

ΕΛΕΝΗ ΒΟΥΔΟΥΡΗ



Το Σταφύλι

ο βασιλιάς των φρούτων

Γνώσεις • Δραστηριότητες • Συνταγές
Εργασίες • Χαρτοκοπτική • Αυτοκόλλητα



Εικόνες: Εύα Καραντινού



εκδόσεις
ΑΓΚΥΡΑ

Αφιερωμένο στη μητέρα μου Σοφία.

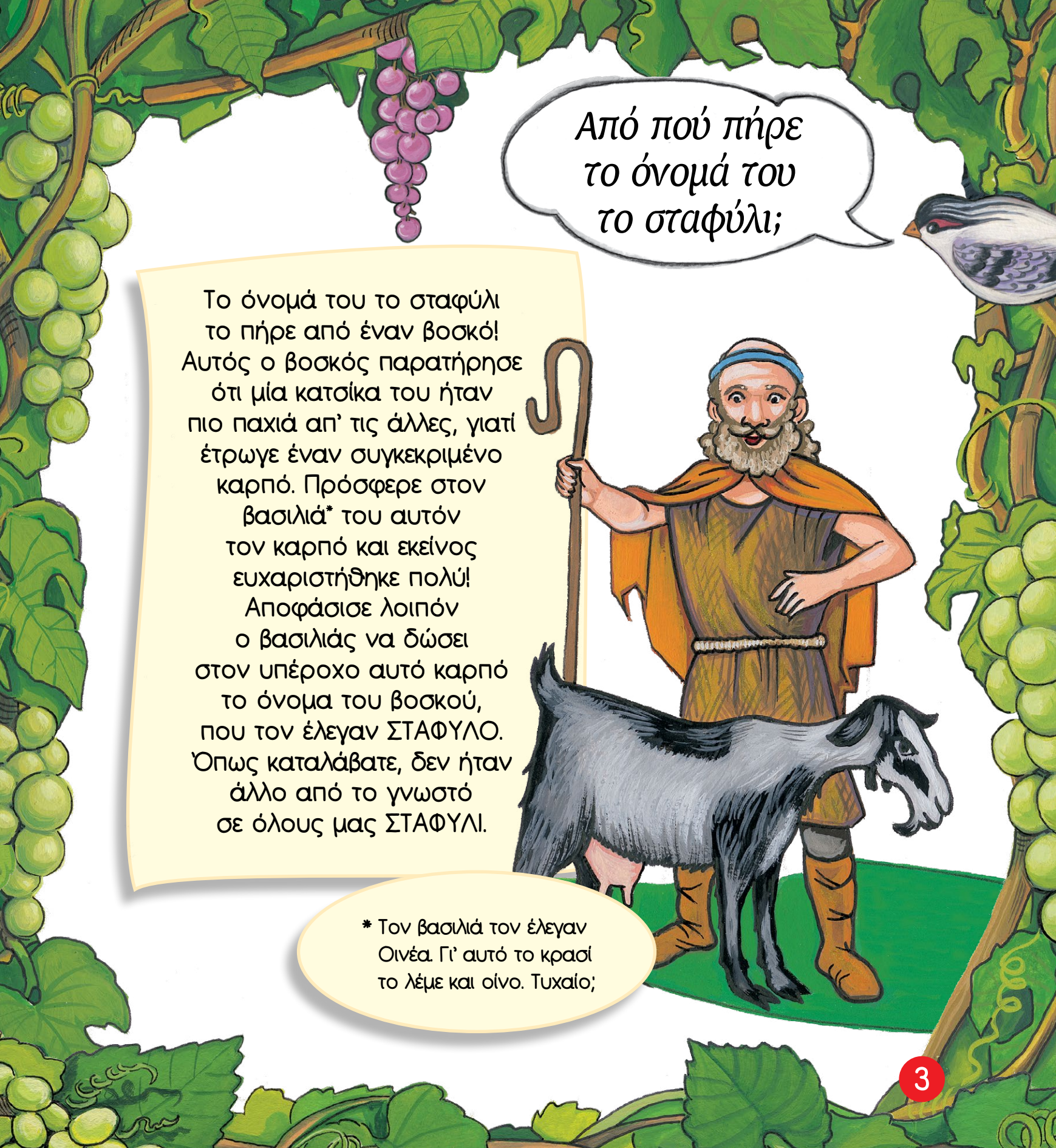
Διορθώσεις: Νέστορας Χούνος
Μακέτα εξωφύλλου - Σελιδοποίηση: Ευθύμης Δημουλάς

© 2016 ΕΚΔΟΣΕΙΣ «ΑΓΚΥΡΑ» Δ.Α. ΠΑΠΑΔΗΜΗΤΡΙΟΥ Α.Β.Ε.Ε.
Λάμπρου Κατσώνη 271 & Γεωργίου Παπανδρέου - Άγιοι Ανάργυροι, Τ.Κ. 13562
Τηλ.: 210 2693800-4 • Fax: 210 2693806-7
Κεντρικό κατάστημα: ΑΓΚΥΡΑ-ΠΟΛΥΧΩΡΟΣ, Σόλωνος 124 - Αθήνα, Τ.Κ. 10681
Τηλ.: 210 3837667 • Fax: 210 3837066
e-mail: info@e-agyra.gr • www.e-agyra.gr

ISBN: 978-960-547-238-2

Χώρα προέλευσης: Ελλάδα

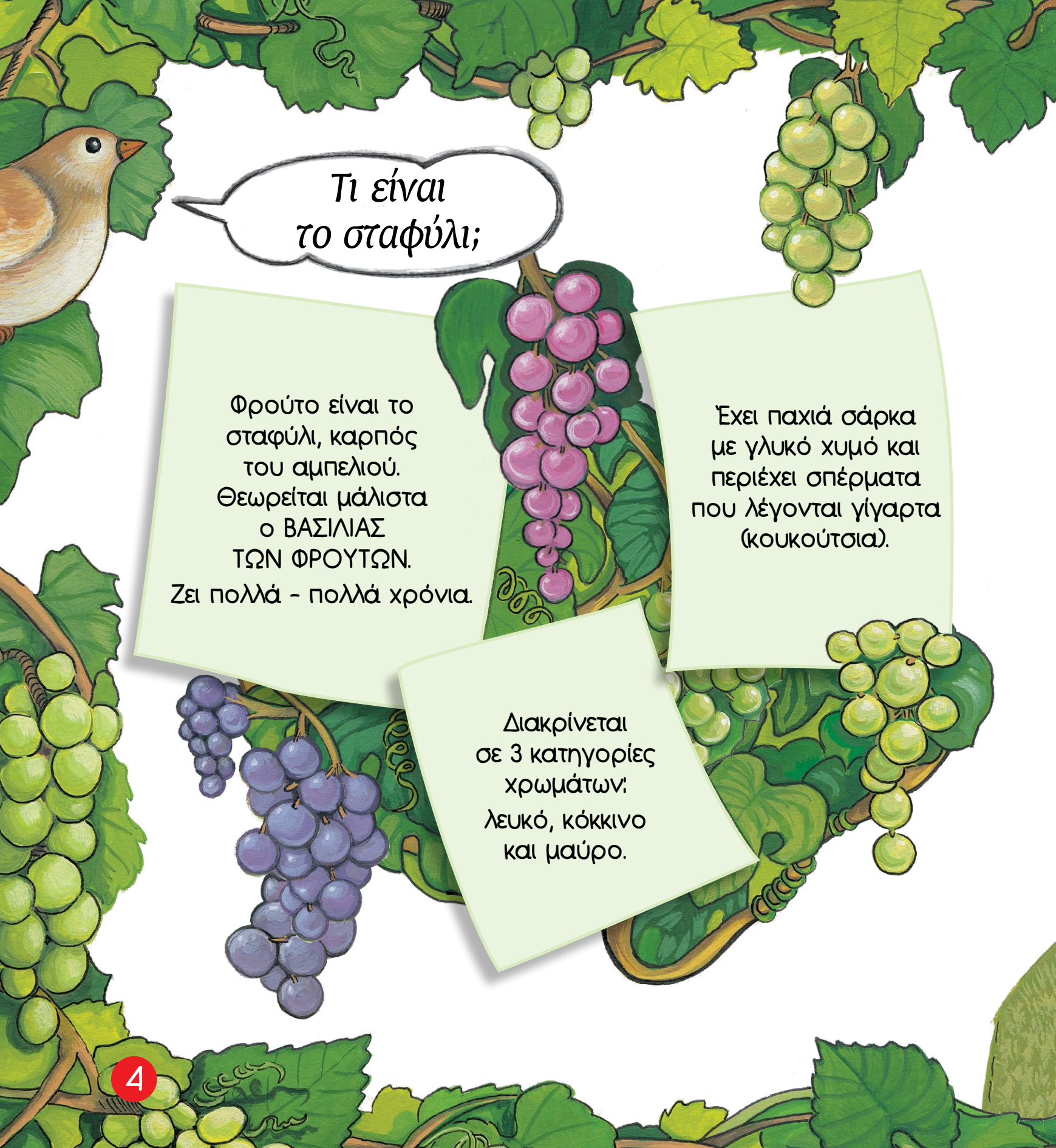
Απαγορεύεται η αναπαραγωγή μέρους ή όλης της έκδοσης, η μεταφορά σε οποιοδήποτε ηλεκτρονικό αποθηκευτικό σύστημα ή αναμετάδοση με οποιασδήποτε μορφής ηλεκτρονικά, μηχανικά, φωτοτυπικά ή άλλα μέσα, χωρίς την προηγούμενη γραπτή άδεια του εκδότη. Ν. 2121/1993, καθώς και κανόνες του Διεθνούς Δικαίου που ισχύουν και στην Ελλάδα.



Από πού πήρε
το όνομά του
το σταφύλι;

Το όνομά του το σταφύλι
το πήρε από έναν βοσκό!
Αυτός ο βοσκός παρατήρησε
ότι μία κατσίκα του ήταν
πιο παχιά απ' τις άλλες, γιατί
έτρωγε έναν συγκεκριμένο
καρπό. Πρόσφερε στον
βασιλιά* του αυτόν
τον καρπό και εκείνος
ευχαριστήθηκε πολύ!
Αποφάσισε λοιπόν
ο βασιλιάς να δώσει
στον υπέροχο αυτό καρπό
το όνομα του βοσκού,
που τον έλεγαν ΣΤΑΦΥΛΟ.
Όπως καταλάβατε, δεν ήταν
άλλο από το γνωστό
σε όλους μας ΣΤΑΦΥΛΙ.

* Τον βασιλιά τον έλεγαν
Οινέα. Γι' αυτό το κρασί
το λέμε και οίνο. Τυχαίο;



Τι είναι
το σταφύλι;

Φρούτο είναι το
σταφύλι, καρπός
του αμπελιού.
Θεωρείται μάλιστα
ο ΒΑΣΙΛΙΑΣ
ΤΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ.
Ζει πολλά - πολλά χρόνια.

Έχει παχιά σάρκα
με γλυκό χυμό και
περιέχει σπέρματα
που λέγονται γίγαρτα
(κουκούτσια).

Διακρίνεται
σε 3 κατηγορίες
χρωμάτων:
λευκό, κόκκινο
και μαύρο.



Τα σταφύλια
είναι όλα ίδια;

Υπάρχουν πολλές ποικιλίες σταφυλιών. Στην Ελλάδα περίπου 230. Κάποιες από αυτές είναι το ροζακί, το σαββατιανό, το αυγουλάτο, το μοσχάτο, ο σιδερίτης κ.ά. Από αυτές τις ποικιλίες άλλες τις κάνουμε κρασί, άλλες τις τρώμε και άλλες γίνονται σταφίδα, όπως η κορινθιακή σταφίδα και η σουλτανίνα.



Για να φτιάξουμε τη σταφίδα απλώνουμε τα σταφύλια πάνω σε ειδικά πανιά στο ύπαιθρο και τα αφήνουμε 10-12 μέρες να στεγνώσουν. Αυτές οι εκτάσεις ονομάζονται «ξηραντήρια».

