

ΚΙΤΡΟ

*Εργασία για τα εσπεριδοειδή , η οποία πραγματοποιήθηκε στα πλαίσια του μαθήματος της ερευνητικής εργασίας.
Α2 1^ο ΓΕ.Λ. Κερατσινίου*

Οι συγγραφείς :

*Γιώτα Καλογιάννη
Γιώργος Κ.
Κώστας Κόλλιας
Δημήτρης Ζιάκας
Γιώργος Καφούρος-Μόσχος*

Οι καθηγητές:

*Ευαγγέλου Θεοδοσία
Αβρανάς Αποστόλης*



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΜΦΑΝΙΣΗ-ΜΟΡΦΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΙΤΡΟΥ

ΣΕΛΙΔΕΣ 4-6

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΚΙΤΡΟΥ ΚΑΙ ΕΤΥΜΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΟΝΟΜΑΤΟΣ ΤΟΥ

ΣΕΛΙΔΑ 7

ΤΟ ΚΙΤΡΟ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ , ΔΙΑΔΟΣΗ –ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ
ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

ΣΕΛΙΔΑ 8-9

ΕΙΔΗ-ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΚΙΤΡΟΥ ,

ΣΕΛΙΔΑ 9

ΤΡΟΠΟΙ ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΜΟΥ

ΣΕΛΙΔΑ 9

ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ -ΧΡΗΣΕΙΣ ΚΙΤΡΟΥ

ΣΕΛΙΔΑ 10

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΤΟ ΚΙΤΡΟ

ΣΕΛΙΔΑ 11

ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ ΜΕ ΤΟ ΚΙΤΡΟ ,ΤΟ ΚΙΤΡΟ ΣΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ

ΣΕΛΙΔΑ 12

ΣΤΙΧΟΙ ΤΡΑΓΟΥΔΙΑ ΜΕ ΤΟ ΚΙΤΡΟ ,ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΑΝΕΚΔΟΤΑ

ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΤΟΥ ΚΙΤΡΟΥ ΣΤΗΝ ΛΟΓΟΤΕΧΝΙΑ

ΣΕΛΙΔΑ 13-14

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ –ΠΗΓΕΣ

ΣΕΛΙΔΑ 15

ΚΙΤΡΟ



1)ΜΟΡΦΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΙΤΡΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΚΑΡΠΟΥ ΤΟΥ

Η κιτριά που παράγει το γνωστό κίτρο είναι θάμνος με άφθονες ανώμαλες διακλαδώσεις ,μακρουλές που φέρουν αγκάθια μικρά .

Τα φύλλα των φυτών είναι μεγάλα και μακρουλά .Ο μίσχος του φύλλου δεν έχει στη βάση του πτερύγιο όπως έχουν άλλα της ίδιας οικογένειας.

Τα άνθη της είναι μεγάλα κοκκινωπά σε τσαμπιά στις άκρες ή στις μασχάλες .Τα πέταλα του άνθους είναι από κάτω κοκκινωπά αλλά από πάνω λευκά .Το άνθος έχει πολλούς στήμονες.

Ο καρπός είναι αρκετά μεγάλος , μακρουλός και με χρώμα λεμονί όταν είναι ώριμος

Η φλούδα του καρπού είναι χοντρή, αρωματική με λίγο χυμό εσωτερικά του καρπού. Σπόροι ωσειδείς, λείοι, λευκοί στο εσωτερικό τους.

Το φυτό αυτό δεν αντέχει στο κρύο γι' αυτό το συναντούμε σε τόπους χωρίς παγωνιές όπως και τα περισσότερα εσπεριδοειδή.

Μεγάλης αξίας είναι ο χοντρός φλοιός του κίτρου που συσκευάζεται σε βαρέλες και εξάγεται για την παρασκευή διαφόρων γλυκών, είναι όμως χρήσιμος ο φλοιός και στη φαρμακευτική.

Ο καρπός είναι ράγα ο οποίος ονομάζεται και εσπερίδιο. Προέρχεται



από την ανάπτυξη της ωθήκης με τα καρπόφυλλα της και αποτελείται από το φλοιό τη σάρκα τον κεντρικό άξονα και τους σπόρους.

Ο φλοιός αποτελείται από δυο χωριστά στρώματα το εξωτερικό και έγχρωμο στρώμα η αλλιώς flavedo και το εσωτερικό λευκό στρώμα η αλλιώς albedo. Το εξωτερικό στρώμα φέρει τους χλωροβλάστες που δίνουν το χαρακτηριστικό χρώμα και τους ελαιοφόρους αδένες που δίνουν το

χαρακτηριστικό άρωμα. Το εσωτερικό αποτελείται από ένα παχύ στρώμα σπογγώδους ιστού που φαίνεται στη σάρκα του καρπού.

Η σάρκα αποτελείται από 8 έως 13 φέτες η σκελίδες όσα και τα καρπόφυλλα της ωθήκης ανάλογα με την ποικιλία. Κάθε φέτα περιλαμβάνει μέσα σε μια μεμβράνη πολυάριθμα κύτταρα γεμάτα με χυμό, τα χυμοκύτταρα, έχει δε τριγωνική μορφή.

Στο εσωτερικό των σκελίδων και κατά μήκος της εσωτερικής τους ακμής βρίσκονται οι σπόροι, ο αριθμός, το μέγεθος, το σχήμα και το χρώμα των οποίων ποικίλλει ανάλογα με την ποικιλία

Στο κέντρο του καρπού και από το σημείο που ενώνεται με τον ποδίσκο μέχρι το ανθικό άκρο βρίσκεται ο κεντρικός άξονας των καρπών. Ο άξονας αυτός στους ανώριμους καρπούς είναι αρκετά συμπαγής και ινώδης ανάλογα όμως με την ωρίμανση των καρπών γίνεται σπογγώδης και χαλαρός, ενώ αργότερα και περισσότερο σε ορισμένες ποικιλίες εξαφανίζεται τελείως και στη θέση του παραμένει ένα κενό.

Τα εσπεριδοειδή μολονότι είναι αείφυλλα χαρακτηρίζονται από μια τάση συνεχούς ανανεώσεως του φυλλώματος τους. Κατά τα πρώτα χρόνια και μέχρι να ολοκληρωθεί η ανάπτυξη του δένδρου η ετήσια ποσότητα των νεοσχηματισθέντων φύλλων είναι μεγαλύτερη από εκείνη των παλαιών φύλλων που έπεσαν. Υπάρχει όμως περίπτωση η τάση κατά την επικράτηση κάποιου ανέμου που προκαλεί μερική αποφύλλωση στα δέντρα ή με την εκδήλωση παγετού που καταστρέφει

τα φύλλα των δέντρων. Σε τέτοιες περιπτώσεις τα δέντρα εξασθενούν πάρα πολύ αλλά γρήγορα αναλαμβάνουν και σχηματίζουν ξανά κανονική βλάστηση. Τα φύλλα διατηρούνται συνήθως για δυο ή περισσότερες βλαστικές περιόδους και έπειτα πέφτουν συνήθως μαζί με το μίσχο τους ,αλλά κάτω από ειδικές συνθήκες μπορούν να πέσουν και χωρίς τον μίσχο τους

Τα άνθη χαρακτηρίζονται για το πλούσιο άρωμα τους και την ευχάριστη θέα που δημιουργεί το λευκό των πέταλων σε συνδυασμό με το βαθυπράσινο χρώμα των φύλλων για την προσελκυστικότητα των εντόμων.

Είναι μεγάλου μεγέθους, μέχρι 3.8 cm.

Είναι τέλεια, ερμαφρόδιτα και αποτελούνται από τον ποδίσκο, τον κάλυκα, τη στεφάνη ,τους ανθήρες και τον ύπερο. Ο κάλυκας αποτελείται από 5 σέπαλα, πράσινα και λίγο σαρκώδη, ενωμένα στη βάση τους και μαζί με το ανώτερο άκρο του ποδίσκου, που είναι περισσότερο διογκωμένο, αποτελούν ενιαίο σύνολο, το αστέρι. Ο κάλυκας δεν πέφτει ποτέ αλλά διατηρείται μέχρι να ωριμάσει τελείως ο καρπός και κόβεται συνήθως μαζί με αυτόν.



Η στεφάνη αποτελείται και αυτή από 5 μικρά πέταλα, μάλλον σαρκώδη έως δερματώδη, λευκά η λευκοιωδη σε ορισμένα είδη, ενωμένα και αυτά στη βάση τους. Η στεφάνη πέφτει ολόκληρη λίγες ημέρες μετά τη γονιμοποίηση του άνθους .

Οι στήμονες 20 έως 40 κατά ανθός έχουν πλούσια γύρη και τα νήματα τους είναι ενωμένα στη βάση τους κατά ομάδες η δέσμες. στη βάση τους και μεταξύ του σημείου προσφύσεως τους πάνω στη χάλαζα και της ωοθήκης του υπέρου σχηματίζεται ο ανθικός δίσκος με άφθονους αδένες που περιέχουν το νέκταρ. Τέλος στη βάση του ύπερου βρίσκεται η ωοθήκη με 8 έως 13 καρπόφυλλα.

Τα άνθη σχηματίζονται συνήθως επάνω στη νεαρή βλάστηση . Έτσι από κάθε οφθαλμό εκπτύσσονται οι νεαροί βλαστοί και μόλις φθαρούν το 1cm περίπου αρχίζουν να εμφανίζονται τα άνθη στις μασχάλες των νεαρών φύλλων. Εξαίρεση αποτελούν οι κορυφαίοι οφθαλμοί κάθε νεαρού βλαστού που είναι κατά κανόνα απλοί ανθοφόροι και μας δίνουν τα πρώτα άνθη σε κάθε δέντρο.

2)ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΚΑΙ ΜΥΘΟΛΟΓΙΑ

Η λέξη κίτριον ή κιτρίον (και οι δυο τονισμοί υπάρχουν) θεωρείται δάνεια από το λατινικό citrus, το οποίο μπορεί με τη σειρά του να είναι δάνειο από το ελλ. κέδρος (μέσω ετρουσκικών), εξόν κι αν είναι και τα δυο δάνεια από κάποια άλλη γλώσσα. Ο Γαληνός τον δεύτερο αιώνα βεβαιώνει ότι η αλλαγή της ονομασίας έχει πια εδραιωθεί: «ταύτης ο καρπός ουκέτι μήλον μηδικόν, αλλά κιτρίον υπό πάντων ονομάζεται». Το κιτρίον έγινε στα σημερινά ελληνικά κίτρο, που το λέμε και κιτρολέμονο για να θυμηθούμε το τραγούδι του Χατζιδάκι σε στίχους Γκάτσου.

Το κίτρο συνήθως δεν τρώγεται, χρησιμοποιείται μόνο για λικέρ (το κίτρο Νάξου), για γλυκά και για καραμέλες. Παλιότερα, όταν υπήρχε ζήτηση, τα εξάγανε μέσα σε άλμη. Τώρα πια το μόνο είδος κίτρου για το οποίο υπάρχει σταθερή ζήτηση πρέπει να είναι το εβραϊκό, ένα μικρό είδος κίτρου που λέγεται etrog, και που κάθε πιστός εβραίος πρέπει να έχει ένα τέτοιο μαζί του για τη γιορτή της Σκηνοπηγίας, και που αν είναι αψεγάδιαστο μπορεί να πουληθεί πανάκριβα (διότι η Βίβλος λέει ότι πρέπει να είναι «ωραίος καρπός»). Το εβραϊκό κίτρο παλιότερα ευδοκίμούσε στην Κέρκυρα, την Πάργα και στη Νάξο, και ακόμα λέγεται greek citron, ελληνικό κίτρο, αλλά τώρα πια έχει μεταφερθεί η καλλιέργεια στο Ισραήλ. Λέγεται μάλιστα ότι ρόλο στο αντισημιτικό πογκρόμ του 1891 στην Κέρκυρα έπαιξε έμμεσα και η διαμάχη ανάμεσα στο καρτέλ των χριστιανών καλλιεργητών κίτρου, που ανέβαζε τις τιμές, και στους ραββίνους πιστοποιητές.

Μπορεί το κίτρο να μην έχει ιδιαίτερη παρουσία στη ζωή μας, αλλά μάς έδωσε μια λέξη που είναι πανταχού παρούσα, αφού το χρώμα κίτρινο βγήκε ακριβώς από το κίτρο, κίτρινο το χρώμα του κίτρου, λέξη ελληνιστική βέβαια –αν και ομολογώ ότι δεν έχω ψάξει πώς λέγαν το χρώμα στην κλασική αρχαιότητα (χλωρόν ίσως;).

ΤΟ ΚΙΤΡΟ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

Αγγλικά :Citron

Αλβανικά : qitro

Γαλλικά :citron

Γερμανικά : Zitrone

Γεωργιανά :Citron

Ιρλανδικά :Citro

Ισπανικά : Cidra

Ιταλικά :cedro

Λετονικά :citronkoks

Λατινικά : citharulam

Νορβηγικά : citron

Φιλιπινεζικά :Sitron

Σλοβάκικα :Citron

Σουαχίλι :Mfurugu

Κρεός Αιτής :Sedra

Ολλανδικά :Sedra

3) ΔΙΑΔΟΣΗ-ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ-ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

Το κίτρο είναι ενδημικό της νοτιοανατολικής Ασίας και η πιο πιθανή προέλευση είναι η Ινδονησία ή η Μαλαισία. Ήταν άγνωστο στην Ευρώπη πριν τις σταυροφορίες και πιστεύεται ότι μεταφέρθηκε στη βόρεια Αφρική και Εγγύς Ανατολή από τους Άραβες και με τη σειρά

τους οι σταυροφόροι το έφεραν από την Παλαιστίνη στη Ευρώπη της Μεσογείου.

Είναι το πρώτο εσπεριδοειδές που έφτασε στην Ευρώπη. Ειδικά στην Ελλάδα είναι ήδη διαδεδομένο από τον 1ο μ. Χ αιώνα σύμφωνα με τις μαρτυρίες του Διοσκουρίδη.

4) ΕΙΔΗ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Τρεις από τις σημαντικότερες ποικιλίες είναι:

Coriscan

Εκτιμάται για τον εξαιρετικής ποιότητας προς σακχαρόπηξη κιτροφλοιό της, που είναι μεγάλου πάχους, σαρκώδης και τρυφερός. Ο καρπός της είναι μεγάλου μεγέθους ελλειπτικού σχήματος, λεμονόχρους με τραχεία επιφάνεια, ελαφριά αυλακωτός με μικρή περιεκτικότητα σε χυμό και λίγους σπόρους.



Λευκάνθης

Έχει λευκά άνθη, πρασινόχροη νέα βλάστηση και λευκούς σπόρους. Ο καρπός της έχει διάφορα σχήματα και διάφορα μεγέθη, ολιγόσπερμος και ολιγόχυμος. Ο φλοιός του καρπού είναι παχύς με τραχεία επιφάνεια, η περιεκτικότητα σε χυμό είναι μικρή και περιέχει πολλούς σπόρους. Καλλιεργείται στο Διακοφτό.

Diamante

Ιταλική ποικιλία άριστης ποιότητας με πολύ καλά χαρακτηριστικά των καρπών της. Ο καρπός είναι μεγάλος σε μέγεθος, έχει σχήμα ωσειδές έως ελλειπτικό με πλατιά θηλή. Ο φλοιός είναι παχύς, σαρκώδης, με επιφάνεια λεία και χρώματος κίτρινο κατά την ωρίμανση. Η σάρκα είναι τραγανή, μικρής περιεκτικότητας σε χυμό, ο οποίος είναι ξινός και με πολλούς σπόρους.



5) ΤΡΟΠΟΙ ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΜΟΥ

Τα κίτρα πολλαπλασιάζονται με σπόρο και με μπόλιασμα με μάτι, που γίνεται την άνοιξη [ενοφθαλμισμός] ή το φθινόπωρο [κοιμώμενο μάτι].

6)ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ-ΧΡΗΣΕΙΣ



*Η σάρκα του κίτρου χρησιμοποιείται στη μαγειρική για [μαρινάρισμα](#) κρεάτων, στη [ζαχαροπλαστική](#) για παρασκευή γλυκών, ζαχαρόπηκτων και καραμελών και στην αρτοποιία.^[2] Από το φλοιό του κίτρου κατασκευάζεται το ομώνυμο γλυκό κουταλιού και ποτό με το όνομα *Cedratine* στην Κορσική. Από τα φύλλα του κίτρου παρασκευάζονται στη [Νάξο](#) και τρία είδη [λικέρ](#) ενώ στη Γαλλία χρησιμοποιούνται ευρύτατα στην αρωματοποιία. Στην [Κορέα](#) το κίτρο*

χρησιμοποιείται για να φτιαχτεί ένα είδος τσαγιού με το όνομα «Yujacha». Ο καρπός του κίτρου χρησιμοποιείται στη βιομηχανία για παρασκευή του κιτρέλαιου και του [κιτρικού οξέος](#). Στην Ελλάδα διοργανώνεται κάθε χρόνο η "Γιορτή Κίτρου" στο χωριό [Γαράζο](#) του Μυλοποτάμου. Το Γαράζο είναι η πρώτη κιτροπαραγωγός περιοχή στην Ελλάδα_ ενώ στο [Πάνορμο Μυλοποτάμου](#) ιδρύθηκε το 1931 η "Ένωση Κιτροπαραγωγών Κρήτης", με μικρή μονάδα συλλογής, συσκευασίας και επεξεργασίας, η οποία μεταφέρθηκε κατά τη δεκαετία του 1990 στην περιοχή "Λατζιμάς" προκειμένου να λειτουργήσει εκεί το αυτοματοποιημένο εργοστάσιο επεξεργασίας του προϊόντος.

- *Το κίτρο παρουσιάζει αντιβακτηριδιακές, αντισηπτικές, στυπτικές και αναζωογονητικές ιδιότητες.*
- *Βοηθά στην ανανέωση του δέρματος λόγω των οξέων που περιέχει.*
- *Επίσης έχει μαλακτικές, ενυδατικές και καταπραϋντικές ιδιότητες.*

7)ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Γλυκό του κουταλιού κίτρο

Υλικά

Για 2-4 άτομα

1 1/2 κούπα νερό

Χυμό από 2 λεμόνια

1 κιλό κίτρο (φλούδες μόνο)

1.250 γραμμάρια ζάχαρη

Εκτέλεση

Ξύνουμε ελαφρά τα κίτρα τα ξεπλένουμε καλά και αφαιρούμε τις φλούδες τους με κοφτερό μυτερό μαχαίρι.

Κόβουμε τις φλούδες σε μικρά κομμάτια και τις τοποθετούμε σε νερό που βράζει για 5 λεπτά. Στραγγίζουμε και επαναλαμβάνουμε το βράσιμο για δύο ακόμη φορές.

Στραγγίζουμε και απλώνουμε τις φλούδες πάνω σε πετσέτα να στεγνώσουν για 2 έως 3 ώρες.

Σε κατσαρόλα βάζουμε το νερό με τη ζάχαρη να βράσουν για 5-10 λεπτά. Προσθέτουμε τις φλούδες και συνεχίζουμε το βρασμό για 5 λεπτά.

Αφήνουμε για 24 ώρες και ξανά βράζουμε μέχρι να δέσει το σιρόπι. Προσθέτουμε το χυμό του λεμονιού και μοιράζουμε το γλυκό μας σε αποστειρωμένα βάζα.

8) ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ



“Το κιτρογουρουνάκι”

ΤΑ ΚΙΤΡΑ

Το φλούδι του κίτρου και ο σπόρος είναι θερμά και κάνουν και τα άλλα φαγητά να χωνεύουν γρήγορα.

Ο σπόρος του είναι αντιφάρμακο και σε δάγκωμα σκορπιού να το πίνουν και σε άλλα δαγκώματα δηλητηριωδών θηρίων.

Φαίνεται στην ιστορία των Αιγυπτίων, ότι καταδίκασε ο Βασιλιάς δύο ανθρώπους σε θάνατο, να τους φάνε ασπίδες και άλλα θηρία θανάσιμα. Αυτοί επειδή έτυχε και έφαγαν αυτή την ημέρα που τους έριξαν στο λάκκο, ένα κίτρο, δεν τους έβλαψαν τα δηλητηριώδη δαγκώματα και την άλλη μέρα για να γνωρίσουν την αιτία καλύτερα, έδωσαν τους ενός ένα κίτρο και το έφαγε, του άλλου δεν έδωσαν και βάζοντάς τους πάλι στο λάκκο του δάγκωσαν τα θηρία.

Αλλά μόνο ο ένας που δεν έφαγε κίτρο πέθανε, ο δε άλλος γλύτωσε και μαθεύτηκε η δύναμη του κίτρου.

Το κιτράτο είναι πολύ ωφέλιμο αλλά η φλούδα όπως είπαμε, αυτή έχει όλη τη δύναμη και του σπόρου πάλι το εσωτερικό.

Το δε ροδόσταμα που γίνεται με το άνθος του κίτρου είναι χρήσιμο φάρμακο κατά του λοιμού, δηλαδή όταν είναι θανατικό, να το αλείφεις στο πρόσωπο, να πίνεις και λίγο, η πανούκλα δε σε αγγίζει

• Η οξυνίδα και το εσωτερικό της φλούδας είναι ψυχρά και πολύ κακοχώνευτα και φλεγματικά.

Το ψαχνό του είναι πολύ κακοχώνευτο και μη το τρως σκέτο αλλά να είναι αρτυμένο με ζάχαρη.

Για αυτό μη φας ποτέ κίτρο καθαρισμένο, αλλά τρώγε το με την εξωτερική φλούδα, η οποία θεραπεύει τη βλάβη του εσωτερικού.

9) ΤΡΑΓΟΥΔΙΑ ΜΕ ΤΟ ΚΙΤΡΟ

ΚΙΤΡΟΛΕΜΟΝΙΑ ΚΑΙ ΜΑΝΤΖΟΥΡΑΝΑ ΜΟΥ

*Κιτρολεμονιά και μαντζουράνα μου
αρνήσου του δικούς σου, κι έλα αντάμα μου.
Πώς να τους το πω, πώς να τους αρνηθώ,
που 'μαι κοριτσάκι δώδεκα χρονώ;
Έχε γεια Πατέρα και μητέρα μου,
άντε στο καλό βρε θυγατέρα μου.*

10) ΙΣΤΟΡΙΕΣ -ΑΝΕΚΔΟΤΑ

Το μαγικό δέντρο

Σε μια πολύ γνωστή μαγική παράδοση,
ο νεαρός ήρωας οδηγεί στο σπίτι του,
με απαγωγή που έχει όμως και τη δική της συναίνεση,
τη νέα που προορίζει για γυναίκα του.

αυτή είναι συνήθως κόρη δράκισσας
ή γεννημένη με ένα μαγικό τρόπο,
π.χ. βγαίνει μέσα από έναν καρπό δέντρου (κίτρο τις πιο πολλές
φορές).

Ο νέος, καθώς πλησιάζει στο σπίτι του,
αφήνει την κόρη προσωρινά πάνω σε ένα δέντρο,
για να ειδοποιήσει σχετικά τους γονείς του
και να επιστρέψει στη συνέχεια να την πάρει.
Το πράγμα οπωσδήποτε περιπλέκεται, αλλά θα έχει αίσια κατάληξη.

Ο γάμος θα γίνει!

ΠΕΝΤΕ ΧΡΟΝΟΥΣ ΓΚΙΖΙΡΟΥΣΑ

*Πέντε χρόνους γκιζιρούσα στη στεριά-στεριά
κι' άλλους πέντε σεργιανούσα στο γιαλό-γιαλό,
για να βρω καλή γυναίκα να την παντρευτώ.
Γιε μ' σαν πάει 'σα και τη βρήκα
μεσ' το Γκιούλ Μπαζέ
πότιζε τη μαντζουράνα και το βασιλικό.
Ρίχνω μήλο, ρίχνω κίτρο, δεν τα δέχεται.
Ρίχνω μάλαμα κι' ασήμι, χαμογέλασε.*

11) ΠΟΙΗΜΑΤΑ- ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΣΤΗΝ ΛΟΓΟΤΕΧΝΙΑ

(Α .Κάλβος Λύρα Ωδή πρώτη)

*Μοσχοβολάει το κλίμα σου
ω φιλτάτη πατρίς μου
και πλουτίζει το πέλαγος
από την μυρωδιά
των χρυσών κίτρων.*

(Ο. Ελύτης :Ημερολόγιο ενός Αθέατου Απριλίου)

*Ανεμόεσσα κόρη ενήλικη θάλασσα
πάρε το κίτρο που μου έδωκε ο Κάλβος
δικιά σου η χρυσή μυρωδιά.*

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ-ΠΗΓΕΣ

**ΒΙΒΛΙΟ :ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΙΑ-ΔΕΝΔΡΟΤΕΧΝΙΚΗ ΓΕΝΙΚΗ ΚΑΙ
ΕΙΔΙΚΗ ΙΓΝΑΤΙΟΥ Μ.ΖΑΧΑΡΟΠΟΥΛΟΥ**

ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΕΣ :www.apivita.com

www.ftiaxno.gr

wikipedia

youtube

google εικόνες

ΦΥΤΟΛΟΓΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΣ

“Τα εσπεριδοειδή” Alessandro Vecchi εκδ.Ψύχαλου