

Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΕΡΓΑΣΙΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΤΑ ΠΛΑΙΣΙΑ
ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΟΥ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ Α2 ΤΟΥ 1^{ου} Γ.Ε.Λ. ΚΕΡΑΤΣΙΝΙΟΥ.

ΣΧΟΛΙΚΟ ΕΤΟΣ 2012-2013

Η ΕΡΓΑΣΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΜΕΛΕΤΗ ΤΩΝ ΜΑΘΗΤΩΝ:

ΖΙΑΚΑΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ

ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗ ΓΙΩΤΑ

ΚΑΦΟΥΡΟΣ ΓΙΩΡΓΟΣ

ΚΟΛΛΙΑΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ

Κ. ΓΙΩΡΓΟΣ

ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ ΚΑΘΗΓΗΤΕΣ:

ΘΕΟΔΟΣΙΑ ΕΥΑΓΓΕΛΟΥ

ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ ΑΒΡΑΝΑΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΜΦΑΝΙΣΗ-ΜΟΡΦΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	4
ΕΤΥΜΟΛΟΓΙΑ ΟΝΟΜΑΤΟΣ.....	6
ΚΑΤΑΓΩΓΗ-ΔΙΑΔΟΣΗ-ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ.....	7
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ.....	8
ΤΡΟΠΟΙ ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΜΟΥ.....	10
ΣΥΣΤΑΣΗ.....	11
ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ.....	12
ΣΥΝΤΑΓΕΣ.....	21
ΕΘΙΜΑ-ΠΟΙΗΜΑΤΑ-ΜΥΘΟΙ -ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ.....	24
ΣΤΙΧΟΙ-ΤΡΑΓΟΥΔΙΑ.....	26
ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ.....	30
ΠΗΓΕΣ.....	33

ΜΟΡΦΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΗΣΤΙΚΑ ΛΕΜΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙΟΥ

Η λεμονιά είναι απλωτός θάμνος η μικρό δέντρο που έχει ύψος 3 έως 6 μέτρα αν δεν κλαδευτεί και διαθέτει πολλά χαρακτηριστικά κοινά με τα άλλα εσπεριδοειδή . η κόμη της ωστόσο είναι κωνική με λιγότερους και αραιότερους



βραχίονες από την πορτοκαλιά και την μανταρινιά. Τα νεαρά φύλλα της έχουν σαφή κοκκινωπή απόχρωση. Αργότερα γίνονται πράσινα. Το ξύλο της είναι μαλακό και τα κλαδιά της ευλύγιστα . σε μερικές ποικιλίες τα νεαρά κλαδιά είναι γωνιώδη.

Ορισμένες έχουν αιχμηρά αγκάθια στις μασχάλες των φύλλων. Τα άνθη έχουν γλυκό άρωμα είναι σχετικά μεγάλα και φύονται μεμονωμένα η σε μικρές μασχάλες των φύλλων. Τα πέταλα που έχουν κοκκινωπή απόχρωση στον οφθαλμό είναι λευκά από πάνω και πορφυροκόκκινα από κάτω.



Ο καρπός το λεμόνι είναι ωοειδές με ένα πλατύ χαμηλό επάκριο τραχύ υπερσάρκωμα και οκτώ έως δέκα τμήματα (φέτες η φελιά). Το εξώτερο τμήμα του φλοιού, κίτρινο στον ώριμο καρπό και σχετικά παχύ σε ορισμένες ποικιλίες φέρει πολλούς αδένες. Το λευκό σπογγώδες εσωτερικό τμήμα του φλοιού που

αντιστοιχεί στο μεσοκάρπιο και είναι γνωστό ως albedo είναι σχεδόν άγευστο και αποτελεί την κύρια πηγή των εμπορικών ποιοτήτων πηκτίνης. Τα σπέρματα είναι μικρά, ωοειδή και μυτερά ενώ σε ορισμένες περιπτώσεις παράγονται καρποί χωρίς σπέρματα. Η σάρκα είναι ξινή γιατί περιέχει μεγάλη ποσότητα κιτρικού οξέος (7%) και μικρή ποσοτητα σακχαρων (2%)



ΕΤΥΜΟΛΟΓΙΑ ΟΝΟΜΑΤΟΣ-ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΣΕ ΑΛΛΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

ΕΤΥΜΟΛΟΓΙΑ

Την λέξη λεμόνι την πήραμε ως αντιδάνειο από την ιταλική λέξη limone ,η οποία όμως προέρχεται από το ελληνικό λειμών που σημαίνει λειβάδι. Η λέξη λειμών προέρχεται από το ρήμα λείβω που σημαίνει ρέω , στάζω αλλά και εγχέω.

ΤΟ ΛΕΜΟΝΙ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ



Αγγλικά :lemon



Ισπανικά :limon



Αλβανικά :limon



Ιταλικά :limone



Γαλλικά :citron



Κινέζικα (νιμον)



Γερμανικά : Zitrone



Κροατικά :limun



Δανικά :citron

Λατινικά lemon



Ιρλανδικά :liomoid



Νορβηγικά :sitron



Ισλανδικά :sitronu



Ολλανδικά :citroen



Πολωνικά :cytryna



Σλοβάκικα :citron



Ρουμάνικα :lamaie



Σουαχίλι :limao



Σουηδικά :citron



Τούρκικα : limon

ΚΑΤΑΓΩΓΗ-ΔΙΑΔΟΣΗ ΛΕΜΟΝΙΑΣ



Η λεμονιά είναι μικρό αειθαλές δένδρο. Κατάγεται από την τροπική Ασία και καλλιεργείται στις περιοχές της μεσογείου , στις ΗΠΑ , στην Αυστραλία και στην νέα Ζηλανδία. Εισήχθηκε στην Ισπανία και τη Βόρεια Αφρική κάποια εποχή μεταξύ των ετών 1000 και 1200μ.Χ..

Σε άλλα μέρη της Ευρώπης διαδόθηκε από τους σταυροφόρους οι όποιοι το γνώρισαν στην Παλαιστίνη. Το 1494 η λεμονιά καλλιεργούνταν στις Αζόρες και μεγάλο μέρος της παράγωγής πήγαινε στην Αγγλία. ο Σουηδός βοτανικός Λινναίος θεώρησε τη λεμονιά ως ποικιλία κιτριάς.



Σήμερα η λεμονιά καλλιεργείται σε όλες τις περιοχές του κόσμου με το κατάλληλο κλίμα.

Έχει κορμό γκρίζο σκούρο και βλαστούς ευλύγιστους και ακανθωτούς. Έχει λευκά άνθη και

είναι πολύ γνωστή για το αιθέριο έλαιο της .Στην Ελλάδα καλλιεργείται σε περιοχές προστατευόμενες από την παγωνιά όπως στην Αργολίδα , στην Κόρινθο , στην Χίο , στις Κυκλάδες ,στην Κάρυστο, στην Αχαΐα ,στην Μεσσηνία και στην Κρήτη. Από τις ξενικές ποικιλίες της λεμονιάς καλλιεργούνται στην Ελλάδα :η πολύφορη εύρηκα ,η παραγωγική lisbon με μέτριους καρπούς που αναπτύσσονται τον χειμώνα και η villafranca με μέτριους άσπερμους καρπούς που αναπτύσσονται επίσης τον χειμώνα.



ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΛΕΜΟΝΙΟΥ

ΕΥΡΗΚΑ

Μαζί με τη λισμπον είναι η περισσότερο καλλιεργούμενη ποικιλία λεμονιάς στον κόσμο. Προήλθε από σπόρους που εισήχθησαν το 1958 από την Ιταλία

.Το δέντρο έχει μέτριο μέγεθος δεν έχει αγκάθια και είναι πολύ ευαίσθητο στο κρύο και στους

ανέμους. όσον αφορά τον καρπό είναι ελλειπτικός έχει λίγους έως και καθόλου σπόρους ενώ η περιεκτικότητα σε κιτρικό οξύ είναι μικρή συγκριτικά με τις άλλες ποικιλίες.



ΛΙΣΜΠΟΝ

Σημαντικότερη ποικιλία που δημιουργήθηκε στη Καλιφόρνια (1849) από ποικιλίες που εισήχθησαν από την Πορτογαλία. Το δέντρο έχει μεγάλη ανάπτυξη, είναι πυκνόφυλλο πολύ παραγωγικό, ανθεκτικό και προσαρμόζεται εύκολα στις κλιματολογικές συνθήκες. Ο καρπός είναι επιμήκης, έχει λίγα σπέρματα ή καθόλου και

είναι πολύ όξινος. Η κύρια σοδειά παίρνεται το Χειμώνα.



ΒΕΡΝΑ

Η σημαντικότερη ποικιλία της Ισπανίας και μια από τις καλύτερες για νωπή κατανάλωση. το δέντρο είναι σχετικά μεγάλο και παραγωγικό χωρίς αγκάθια. Ο καρπός έχει σχήμα ωσειδής με εμφανή λαιμό ενώ η περιεκτικότητα του σε οξύ είναι 5-6%. Ωριμάζει μεταξύ Φεβρουαρίου και Ιουλίου.



ΙΝΤΕΡΝΤΟΝΑΤΟ

Επισημάνθηκε το 1875. Είναι διαδεδομένη μόνο στις ανατολικές ακτές της Σικελίας. Τα φύλλα του δέντρου είναι πλατυτέρα από τα φύλλα των άλλων ποικιλιών. Το δέντρο είναι απλωμένο με ελάχιστα αγκάθια. Ο καρπός έχει μεγάλη προεξέχουσα θηλή και ελάχιστα σπέρματα. Η σοδειά μαζεύεται Σεπτέμβριο με Οκτώβριο.



ΜΕΖΕΡΟ

Η δεύτερη σε σημασία ισπανική ποικιλία πρωιμότερη από τη Βερνα. Το δέντρο είναι ζωηρό μεγάλου μεγέθους και παραγωγικό. Έχει πολλά αγκάθια και πυκνά φύλλα μεγαλύτερα της Βερνα. οι καρποί είναι σφαιρικοί ή ωοειδείς, με σπέρματα. Ο λαιμός είναι πολύ μικρός και η θηλή μεγαλύτερη. Ξεχωρίζει λόγω των αιθέριων ελαίων και του πολύ χυμού που περιέχει.



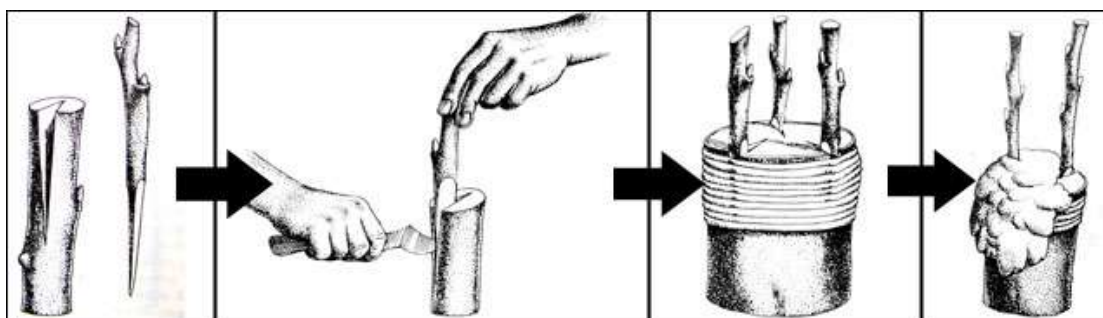
ΜΑΓΛΗΝΗ

Εξαιρετική ποικιλία ,πρώιμη, καλής ποιότητας και εξαγωγήμη. Το δέντρο είναι ορθόκλαδο παραγωγικό με αγκάθια και ευαίσθητος σε διάφορες ασθένειες. Ο καρπός είναι μικρός εως μέτριος ,ελλειπτικός και ανθεκτικός στη μεταφορά. Ο λαιμός είναι μικρός όπως και η θηλή ενώ ο φλοιός είναι λείος και λεπτός. Ο καρπός ωριμάζει από Οκτώβριο ως Ιανουάριο.



ΤΡΟΠΟΙ ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΜΟΥ ΤΗΣ ΛΕΜΟΝΙΑΣ

Οι λεμονιές πολλαπλασιάζονται με μοσχεύματα αλλά συνηθέστερος είναι ο εμβολιασμός της επιθυμητής ποικιλίας σε υποκείμενα άλλων εσπεριδοειδών συνήθως νεραντζιάς. Κάποιοι υποστηρίζουν ότι γενικότερα τα εσπεριδοειδή πολλαπλασιάζονται με σπόρο αλλά αυτό δεν ισχύει για την λεμονιά. Επίσης πολλαπλασιάζονται με μπόλιασμα που γίνεται την Άνοιξη ή το Καλοκαίρι.



Μπόλιασμα είναι η τεχνητή μέθοδος, κατά την οποία γίνεται μεταμόσχευση ενός μέρους του φυτού σε ένα άλλο φυτό. Σκοπός αυτής της μεταμόσχευσης είναι συνήθως η διατήρηση των κύριων χαρακτηριστικών ενός φυτού πάνω σε ένα άλλο πιο δυνατό και μεγάλο.

Αυτό γίνεται για δυο λόγους: είτε για να αντικατασταθεί ένα φυτό μ' ένα άλλο είτε για συνδυασμό των κύριων χαρακτηριστικών και ιδιοτήτων των δυο φυτών μαζί. Επίσης με τον εμβολιασμό είναι δυνατό να έχουμε μέσα σε λίγο σχετικά διάστημα μεγάλα και αποδοτικά δέντρα ή άλλα φυτά.

Τη δυνατότητα να μπολιάζει τα διάφορα φυτά απόκτησε ο άνθρωπος, όταν κατάλαβε ότι οι φυτικοί ιστοί έχουν την ικανότητα να συγκολλούνται μεταξύ τους και να γίνονται σιγά - σιγά ένα, ακόμα κι όταν ανήκουν σε διαφορετικά είδη. Μέσω αυτού του στενού πλησιάσματος του ενός με τον άλλο γίνεται άνετα η ανταλλαγή θρεπτικών ουσιών. Η απόλυτη και σίγουρη επιτυχία ενός εμβολιασμού εξαρτάται από το βαθμό συγγένειας που υπάρχει ανάμεσα στα δυο φυτά. Επίσης όχι δύσκολα πιάνει το μπόλιασμα ανάμεσα σε φυτά διαφορετικών ειδών, αλλά του ίδιου γένους. Σπανιότερα πετυχαίνουν οι εμβολιασμοί φυτών διαφορετικού γένους. Δεν πρέπει να ανήκουν σε διαφορετικές φυτικές οικογένειες.

ΣΥΣΤΑΣΗ ΧΥΜΟΥ ΛΕΜΟΝΙΟΥ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ ΜΟΝΑΔΑ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΤΑ 100g

ΝΕΡΟ	g	89
ΕΝΕΡΓΕΙΑ	kcal	29
ΠΡΩΤΕΙΝΗ	g	1.10
ΛΙΠΟΣ	g	0.30
ΥΔΑΤ/ΚΕΣ	g	9.32
ΦΥΤΙΚΗ ΙΝΑ	g	2.8

	Ενέργεια	Υδατ/ΚΕΣ	Λίπος	Πρωτεΐνη	Σύνθετοι υδατ/ΚΕΣ
100 γραμμάρια	Καλ	%	g	g	g
ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΦΡΟΥΤΑ					
αβοκάντο	124	81	0.2	3.5	4.0
απριόνι	40	84	2.1	0	1.1
αχλάδι	47	86	2.1	0	0.3
βερίκοκο	36	87	2.1	0	1.0
γκραμπφρουτ	30	90	1.4	0	0.9
δωδεκάκλων	42	84	2.2	0	0.8
ελάτη	142	75	4.4	14	1.0
εσβάρδα	11	92	3.3	0	0.6
καρότο	34	93	0.6	0	1.0
κεράσι	52	86	1.2	0	0.0
κίβι	42	88	1.9	0	0.9
μήλο	49	84	2.1	0	0.4
ντομάτα	11	97	1.4	0	0.9
σταφύλι	28	81	2.2	0	1.0
παιόνη	29	89	0.6	0	0.9
πορτοκάλι	47	87	1.8	0	1.0
ραβάνι	36	89	1.4	0	1.0
ράβι	81	80	3.4	0	1.0
σταφύλι	64	89	2.2	0	0.6
σέλινο	30	90	2.0	0	1.0
φράουλα	23	91	2.2	0	0.7

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ-ΜΕΤΑΛΛΑ , ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΤΑ 100g , Σ.Η.Π.

ΒΙΤΑΜΙΝΗ C	mg	53	60
ΘΕΙΑΜΙΝΗ	mg	0.040	1.4
ΒΙΤΑΜΙΝΗ A	IU	29	2500
ΒΙΤΑΜΙΝΗ E	mg	0.240	10
ΝΙΑΣΙΝΗ	mg	0.1	18
ΒΙΤΑΜΙΝΗ B-6	mg	0.08	2
ΚΙΤΡΙΚΟ ΟΞΥ	mg	5	
ΑΣΒΕΣΤΙΟ	mg	26	800
ΚΑΛΙΟ	mg	138	2000
ΦΩΣΦΟΡΟΣ	mg	16	1000
ΜΑΓΝΗΣΙΟ	mg	8	390

Βιταμίνη D	Βοηθά στην υγεία των οστών.
Βιταμίνη E	Βοηθά στην υγιή διατήρηση της μεμβράνης των κυττάρων, και έχει αντιοξειδωτικές ιδιότητες.
Βιταμίνη K	Βοηθά στην πήξη του αίματος.
Βιταμίνη B-1 (Θειαμίνη)	Βοηθά στο να διατηρείται η ενέργεια από τις τροφές, και στην διατήρηση υγιούς νευρικού συστήματος.
Βιταμίνη B-2 (Ριβοφλαβίνη)	Βοηθά στην διατήρηση της ενέργειας από τις τροφές.
Βιταμίνη B-3 (Νιασίνη)	Βοηθά στην διατήρηση της ενέργειας από τις τροφές.
Βιταμίνη B-8	Βοηθά τον οργανισμό να επεξεργαστεί τις πρωτεΐνες, και στην διατήρηση υγιούς νευρικού συστήματος.
Φαλλικά Οξέα	Προστατεύει το γενετικό υλικό και προλαμβάνει προβλήματα εγκυμοσύνης.
Βιταμίνη B-12	Διατήρηση υγιούς νευρικού συστήματος.
Βιταμίνη C	Βοηθά στην διατήρηση υγιούς Συνδετικού Ιστού, έχει αντιοξειδωτική δράση.

Εφαρμογές και χρήσεις λεμονιού.

Το λεμονόνερο και τα οφέλη του στην υγεία μας

Ο χυμός λεμονιού αποτελείται από περίπου 5% κιτρικό οξύ που δίνει τη όξινη γεύση στο λεμόνι. Επίσης, το λεμόνι είναι πλούσια πηγή βιταμίνης C, περιέχει πολλές βιταμίνες όπως η βιταμίνη B και η ριβοφλαβίνη και μέταλλα όπως το ασβέστιο, το φώσφορο, το μαγνήσιο, καθώς και πρωτεΐνες και υδατάνθρακες.

✓ Ωφέλιμο για το στομάχι

Το λεμόνι μπορεί να βοηθήσει σε πολλά προβλήματα πέψης, όταν αναμειγνύεται με ζεστό νερό. Σε αυτές περιλαμβάνεται η ναυτία, το φούσκωμα και άλλα. Λόγω των χωνευτικών ιδιοτήτων του λεμονιού, τα συμπτώματα της δυσπεψίας, όπως η καούρα, το φούσκωμα και το ρέψιμο, ανακουφίζονται.

Πίνοντας χυμό λεμονιού τακτικά, βοηθάτε επίσης τη λειτουργία του εντέρου. Το λεμόνι καθαρίζει επίσης το αίμα, θεραπεύει τη δυσκοιλιότητα και συμβάλει στην ανακούφιση του λόξυγγα όταν καταναλώνεται ως χυμός. Τέλος, θεωρείται ότι βοηθά στη διάλυση των χολολίθων.

✓ Εξαιρετικό για την περιποίηση του δέρματος

Το λεμόνι είναι ένα φυσικό αντισηπτικό φάρμακο και μπορεί να θεραπεύσει προβλήματα που σχετίζονται με το δέρμα. Η βιταμίνη C αναδεικνύει την ομορφιά σας, ανανεώνοντας το δέρμα και φέρνοντας λάμψη στο πρόσωπό σας. Η ημερήσια κατανάλωση λεμονόνερου, βελτιώνει πολύ την εμφάνιση του δέρματος. Έχει αντιγηραντικές ιδιότητες και μπορεί να εξαλείψει τις ρυτίδες και τα στίγματα. Το λεμονόνερο, αν εφαρμοστεί σε σημεία με εγκαύματα, μπορεί να εξαλείψει τα σημάδια και μειώνει το αίσθημα «καψίματος» στο δέρμα.

✓ **Βοηθά στη στοματική υγεία**

Το λεμονόνερο χρησιμοποιείται και στην οδοντιατρική. Αν εφαρμόσετε χυμό φρέσκου λεμονιού σε περιοχή πονόδοντου, θα ανακουφιστείτε. Το μασάζ των ούλων με χυμό λεμονιού, μπορεί να σταματήσει την αιμορραγία. Επίσης το λεμόνι μας απαλλάσσει από της δυσάρεστη αναπνοή και άλλα προβλήματα που σχετίζονται με τα ούλα.



✓ **Θεραπεύει τις λοιμώξεις του λαιμού**

Το λεμόνι καταπολεμά αποτελεσματικά τα προβλήματα που σχετίζονται με λοιμώξεις του λαιμού, όπως ο πονόλαιμος και η αμυγδαλίτιδα, καθώς έχει αντιβακτηριδιακή δράση. Για τον πονόλαιμο, αραιώστε το χυμό μισού λεμονιού με νερό και κάντε συχνά γαργάρες.

✓ **Αποτελεσματικό για την απώλεια βάρους**

Ένα από τα σημαντικά οφέλη στην υγεία, του λεμονόνεου, είναι ότι ανοίγει το δρόμο για την απώλεια βάρους γρηγορότερα. Εάν πίνετε χυμό λεμονιού αναμειγμένο με χλιαρό νερό και μέλι, μπορεί να επιτύχετε ευκολότερη απώλεια βάρους.

✓ **Ελέγχει την υψηλή αρτηριακή πίεση**

Το λεμονόνερο είναι ιδιαίτερα ωφέλιμο για άτομα που αντιμετωπίζουν προβλήματα καρδιάς, λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε κάλιο. Ελέγχει την υψηλή αρτηριακή πίεση, τη ζάλη, τη ναυτία και χαλαρώνει το μυαλό και το σώμα. Επίσης, μειώνει το ψυχολογικό στρες και την κατάθλιψη.

✓ **Βοηθά στις αναπνευστικές παθήσεις**

Το λεμονόνερο βοηθά στη θεραπεία των αναπνευστικών προβλημάτων και βοηθά τα άτομα που πάσχουν από άσθμα.

✓ **Καλό για τη θεραπεία των ρευματισμών**

Το λεμόνι είναι διουρητικό και ως εκ τούτου το λεμονόνερο μπορεί να θεραπεύσει τους ρευματισμούς και την αρθρίτιδα. Βοηθά στο να απομακρύνονται τα βακτηρίδια και οι τοξίνες από το σώμα.

✓ **Κατεβάζει τον πυρετό**

Το λεμονόνερο μπορεί να θεραπεύσει ένα άτομο που υποφέρει από κρυολόγημα, γρίπη ή πυρετό, καθώς βοηθά στην αύξηση της εφίδρωσης.

✓ **Καθαρίζει το αίμα**

Ασθένειες όπως η χολέρα ή η ελονοσία, μπορεί να θεραπευτούν με λεμονόνερο, καθώς αυτό καθαρίζει το αίμα.

Άλλες έξυπνες χρήσεις

✓ **Εξουδετερώνει τις οσμές του τζακιού**

Ορισμένες φορές από το τζάκι μας αναδύεται μια άσχημη, βαριά μυρωδιά. Λίγες φλούδες λεμονιού μες τις φλόγες θα αλλάξουν την ατμόσφαιρα.

✓ **Αντιμετωπίζει τους λεκέδες στο μάρμαρο**

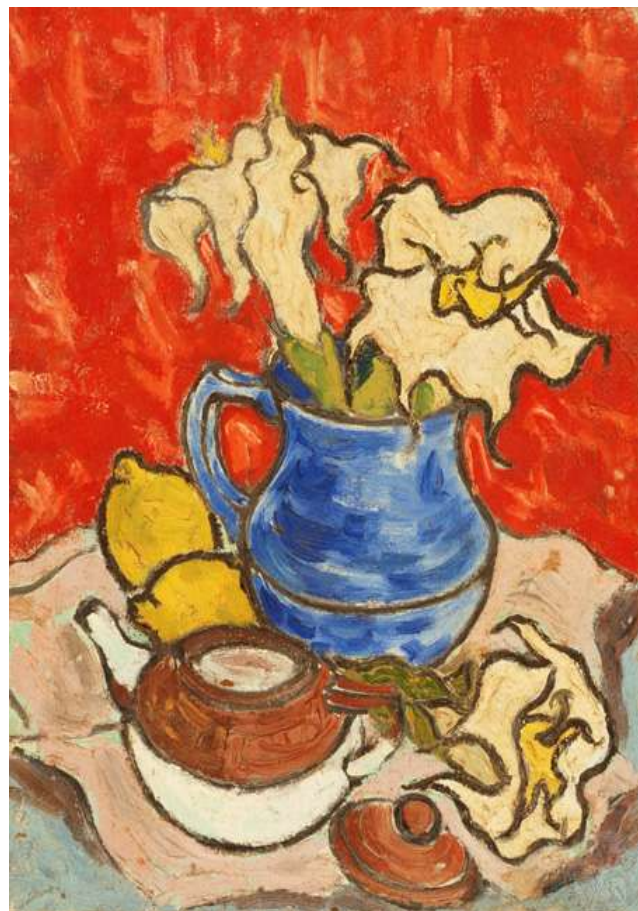
Το μάρμαρο είναι ένα υλικό πορώδες που λεκιάζει και καταστρέφεται εύκολα. Αν δεν μπορούμε να καθαρίσουμε με τα συμβατικά απορρυπαντικά τους επίμονους λεκέδες κάνουμε τα εξής: κόβουμε ένα λεμόνι στα δύο, βουτάμε τη σάρκα σε αλάτι και το τρίβουμε στο λεκέ. Αυτή πρέπει να είναι η τελευταία μας λύση διότι το οξύ του λεμονιού ίσως κάνει τα πράγματα χειρότερα αφού μπορεί να διαβρώσει την επιφάνεια. Ξεπλύνετε καλά μετά τη χρήση.

✓ **Φτιάξτε ένα αρωματικό χώρου**

Αρωματίστε και ενυδατώστε την ατμόσφαιρα του σπιτιού σας τις μέρες του χειμώνα. Αν έχετε τζάκι τοποθετήστε από πάνω ένα επισμαλτωμένο σκεύος, γεμίστε το με νερό και βάλτε μέσα φλούδα λεμονιού, πορτοκαλιού, ξυλάκια κανέλλας, μπαχαρικά και φλούδα μήλου.

✓ **Εξουδετερώστε τις μυρωδιές από το χώμα της γάτας σας**

Δεν χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε κάποιο αρωματικό σπρέϋ για να



καλύψετε τις μυρωδιές από τις ακαθαρσίες της γάτας σας ή για να δημιουργήσετε ευχάριστη ατμόσφαιρα στο μπάνιο. Κόψτε δύο λεμόνια, βάλτε τα σε ένα δίσκο και σύντομα ο χώρος θα πλημμυρίσει από ευχάριστο άρωμα λεμονιού.

✓ **Βελτιώστε τη μυρωδιά του υγραντήρα χώρου**

Όταν ο υγραντήρας σας αρχίσει να μυρίζει άσχημα αλλάξτε τη μυρωδιά του με τρεις ή τέσσερις κουταλιές χυμού λεμονιού στο νερό. Όχι μόνο θα “σβήσει” την άσχημη μυρωδιά, αλλά θα βελτιώσει την ατμόσφαιρα στο χώρο σας. Επαναλάβετε κάθε δύο εβδομάδες.

✓ **Καθαρίστε τα μπρούτζινα αντικείμενα**

Αποχαιρετήστε τη μαυρίλα στα μπρούτζινα, χάλκινα ή ανοξείδωτα αντικείμενα. Με ένα μείγμα χυμού λεμονιού και αλατιού (ή μαγειρικής σόδας) καλύψτε τη μαυρισμένη επιφάνεια. Αφήστε το για 5 λεπτά και στη συνέχεια καθαρίστε με ζεστό νερό, ξεπλύνετε και γυαλίστε. Το ίδιο μείγμα είναι ιδανικό για να καθαρίσετε ανοξείδωτους νεροχύτες.

✓ **Γυαλίστε επιχρωμιωμένες επιφάνειες**

Αντιμετωπίστε τα μεταλλικά άλατα και γυαλίστε βρύσες και άλλες χρωμιωμένες επιφάνειες τρίβοντάς τες με το εσωτερικό της φλούδας του λεμονιού. Ξεπλύνετε και στεγνώστε με ένα καθαρό πανί.

✓ **Δεν μαυρίζουν οι πατάτες σας**

Οι πατάτες και τα κουνουπίδια καμιά φορά μαυρίζουν κατά το βρασμό, ιδιαίτερα όταν περιμένετε παρέα... Σιγουρευτείτε ότι τα παραμείνουν κάτασπρα ρίχνοντας μια κουταλιά χυμού λεμονιού στο βραστό νερό.

✓ **Φρεσκάρτε το ψυγείο σας**

Το λεμόνι απορροφά τις μυρωδιές του ψυγείου. Ρίξτε λίγο χυμό λεμονιού σε βαμβάκι ή σε ένα σαπούνι και αφήστε το στο ψυγείο για αρκετές ώρες.

✓ **Γυαλίστε τα θαμπά αλουμίνια**

Τρίψτε θαμπά αλουμινένια σκεύη με το εσωτερικό της φλούδας λεμονιού και καθαρίστε με ένα μαλακό πανί.

✓ **Δεν κολλάει το ρύζι**

Όταν βράζετε ρύζι ρίξτε λίγο χυμό λεμονιού ώστε το ρύζι σας να γίνει σπειρωτό και να μη μετατραπεί σε μια ενιαία κολλώδη μάζα

✓ **Καθαρίστε τις επιφάνειες κοπής της κουζίνας σας**

Αφότου ψιλοκόψετε κρεμμύδια, σκόρδα, κρέας, ψάρια και λοιπά υλικά με έντονη οσμή τρίψτε την επιφάνεια κοπή σας με λεμόνι.

✓ **Διατηρήστε το πράσινο χρώμα του γκουακαμόλε**

Έχετε φτιάξει ένα νόστιμο γκουακαμόλε πριν το πάρτυ και δεν θέλετε να σας μαυρίσει πριν φτάσουν οι καλεσμένοι. “Ψεκάστε” το ελεύθερα με χυμό λεμονιού και θα παραμείνει φρέσκο και πράσινο. Το ίδιο ισχύει και για τις φρουτοσαλάτες σας.

✓ **Δώστε τραγανή υφή στο “ταλαιπωρημένο” μαρούλι**

Μη πετάξετε το “μαλακωμένο” μαρούλι σας στον κάδο των ακρήστων. Με λίγο λεμόνι μπορείτε να φτιάξετε μια νόστιμη σαλάτα. Στίψτε μισό λεμόνι σε μια γαβάθα με κρύο νερό. Βάλτε μέσα το μαρούλι σας και αφήστε το στην ψύξη για μία ώρα. Στεγνώστε τα φύλλα του μαρουλιού και βάλτε τα στη σαλάτα ή στο σάντουιτς.

✓ **Απομακρύνετε τα έντομα από την κουζίνα**

Δεν χρειάζεστε εντομοκτόνα για να ξεμπερδέψετε με τα οικιακά μυρμήγκια. Ψεκάστε με χυμό λεμονιού τις γωνίες και τις πόρτες. Σκορπίστε επίσης λίγες φλούδες λεμονιού έξω από την είσοδο: τα μυρμήγκια θα καταλάβουν ότι είναι ανεπιθύμητα, όπως επίσης ψύλλοι και κατσαρίδες.

✓ **Καθαρίστε το φούρνο μικροκυμάτων**

Ο φούρνος μικροκυμάτων έχει γεμίσει με καρβονιασμένες τροφές; Μπορείτε να τον καθαρίσετε δίχως να χαράξετε την επιφάνεια αναμειγνύοντας τρεις κουταλιές της σούπας χυμού λεμονιού σε ενάμιση ποτήρια νερό και βάλτε τα σε ένα βαθύ σκεύος. Ανάψτε το φούρνο σας σε υψηλή θερμοκρασία για 5 ως 10 λεπτά και οι υδρατατμοί θα μαλακώσουν τα ξεραμένα υπολείμματα. Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί.

✓ **Δώστε ευχάριστο άρωμα στον κάδο των σκουπιδιών**

Αν ο κάδος των απορριμμάτων μυρίζει δυσάρεστα πετάξτε στον πάτο φλούδες λεμονιού και πορτοκαλιού.

✓ **Λευκάνετε ευαίσθητα υφάσματα**

Η παραδοσιακή χλωρίνη μπορεί να λεκιάσει τα ρούχα μας στο πλυντήριο εξαιτίας της επαφής των μεταλλικών μερών με το νερό. Μουλιάστε τα ευαίσθητα ρούχα σε ένα μείγμα χυμού λεμονιού και μαγειρικής σόδας για μισή ώρα πριν την πλύση. Διαλυμένος σε νερό ή σκέτος, ο χυμός λεμονιού θεωρείται άψογο λευκαντικό για τα ρούχα σας και τους δίνει υπέροχο άρωμα φρεσκάδας.

✓ **Απομακρύνετε τους “κρυμμένους” λεκέδες**

Καθαρίστε τους λεκέδες κάτω από τη μασχάλη με ένα μείγμα χυμού λεμονιού (ή λευκού ξυδιού) και νερού.

✓ **Ενισχύστε το απορρυπαντικό του πλυντηρίου ρούχων**

Προσθέστε ένα ποτήρι χυμό λεμονιού στο απορρυπαντικό για να απομακρύνετε λεκέδες από μέταλλα ή σκουριά.

✓ **Αφαιρέστε τη μούχλα από τα ρούχα**

Κάντε ένα μείγμα λεμονιού-αλατιού και τρίψτε τη μουχλιασμένη επιφάνεια του υφάσματος. Στη συνέχεια στεγνώστε στον ήλιο. Επαναλάβετε μέχρι να φύγει ο λεκές.

✓ **Ως προϊόν ομορφιάς**

Προτού καταφύγετε σε ακριβά καλλυντικά δοκιμάστε να βάλετε χυμό λεμονιού σε κηλίδες ή φακίδες στο πρόσωπό σας. Αφήστε το για 15 λεπτά και ξεπλύνετε καλά.

✓ **Κάντε ελαφρύ ντεκαπάζ**

Για να ξανθές ανταύγειες στα μαλλιά σας προσθέστε ένα τέταρτο του ποτηριού χυμό λεμόνι σε τρία τέταρτα νερό και απλώστε. Κατόπιν καθίστε στον ήλιο. Επαναλάβετε καθημερινά για μια εβδομάδα.

✓ **Καθαρίστε και λευκάνετε τα νύχια σας**

Προσθέστε το χυμό μισού λεμονιού σε ένα ποτήρι ζεστό νερό και βάλτε μέσα τα δάχτυλά σας για 5 λεπτά. Τρίψτε τα στη συνέχεια με τη φλούδα του λεμονιού και ξεχάστε τη μανικιουρίστ.

✓ **Καθαρίστε το πρόσωπό σας**

Ο χυμός του λεμονιού είναι ιδανικός για καθαρισμό και απολέπιση του προσώπου σας, όπως επίσης και για απομάκρυνση των μαύρων στιγμάτων.

✓ **Φρεσκάρειτε την αναπνοή σας**

Το κιτρικό οξύ του λεμονοχυμού σκοτώνει τα βακτήρια που προκαλούν την κακή αναπνοή. Κάντε πλύση στόματος με λεμονοχυμό και ξεπλύνετε με άφθονο νερό.

✓ **Κατά της πιτυρίδας**

Κάντε μασάζ στο τριχωτό της κεφαλής με 2 κουτάλια της σούπας χυμό λεμονιού και ξεβγάλτε. Στη συνέχεια ανακατέψτε ένα κουτάλι του τσαγιού λεμονοχυμό σε ένα ποτήρι νερό και επαναλάβετε. Η πιτυρίδα θα εξαφανιστεί.

✓ **Απολυμάνετε τις γρατζουνιές**

Χτυπήσατε; Βάλτε λίγες σταγόνες λεμονιού στην πληγή και σκοτώστε τα μικρόβια.

✓ **Μαλακώστε τα ταλαιπωρημένα άκρα**

Τα χέρια σας έχουν σκληρύνει; Τα πόδια σας πονούν; Κάντε μασάζ με ένα μείγμα λεμονιού και νερού. Στη συνέχεια κάντε μασάζ με ελαιόλαδο και καθαρίστε τα άκρα σας με ένα μαλακό πανί.

✓ **Το λεμόνι εξαφανίζει επίσης τις μυρμηγκιές και τα εξανθήματα!**



ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Λιμοντσέλο

Τι χρειαζόμαστε:

8 λεμόνια

1 λίτρο αλκοόλ

800 γρ. ζάχαρη

1200 γρ. νερό



Πως το κάνουμε:

1) Πλένουμε καλά τα λεμόνια. Κόβουμε και κρατάμε τις φλούδες τους και αφήνουμε στην άκρη το μέσα.

2) Σε βάζο που να τα χωράει, βάζουμε τις φλούδες και το οινόπνευμα (να τις καλύπτει όλες τις φλούδες). Το αφήνουμε έτσι για μία εβδομάδα.

3) Μετά από τη μια εβδομάδα, φτιάχνουμε το σιρόπι. Σε κατσαρόλιτσα βράζουμε το νερό με τη ζάχαρη για 5 λεπτά. Το αφήνουμε να κρυώσει εντελώς.

4) Σουρώνουμε το οινόπνευμα που έχει πλέον πάρει τη μυρωδιά και το χρώμα από τα λεμόνια και το προσθέτουμε στο σιρόπι. Το λιμοντσέλο μας είναι έτοιμο!

Τσιζ κέικ λεμόνι

Τι χρειαζόμαστε:

- 1 ½ πακέτο μπισκότα
- 120 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη
- 400 γρ. τυρί κρέμα
- 500 γρ. κρέμα γάλακτος
- 1 ζελέ λεμόνι
- 50 γρ. αμύγδαλα
- 1 μαρμελάδα λεμόνι



Πως το κάνουμε:

- 1) Τρίβουμε τα μπισκότα και τα αμύγδαλα στο μούλτι.
- 2) Τα ανακατεύουμε με το βούτυρο και τα στρώνουμε σε φόρμα 28 εκατοστών, με στεφάνι.
- 3) Ανάβουμε για λίγο το φούρνο και ψήνουμε για 5 λεπτά.
- 4) Χτυπάμε την κρέμα τυρί με την κρέμα γάλακτος στο μίξερ.
- 5) Διαλύουμε το ζελέ λεμόνι σε 1 φλ. του καφέ βραστό νερό.
- 6) Αφού κρυώσει ενσωματώνουμε στα χτυπημένα υλικά το ζελέ και ρίχνουμε την κρέμα πάνω από τα μπισκότα.
- 7) Βάζουμε στο ψυγείο για 3-4 ώρες.
- 8) Κατόπιν ρίχνουμε μαρμελάδα λεμόνι από πάνω και σερβίρουμε το γλυκό παγωμένο.

Μους λεμονιού

Συστατικά

220ml βραστό νερό

90 γρ. ζελέ σε σκόνη με γεύση λεμόνη

95 ml παγωμένο νερό

200 ml χυμό λεμονιού
(περίπου 1 ποτήρι νερού)

180 γρ. κρέμα γάλακτος
για σαντιγί



Τρόπος μαγειρέματος

1)Βάλε το νερό σε μια μέτρια κατσαρόλα να βράσει

2)Λιώσε το ζελέ στο ζεστό νερό ανακατεύοντας καλά

3)Πρόσθεσε το παγωμένο νερό και στη συνέχεια το χυμό λεμονιού

4)Βάλε το μείγμα στο ψυγείο να κρυώσει καλά, να αρχίσει να πήζει, αλλά να μην γίνει! Υπολόγισε περίπου 30 λεπτά

5)Χτύπησε σε ένα μεγάλο μπολ την κρέμα γάλακτος να γίνει σαντιγί και πρόσθεσε το ζελέ λεμονιού

6)Συνέχισε το χτύπημα να ομογενοποιηθεί το μείγμα και να πάρει ένα απαλό κίτρινο χρώμα. Περίπου 10 λεπτά.

ΠΟΙΗΜΑΤΑ-ΜΥΘΟΙ-ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ανέβηκα στη λεμονιά να κόψω ένα λεμόνι
κι η λεμονιά τσακίστηκε και μου έκοψε το
χέρι.

Δώσ μου το μαντηλάκι σου το
χρυσοκεντημένο
να δέσω το χεράκι μου που 'χω ματωμένο.



Λεμονιά ιδής και λεμόνια έχει, παιδιά θα κάμης
Λεμονιά ιδής και την κόφτης, η γυναίκα σου αποθαίνει.
Λεμονιά ιδής ξηρή, ζημιά σου 'εστί, η γυναίκα σου δεν τεκνοποιεί.
Λεμονιά έφαγες και τα οδόντια σου μουδιάζουν, τα παιδιά σου θα
κάμουν κακόν και εσύ θα φάγης ξυλιές

Το λεμόνι είναι ένα. Έλα κόρη μου μετά μένα



Τα λεμόνια είναι δυο, εβγα κόρη να σε διώ.
Τα λεμόνια είναι τρία, μαύρα μάτια, μαύρα
φρύδια.

Τα λεμόνια τέσσερα, γώ για σένα την έσειρα.
Τα λεμόνια είναι πέντε, άναψε κερι και φέγγε.
Τα λεμόνια έξι, άναψε κερι κι ας φέξει.

Τα λεμόνια εφτά εμάθαμεν τα και αυτά.
Τα λεμόνια είναι οχτώ, εμάθαμεν το και αυτό.
Τα λεμόνια είναι εννιά πήραμε γυναίκα νιά.

Τα λεμόνια είναι δέκα, πήρα έμορφη γυναίκα.

Τα λεμόνια έντεκα, πορπατεί λεβέντικα.

Τα λεμόνια δώδεκα πορπατεί' αρχοντικά.

Όταν παντρεύονταν έβαζαν στην κοπέλα ένα κλαδί λεμονιάς στο κεφάλι της το οποίο συμβόλιζε την αγνότητα της κοπέλας.

(Ο. Ελύτης:Μαρία-Νεφέλη- το αιώνιο στοίχημα)

Ότι μια μέρα θα δαγκάσεις μες στο νέο λεμόνι

και θα αποδεσμεύσεις

τεράστιες ποσότητες ήλιου

από μέσα του.



ΤΡΑΓΟΥΔΙΑ ΜΕ ΤΗ ΛΕΞΗ ΛΕΜΟΝΙ-ΛΕΜΟΝΙΑ

- Κοντούλα λεμονιά
- Λεμονάκι μυρωδάτο
- Μωρέ καλή μου λεμονιά
- Θα σου φανερωθώ λεμονάκι μου
- Νεραντζούλα φουντωμένη
- Του παραδείσου λεμονιά (Παντελής Θαλασσινός)
- Λεμόνι στην πορτοκαλιά (Νίκος Παπάζογλου)
- Κιτρολεμονιά Δημοτικό
- Σκίζω ριζω το λεμόνι
- Λεμόνι (Μπάμπης Ιωακειμίδης)
- Λεμονίτσα μου (Έφη Θώδη)



ΣΤΙΧΟΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΤΩΤΕΡΩΝ ΤΡΑΓΟΥΔΙΩΝ ΠΟΥ
ΚΑΝΟΥΝ ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΤΗΝ ΛΕΜΟΝΙΑ:

ΛΕΜΟΝΙ ΣΤΗΝ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ

Λεμόνι στην πορτοκαλιά, μωρό μου
είμαι στην αγκαλιά σου
σε μένα δίνεις τα φιλιά, μικρό μου
μα σ' άλλον την καρδιά σου

Φυσάει βοριάς απ' το νοτιά
κι όλα τα παίρνει πέρα
αγάπες, όνειρα, φιλιά, γλυκό μου
και σκοτεινιάζει η μέρα

Άλλο θα πει Χαλκιδική, μωρό μου
κι άλλο θα πει Χαλκίδα
αλλού μου έλεγες πως πας, γλυκό μου
μα εγώ αλλού σε είδα

Φυσάει βοριάς απ' το νοτιά
κι όλα τα παίρνει πέρα
αγάπες, όνειρα, φιλιά, γλυκό μου
και σκοτεινιάζει η μέρα

Καράβια εμείς δε θέλουμε γλυκό μου
για τα νησιά να πάμε
πάνω στο ήσυχο νερό, μικρό μου
όμορφα περπατάμε

Φυσάει βοριάς απ' το νοτιά
κι όλα τα παίρνει πέρα
αγάπες, όνειρα, φιλιά, γλυκό μου
και σκοτεινιάζει η μέρα

ΚΟΝΤΟΥΛΑ ΛΕΜΟΝΙΑ

Μωρη κοντού- μωρη κοντούλα λεμονιά,
Με τα πολλά λεμό- λεμόνια, Βησσανιώτισσα,
σε φίλησα κι αρρώστησα
και το γιατρό δε φώναξα.

Πότε μικρή, πότε μικρή μεγάλωσες;
Κι έγινες για στεφά- στεφάνι, Βησσανιώτισσα,
σε φίλησα κι αρρώστησα
και το γιατρό δε φώναξα.

Χαμήλωσε, χαμήλωσε τους κλώνους σου,
να κόψω ένα λεμό- λεμόνι, Βησσανιώτισσα,
Σε φίλησα κι αρρώστησα
και το γιατρό δε φώναξα.

Για να το στύ- για να το στύψω να το πιω,
να μου διαβούν οι πό- οι πόνοι, Βησσανιώτισσα,
σε φίλησα κι αρρώστησα
και το γιατρό δε φώναξα.

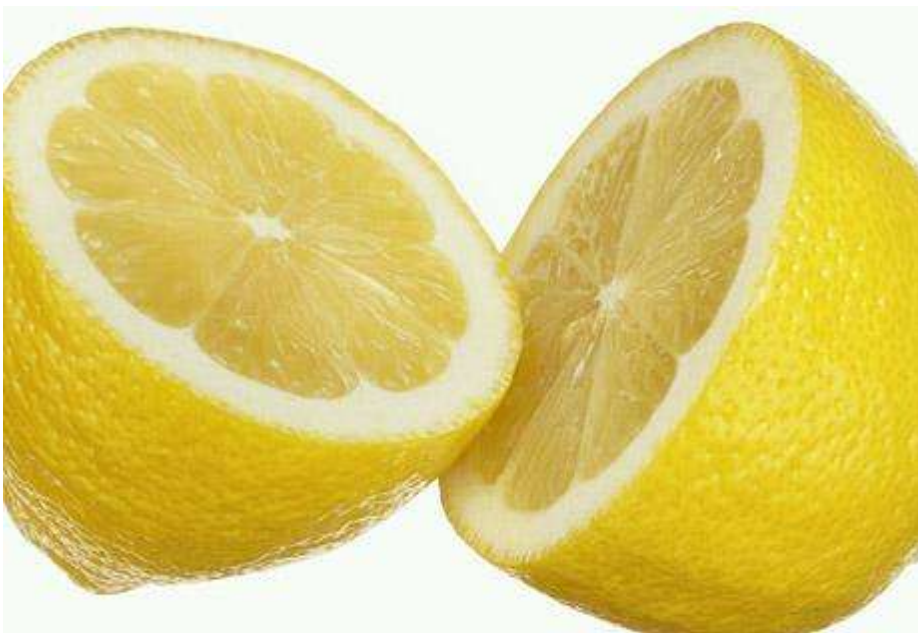
ΛΕΜΟΝΑΚΙ ΜΥΡΩΔΑΤΟ

Λε μωρέ λεμονάκι μυρωδάτο
Λεμονάκι μυρωδάτο
κι από περιβόλι αφράτο

Μη μώρε μη παραμυρίζεις τόσο
μη παραμυρίζεις τόσο και με κάνεις και νυχτώσω

Κι αν μωρέ κι αν θυμώσεις παληκάρι
κι αν θυμώσεις παληκάρι κάτσε νάβγει το φεγγάρι

Να μώρε να σε δω να σε γνωρίσω
να σε δω να σε γνωρίσω και να σε καλωσορίσω.



ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ

ΚΑΛΑΘΙ

1) Το υλικό και τα εργαλεία που θα χρειαστούμε: ένα λεμόνι πολύ σφικτό, 10-11 οδοντογλυφίδες, 1 μαχαίρι και το εργαλείο που βλέπετε.



2) Κοβουμε τη μια άκρη του λεμονιού σαν καπάκι

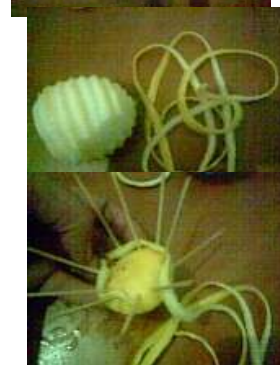


3) Καρφώνουμε τις οδοντογλυφίδες γύρω γύρω στις ίδιες αποστάσεις

4) Με το εργαλείο ξεφλουδίσματος κόβουμε γύρω γύρω το λεμόνι, με προσοχή όμως να μην μας σπάσει (κοπεί). Μέχρι να φτάσουμε στο τέλος του λεμονιού.



5) Το κορδόνι απο τη φλούδα είναι έτοιμο να πλέξουμε το καλαθάκι μας.



6) Σηκώνουμε την μια οδοντογλυφίδα και καρφισώνουμε την άκρη του κορδονιού, πλέκουμε γύρω γύρω μια μέσα μια έξω, μέχρι να τελειώσει το κορδόνι μας. Την άκρη την καρφωνουμε στην οδοντογλυφίδα που είναι πιο κοντά του

7) Εδώ είναι έτοιμο το καλαθάκι μας να το γεμίσουμε με μικρα φρούτα όπως π.χ. κεράσια! Μπορούμε επίσης να βάλουμε καραμέλες χωρίς το περιτύλιγμα π.χ. ζελεδάκια ή ότι άλλο φανταστούμε!



ΜΠΑΤΑΡΙΑ ΑΠΟ ΛΕΜΟΝΙ

Απαιτούμενα υλικά

5-6 λεμόνια

λαμπάκι led

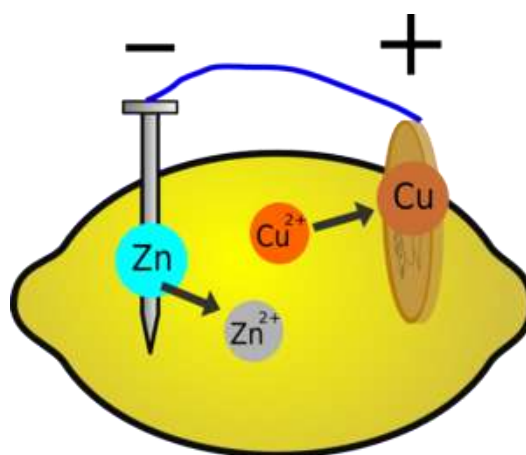
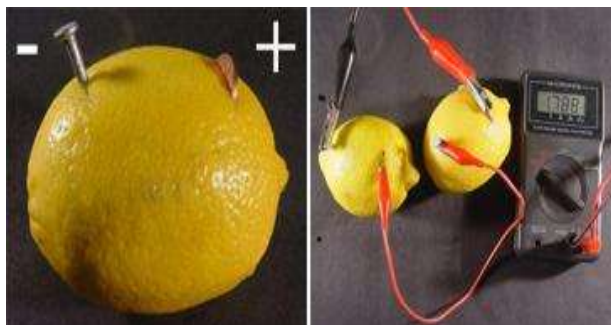
πολύμετρο (προαιρετικά)
κροκοδειλάκια (ανάλογα με τον αριθμό των λεμονιών που θα χρησιμοποιήσετε)

χάλκινα κέρματα (ανάλογα με τον αριθμό των λεμονιών που θα χρησιμοποιήσετε)

γαλβανιζέ καρφιά (ανάλογα με τον αριθμό των λεμονιών που θα χρησιμοποιήσετε)

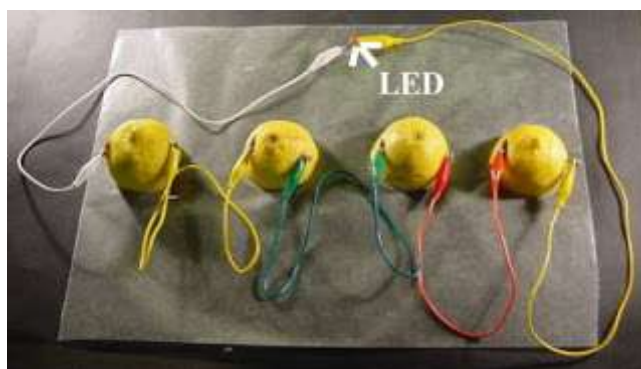
Απαραίτητη η παρουσία ενήλικα.

Τα υλικά για κυκλώματα και πειράματα ηλεκτρισμού, μπορείτε να βρείτε σε καταστήματα ηλεκτρονικών ή στο [Juniorscience GiftShop](#).



Πείραμα

Ένα πολύ γνωστό πείραμα, που όμως η επιτυχία του βασίζεται στις λεπτομέρειες... Επιλέξτε λεμόνια μεγάλα, φρέσκα και ζουμερά, καθώς ο χυμός τους παίζει το ρόλο του όξινου διαλύματος της μπαταρίας. Για να τρεμοπαίζει ένα λαμπάκι led θα χρειαστείτε περίπου 5 λεμόνια. Βυθίζουμε στα λεμόνια από ένα χάλκινο νόμισμα (Cu) και ένα καρφί γαλβανιζέ (Zn) και τα ενώνουμε με κροκοδειλάκια όπως στην εικόνα 1. Εάν θέλουμε μπορούμε να ελέγχουμε προσδευτικά την τάση της μπαταρίας μας με ένα πολύμετρο ή να συνδέσουμε απευθείας με το λαμπάκι, με τη σωστή πολικότητα (εικόνα 2).



ΕΝΑ ΙΔΙΑΙΤΕΡΟ ΓΕΓΟΝΟΣ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ

Η γιορτή των εσπεριδοειδών οργανώνεται για ακόμη μια φορά στην πόλη της Γαλλίας, με τις φοβερές κατασκευές να κάνουν και πάλι της εμφάνισή τους!

Η Μεντόν, που βρίσκεται στη Γαλλική Ριβιέρα, τιμά, κάθε χρόνο, τα πορτοκάλια και τα λεμόνια, τα οποία αποτελούν το βασικό προϊόν παραγωγής της, με τη συγκεκριμένη γιορτή.

Πάνω από 140 τόνοι χρησιμοποιήθηκαν για τη δημιουργία των τεράστιων παραστάσεων, στο πάρκο που χρησιμοποιείται για τη διεξαγωγή του φεστιβάλ. Το φετινό θέμα είναι «Ο γύρος του κόσμου σε 80 μέρες», με τα πιο γνωστά σύμβολα και μνημεία του κόσμου, να κατασκευάζονται από πορτοκάλια και λεμόνια. Η συγκεκριμένη εκδήλωση, είναι πολύ δημοφιλής, καθώς, πάνω από 280.000 άνθρωποι την επισκέπτονται κάθε χρόνο.



ΠΗΓΕΣ

ΕΓΚΥΚΛΟΠΑΙΔΕΙΑ ΠΑΠΥΡΟΣ ΛΑΡΟΥΣ
ΒΙΒΛΙΟ ΤΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ ΟΛΑ ΟΣΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΞΕΡΕΤΕ

WWW.KOOLNEWS.GR

WWW.SINTAGESPAREAS.GR

WWW.STIXOI.INFO

WWW.WIKIPEDIA.GR

WWW.ESHOP-ART.GR

WWW.TOVIMA.GR