

Citrus limon

Κιτρέα η λεμονέα

κοινώς: λεμονιά

ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ: ΚΑΤΑΓΩΓΗ

Η λεμονιά ανήκει στην ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ: *Rutaceae* (Ρουτίδες), δηλαδή σε αυτά που λέμε ΞΙΝΑ, ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ.

Εσπερία είναι η καθ' ημάς Δύση (π.χ. Ιταλία, Ισπανία). Γνωστά είναι τα μήλα των Εσπερίδων.



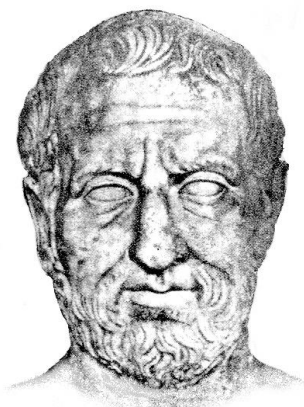
el.wikipedia.org

Στο ψηφιδωτό αυτό ο Ηρακλής με εντολή του Ευρυσθέα, κλέβει τα χρυσά μήλα (δώρο της Γης για τον γάμο του Δία με την Ήρα) από τον Κήπο των Θεών, στη χώρα του Άτλαντα, όπου τα φύλαγαν οι νύμφες Εσπερίδες και ο δράκος Λάδωνας.

ΚΑΜΙΑ ΣΧΕΣΗ όμως δεν έχει η Δύση με την καταγωγή των Εσπεριδοειδών!!

Καταγωγή Εσπεριδοειδών: από νότιες τροπικές περιοχές της κεντρικής και ανατολικής Ασίας (Ινδία και ανατολικότερα) και όχι από την Εσπερία, δηλαδή τη Δύση. Η λεμονιά πιθανώς κατάγεται από τις υποτροπικές περιοχές της ΝΑ Ασίας. Στην Ελλάδα η λεμονιά έγινε γνωστή πιθανώς την εποχή του Διοσκουρίδη (1^{ος} αιώνας μ.Χ.).

Ο ΠΡΩΤΟΣ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΕΙ ΤΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ ΣΤΗ ΔΥΣΗ: ο φιλόσοφος Θεόφραστος, φίλος και μαθητής του Αριστοτέλη, διάδοχός του στη διοίκηση της Περιπατητικής Σχολής, φιλόσοφος, συγγραφέας των έργων “Περί Φυτών Ιστορίαι” και “Περί Φυτών Αιτιών”, ιδρυτής του πρώτου Βοτανικού Κήπου στον κόσμο και πατέρας της Βοτανικής Επιστήμης, δηλαδή της επιστημονικής Φυτολογίας.



ΘΕΟΦΡΑΣΤΟΣ

ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ: ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Δένδρα βραχύσωμα, με όχι βαθύ ριζικό σύστημα. Χαρακτηρίζονται από παρουσία αδενόμορφων μικρών θυλάκων κάτω από την επιδερμίδα ή μέσα στον φλοιό όλων των φυτικών μερών. Οι αδένες είναι γεμάτοι εύοσμα αιθέρια έλαια.

Κορμός λείος, ξύλο σκληρό, κλαδιά συνήθως αγκαθωτά.

Φύλλα απλά, μεγάλα, δερματώδη, βαθυπράσινα, ωσειδή, ελλειψοειδή ή λογχοειδή. Διατρέχονται από εκκριτικούς σωλήνες γεμάτους με αιθέριο έλαιο. Σε πολλά είδη πάνω στο μίσχο του φύλλου σχηματίζονται δυο φυλλοειδή πτερύγια, αλλά αυτό δεν ισχύει στη **λεμονιά** και στην κιτριά κι έτσι ξεχωρίζουν από τα υπόλοιπα εσπεριδοειδή.

Καρπός ράγα σφαιρική, ωσειδής η αχλαδόμορφη (στη **λεμονιά** ωσειδής). Χρώμα ωχροπράσινο ως πορτοκαλοκόκκινο (στη **λεμονιά** από ωχροπράσινο έως κίτρινο). Διαίρειται σε 8-15 χώρους (φέτες, φελιά ή εσπερίδια). **Πλούσιος σε βιταμίνες A, B, C.**

Ο χυμός τους έχει εξαιρετικές διουρητικές ικανότητες, αποτελεί καλό φάρμακο για τις νεφρικές και ηπατικές παθήσεις, βελτιώνει τις περισταλτικές κινήσεις των εντέρων. Είναι χωνευτικός, αντιτοξικός, αντιοξειδωτικός, αντιλοιμώδης.

Άνθη λευκά, εύοσμα.

ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ: ΧΡΗΣΕΙΣ

Χάρη στην ύπαρξη ελαιοφόρων αδένων, που παράγουν αιθέρια έλαια, δίνουν ως προϊόντα: κολόνιες, αρώματα, σαπούνια, liqueurs, ανθόνερο (ιδανικό για τα αμυγδαλωτά των νησιών μας), γλυκά κουταλιού, μαρμελάδες, κομμάτια αποξηραμένα.

Χρησιμοποιούνται αυτούσια τα αιθέρια έλαιά τους και πολλές άλλες φαρμακευτικές τους ουσίες.

Χάρη στα αιθέρια έλαια συμμετέχουν στην παρασκευή άλλων ποτών, ροφημάτων, αρτοποιημάτων (π.χ. cakes), στη μαγειρική.

Οι χυμοί τους πίνονται νωποί, κονσερβοποιημένοι ή ως σιρόπια.

Άνθη κυρίως νεραντζιάς και δευτερευόντως πορτοκαλιάς ή λεμονιάς, συνηθίζονται στο κεφάλι και στο νυφικό των νυφών: ΑΠΟΤΕΛΟΥΝ ΣΥΜΒΟΛΟ ΑΓΝΟΤΗΤΑΣ, ΗΡΕΜΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΓΩΝΙΑ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΝΥΚΤΑΣ

ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ: ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

Το κλίμα είναι ο καθοριστικός παράγοντας της εσπεριδοφυτείας (θερμοκρασιακό εύρος: 0° - 40° C). Καλλιεργούνται σε ζώνη 35° βόρεια και νότια του Ισημερινού. Η λεμονιά, όπως και η κιτριά είναι τα ευπαθέστερα στο ψύχος εσπεριδοειδή.

Από παλιά ήταν γνωστή η ευπάθεια των εσπεριδοειδών στις χαμηλές θερμοκρασίες και παίρνονταν μέτρα:

- Ερρίκος Δ' (1553-1610): Ίδρυσε και εμπλούτισε το θερμοκήπιο των ανατόρων του Κεραμεικού (Παρίσι) με όλα τα έως τότε γνωστά είδη και ποικιλίες του γένους *Citrus*.
- Λουδοβίκος ΙΔ' (1638-1715): Ίδρυσε τον σκεπαστό εσπεριδιώνα (orangerie) των Βερσαλλιών.
- Σε πολλά νησιά μας, τα εσπεριδοειδή καλλιεργούνται σε περιτοιχισμένους κήπους ή κήπους φραγμένους με καλάμια ή κυπαρίσσια.
- **ΚΑΜΠΟΣ ΧΙΟΥ:** Εισαγωγή από Γενοβέζους τον 15^ο αιώνα (λεμονιές, πορτοκαλιές) - μαρτυρίες από το 1542. Χαρακτηριστικές οι καλλιέργειες σε περιτοιχισμένους χώρους:



greekhotels.gr

- Νάξος: Υπήρχε λεμονιά φυτεμένη από τους Ιησουίτες το 1626, η οποία αποξηράνθηκε το 1872 κατόπιν προσβολής από κομμύση.

- Για την εξάπλωση της καλλιέργειας της **λεμονιάς** γνωρίζουμε ότι τον 11^ο-15^ο αιώνα μεταφέρθηκε από τους Άραβες στην Ισπανία. Το 1493 μεταφέρθηκε από τον Κολόμβο στην Αϊτή και από εκεί στη Φλόριντα.