

Θεοδωροπούλου Βασιλική

Καρακασίδου Ελένη

Κελενίδη Ανθή

Κολοκοτρώνη Σταυρούλα

**Η εργασία πραγματοποιείται στα πλαίσια του μαθήματος
της ερευνητικής εργασίας του τμήματος Α'2 του 1^{ου} Γ.Ε.Λ.
Κερατσινίου για το σχολικό έτος 2012-2013.**

ΠΕΡΓΑΜΟΝΤΟ

Εμφάνιση-Μορφολογικά Χαρακτηριστικά

Το Περγαμόντο (Bergamot Orange) είναι ο καρπός του δέντρου Περγαμοντιά (Citrus bergamia) ή αλλιώς Κίτρον το περγάμιον του γένους Κίτρος, οικογένεια Ρυτοειδή που ανήκει στα εσπεριδοειδή. Το δέντρο του περγαμόντου (περγαμοντιά) είναι αειθαλές, σχετικά μικρό σε μέγεθος και έχει σχήμα φυλλώματος που ποικίλλει. Τα βλαστάρια του είναι χρώματος ανοικτού πράσινου. Τα φύλλα του είναι μεγάλα, λογχοειδή και μυτερά. Τα άνθη είναι λευκά ενώ οι καρποί του είναι σχετικά μεγάλοι είτε πεπλατυσμένοι είτε στρογγυλοί και έχουν χρώμα κίτρινο προς πορτοκαλί. Οι καρποί έχουν προεξέχουσες βάσεις και κορυφές με ανθεκτικούς στήμονες.



Προέλευση (Καταγωγή)-Ετυμολογία

Το περγαμόντο δεν έχει σαφή καταγωγή και οι περισσότεροι ειδικοί εκτιμούν ότι πρόκειται για μετάλλαξη άλλων εσπεριδοειδών. Βάσει γενετικών αναλύσεων πιθανολογείται ότι είναι υβρίδιο δύο ειδών κιτριάς των *Citrus limetta* και *Citrus aurantium*. Όσο για τη χώρα προέλευσής του υπάρχουν διάφορες θεωρίες, επικρατέστερες των οποίων είναι οι ακόλουθες: Κίνα, Ελλάδα, Ισπανία, Κανάριοι Νήσοι, Μπαρμπάντος. Όσον αφορά στην ονοματολογία, λέγεται ότι το περγαμόντο προέρχεται από το τουρκικό μπεγκ-άρμοντι (το αχλάδι του κυρίου).

Ετυμολογία: Είδος εσπεριδοειδούς φυτού. (Επιστημονικά: κίτριο το περγάμιο, Κοινά: βεργάμινο, βεργαμότο).

- α) ο καρπός του φυτού αυτού,
- β) το γλυκό του κουταλιού που παρασκευάζεται από τον καρπό αυτό,
- γ) το λάδι που παίρνουμε με την απόσταξη των φλοιών του καρπού αυτού.

Προέρχεται από το ιταλικό bergamotto και το τούρκικο beg armudi, << το αχλάδι του άρχοντα >>, ονομασία είδους αχλαδιού πιθανότατα υπό την επίδραση του αραβοτουρκικού τοπωνυμίου Bergama (Πέργαμος).

Όπου Πέργαμος: πόλη της Δυτικής Μικράς Ασίας με έντονο ελληνικό στοιχείο από την αρχαιότητα μέχρι το 1922.

Το Περγαμόντο σε 20 γλώσσες:

- Αγγλικά-Αλβανικά-Αρμένικα-Βασκικά-Γερμανικά-Δανικά-Ρώσικα: Bergamot
- Αζερμπαιτζανικά: Bergamot
- Βουλγάρικα: бергамот
- Γαλικιακά: Bergamota
- Γαλλικά: Bergamote
- Εσθονικά: Bergamotioli
- Εσπεράντο-Ισπανικά-Καταλανικά-Πολωνικά: Bergamota
- Ιταλικά: Bergamotto

- Λετονικά: Bergamotes
- Λιθουανικά: bERGAMOČIŲ
- Φινλανδικά: Bergamotti

Καλλιέργεια

Το εσπεριδοειδές περγαμόντο είναι γηγενές και καλλιεργείται για εμπορική εκμετάλλευση στην Καλαβρία (Ιταλία), στην Γαλλία και στην ακτή Ελεφαντοστού. Όσον αφορά τον Ελλαδικό Χώρο, καλλιεργείται στην Κορινθία, στην Αργολίδα, την Κέρκυρα, την Κεφαλλονιά και την Κρήτη.

Αιθέριο Έλαιο

Το περγαμόντο ως αιθέριο έλαιο έχει άρωμα λεπτό, φρουτώδες, γλυκό και πικάντικο, δροσερό και φρέσκο. Προκαλεί χαρούμενη διάθεση και είναι ιδανικό για την κατάθλιψη. Οι αντισηπτικές ιδιότητες του περγαμόντου το καθιστούν ιδανικό για την θεραπεία της ακμής, ψωρίασης, εκζέματος, της εξισορρόπησης του λιπαρού δέρματος καθώς και για τις περισσότερες μολύνσεις του δέρματος. Το Περγαμόντο μπορεί να μειώσει επίσης τον πόνο του έρπητα ζωστήρα και της ανεμοβλογιάς στα μικρά παιδιά. Χρησιμοποιείται για τη θεραπεία των εντερικών σκουληκιών. Πολύτιμο για τη θεραπεία της κυστίτιδας και ουρηθρίτιδας (τοπική πλύση σε αραιώση 1%), ενισχύει τη λειτουργία του ήπαρ, σπλήνας, στομαχιού. Έχει αντισπασμωδικές και αντιπυρετικές ιδιότητες, είναι επίσης αναλγητικό, αντιβιοτικό, καταπραϋντικό, χωνευτικό, και θαυμάσιο αποσμητικό. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη θεραπεία της κατάθλιψης, του άγχους, της έντασης, της νευρικής ανορεξίας και θεωρείται κατάλληλο για τον φόβο, την υστερία, και για την έλλειψη αυτοπεποίθησης. Το έλαιο του Περγαμόντο είναι ένα από τα πιο

γνωστά αιθέρια έλαια, χρησιμοποιείται και στην αρωματοποιία. Δεν πρέπει ποτέ να το χρησιμοποιείται αδιάλυτο στο δέρμα, καθώς και κατά την έκθεσή σας στον ήλιο. *Συνδυάζεται με μαύρο πιπέρι, φύλλα φασκόμηλου, κυπαρίσσι, λιβάνι, γεράνι, γιασεμί, μανταρίνι, μοσχοκάρυδο, πορτοκάλι, δεντρολίβανο, χαμομήλι, λεβάντα, σανταλόξυλο και ylang-ylang.

Τέλος, οι θεραπευτικές του ιδιότητες είναι πολύ σημαντικές για τον οργανισμό. Συγκεκριμένα, είναι αναλγητικές, αντικαταθλιπτικές, αντισηπτικές, αποχρεμπτικές και κατευναστικές.

Εφαρμογές-Χρήσεις

Το εσωτερικό του καρπού του περγαμόντου δεν τρώγεται ωμό ενώ το ξύσμα του φλοιού χρησιμοποιείται ευρύτατα στη ζαχαροπλαστική. Με το περγαμόντο παρασκευάζονται γλυκό του κουταλιού με πολύ γνωστό αυτό της Νάξου, λικέρ και μαρμελάδα. Το άρωμα του περγαμόντου είναι ξεχωριστό και έντονο και χρησιμοποιείται σε τεράστια ποικιλία τσαγιών καθώς και στα λουκούμια. Επίσης το περγαμόντο χρησιμοποιείται ως συστατικό σε κουλουράκια σε σοκολάτες σε χαλβά σε φρουί γλασέ σε αρωματισμένο γάλα(Χιώτικο γάλα), και κουβερτούρα. Τέλος το περγαμόντο χρησιμοποιείται περιορισμένα ως συστατικό και στη Μαγειρική, κυρίως ως συνοδευτικό κρέατος. Μία από τις σημαντικότερες εφαρμογές του είναι στην καλλυντική βιομηχανία, στην οποία χρησιμοποιείται εδώ και περίπου τρεις αιώνες, σε σαπούνια, αρώματα, λοσιόν, αποσμητικά κ.ά. Η χρήση του τοποθετείται χρονικά στην εποχή που εμφανίστηκε και η κολόνια (νερό της Κολωνίας). Το αιθέριο έλαιο του περγαμόντου είναι περιζήτητο και χρησιμοποιείται στην αρωματοθεραπεία.

Εφαρμογή: Μία από τις σημαντικότερες εφαρμογές του είναι στην καλλυντική βιομηχανία στην οποία χρησιμοποιείται εδώ και περίπου 3 αιώνες σε σαπούνια, αρώματα, λοσιόν, αποσμητικά και άλλα. Η χρήση του τοποθετείται χρονικά στην εποχή που εμφανίστηκε και η κολόνια. Επίσης ο χυμός του περγαμόντου έχει χρησιμοποιηθεί σε

καλαβρίες αυτόχθονες στην ιατρική, ως βοτανική θεραπεία για την ελονοσία.

Συνταγές

Λικέρ Περγαμόντο

Υλικά

- Φλούδες από δέκα περγαμόντα
- 1 λίτρο κονιάκ ή βότκα
- 1 κιλό ζάχαρη
- 1 λίτρο νερό
- 2 ξυλάκια κανέλας

Οδηγίες

1. Σ ένα βάζο βάζουμε κομμένες σε λεπτές φέτες τις φλούδες του περγαμόντου, το κονιάκ ή τη βότκα και τα ξύλα κανέλας.
2. Τ αφήνουμε 30 μέρες στο μπαλκόνι.
3. Μετά τις 30 μέρες φτιάχνουμε σιρόπι με το νερό και τη ζάχαρη που βράζουμε για πέντε λεπτά, το αφήνουμε να κρυώσει και το προσθέτουμε στο ποτό που εν τω μεταξύ έχουμε σουρώσει.
4. Μοιράζουμε το λικέρ σε καθαρά μπουκάλια και το φυλάμε σε δροσερό σημείο.

Μαρμελάδα Περγαμόντο

1. Ξύνουμε με έναν τρίφτη γύρω-γύρω τη φλούδα του φρούτου. Τα ξεπλένουμε καλά και τα βράζουμε σε μπόλικο νερό μέχρι να μαλακώσουν. Μετά αφού γεμίσουμε τη γούρνα του νεροχύτη με κρύο νερό τα αφήνουμε για μία ώρα περίπου.



2. Πάνω σε ένα πιάτο ή άλλο πρόσφορο σκεύος τα κόβουμε με το μαχαίρι στα τέσσερα όπως ακριβώς φαίνονται στη φωτογραφία.



3. Πιάνουμε τα κομμάτια ένα-ένα και με το μαχαίρι αφαιρούμε το μέσα τους μαζί με τα σπόρια, προσέχοντας όμως να μένει και λίγη ουσία πάνω στη φλούδα.



4. Τοποθετούμε τα κομμάτια το ένα πάνω στο άλλο και πατώντας τα με την άκρη της παλάμης τα κόβουμε σε πολύ λεπτές φέτες. Το μέρος αυτό της διαδικασίας απαιτεί την υπομονή μας και νομίζω ότι αξίζει γιατί δίνει στη μαρμελάδα αυτή την σπάνια τραγανότητα που απέχει πολύ από το ...νιανιά των μίξερ και των multi.



5. Όσα κόβουμε τα βάζουμε στο σουρωτήρι για να στραγγίσουν.



6. Κατόπιν τα ρίχνουμε όλα μαζί στην κατσαρόλα και αφού τα σκεπάσουμε με νερό τα βράζουμε για να μαλακώσουν ακόμη πιο πολύ. Όταν δούμε ότι αυτό έγινε, προσθέτουμε τη ζάχαρη (τόσο βάρος όσο περίπου βάρος έχουν τα τεμαχισμένα περγαμόντα) αφήνουμε να βράσει για 5 λεπτά και σβήνουμε το μάτι. Την άλλη μέρα συνεχίζουμε το βράσιμο μέχρι τα υλικά μας να πήξουν όπως και στις λοιπές μαρμελάδες.



7.Σβήνουμε το μάτι και μόλις κρυώσει σερβίρουμε σε γυάλινα βάζα ...ή επειδή είναι τόσο αρωματική και τόσο νόστιμή με αυτή την ελαφριά πικράδα που έχει καθόμαστε και την τρώμε μια και έξω με ζεστό ψωμί και βούτυρο, για να μην έχουμε τις σκοτούρες της αποθήκευσης!



Γλυκό Κουταλιού Περγαμόντο

Υλικά:

- 8 περγαμόντα μεγάλα ή περίπου 1800γρ περγαμόντα
- 1 κιλό ζάχαρη
- 3 κούπες νερό
- χυμό από 1 λεμόνι
- (μισό βαζάκι γλυκόζη αν θέλουμε)

Εκτέλεση

- 1) Παίρνουμε τα περγαμόντα και αφού τα πλύνουμε καλά τα ξύνουμε γύρω γύρω με έναν τρίφτη ψιλό. Εγώ, για να μην χάσουν το χρώμα τους πολύ, τα έξυσα με ένα λεπτό τυριού (και επειδή έτσι θα έμενε πιο πολύ από τη φλούδα τα πέρασα μια φορά επιπλέον από νερό για ξεπίκρισμα). Μπορούμε όμως να τα ξύσουμε με έναν κανονικό ψιλό τρίφτη που τρίβουμε τα καρότα πχ.



- 2) Κόβουμε λίγο στο πάνω και κάτω μέρος τη φλούδα σαν καπάκι όσο χρειάζεται ώστε να είναι καθαρή η φλούδα.



3) Χαράζουμε κυκλικά στο στρόγγυλο λευκό τμήμα ώστε να αφαιρεθεί πιο εύκολα απόφια η φλούδα.



4) Χαράζουμε επίσης με ένα μαχαιράκι το φρούτο γύρω-γύρω όπως θα καθαρίζαμε ένα πορτοκάλι κάθετα σε πέντε κομμάτια (4 αν είναι μικρό το περγαμόντο). Μπορούμε να κόψουμε και λοξά ώστε τα κομμάτια που θα βγουν να είναι τραπέζια -να έχουν την πάνω πλευρά μικρότερη από την κάτω) .



5) Τα τυλίγουμε σε ρολάκια και στηρίζουμε με οδοντογλυφίδες. Αν τα κόψαμε σαν τραπέζια ή σαν τρίγωνα, ξεκινάμε τυλίγοντας από την μεγάλη πλευρά και στερεώνουμε την μικρή με οδοντογλυφίδα και μοιάζει σαν "κρουασάν". Μπορούμε να τα τυλίξουμε αφού τα βράσουμε μια φορά. Καθώς τα τυλίγουμε τα ρίχνουμε σε μια λεκάνη με κρύο νερό.



6) Βάζουμε (ή έχουμε βάλει από πριν) μια κατσαρόλα με νερό να βράζει και μόλις βράσει ρίχνουμε τα περγαμόντα μέσα να βράζουν 20 λεπτά. Αυτά επιπλέουν στο νερό και καλά είναι να βάλουμε ένα πιάτο ανάποδα ώστε να είναι όλα μέσα στο νερό.

Τα βγάζουμε με μια τρυπητή κουτάλα και τα βάζουμε σε άλλη κατσαρόλα σε νερό που βράζει και τα αφήνουμε να βράσουν άλλα 15 λεπτά. Το νερό πάλι κιτρινίζει.

Τα βγάζουμε από εκεί με την τρυπητή κουτάλα και τα βάζουμε σε μια κατσαρόλα με χλιαρό νερό και τα αφήνουμε για την άλλη μέρα. Το κιτρινισμένο νερό που έβραζαν το πετάμε.

(Αν δεν έχουμε ξύσει βαθιά τη φλούδα επαναλαμβάνουμε άλλη μια φορά το βράσιμο σε καθαρό νερό για 25 λεπτά)



7) Την άλλη μέρα αφαιρούμε τις οδοντογλυφίδες από τα περγαμόντα. Ετοιμάζουμε σε μια κατσαρόλα τη ζάχαρη και το νερό της συνταγής και αφήνουμε να βράσουν. Μετά από 10 λεπτά βάζουμε μέσα το χυμό ενός λεμονιού (αν θέλουμε τη γλυκότητα για να είναι πιο γυαλιστερό το γλυκό) και τα περγαμόντα και αφήνουμε να βράσουν καλά 30 λεπτά να βγάλουν αφρό.



8) Τον ξαφρίζουμε με μια κουτάλα. Δεν πρέπει να μείνει αφρός μέσα για αισθητικούς λόγους και για να μην ζαχαρώσει εύκολα.



9) Το γλυκό αρχίζει να "δένει" και αυτό το βλέπουμε από το σιρόπι που στάζει από ένα κουταλάκι σταγόνα-σταγόνα.



10) Κλείνουμε το μάτι της κουζίνας και αφήνουμε κάνα 2ωρο να τραβήξει και να βγουν όλα τα υγρά (νερό από τα πρώτα βρασίματα). Μετά το βάζουμε να βράσει 15 λεπτά ακόμα, αν αφρίσει ξαναμαζεύουμε τον αφρό και το αφήνουμε να κρυώσει. Το βάζουμε σε βαζάκια.



Λίγα μυστικά ακόμα

Η συνταγή μπορεί να γίνει σε μια μέρα, αλλά θα είστε όλη μέρα πάνω από μια κατσαρόλα...

Ξέρετε ότι...

Το διακριτικό άρωμα του περγαμόντο είναι το πιο γνωστό για τη χρήση του σε Earl Grey;!

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

www.wikipedia.gr

www.google.gr

www.syntages.matia.gr

www.sintagespareas.gr

www.agronews.gr

www.argiro.gr

Βιβλίο Εθνικής Τράπεζας ΦΥΤΟΛΟΓΙΟΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Σελ.1-Εισαγωγή

Σελ.2-Μορφολογικά Χαρακτηριστικά

Σελ.3-Προέλευση

Σελ.4-Καλλιέργεια, Αιθέρια Έλαια

Σελ.5-Εφαρμογές, Χρήσεις

Σελ.6 έως 14-Συνταγές