

Δεν ήξερες, δεν ρώταγες!!!

Επιμέλεια: Άννα Αρσένη



Τα λουλούδια στην Ελληνική Μυθολογία

Η πλούσια Ελληνική Μυθολογία δεν θα μπορούσε βέβαια να μην περιλαμβάνει μύθους με αναφορές στα λουλούδια. Μερικοί από αυτούς είναι διάσημοι διεθνώς και μεταδόθηκαν προφορικά ή γραπτά μέσα στα βάθη των αιώνων.

• Ανεμώνη-Ανεμολούλουδο

Το όνομα του λουλουδιού συνδέεται με τον αρχαίο ερωτικό μύθο του Άδωνι και της Αφροδίτης. Ο μύθος είναι πολύ γνωστός. Ενέπνευσε μάλιστα και μεγάλους ποιητές όπως ο Οβίδιος και αρκετά αργότερα ο Σαίξπηρ να γράψουν ύμνους σ' αυτόν τον έρωτα. Εμείς θα αναφερθούμε στο σημείο εκείνο του μύθου που έχει σχέση με το λουλούδι. Σύμφωνα με το μύθο λοιπόν ο Άδωνις βγήκε για κυνήγι στο δάσος. Εκεί όμως τον παραφύλαγε ο θεός Άρης ο προηγούμενος εραστής της Αφροδίτης που ζήλευε τον Άδωνι αφού η Αφροδίτη τον παράτησε για τα μάτια του ωραίου νέου. Ο Άρης μεταμορφώθηκε σε άγριο κάπρο, επιτέθηκε στον Άδωνι και τον πλήγωσε θανάσιμα. Η Αφροδίτη άκουσε τα βογκητά του Άδωνι και έσπευσε να τον βρει. Όμως ήταν πια αργά.

Απαρηγόρητη η Αφροδίτη πήρε στην αγκαλιά της το άψυχο σώμα του αγαπημένου της και όπως λέγεται ράντισε με νέκταρ την πληγή. Και από το μείγμα που έκαναν το νέκταρ με το αίμα ξεπήδησε ένα όμορφο λουλούδι. Μόνο που η ζωή αυτού του λουλουδιού κρατάει λίγο. Όταν ο άνεμος φυσάει κάνει τα μπουμπούκια του φυτού να ανθίσουν και ύστερα ένα άλλο ανεμοφύσημα παρασέρνει τα πέταλα μακριά. Έτσι το λουλούδι αυτό ονομάστηκε ανεμώνη ή ανεμολούλουδο επειδή ο άνεμος βοηθάει την ανθοφορία του αλλά και την παρακμή του.

• Βάλαμο

Στην αρχαιότητα το χρησιμοποιούσαν σαν επουλωτικό στις πληγές που γινόντουσαν από τα σπαθιά, εξ ου κι η ονομασία του σπαθόχορτο. Στις ΗΠΑ, μετά από ένα πρόγραμμα του

ABC News τον Ιούνιο του 1997, το υπερικό έγινε το πιο δημοφιλές φυτό, το εναλλακτικό «πρόζακ» (Ladose), για την ήπια και μέτρια κατάθλιψη. Χρησιμοποιείται επίσης σαν αντισπασμωδικό και βελτιωτικό της ποιότητας του ύπνου σε αϋπνίες. Ήδη, το 1994 στη Γερμανία, συνταγογραφήθηκαν συνταγές για 20 εκατομμύρια ασθενείς. Μόνο στη Μοντάνα των ΗΠΑ καλλιεργούνται σήμερα 500.000 στρέμματα φυτού.

Γεωγραφία

• Τορίνο

Το Τορίνο ή Τουρίνο είναι πόλη της Ιταλίας, πρωτεύουσα του Πεδεμόντιου και της ομώνυμης επαρχίας, με πληθυσμό της ευρύτερης μητροπολιτικής περιοχής περίπου 1.700.000 κατοίκους. Ο πληθυσμός του δήμου του Τορίνο ανέρχεται σε 1.100.000 περίπου εκ των οποίων 100.000 περίπου είναι αλλοδαποί, ενώ οι φοιτητές αγγίζουν τους 50.000.

Είναι κτισμένο σε πεδιάδα στους πρόποδες των Άλπεων και βρίσκεται 138 χλμ. δυτικά από το Μιλάνο. Ένα μεγάλο μέρος της πόλης βρέχεται κυρίως από τον ποταμό Πάδο, πέρα από τον οποίο βρίσκονται οι λόφοι με τα ακριβά προάσια. Τα μέρη της πόλης εκατέρωθεν του ποταμού, συνδέονται μεταξύ τους με μεγάλες, πέτρινες γέφυρες, από τις οποίες μπορεί κανείς να θαυμάσει το φυσικό κάλος του ποταμού, τις πάπιες, τα τουριστικά ποταμόπλοια, κωπηλατικούς αγώνες κλπ. Άλλα ποτάμια που βρέχουν την πόλη είναι ο Στούρα ντι Λάντσο, ο Σανγκόνε και η Ντόρα Ριπάρια.

Το Τορίνο διαθέτει 51 πάρκα, το μεγαλύτερο των οποίων είναι το Πάρκο Πελερίνα με έκταση άνω των 800 χιλιάδων τετραγωνικών μέτρων ενώ το γνωστότερο είναι το Πάρκο Βαλεντίνο. Το πάρκο αυτό διατρέχει αρκετά χιλιόμετρα από το ανατολικό άκρο της πόλης μέχρι το κέντρο της και είναι γεμάτο πράσινο, λουλούδια, δέντρα κλπ. Μέσα στο πάρκο, το οποίο διασχίζεται από τον Πάδο, υπάρχει ένα πιστό αντίγραφο μεσαιωνικού κάστρου (χτίστηκε τον 19ο αιώνα) το οποίο είναι ανοιχτό στο κοινό, υπάρχει το περίφημο εστιατόριο San



οι συνταγές της παρέας

Σπανακοτυροπιτάκια

Υλικά: 1/2 κιλό ζύμη σφολιάτα ή 24 έτοιμα φυλλαράκια σφολιάτας - για τη γέμιση - 800 γρ. σπανάκι 300 γρ. τυρί φέτα τριμμένο 8 κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα 1/2 κούπας άνηθο ψιλοκομμένο 1/2 κούπας μαϊντανό ψιλοκομμένο - 1/4 κούπας κρέμα γάλακτος ή γάλα εβαπορέ 4 αυγά ελαφρά χτυπημένα αλάτι - πιπέρι - 2 κούπες μπεσαμέλ σφικτή 2 αυγά ελαφρά χτυπημένα - για τη μπεσαμέλ 2 κούπες γάλα 5 κουταλιές αλεύρι για όλες τις χρήσεις 4 κουταλιές βούτυρο - αλάτι - πιπέρι άσπρο - λίγο μοσχοκάρυδο



Εκτέλεση: Ετοιμάστε τη γέμιση. Καθαρίστε και πλύντε το σπανάκι. Κόψτε το σε κομμάτια και πασπαλίστε το με λίγο αλάτι, τρώψτε το με τα χέρια σας καλά, να μαραθεί. Πατήστε και στήψτε το μέσα στις χούφτες λίγο-λίγο, να φύγει το πιο πολύ από το νερό του. Βάλτε το σ' ένα μπολ, ρίξτε κι ανακατέψτε τα υπόλοιπα υλικά της γέμισης. Ανοίξτε τη σφολιάτα σε φύλλο με πάχος 3 χιλ. και κόψτε φυλλαράκια με διάμετρο 12 εκ. Στρώστε τα φυλλαράκια στις υποδοχές ειδικού ταψιού για μικρά ταρτάκια. Βάλτε από μια γεμάτη κουταλιά γέμιση σε κάθε ταρτάκι. Στο στάδιο αυτό μπορείτε να τα διατηρήσετε κλεισμένα ερμητικά σε πλαστική σακούλα, στην κατάψυξη. Όταν πρόκειται να τα ψήσετε, ετοιμάστε 2 κούπες μπεσαμέλ σφικτή, ανακατέψτε τη με τ' αυγά και βάλτε από δύο κουταλιές σε κάθε ταρτάκι σκεπάζοντας τη γέμιση. Ψήστε τα σπανακοπιτάκια σε φούρνο 180 βαθμούς Κελσίου, 45' περίπου. Με την ίδια γέμιση, ανακατεύοντάς την με την μπεσαμέλ, μπορείτε να φτιάξετε φλογέρες, χρησιμοποιώντας έτοιμο ή σπιτικό φύλλο. Αλείφοντας με λάδι, ενδιάμεσα στρώστε τα φύλλα δύο-δύο και κόψτε τα σε μακριές λωρίδες με πλάτος 16 εκ. Βάλτε στη μια άκρη κάθε λωρίδας μια κουταλιά γέμιση, διπλώστε τις δύο μακριές πλευρές επάνω από τη γέμιση, αλείψτε με λάδι και τυλίξτε σε ρολό. Αραδιάστε τις φλογέρες σε ταψάκι, αλείψτε τις επιφάνειες με λάδι και ψήστε τις στους 180 βαθμούς Κελσίου, 45' περίπου. Χρειάζεσθε 500 γρ. φύλλα και μία κούπα λάδι.

για τη μπεσαμέλ Βράστε το γάλα. Σε μικρή κατσαρόλα λιώστε το βούτυρο. Ρίξτε μέσα το αλεύρι και σοτάρετέ το 5'. Ρίξτε μεμιάς το ζεστό γάλα ανακατεύοντας ζωηρά. (Εάν σβολιάσει το αλεύρι, περάστε τη σάλτσα από λεπτή σίτα). Ανακατέψτε τη σάλτσα σε χαμηλή φωτιά, ώσπου να πήξει. Κατεβάστε την από τη φωτιά, ρίξτε κι ανακατέψτε λίγο αλάτι, λίγο άσπρο πιπέρι και αν θέλετε, λίγο μοσχοκάρυδο.

Η συνταγή περιλαμβάνεται στο βιβλίο "Ελληνική Κουζίνα Μαγειρική".

Giorgio, η Βοτανική Σχολή κλπ.

Το κλίμα είναι ηπειρωτικό, με κρύους χειμώνες (συχνά η θερμοκρασία είναι υπό το μηδέν) και ζεστά καλοκαίρια με πολύ υγρασία.

Οι ντόπιοι είναι ευγενικοί αλλά εσωστρεφείς και προσεκτικοί στη δημιουργία φιλικών σχέσεων, πέραν των τυπικών της καθημερινότητας.

Η πόλη διαθέτει αεροδρόμιο (Sandro Pertini - Caselle), έχει 3 σιδηροδρομικούς σταθμούς για το κοινό, ενώ διαθέτει δίκτυο τραμ και μετρό.

Απίστευτα

· Η πρώτη διαφήμιση προφυλακτικών εμφανίστηκε στο περιοδικό "Τάτλερ", στο τεύχος της 12ης Μαΐου του 1709. Η τότε ονομασία τους ήταν "μηχανές που προστατεύουν από τα τραύματα της αγάπης".

· Η υψηλότερη θερμοκρασία που έχει καταγραφεί είναι 57,8 βαθμοί Κελσίου. Μάλιστα, σημειώθηκε δύο φορές: στις 13 Σεπτεμβρίου του 1922, στην Αλ Αζίζια της Λιβύης, και στις 11 Αυγούστου του 1933, στο Σεν Λούις του Μεξικού.

· Η χαμηλότερη θερμοκρασία που σημειώθηκε ποτέ στη γη είναι -89,2 βαθμούς Κελσίου (Ανταρκτική 1983)

· Η χειραψία παλιά γινόταν για να δείχνει κανείς πως είναι άοπλος!

· Κάθε 30 δευτερόλεπτα κατατίθεται μία μήνυση στις ΗΠΑ.

· Κάθε στιγμή το 70% των οδηγών του κόσμου υπερβαίνουν το όριο ταχύτητας!

· Κατά τον Μεσαίωνα, τα ζώα δικάζονταν ακόμη και με την ποινή του θανάτου. Το 1386, ένα γουρούνι καταδικάστηκε σε απαγχονισμό (και αφού νωρίτερα του είχαν κόψει τα πόδια), με το αιτιολογικό της δολοφονίας ενός κοριτσιού. Πριν την εκτέλεση, είχαν ντύσει το γουρούνι με τα ρούχα του θύματος.

· Μαφία (MAFIA) σημαίνει: Morte Allafrancia Italia Anela, δηλαδή: Θάνατος στη Γαλλία είναι της Ιταλίας ο πόνος!

· Με εξαίρεση τις σημαίες της Ελβετίας και του Βατικανού που είναι τετράγωνα, οι σημαίες όλων των άλλων χωρών είναι ορθογώνιες παραλληλόγραμμες.

Παροιμία της ημέρας: Έβαλε την αλεπού να φυλά τα πρόβατα.