις Σέρρες.

Η επεξεργασία της ίνας του βαμβακιού ξεκίνησε από την προϊστορική εποχή. Έντυσε τους ανθρώπους της αρχαίας Ινδίας, της Αιγύπτου και της Κίνας. Εκατοντάδες χρόνια πριν από τη χριστιανική εποχή, τα βαμβακερά υφάσματα υφαίνονταν στην Ινδία με απaráμιλλη δεξιοτεχνία. Οι Έλληνες εξοικειώθηκαν με το βαμβάκι με τους πολέμους του Μεγάλου Αλεξάνδρου.





Μετά τη συγκομιδή του βαμβακιού πρέπει να γίνει ο διαχωρισμός των ινών από τους σπόρους. Τα χειροκίνητα εκκοκκιστήρια βαμβακιού είχαν χρησιμοποιηθεί στην Ινδία από τον 6ο αιώνα μ.Χ. και στη συνέχεια εισήχθησαν σε άλλες χώρες από εκεί.

Σήμερα τα εκκοκκιστήρια είναι μεγάλα μηχανικά.



Η κατασκευή υφασμάτων είναι η βασικότερη από τις διάφορες χρήσεις του βαμβακιού. Στην υφαντουργία οι ίνες του αποτελούν την κυριότερη ύλη. Η σχετική με αυτή τέχνη και τεχνική ονομάζεται ύφανση και είναι μία από τις αρχαιότερες ασχολίες των ανθρώπων, ήδη από τη νεολιθική εποχή. Ο αργαλιός ήταν γνωστός από τις απαρχές της ιστορίας. Στη φωτογραφία ένας αργαλιός με στημόνι σχεδιασμένος πάνω σε μια αρχαία ελληνική τεφροδόχο.

Σε αυτή τη φωτογραφία είναι ένας παραδοσιακός αργαλιός στο Πολιτιστικό Κέντρο Καλοσκοπής.



Και σε αυτή τη φωτογραφία φαίνεται ένα σύγχρονο εργοστάσιο κλωστοϋφαντουργίας.





Το **έλατο** είναι ένα από τα 50 είδη αειθαλών κωνοφόρων δέντρων. Βρίσκεται σε μεγάλο μέρος της Βόρειας και Κεντρικής Αμερικής, της Ευρώπης, της Ασίας και της Βόρειας Αφρικής, σε διάφορα βουνά. Τα έλατα φτάνουν σε ύψος από 10 ως 80 μέτρα με διαμέτρους κορμού μισό μέτρο ως 4 μέτρα σε ώριμη ηλικία.

Τα έλατα έχουν βελονοειδή φύλλα που συνδέονται μεμονωμένα στα κλαδιά με βάση που μοιάζει με βεντούζα. Οι κώνοι τους (5 ως 25 εκατοστών) στέκονται όρθιοι στα κλαδιά σαν κεριά και ανοίγουν όταν ωριμάσουν απελευθερώνοντας τους φτερωτούς καρπούς.



Στη φωτογραφία ένας σπόρος με φτερό μήκους 2,5 εκατοστών. Είναι ηλικίας 50 εκατομμυρίων ετών και προέρχεται από περιοχή των Ηνωμένων Πολιτειών της Αμερικής.

Η αύξηση σε ύψος του έλατου γίνεται πολύ αργά και φτάνει στο μέγιστο στην ηλικία των 40 ως 60 ετών. Η έναρξη της παραγωγής σπόρων γίνεται σε ηλικία 20 ως 50 ετών και φτάνει στο μέγιστο σε ηλικία 60 ως 100 ετών. Οι σπόροι έχουν μικρή ικανότητα για να φυτρώνουν. Η διάρκεια ζωής του έλατου είναι από 300 ως 500 χρόνια. Στη φωτογραφία ελατοδάσος στη Φθιώτιδα.





Τα έλατα χρησιμοποιούνται ως φυτά τροφής από τις κάμπιες ορισμένων ειδών λεπιδόπτερων και διαφόρων ειδών σκώρων.

Το ξύλο των περισσότερων ελάτων θεωρείται ακατάλληλο για γενική χρήση ξυλείας και χρησιμοποιείται συχνά ως πολτός ή για την κατασκευή κόντρα πλακέ. Επειδή το έλατο δεν έχει ιδιότητες αντοχής σε έντομα ή σήψη μετά την υλοτόμηση, συνιστάται γενικά για κατασκευαστικούς σκοπούς μόνο για χρήση σε εσωτερικούς χώρους. Τα ξύλα από έλατα που μένουν έξω δεν αναμένεται να διαρκέσουν περισσότερο από 12 ως 18 μήνες, ανάλογα με τον τύπο του κλίματος στον οποίο εκτίθενται.



Στη φωτογραφία βλέπουμε το οικόσημο μιας περιοχής της Φινλανδίας (που έχει πολλά έλατα), το οποίο παρουσιάζει μια καρδιά με ένα κλαδί έλατου στο πάνω μέρος.

Το έλατο χρησιμοποιείται για τη γιορτή των Χριστουγέννων. Στα κλαδάκια του κρέμονται διάφορα διακοσμητικά και τοποθετούνται μικρά φώτα σαν κεριά. Κάτω από το χριστουγεννιάτικο δέντρο μπαίνουν τα δώρα για τα μέλη της οικογένειας και τους στενούς φίλους που θα προσκληθούν το βράδυ. Ο συμβολικός στολισμός του Χριστουγεννιάτικου Δέντρου είναι μια δυτική παράδοση που ήρθε για πρώτη φορά στην Ελλάδα με τον Βαυαρό βασιλιά Όθωνα το 1833.





Το **καλαμπόκι** ή αραβόσιτος είναι σιτηρό και κατάγεται από την αμερικανική ήπειρο όπου ήδη πριν από 5.500 χρόνια το καλλιεργούσαν οι ιθαγενείς στο Νότιο Μεξικό και στη συνέχεια οι Ίνκας, οι Μάγια και οι Αζτέκοι. Η ελληνική ονομασία «αραβόσιτος», σημαίνει «ο σίτος (δηλαδή το σιτάρι) των Αράβων» καθώς το φυτό

εισήχθη στην Ελλάδα το 1600 από τη Βόρεια Αφρική.

Είναι ετήσιο, ψηλό φυτό με χοντρό όρθιο και συμπαγή βλαστό, στενά και μακριά φύλλα σε σχήμα σπαθιού και κυματιστά άκρα. Ο καρπός του αραβόσιτου είναι είδος ξηρού καρπού.



Μετά την άφιξη των Ευρωπαίων στην Αμερική το 1492, οι Ισπανοί άποικοι κατανάλωναν καλαμπόκι και οι εξερευνητές και οι έμποροι το μετέφεραν πίσω στην Ευρώπη. Μερικοί Ισπανοί ανησυχούσαν ότι τρώγοντας ιθαγενή τρόφιμα, τα οποία δεν θεωρούσαν θρεπτικά, θα αδυνάτιζαν και θα κινδύνευαν να μετατραπούν σε Ινδιάνους. Κατά την άποψή τους το φαγητό που έτρωγαν ήταν αυτό που έδωσε στους Ισπανούς τόσο τα

ιδιαίτερα φυσικά χαρακτηριστικά όσο και τις χαρακτηριστικές προσωπικότητές τους. Παρ' όλες αυτές τις ανησυχίες, οι Ισπανοί κατανάλωναν πράγματι καλαμπόκι. Αρχαιολογικά στοιχεία από τοποθεσίες της Φλόριντα δείχνουν ότι το καλλιεργήσαν επίσης.



Το καλαμπόκι εξαπλώθηκε στον υπόλοιπο κόσμο λόγω της ικανότητάς του να αναπτύσσεται σε διαφορετικά κλίματα. Καλλιεργήθηκε στην Ισπανία λίγες μόλις δεκαετίες μετά τα ταξίδια του Κολόμβου και στη συνέχεια εξαπλώθηκε στην Ιταλία, τη Δυτική Αφρική και αλλού. Μέχρι τον 17ο αιώνα ήταν ένα κοινό φαγητό των αγροτών στη Νοτιοδυτική Ευρώπη. Μέχρι τον

18ο αιώνα, ήταν το κύριο φαγητό της νότιας γαλλικής και της ιταλικής αγροτιάς, ειδικά με τη μορφή πολέντας στην Ιταλία.

Κάθε χρόνο παράγονται παγκόσμια περισσότεροι από 1 δισεκατομμύριο τόνοι καλαμποκιού. Με τις Ηνωμένες Πολιτείες της Αμερικής να είναι πρώτες στην παραγωγή και η Κίνα δεύτερη. Στην Ελλάδα η ετήσια παραγωγή φτάνει το 1,5 εκατομμύριο τόνους.



Παρότι το καλαμπόκι είναι βασική πηγή διατροφής σε πολλές χώρες, η θρεπτική του αξία είναι μικρότερη απ' ό,τι στα άλλα σιτηρά. Επίσης το ψωμί που παράγεται από το καλαμπόκι, γνωστό με το όνομα μπομπότα, δεν είναι καλής ποιότητας. Η μπομπότα, όμως, βοήθησε πολλούς Έλληνες να ζήσουν στην περίοδο της Γερμανικής κατοχής.

Το άμυλο καλαμποκιού (γνωστό και ως κορν φλάουρ ή άνθος αραβοσίτου) χρησιμοποιείται στη ζαχαροπλαστική, στην παραγωγή αμυλούχων προϊόντων και στην αλλαντοποιία.





Στη Λατινική Αμερική το καλαμπόκι χρησιμοποιείται ως βάση ενός είδους ζύμης από την οποία παρασκευάζονται οι «τορτίγιας», επίπεδες πίτες που αντικαθιστούν το ψωμί.

Στη διατροφή χρησιμοποιείται επίσης και το λάδι του καλαμποκιού, το γνωστό αραβοσιτέλαιο.



Οι κόκκοι του καλαμποκιού, με κατάλληλη επεξεργασία, μπορεί να γίνουν και αλκοόλη βιομηχανικής χρήσης. Από την απόσταξη κόκκων καλαμποκιών παρασκευάζεται το αλκοολούχο ποτό μπέρμπον, ένα είδος αμερικανικού ουίσκι.

Όμως χρήσιμα είναι και τα μη φαγώσιμα μέρη. Έτσι από το καλάμι του φτιάχνεται χαρτί και χαρτόνι.

Φαντάζομαι πως όλοι έχουμε φάει κάποια στιγμή καλαμπόκι ψημένο στα κάρβουνα, έστω και στον δρόμο.





Το **κριθάρι** είναι δημητριακός καρπός. Καλλιεργείται και χρησιμοποιείται από τα πολύ παλιά χρόνια και σε μεγάλη ποικιλία κλιμάτων. Σήμερα χρησιμοποιείται ιδιαίτερα για την παρασκευή ψωμιού, μύρας, ούισκι και ζωοτροφών.

Το κριθάρι ήταν ένα από τα πρώτα εξημερωμένα σιτηρά στην Εύφορη Ημισέληνο, μια περιοχή με σχετικά άφθονο νερό, καθώς και κοντά στον ποταμό Νείλο. Το σιτάρι εμφανίστηκε περίπου την ίδια εποχή. Οι αρχαιότερες μαρτυρίες για την κατανάλωση άγριου κριθαριού προέρχονται από το νότιο άκρο της Θάλασσας της Γαλιλαίας, όπου βρέθηκαν πέτρες άλεσης με ίχνη άμυλου. Τα λείψανα χρονολογήθηκαν περίπου στο 23.000 π.Χ.



Τα πρώτα στοιχεία για την εξημέρωση του κριθαριού, με τη μορφή ποικιλιών που δεν μπορούν να αναπαραχθούν χωρίς ανθρώπινη βοήθεια, προέρχονται από τη Μεσοποταμία, συγκεκριμένα από περιοχή του σύγχρονου Ιράκ, περίπου 9.000-7.000 π.Χ.

Το κριθάρι παραγόταν ευκολότερα από άλλα δημητριακά, αλλά γινόταν πιο δύσκολα ψωμί. Παρείχε ένα θρεπτικό, αλλά πολύ βαρύ ψωμί, ώστε έπρεπε συχνά να ψήνεται πριν το άλεσμα, παράγοντας ένα χοντρό αλεύρι.





Το τετράστοιχο κριθάρι είναι διαδεδομένο ως σήμερα στη Ρωσία και στη Βόρεια Αμερική. Σε αυτόν τον τύπο ανήκουν οι ποικιλίες που αντέχουν στο κρύο περισσότερο από κάθε άλλο κριθάρι.

Ενώ το εξάστοιχο κριθάρι είναι είδος που καλλιεργείται από την πολύ παλιά εποχή ως σήμερα στη νότια Ευρώπη και στην ανατολική Ασία.



Στην αρχαία Αίγυπτο όλα τα τμήματα της κοινωνίας έπιναν μύρα (φτιαγμένη από κριθάρι), από τον Φαραώ μέχρι τον πιο ταπεινό αγρότη. Η μύρα ήταν στοιχείο της καθημερινότητας, καθώς επίσης αποτελούσε χαρακτηριστικό θρησκευτικών εορτών και κρατικών περιστάσεων, οπότε παράγονταν

«ιδιαιτέρες» παραλλαγές. Η παραγωγή και η διανομή δημητριακών για σκοπούς αρτοποιίας και ζυθοποιίας στήριξαν την αρχαία αιγυπτιακή οικονομία και την πολιτική οργάνωση αυτής της αρχαίας κοινωνίας.

Η αιγυπτιακή ζυθοποιία είχε αρχίσει από τους Προδυναστικούς χρόνους. Πράγματι, οι παλαιότερες διαθέσιμες πληροφορίες από την Εγγύς Ανατολή και τη Μέση Ανατολή δείχνουν ότι οι άνθρωποι ήξεραν πώς να φτιάχνουν ψωμί και μύρα από το 6000 π.Χ. Οι κλασικοί Έλληνες συγγραφείς είχαν αποδώσει στους Αιγύπτιους την επινόηση της μύρας, με τον Στράβωνα να σχολιάζει ότι «Η κριθαρένια μύρα είναι ένα παρασκεύασμα ιδιόμορφο για τους Αιγύπτιους, είναι κοινό σε πολλές φυλές, αλλά ο τρόπος παρασκευής του διαφέρει σε καθεμία». Η κριθαρένια μύρα της Αιγύπτου ονομαζόταν ζύθος από τους κλασικούς συγγραφείς, ένα όνομα που αναφέρεται στην τάση της «να αφρίζει».





Η μύρα διαδόθηκε στην Ευρώπη από γερμανικές και κελτικές φυλές από το 3000 π.Χ. Σήμερα είναι ένα από τα πιο διαδεδομένα αλκοολικά ποτά, αλλά η παρασκευή της γίνεται με διάφορους τρόπους.

Το ουίσκι είναι άλλο ένα αλκοολούχο ποτό με βάση το κριθάρι. Ως ουίσκι χαρακτηρίζεται ευρεία κατηγορία οινοπνευματωδών ποτών που αποστάζονται από τη ζυμωμένη πολτοποίηση κριθαριού και ωριμάζουν σε ξύλινα βαρέλια. Οι διάφορες ποικιλίες παρασκευάζονται από διάφορα δημητριακά που περιλαμβάνουν και το κριθάρι. Η ονομασία ετυμολογείται από μια κελτική λέξη, η οποία σημαίνει νερό της ζωής και αρχικά αναφερόταν σε όλα τα προϊόντα απόσταξης τα οποία χρησιμοποιούνταν για φαρμακευτικούς σκοπούς.



Τα μη αλκοολούχα ποτά, όπως το κριθαρόνερο και το καβουρδισμένο τσάι κριθαριού, παρασκευάζονται με βράσιμο κριθαριού σε νερό. Στην Ιταλία, το κριθάρι χρησιμοποιείται επίσης μερικές φορές ως υποκατάστατο του καφέ – καφές από κριθάρι χωρίς καφεΐνη.



Η λεμονιά είναι ένα υβριδικό δέντρο που δημιουργήθηκε από τη διασταύρωση της νεραντζιάς με το κίτρο και ανήκει στα εσπεριδοειδή. Είναι άγνωστο πού και πότε έγινε αυτή η διασταύρωση. Πιστεύεται ότι οι πρώτες λεμονιές καλλιεργήθηκαν στην κεντρική Ινδία.

Στην Ευρώπη εμφανίστηκαν στην Ιταλία τον 2ο αιώνα μ.Χ. Διαδόθηκε στις Μεσογειακές χώρες μετά τον 10ο αιώνα μ.Χ.

Η πρώτη ουσιαστική καλλιέργεια λεμονιών στην Ευρώπη ξεκίνησε στη Γένοβα στα μέσα του 15ου αιώνα. Το λεμόνι εισήχθη στην Αμερική το 1493 όταν ο Χριστόφορος Κολόμβος έφερε σπόρους λεμονιού στο νησί Ισπανιόλα της Καραϊβικής στη διάρκεια των ταξιδιών του. Η ισπανική κατάκτηση του Νέου Κόσμου βοήθησε στη διάδοση των σπόρων λεμονιού.



Το 1747 τα πειράματα του James Lind σε ναυτικούς που έπασχαν από σκορβούτο περιλάμβαναν την προσθήκη χυμού λεμονιού στη διατροφή τους, αφού η βιταμίνη C δεν ήταν ακόμα γνωστή ως σημαντικό διατροφικό συστατικό. Στη φωτογραφία ένα από τα συμπτώματα του σκορβούτου.

Η λεμονιά μπορεί να μεγαλώσει μέχρι 6 μέτρα σε ύψος, αλλά συνήθως είναι πιο κοντή. Τα κλαδιά του δέντρου έχουν αγκάθια. Τα φύλλα είναι πράσινα, λαμπερά και έχουν ελλειψοειδές σχήμα. Τα άνθη είναι λευκά εξωτερικά με το εσωτερικό τους να πηγαίνει προς το μωβ. Στη λεμονιά, τόσο ο καρπός όσο και τα άνθη υπάρχουν ταυτόχρονα.





Οι λεμονιές φυτρώνουν σε τροπικά και εύκρατα κλίματα και δεν αντέχουν σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες. Προτιμούν τη θερμοκρασία μεταξύ 15 ως 30 °C και χρειάζονται πολλή ηλιοφάνεια. Αναπτύσσονται καλά σε γόνιμο, ξηρό χώμα. Χρειάζονται πολύ νερό, αλλά και να στεγνώνουν μεταξύ των ποτισμάτων.

Χώρες που παράγουν πολλά λεμόνια είναι οι Μεσογειακές χώρες, η Αργεντινή, η Ινδία, η Βραζιλία και οι Ηνωμένες Πολιτείες της Αμερικής. Οι λεμονιές μπορούν να φυτευτούν ως φυτά κήπου ή και σε γλάστρα αν κλαδεύονται για να παραμείνουν μικρές.



Από τον χυμό των λεμονιών δημιουργείται η λεμονάδα ή σχετικά αναψυκτικά. Χρησιμοποιείται και για την παρασκευή του Ιταλικού λικέρ «λιμοντσέλο». Ο χυμός λεμονιού χρησιμοποιείται πολύ σε φαγητά με ψάρι, για το μαρινάρισμα χοιρινής μπριζόλας και σε πολλές σαλάτες.



Από τα λεμόνια γίνονται και μαρμελάδες εσπεριδοειδών, πολλές φορές σε συνδυασμό και με πορτοκάλια.

Ο χυμός λεμονιού είναι σημαντικός για το περιεχόμενό του σε βιταμίνη C.



Ζωγραφισμένες εικόνες από λεμονιές έχουν βρεθεί στα ερείπια της Πομπηίας.



Η **μηλιά** είναι το πιο διαδεδομένο οπωροφόρο δέντρο παγκοσμίως. Αντιπροσωπεύει το 50% των φυλλοβόλων οπωροφόρων δέντρων με παγκόσμια ετήσια παραγωγή 60 εκατομμύρια τόνους μήλων. Το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής μήλων παγκοσμίως αποτελείται από επιτραπέζιες ποικιλίες. Η καλλιέργεια της μηλιάς

είναι διαδεδομένη σε ολόκληρο σχεδόν τον κόσμο. Η μηλιά ήταν γνωστή από τους προϊστορικούς χρόνους, τόσο σε άγρια όσο και σε καλλιεργούμενη μορφή. Η καταγωγή της τοποθετείται στην περιοχή νότια του Καυκάσου. Το δέντρο καλλιεργείται από την αρχαιότητα στην Ασία και στην Ευρώπη.

Στη Σκανδιναβική μυθολογία, η θεά Ιντούν απεικονίζεται ως εκείνη που παρέχει μήλα στους θεούς, τα οποία τους δίνουν αιώνια νεανικότητα. Τα μήλα συνδέονται επίσης με τη γονιμότητα. Θεωρούνται και ως η τροφή των νεκρών, γι' αυτό έχουν βρεθεί και σε ορισμένους τάφους.



Στην ελληνική μυθολογία, ο Έλληνας ήρωας Ηρακλής, ως μέρος των Δώδεκα Άθλων του, έπρεπε να ταξιδέψει στον Κήπο των Εσπερίδων και να μαζέψει τα χρυσά μήλα από το Δέντρο της Ζωής που φύτρωνε στο κέντρο του.

Η Ελληνίδα θεά της διχόνοιας, η Έρις, δυσανεκτήθηκε αφού αποκλείστηκε από τον γάμο του Πηλέα και της Θέτιδας. Σε αντίποινα, πέταξε στο γαμήλιο πάρτι ένα χρυσό μήλο με την επιγραφή Καλλίστη. Τρεις θεές διεκδίκησαν το μήλο: Η Ήρα, η Αθηνά και η Αφροδίτη. Ο Πάρις της Τροίας ορίστηκε να επιλέξει τον παραλήπτη. Αφού δωροδοκήθηκε τόσο από την Ήρα όσο και από την Αθηνά, η Αφροδίτη τον έβαλε σε πειρασμό με την πιο όμορφη γυναίκα του κόσμου, την Ελένη της Σπάρτης. Έτσι χάρισε το μήλο στην Αφροδίτη, προκαλώντας έμμεσα τον Τρωικό πόλεμο.



Στην ιστορία του Αδάμ και της Εύας, το μήλο έγινε σύμβολο γνώσης, αθανασίας, πειρασμού, πτώσης του ανθρώπου στην αμαρτία και της ίδιας της αμαρτίας. Ο λάρυγγας στον ανθρώπινο λαιμό έχει ονομαστεί «το μήλο του Αδάμ» λόγω της αντίληψης ότι προκλήθηκε από το απαγορευμένο φρούτο που παρέμεινε στον λαιμό του Αδάμ.

Ο θρύλος του Γουλιέλμου Τέλλου περιλαμβάνει και το μήλο. Ο νεοδιορισμένος Αυστριακός διοικητής της Ελβετίας είχε στήσει ένα στύλο στην κεντρική πλατεία του χωριού που ζούσε ο Τέλλος, κρέμασε το καπέλο του στην κορυφή και απαιτούσε όλοι οι κάτοικοι να υποκλίνονται ενώπιον του καπέλου ως ένδειξη υποταγής. Ο Τέλλος πέρασε μπροστά στον στύλο χωρίς να υποκλιθεί και για τον λόγο αυτό συνελήφθη. Ο Διοικητής του υποσχέθηκε ότι θα του χάριζε την ελευθερία αν πετύχαινε με το βέλος του ένα μήλο τοποθετημένο πάνω στο κεφάλι του γιου του, αλλιώς θα τον εκτελούσε μαζί με τον γιο του. Ο Γουλιέλμος Τέλλος έκοψε με το βέλος του στα δύο το μήλο πάνω στο κεφάλι του γιου του. Και αργότερα, μετά από πολλές περιπέτειες, σκότωσε με βέλος του τον Διοικητή.



Όπως λένε σήμερα τα τρία μήλα που άλλαξαν τον κόσμο είναι τα μήλα: του Αδάμ και της Εύας, του Νεύτωνα και του Τζομπς.



Υπάρχει και μια παροιμία που λέει: «Ένα μήλο την ημέρα τον γιατρό τον κάνει πέρα». Το μήλο έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε θερμίδες και είναι κατάλληλο για όσους κάνουν δίαιτα. Επίσης είναι καλή πηγή ινών, ειδικά αν καταναλωθεί με τη φλούδα. Περιέχει μόνο ίχνη από νάτριο και λίπη. Εκτός από τις βιταμίνες C και A περιέχει επίσης φυλλικό οξύ, βιοτίνη και μηλικό οξύ.

Το ριζικό σύστημα της μηλιάς αποτελείται από πολλές πλάγιες ρίζες και καταλαμβάνει έκταση διπλάσια από εκείνη που καταλαμβάνει η προβολή της κόμης του δέντρου. Το μεγαλύτερο ποσοστό του ριζικού συστήματος βρίσκεται κοντά στην επιφάνεια του εδάφους αλλά η ρίζα μπορεί να φθάσει σε βάθος μέχρι 3 μέτρων.



Από κάθε οφθαλμό αναπτύσσονται περίπου πέντε άνθη σε ταξιανθία κορύμβου. Το κεντρικό άνθος καλείται βασιλικό, ανοίγει πρώτο και ακολουθείται από τα δύο άνθη της βάσης και στη συνέχεια από τα δύο ενδιάμεσα άνθη. Τα άνθη αποτελούνται από πέντε πέταλα, είκοσι στήμονες και έναν ύπερο αποτελούμενο από την ωοθήκη και πέντε στύλους.

Παγκόσμια υπάρχουν περίπου 2.000 ποικιλίες μήλων. Η μηλιά ευδοκιμεί σε περιοχές με υψηλή βροχόπτωση που κατανέμεται σε όλη τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου. Σε περιοχές με λιγότερη βροχόπτωση χρειάζεται άρδευση. Το άφθονο φως είναι απαραίτητο γιατί επηρεάζει σημαντικά το χρώμα των καρπών, χαρακτηριστικό που σε ορισμένες περιπτώσεις καθορίζει την ποιότητά τους.





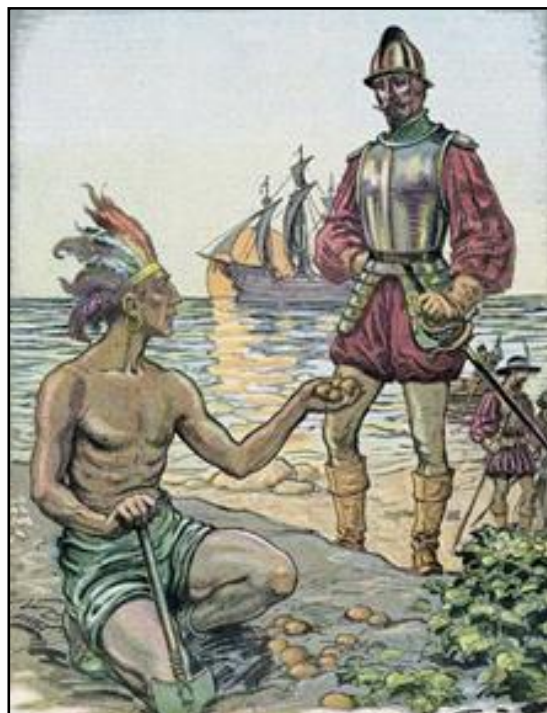
Τα άνθη είναι εντομόφιλα. Σε μερικές ποικιλίες όπου οι στήμονες είναι μακρύτεροι από τους στύλους, οι μέλισσες μπορούν να συλλέγουν γύρη χωρίς να γίνεται επικονίαση.



Η **πατάτα**, γνωστή και ως γεώμηλο, είναι φυτό που καλλιεργείται για τους κονδύλους της, οι οποίοι είναι πλούσιοι σε άμυλο και αποτελούν τροφή μεγάλης θρεπτικής αξίας. Η προέλευση της πατάτας είναι από το νότιο Περού και τη βορειοδυτική Βολιβία. Οι πατάτες καλλιεργήθηκαν εκεί πριν από περίπου 7.000 ως 10.000

χρόνια. Στην περιοχή των Άνδεων, όπου το είδος είναι ιθαγενές, καλλιεργούνται και σήμερα κάποια συγγενικά φυτά της πατάτας.

Οι πατάτες εισήχθησαν στην Ευρώπη από την Αμερική από τους Ισπανούς το δεύτερο μισό του 16ου αιώνα. Σήμερα αποτελούν βασική τροφή σε πολλά μέρη του κόσμου και μεγάλο μέρος της παγκόσμιας προσφοράς τροφίμων. Σήμερα οι πατάτες είναι η τέταρτη μεγαλύτερη καλλιέργεια τροφίμων στον κόσμο μετά το καλαμπόκι, το σιτάρι και το ρύζι.



Στην Ελλάδα έφερε την πατάτα ο Καποδίστριας. Την είχε δοκιμάσει κατά τη διάρκεια των ταξιδιών του στην Ευρώπη κι έκρινε ότι θα ήταν μία βασική και θρεπτική τροφή για τον χειμαζόμενο ελληνικό λαό των μετεπαναστατικών χρόνων. Όταν, λοιπόν, εγκαταστάθηκε στο Ναύπλιο προσπάθησε να δώσει πατάτες στους

χωρικούς, που φιλύποπτοι και συντηρητικοί καθώς ήταν τις πέταξαν στα σκουπίδια. Ο Καποδίστριας, όμως, ήξερε πολύ καλά την ψυχολογία και τις διαθέσεις των συμπατριωτών του και περιέφραξε το μέρος όπου ήταν αποθηκευμένες οι πατάτες κι έβαλε σκοπούς να τις φυλάνε μέρα - νύχτα. Μέσα σε μια εβδομάδα δεν είχε μείνει ούτε μία...



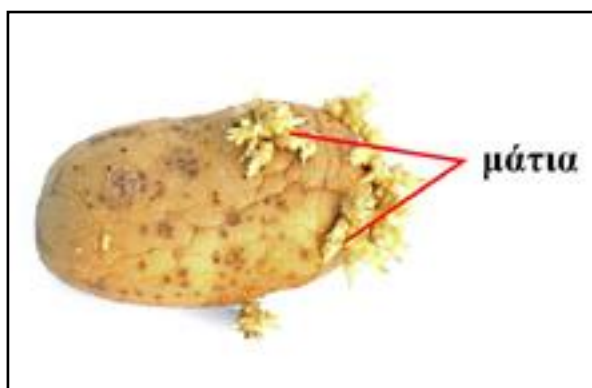
Τα φυτά της πατάτας είναι ποώδη πολυετή φυτά που αναπτύσσονται, ανάλογα με την ποικιλία, σε περίπου 60 εκατοστά ύψος. Τα φύλλα πέφτουν μετά την ανθοφορία, την καρποφορία και τον σχηματισμό κονδύλων.

Τα φυτά αναπτύσσουν λευκά, ροζ, κόκκινα, μπλε ή μοβ άνθη με κίτρινους στήμονες.



Μετά την ανθοφορία, τα φυτά της πατάτας παράγουν μικρούς πράσινους καρπούς που μοιάζουν με πράσινα ντοματίνια, με το καθένα να περιέχει περίπου 300 σπόρους. Όπως όλα τα μέρη του φυτού εκτός από τους κόνδυλους, ο καρπός περιέχει το τοξικό αλκαλοειδές σολανίνη και επομένως είναι ακατάλληλα για κατανάλωση.

Οι νέες ποικιλίες πατάτας καλλιεργούνται από σπόρους. Οι νέες ποικιλίες που καλλιεργούνται από σπόρους μπορούν να πολλαπλασιαστούν φυτεύοντας κονδύλους ή κομμάτια κονδύλων κομμένα έτσι ώστε να περιλαμβάνουν τουλάχιστον ένα ή δύο μάτια, μια πρακτική που χρησιμοποιείται στα θερμοκήπια για την παραγωγή υγιών κονδύλων σπόρων. Τα φυτά που πολλαπλασιάζονται από κόνδυλους είναι κλώνοι του γονέα, ενώ αυτά που πολλαπλασιάζονται από σπόρους παράγουν μια σειρά από διαφορετικές ποικιλίες.





Υπάρχουν περίπου 5.000 ποικιλίες πατάτας παγκοσμίως. Τρεις χιλιάδες από αυτές βρίσκονται μόνο στις Άνδεις – κυρίως στο Περού, στη Βολιβία, στον Ισημερινό, στη Χιλή και στην Κολομβία. Το Διεθνές Κέντρο Πατάτας, που εδρεύει στη Λίμα του Περού, διαθέτει 4.870 τύπους πατάτας, οι περισσότεροι από τους

οποίους είναι παραδοσιακές ποικιλίες του εδάφους.

Κατά τη συγκομιδή, οι κηπουροί σχετικά μικρών χωραφιών συνήθως βγάζουν τις πατάτες με ένα είδος ειδικού πιρουνιού με δόντια στις άκρες. Σε μεγαλύτερα οικόπεδα, το άροτρο είναι το πιο γρήγορο εργαλείο για το ξεθάψιμο της πατάτας.



Η εμπορική συγκομιδή γίνεται συνήθως με μεγάλες μηχανές συγκομιδής πατάτας, οι οποίες μαζεύουν το φυτό και τη γύρω γη. Αυτό μεταφέρεται σε μια αλυσίδα που αποτελείται από χαλύβδινους κρίκους, οι οποίοι διαχωρίζουν μέρος της βρωμιάς. Η αλυσίδα φτάνει σε ένα μέρος όπου γίνεται περαιτέρω διαχωρισμός. Τα πιο σύνθετα σχέδια χρησιμοποιούν ένα σύστημα

με φυσητήρα για να διαχωρίζουν τις πατάτες από το φυτό.

Οι πατάτες συνήθως ωριμάζουν μετά τη συγκομιδή για να βελτιωθεί το δέρμα τους. Οι κόνδυλοι της πατάτας μπορεί να είναι ευαίσθητοι κατά τη συγκομιδή και να υποστούν βλάβες στο δέρμα τους. Η σκλήρυνση επιτρέπει στο δέρμα να σφίξει πλήρως και να επουλωθούν τυχόν πληγές. Η επούλωση των τραυμάτων αποτρέπει τη μόλυνση και την απώλεια νερού από τους κόνδυλους κατά την αποθήκευση.





Στα τέλη του 19ου αιώνα, πολυάριθμες εικόνες συγκομιδής πατάτας εμφανίστηκαν στην ευρωπαϊκή τέχνη. Ο πίνακας του Βαν Γκογκ του 1885 «Οι πατατοφάγοι» απεικονίζει μια οικογένεια που τρώει πατάτες. Ο Βαν Γκογκ είπε ότι ήθελε να απεικονίσει τους αγρότες όπως ήταν στην πραγματικότητα. Διάλεξε σκόπιμα χοντροκομμένα και άσχημα μοντέλα, θεωρώντας ότι θα ήταν φυσικά στον ολοκληρωμένο πίνακά του.

Το παιχνίδι αυτό σχεδιάστηκε το 1949 και κυκλοφόρησε στο εμπόριο το 1952. Ο «κύριος πατατοκέφαλος» ήταν το πρώτο παιχνίδι που διαφημίστηκε ποτέ στην τηλεόραση.





Η ιστορία του **τσαγιού** εξαπλώνεται σε πολλούς πολιτισμούς κατά τη διάρκεια χιλιάδων ετών. Το φυτό τσαγιού *Camellia sinensis* που προέρχεται από τη νοτιοδυτική Κίνα είναι ένα από τα πρώτα που χρησιμοποιήθηκαν. Χρονολογείται από τη δυναστεία Σανγκ της Κίνας (την περίοδο της δεύτερης χιλιετίας π.Χ.), στην οποία το τσάι καταναλωνόταν ως φαρμακευτικό ποτό.

Το ποτό εξαπλώθηκε στην επαρχία Σιτσουάν και πιστεύεται ότι εκεί για πρώτη φορά οι άνθρωποι άρχισαν να βράζουν φύλλα τσαγιού για κατανάλωση σε συμπυκνωμένο υγρό χωρίς την προσθήκη άλλων φύλλων ή βοτάνων, χρησιμοποιώντας έτσι το τσάι ως πικρό αλλά διεγερτικό ποτό, παρά ως φαρμακευτικό παρασκεύασμα.



Σε έναν δημοφιλή κινεζικό μύθο ο αυτοκράτορας Shennong έπινε ένα μπολ με βρασμένο νερό λόγω ενός διατάγματος σύμφωνα με το οποίο οι υπήκοοί του έπρεπε να βράσουν το νερό πριν το πουν. Κάποια στιγμή μερικά φύλλα από ένα κοντινό φυτό έπεσαν στο νερό του, αλλάζοντας το χρώμα και τη γεύση. Ο αυτοκράτορας ήπιε μια γουλιά και εξεπλάγη ευχάριστα από τη γεύση και τις αναζωογονητικές του ιδιότητες.

Μια πρώιμη αξιόπιστη καταγραφή της κατανάλωσης τσαγιού χρονολογείται στον 3ο αιώνα μ.Χ., σε ένα ιατρικό κείμενο που γράφηκε από τον Κινέζο γιατρό Χουά Τουό.





Γύρω στο 600 μ.Χ., γράφηκε στην Κίνα το πιο σημαντικό βιβλίο για το τσάι. Ο Λου Γιου ήταν ο συγγραφέας του βιβλίου με τίτλο το Κλασικό Τσάι. Στο βιβλίο ο Λου Γιου μίλησε με μεγάλη λεπτομέρεια για το πώς ακριβώς πρέπει να παρασκευάζεται και να σερβίρεται ένα φλιτζάνι πράσινο τσάι. Αναφέρει σημαντικά σκεύη τσαγιού, οφέλη για την υγεία και πνευματικές παρατηρήσεις. Ο Λου Γιου θεωρείται ο

πραγματικός ιδρυτής της τέχνης του τσαγιού, μερικές φορές μάλιστα λατρεύεται ως ο θεός του τσαγιού.

Οι Κινέζοι άρχισαν να επεξεργάζονται το τσάι με διαφορετικό τρόπο στα μέσα του 13ου αιώνα. Τα φύλλα τσαγιού καβουρδίζονταν και στη συνέχεια θρυμματίζονταν στον ατμό. Από τις δυναστείες Γιουάν και Μινγκ, τα φύλλα τσαγιού που δεν είχαν υποστεί ζύμωση τηγανίζονταν πρώτα και μετά τυλίγονταν και στέγνωσαν. Αυτό σταματούσε τη διαδικασία οξείδωσης που κάνει τα φύλλα σκούρα και επιτρέπει στο τσάι να παραμείνει πράσινο.



Το κίτρινο τσάι ήταν μια τυχαία ανακάλυψη στη διάρκεια της δυναστείας των Μινγκ, όταν ατημέλητες πρακτικές επέτρεψαν στα φύλλα να κιτρινίσουν, κάτι που είχε ως αποτέλεσμα μια διαφορετική γεύση.

Η παραγωγή τσαγιού στην Κίνα, ιστορικά, ήταν μια επίπονη διαδικασία, που διεξαγόταν σε μακρινές και συχνά ελάχιστα προσβάσιμες περιοχές. Αυτό οδήγησε στη δημιουργία πολλών θρύλων γύρω από τη διαδικασία συγκομιδής. Μια ιστορία που λέγεται εδώ και πολλά χρόνια είναι αυτή ενός χωριού όπου οι πίθηκοι μαζεύουν τσάι. Σύμφωνα με αυτόν τον μύθο, οι χωρικοί στέκονται κάτω από τους πιθήκους και τους χλευάζουν. Οι πίθηκοι με τη σειρά τους θυμώνουν και αρπάζουν χούφτες φύλλα τσαγιού και τα ρίχνουν στους χωρικούς.



Το τσάι εισήχθη στην Ιαπωνία από βουδιστές μοναχούς που στάλθηκαν στην Κίνα για να μάθουν τον πολιτισμό της. Η χρήση του τσαγιού διαδόθηκε κατά τον 8ο αιώνα μ.Χ. Οι σπόροι εισήχθησαν από την Κίνα και ξεκίνησε η καλλιέργεια στην Ιαπωνία. Έγινε ποτό των θρησκευτικών και των βασιλικών τάξεων. Στη φωτογραφία τελετή ιαπωνικού τσαγιού.

Τον 17ο αιώνα το τσάι έγινε γνωστό στην Ευρώπη: Βρετανία, Γαλλία, Πορτογαλία και Ιταλία. Στις αρχές του 17ου αιώνα, ένα πλοίο της Ολλανδικής Εταιρείας Ανατολικών Ινδιών έφερε τα πρώτα φύλλα πράσινου τσαγιού στο Άμστερνταμ από την Κίνα.



Η εμπορική παραγωγή τσαγιού εισήχθη για πρώτη φορά στην Ινδία από τους Βρετανούς, σε μια προσπάθεια να σπάσει το κινεζικό μονοπώλιο στο τσάι. Οι Βρετανοί, χρησιμοποιώντας κινέζικους σπόρους, καθώς και κινέζικες τεχνικές φύτευσης και καλλιέργειας, ξεκίνησαν μια βιομηχανία τσαγιού προσφέροντας γη στην Ινδία σε οποιονδήποτε Ευρωπαίο συμφωνούσε να καλλιεργήσει τσάι για εξαγωγή. Το τσάι καταναλωνόταν αρχικά μόνο από Ινδούς συνεργαζόμενους με τους Βρετανούς. Μόλις τη δεκαετία του 1950, όταν η Ινδία έγινε ανεξάρτητη, το τσάι έγινε ευρέως δημοφιλές στην Ινδία μέσω μιας επιτυχημένης τοπικής διαφημιστικής εκστρατείας.



Η Ινδία ήταν ο κορυφαίος παραγωγός τσαγιού για σχεδόν έναν αιώνα, αλλά εκτοπίστηκε από την Κίνα ως ο κορυφαίος παραγωγός τσαγιού στον 21ο αιώνα.

Η κατανάλωση τσαγιού στις Ηνωμένες Πολιτείες επηρεάστηκε σε μεγάλο βαθμό από την ψήφιση του νόμου για το τσάι και την επακόλουθη διαμαρτυρία κατά τη διάρκεια της Αμερικανικής Επανάστασης. Η κατανάλωση τσαγιού μειώθηκε απότομα στην Αμερική κατά τη διάρκεια και μετά την Επανάσταση, όταν πολλοί Αμερικανοί άλλαξαν από την κατανάλωση τσαγιού στην κατανάλωση καφέ, θεωρώντας ότι η κατανάλωση τσαγιού δεν ήταν πατριωτική.



Μετά το 1993 η αγορά τσαγιού τετραπλασιάστηκε και εμφανίστηκαν εξειδικευμένα τείλοποιεία και καταστήματα λιανικής.



Η **χουρμαδιά** είναι ένα ανθοφόρο είδος φυτού της οικογένειας των φοινίκων, που καλλιεργείται για τους νόστιμους γλυκούς καρπούς της που ονομάζονται χουρμάδες. Το είδος καλλιεργείται ευρέως στη Βόρεια Αφρική, τη Μέση Ανατολή και τη Νότια Ασία. Το βρίσκουμε σε πολλές τροπικές και υποτροπικές περιοχές παγκόσμια.

Υπάρχουν αρχαιολογικά στοιχεία καλλιέργειας χουρμαδιών στην Αραβία από την 6η χιλιετία π.Χ. Οι χώρες της Μέσης Ανατολής και της Βόρειας Αφρικής είναι σήμερα οι μεγαλύτεροι παραγωγοί και καταναλωτές χουρμάδων.

Οι χουρμαδιές φτάνουν μέχρι και τα 30 μέτρα ύψος, αναπτύσσονται μεμονωμένα ή σχηματίζουν μια συστάδα με πολλούς μίσχους από ένα μόνο ριζικό σύστημα. Με αργή ανάπτυξη μπορούν να φτάσουν σε ηλικία άνω των 100 ετών όταν συντηρούνται σωστά. Τα φύλλα έχουν μήκος 4 - 6 μέτρα, με αγκάθια στον μίσχο και με περίπου 150 φυλλαράκια. Τα φυλλαράκια έχουν μήκος 30 εκατοστά και πλάτος 2 εκατοστά. Το πλήρες άνοιγμα της κορώνας κυμαίνεται από 6 - 10 μέτρα.



Η ελληνική μυθολογία έλεγε πως η Λητώ γέννησε τη θεά Άρτεμη και τον θεό Απόλλωνα στη Δήλο, κάτω από ένα φοινικόδεντρο. Με τα φύλλα του φοίνικα στεφάνωναν τους νικητές των αγώνων που γίνονταν από τον Θησέα προς τιμήν του Απόλλωνα στη Δήλο.



Η χριστιανική εκκλησία χρησιμοποιεί τα βάγια (δηλαδή τα φύλλα του φοίνικα) συμβολικά κατά την ημέρα των Βαΐων.

Η χουρμαδιά είναι δίοικη, δηλαδή με χωριστά αρσενικά και θηλυκά φυτά. Καρπούς παράγουν μόνο τα θηλυκά δέντρα όταν κοντά τους φύονται αρσενικά και βοηθούν τη γονιμοποίηση μέσω της γύρης των λουλουδιών τους.



Ο χουρμάς είναι ο καρπός της χουρμαδιάς. Στο γλωσσικό ιδίωμα της Κέρκυρας, ο χουρμάς λέγεται τάταλο, ενώ στο γλωσσικό ιδίωμα της Καρπάθου ο χουρμάς λέγεται κουρουμάς. Ο χουρμάς είναι εύγευστος και θρεπτικός, καθώς περιέχει μέχρι 70% σάκχαρο. Οι χουρμάδες διατίθενται στο εμπόριο αποξηραμένοι σε συσκευασίες.

Οι χουρμάδες είναι οβάλ κυλινδρικοί, μήκους 3 - 7 εκατοστά και διαμέτρου 2 - 3 εκατοστά. Όταν είναι ώριμοι έχουν χρώμα από έντονο κόκκινο έως έντονο κίτρινο, ανάλογα με την ποικιλία. Οι χουρμάδες περιέχουν ένα μόνο κουκούτσι μήκους περίπου 2 - 2,5 εκατοστά και πάχους 6 - 8 χιλιοστά.





Στο παρελθόν, οι κολλώδεις χουρμάδες σερβίρονταν χρησιμοποιώντας εξειδικευμένα μικρά πιρούνια με δύο μεταλλικά δόντια. Ορισμένα σχέδια είχαν κατοχυρωθεί με διπλώματα ευρεσιτεχνίας. Αυτά έχουν γενικά αντικατασταθεί από φτηνά πλαστικά πιρούνια ανοιχτού χρώματος που μοιάζουν με κλαδιά χουρμαδιάς και περιλαμβάνονται στη συσκευασία.

Η χουρμαδιά εικονίζεται στο εθνικό έμβλημα της Σαουδικής Αραβίας από το 1950. Η χουρμαδιά συμβολίζει την ανάπτυξη, τη ζωτικότητα και την ευημερία.

