

«Γεύσεις της αρχαίας Ελλάδας και του σύγχρονου κόσμου»



**Εργασία μαθητών/τριών του Στ΄2
για το σχολικό έτος 2013-2014**
Υπεύθυνη εκπαιδευτικός: Καλλιπολίτη Στυλιανή

Εισαγωγικό σημείωμα

Αφορμή για την ενασχόλησή μας με τις διατροφικές συνήθειες των Αρχαίων Ελλήνων, αποτέλεσε ένα απόσπασμα του βιβλίου της Γλώσσας Στ' δημοτικού, α' τεύχος, σελ.51, «Γάρος, το κέτσαπ των Αρχαίων».

Διατυπώθηκαν κάποιες ερωτήσεις-απορίες απ' τους μαθητές/τριες και αποφασίσαμε να κάνουμε μια έρευνα για να τις λύσουμε. Στην επέκταση αυτού του θέματος, συνδέσαμε τη διατροφή των αρχαίων με τη διατροφή των σύγχρονων Ελλήνων και ερευνήσαμε τις διατροφικές συνήθειες άλλων λαών της γης, κυρίως τις «περίεργες» και ασυνήθιστες για μας συνταγές των άλλων ηπείρων.

Η έρευνά μας συμπληρώθηκε με ένα ερωτηματολόγιο, στο οποίο συμμετείχαν «μικρά και μεγάλα παιδιά»!, όπου εξέφραζαν την επιθυμία τους να δοκιμάσουν κάποια από αυτά τα ασυνήθιστα για τους έλληνες εδέσματα.

Αντλώντας πληροφορίες από το διαδίκτυο και από τα βιβλίο «Αρχαία Ελληνική Διατροφή», εκδ. Κάδμος, της Κων/νας Παπαζήση, απαντήσαμε, όσο καλύτερα μπορούσαμε, στα εξής:

- ☞ *Ασχολήθηκαν οι Αρχαίοι Έλληνες με τη διατροφή;*
- ☞ *Τι έτρωγαν; Πώς έτρωγαν; Πώς μαγείρευαν; Τι έπιναν;*
- ☞ *Ποιες οι ομοιότητες και ποιες οι διαφορές της διατροφής τους με τη σημερινή;*
- ☞ *Ποιες είναι οι διατροφικές συνήθειες άλλων λαών του κόσμου, εντελώς διαφορετικές από τις δικές μας;*

Ασχολήθηκαν οι Αρχαίοι Έλληνες με τη διατροφή;

Οι Έλληνες υπήρξαν οι πρωτοπόροι στο θέμα της διατροφής.

Ο **Πυθαγόρας** θεωρείται ως ο πρώτος διατροφολόγος παγκοσμίως. Υποστήριξε πως το κρέας και τα παράγωγά του έχουν μεγάλη ποσότητα τοξινών, γι' αυτό πρέπει να καταναλώνει ο άνθρωπος μικρές ποσότητες (θεωρία της σύγχρονης διατροφολογίας).

Ο **Λουκιανός** είχε γράψει ειδικό σύγγραμμα για τη μακροζωία με τίτλο: «Οι Μακρόβιοι» και υποστήριξε την κατανάλωση όσπριων, ψαριών, λαχανικών, ξηρών καρπών και ελάχιστων άπαχων κρεατικών.

Ο **Ιπποκράτης** έγραψε τρία βιβλία: «Διαιτητική-Θεραπευτική», «Περί τροφής», «Περί υγιεινής και ασκήσεων».

Ο **Γαληνός** έγραψε το «Περί των εν τροφαίς δυνάμεων».

Υπήρχαν και «ειδικότητες» στην Αρχαία Ελλάδα, όπως:

Διαιτολόγοι: Γαληνός, Ιάμβλιχος, Αθήναιος, Πυθαγόρας, Ιπποκράτης, Λουκιανός, Αέτιος.

Ζωολόγοι-Ιχθυολόγοι: Αγαθοκλής, Αιλιανός, Αλέξανδρος.

Βιολόγοι: Αναξίμανδρος, Ίππων, Βόλος.

Βοτανολόγοι: Διοσκουρίδης, Διοκλής, Καρύστιος, Πάμφιλος, Χρύσιππος.

Τι έτρωγαν; Πώς τα μαγείρευαν;

- Είχαν μια μεγάλη ποικιλία φαγητών. Βασικά όμως ήταν **ιχθυοφάγοι**. Το γνώριμο γεύμα του Αρχαίου Έλληνα ήταν μια ποικιλία θαλασσινών, μαλάκιων, στρειδιών και ψαριών με συνοδευτική σαλάτα από λαχανικά.
- Τα θαλασσινά που προτιμούσαν περισσότερο ήταν η σαρδέλα, το σκουμπρί, ο κολιός, η γόπα, η μαρίδα, τα καλαμάρια και οι σουπιές. Τα έτρωγαν βραστά, ψητά, στη σχάρα, τηγανιτά και μαρινάτα.
- Από **κρέατα** έτρωγαν κοτόπουλα, χοιρινά, διάφορα κυνήγια, αρνιά, κατσίκια και σπάνια μοσχαρίσιο κρέας. Τα έτρωγαν στη σχάρα, στη γάστρα, βραστά ή τηγανιτά. Όσα τεμάχια κρέατος δεν ήταν ιδιαίτερα εμφανίσιμα, τα έκαναν σούπια ή λουκάνικα. Κρέας έτρωγαν μια φορά την εβδομάδα και στις δημόσιες ή ιδιωτικές γιορτές.
- Ο Αθήναιος, στους «Δειπνοσοφιστές», μας πληροφορεί ότι οι Αρχαίοι πρόγονοί μας ήταν φανατικοί **«ψωμάδες»**. Κατασκεύαζαν πάνω από 70 είδη ψωμιού. Από το 10.000π.Χ. ως το 900μ.Χ. οι Έλληνες έτρωγαν ψωμί από ζέα ή ζειά. Πρόκειται για ένα δημητριακό διαφορετικό από το σιτάρι. Η ζέα περιείχε άφθονες βιταμίνες και πολλά ιχνοστοιχεία συν το αμινοξύ «Λυσίνη», πολύτιμο συστατικό για τον οργανισμό μας, που σήμερα το παίρνουμε ως συμπλήρωμα διατροφής. Ενδεικτικά αναφέρουμε πως ο Μέγας Αλέξανδρος, έτρεφε τη στρατιά του μόνο με ζέα.

Μερικά από τα είδη ψωμιού που κατανάλωναν ήταν παρασκευασμένα από κριθάρι, σιμιγδάλι, πίτυρο, σουσάμι και ο άρτος με προζύμι. Πολλές φορές τα ψωμιά περιείχαν τυρί, ελιές, κρέας και ξηρούς καρπούς. Το εορταστικό ψωμί ήταν ο «καρυός ζυμίτης», ψωμί με προζύμι και καρύδια, τον οποίο θεωρούσαν πιο υγιεινό.

Σχετικά με τον τρόπο ψησίματος, υπήρχε:

- Ο εγκρύφιος άρτος (ψωμί ψημένο στη χόβολη)
- Ο καμινίτης άρτος (ψωμί φουρνιστό)
- Ο κλιβανίτης άρτος (ψωμί φουρνιστό φόρμας)
- Ο εσχαρίτης άρτος (ψωμί ψημένο στη σχάρα)
- Ο από τηγάνου (ψωμί τηγανισμένο)
- Ο άζυμος ο σποδίτης (ψωμί που ψηνόταν πάνω σε καυτές πέτρες)

Έτρωγαν **όσπρια και λαχανικά** σχεδόν καθημερινά, είτε σκέτα, είτε ως συμπλήρωμα κρεάτων ή ψαριών. Τα ρεβίθια, τα φασόλια, οι φακές, τα μπιζέλια, η φάβα, τα λάχανα, τα μανιτάρια, τα κολοκύθια, οι αγκινάρες, τα σπαράγγια, οι τσουκνίδες, οι πιπεριές, ήταν από τα «πιάτα» που θα έβρισκε κάποιος εάν επισκεπτόταν ένα σπίτι την ώρα του φαγητού.

Ως **σαλάτες** έτρωγαν κρεμμύδια, αγγούρια, ρεπάνια, μαρούλια, παντζάρια, ρόκα, ελιές στην άλμη ή τσακιστές. Για να τα νοστιμίζουν χρησιμοποιούσαν λάδι, αλάτι, πιπέρι, ξίδι, δυόσμο, σέλινο, μάραθο, σκόρδο, ρίγανη, κύμινο, κάπαρη, κόλιανδρο, μαϊντανό και άλλα.

- Ως **επιδόρπιο**, γιαούρτι με μέλι και καρύδια ή ένα πιάτο με φρούτα και ξηρούς καρπούς και μέλι ή κάποιο γλυκό. Μερικά «αρχαία γλυκά», μοιάζουν με τα σημερινά. Αναφέρουμε το «κοπτόν ή κοπτοπλακούντα» που είναι ο σημερινός μπακλαβάς, το «σταις» που είναι κρέπες με μέλι, λουκουμάδες με μέλι, κυδωνόπαστα, παστέλια και γλυκά του κουταλιού.
- Στην αρχαιότητα δεν υπήρχαν το ρύζι, η πατάτα, τα μακαρόνια, οι ντομάτες, ο καφές, η σοκολάτα, οι μελιτζάνες, το καλαμπόκι και από φρούτα το αβοκάντο, τα μανταρίνια, οι μπανάνες και το ακτινίδιο.



Τι έπιναν;

- Έπιναν οίνο, δηλαδή **κρασί**. Η λέξη οίνος προέρχεται από τον Οινοπίωνα, τον πρώτο άνθρωπο που έκανε τα σταφύλια κρασί και λέγεται ότι ήταν γιος του Διονύσου και ζούσε στη Χίο.
- Παρασκεύαζαν **72 είδη κρασιών** με 45 διαφορετικούς τρόπους. Όταν ήθελαν το κρασί παγωμένο, το ανακάτευαν με χιόνι. Γενικά το νέρωναν, για να μη μεθούν και το ονόμαζαν «κεκαρμένο» (αναλογία: 2 μέρη κρασιού με 5 μέρη νερού). Ο Αριστοτέλης το ονόμαζε «γάλα της Αφροδίτης».
- Ο Θεόπομπος και ο Αριστοτέλης, αναφέρουν και ένα άλλο ποτό που το έφτιαχναν από κριθάρι και ήταν η γνωστή μας **μπύρα**.



Πώς έτρωγαν;

- Οι Αρχαίοι Έλληνες έτρωγαν το **πρωί** ένα κομμάτι ψωμί με λίγες ελιές ή ξερά σύκα, για να μη βαραίνει το στομάχι τους και δεν μπορούν να εργαστούν.
- Είχαν ένα **κυρίως γεύμα**, το βράδυ ή το μεσημέρι. Αν κάποιος έτρωγε κανονικό γεύμα και το μεσημέρι και τα βράδυ, χαρακτηριζόταν «αριστήτης», δηλαδή πολυφάγος.
- Στα **συμπόσια**, σημασία είχε και ο τρόπος που καθόταν κάποιος όταν έτρωγε. Ο καθένας είχε το ανάκλιντρό του και ένα τραπεζάκι μπροστά του. Τα πόδια του ήταν πάνω στο ανάκλιντρο πλαγίως και το σώμα ήταν πλαγιασμένο προς την αριστερή πλευρά. Αυτή η στάση βοηθούσε στην πέψη.
- Αξίζει να αναφέρουμε πως στα αρχαία συγγράμματα παρατίθεται πλήθος συνταγών, όμως δεν καταγράφεται η ακριβής δοσολογία. Τα διασωθέντα αυτά στοιχεία φυλάσσονται σήμερα στο Άγιο Όρος.

Αρχαιοελληνικές συνταγές

Σαλάτα Τρίτωνος

Υλικά:

Καλαμαράκια, Πλοκάμι
χταποδιού, Στρείδια, Αγκινάρες,
Λεμόνι, Μαϊντανός, Ελαιόλαδο,
αλάτι

Εκτέλεση:

Βράζουμε καλά 1 μέτριο
καλαμάρι και 2 πλοκάμια
χταποδιού και τα κόβουμε σε
μέτρια κομμάτια.

Βράζουμε 2-3 αγκινάρες (μόνο τη
βάση) και 5-6 στρείδια.

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά και
προσθέτουμε λεμόνι, λίγο
μαϊντανό, αλάτι και λάδι.

Σαλάτα Κυκλώπεια

Υλικά:

Ρόκα, μαρούλι, κατσικίσιο
τριμμένο τυρί, ελαιόλαδο, ξίδι
κρασιού, αλάτι, καρύδια

Εκτέλεση:

Πλένουμε καλά τη ρόκα και το
μαρούλι. Τα κόβουμε σε μικρά
κομμάτια και τα ρίχνουμε σε μια
πιατέλα. Ρίχνουμε όσο ελαιόλαδο,
αλάτι και ξίδι θέλουμε. Τα
ανακατεύουμε καλά και στο τέλος
από πάνω ρίχνουμε το τριμμένο
κατσικίσιο τυρί και τα καρύδια,
στην ποσότητα που θέλουμε.

Αρχαιοελληνικές συνταγές

Μύπτωτος

Υλικά:

Ανθότυρο, σκόρδο, πράσο, ελαιόλαδο, μέλι

Εκτέλεση:

Ανακατεύουμε φρέσκο μαλακό τυρί, τριμμένο σκόρδο, βρασμένο ψιλοκομμένο πράσο, ελαιόλαδο, μέλι και τα σερβίρουμε ως σάλτσα.

Πατσάς Αθήναιου (Ήνυστρον)

Υλικά:

Ένα κιλό χοιρινό κρέας, ένα φλιτζάνι ελαιόλαδο, κόκκινο γλυκό πιπέρι, μαύρο πιπέρι, σκόρδο, αλάτι

Εκτέλεση:

Πλένουμε καλά το κρέας, το ψιλοκόβουμε και το βάζουμε στην κατσαρόλα. Πετάμε το πρώτο νερό βράσης και ξαναβάζουμε νερό στην κατσαρόλα. Μόλις αρχίσει να βράζει, ρίχνουμε 5 σκελίδες ψιλοκομμένο σκόρδο, λίγο κόκκινο πιπέρι, λίγο μαύρο πιπέρι και ανακατεύουμε. Μισή ώρα περίπου πριν βράσει τελείως, ρίχνουμε το ελαιόλαδο και το αλάτι.

Αρχαιοελληνικές συνταγές

Τηγανιτές πίτες με μέλι και τυρί

Υλικά:

500 γραμ. αλεύρι, 1 φλιτζάνι ελαιόλαδο, 1 φλιτζάνι γάλα, αλάτι, 150 γραμ. φέτα τριμμένη, 1 αβγό, λίγο γαρύφαλλο τριμμένο, 1,5 φλιτζάνι μέλι, νερό, σουσάμι

Εκτέλεση:

Σε μια λεκάνη χτυπάμε το ελαιόλαδο, το αλάτι, το γάλα χλιαρό, μέχρι να γίνουν ένα παχύρρευστο μείγμα. Προσθέτουμε λίγο-λίγο το αλεύρι και ζυμώνουμε, ώσπου να γίνει μια ζύμη μαλακιά. Σε ένα άλλο μπολ αναμειγνύουμε το τυρί, το γαρύφαλλο και το αβγό. Ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλα στρογγυλά μεγέθους ενός πιάτου. Τοποθετούμε μια κουταλιά από τη γέμιση, κλείνουμε από πάνω το φύλλο πατώντας το και το ξαναανοίγουμε ώσπου να πάρει το σχήμα λεπτής πίτας. Βάζουμε τα πιτάκια σε αντικολλητικό τηγάνι και τα ψήνουμε ομοιόμορφα και από τις δύο πλευρές. Βράζουμε το μέλι με το νερό, μέχρι να γίνει ένα πηχτό σιρόπι. Περιχύνουμε τα πιτάκια με αυτό το σιρόπι και πασπαλίζουμε με σουσάμι.

Κυδωνόπαστο

Υλικά:

1 κιλό κυδώνια, 1,5 φλιτζάνι μέλι, 1 κουταλάκι κανέλα σκόνη, 1 κουταλάκι γαρύφαλλο σκόνη, 1 χούφτα φουντούκια κοπανισμένα, ελαιόλαδο

Εκτέλεση:

Πλένουμε, καθαρίζουμε τα κυδώνια, τα κόβουμε στα τέσσερα και βγάζουμε τα κουκούτσια τους. Βράζουμε τα κυδώνια σε 5 ποτήρια νερό. Μόλις βράσουν, τα βγάζουμε και τα πολτοποιούμε. Τα ξαναβάζουμε στην κατσαρόλα, προσθέτουμε το μέλι, το γαρύφαλλο και την κανέλα και τα βράζουμε σε σιγανή φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς. Όταν το μείγμα αρχίζει να ξεκολλά από τα τοιχώματα της κατσαρόλας, ρίχνουμε τα φουντούκια και το κατεβάζουμε από τη φωτιά. Το απλώνουμε ομοιόμορφα σε μάρμαρο, που έχουμε αλείψει με λάδι. Μόλις κρυώσει, το κόβουμε σε κομμάτια και το βάζουμε σε πιατέλα.

Ποιες οι ομοιότητες και ποιες οι διαφορές της διατροφής τους με τη σημερινή;

Ομοιότητες: τα υλικά που χρησιμοποιούσαν, ο τρόπος που τα μαγείρευαν

Διαφορές: ο τρόπος που έτρωγαν, ο αριθμός των ημερήσιων γευμάτων

Παρατηρούμε ότι η διατροφή των προγόνων μας δε διαφέρει και πολύ απ' τη σημερινή υγιεινή διατροφή. Αξίζει όμως να επισημάνουμε πως τα υλικά της εποχής εκείνης ήταν πιο αγνά και πιο νόστιμα, χωρίς φυτοφάρμακα και συντηρητικά.



Ποιες είναι οι διατροφικές συνήθειες άλλων λαών του κόσμου, διαφορετικές από τις δικές μας;

- Στον υπόλοιπο κόσμο, οι άνθρωποι συνηθίζουν να τρώνε φαγητά που εμείς οι Έλληνες δεν τρώμε. Η έρευνά μας επεκτάθηκε σε όλες τις ηπείρους και παραθέτουμε το παρακάτω εικονογραφημένο υλικό.
- Στο τελευταίο μέρος της εργασίας μας, επιλέξαμε κάποια από αυτά τα «περίεργα» φαγητά και συντάξαμε ένα ερωτηματολόγιο. Σε αυτό κλήθηκαν να απαντήσουν παιδιά και ενήλικες. Η αποδελτίωση των ερωτηματολογίων κατέγραψε πολύ ενδιαφέρουσες προτιμήσεις. Ελάτε να τις δούμε.



- Η αντικατάσταση στη διατροφή του κρέατος ή του ψαριού από **έντομα** είναι μία από τις λύσεις που εξετάζονται από τον ΟΗΕ για τη διατροφή 9 δισ. ανθρώπων στον ορίζοντα του 2050. Σουβλάκια από ακρίδες, γρύλοι με πικάντικη σος, πουρές από γιγάντια σκαθάρια, κάμπιες τηγανητές, σκορπιοί με σοκολάτα.



- Αυστραλία
Τα **σκουλήκια** (συγκεκριμένα κάτι σκουληκάρες ονόματι "σκωληκοειδείς προνύμφες κολεόπτερων", οι γνωστές στα αγγλικά ως witchetty grubs) αποτελούν παλαιόθεν αναπόσπαστο συστατικό της διαίτας των Αβοριγίνων. Τρώγονται ωμές ή ελαφρώς καψαλισμένες. Γευστικά, ξυπνούν στον ουρανίσκο αναμνήσεις από καπνιστό αμύγδαλο, τραγανό απέξω και κρεμώδες μέσα.



- Μια από τις πιο εύγευστες κινέζικες συνταγές για να μαγειρέψετε το κρέας από **φίδι** είναι το σιγο - βρασμένο στο γουόκ ψιλοκομμένο φίδι με πράσινες καυτερές πιπεριές.

Το συγκεκριμένο πιάτο δεν θα το βρείτε εύκολα στα μεγάλα αστικά κέντρα. Αλλά ακόμη και αν το βρείτε, απαραίτητη προϋπόθεση για την καλή γεύση του κρέατος του φιδιού είναι η προέλευση του. Για τους Κινέζους λάτρεις του φιδίσιου κρέατος η τιμή μερικές φορές είναι αρκετά τσουχτερή αλλά μπορούμε να σας βεβαιώσουμε ότι αξίζει να το δοκιμάσετε.



Στην Ταϊλάνδη οι ντόπιοι παρασκευάζουν μια σούπα λαχανικών με... **νυχτερίδα**. Οι πιο τολμηροί τη σερβίρουν ολόκληρη στο πιάτο, ενώ οι περισσότεροι πολτοποιούν το κρέας της και το προσθέτουν στο ζωμό.



- Τι μπορεί να κάνει κάποιος με μια ολόκληρη **καμήλα** μετρίου μεγέθους, ένα μεγάλο **πρόβατο**, 20 **κοτόπουλα**, 10 κιλά **ψάρια**, 60 **αυγά** και 12 κιλά **ρύζι**; Ένα καταπληκτικό (;) γεύμα για 80-100 άτομα. Η καμήλα, αφού καθαριστεί και ψηθεί, θα γεμίσει με το ψητό αρνί, που θα είναι γεμιστό με τα κοτόπουλα, που θα είναι γεμιστά με ψάρια, τα οποία θα είναι γεμισμένα με αυγά. Και, αν θέλεις να εμπλουτίσεις τη συνταγή, απλώς πρόσθεσε στο ρύζι 2 κιλά κουκουνάρια, 2 κιλά αμύγδαλα και 1 κιλό φιστίκια, για να γαρνίρεις τη γαστρονομική αυτή ακρότητα. Η οποία μάλιστα έχει μπει και στα Ρεκόρ Γκίνες ως το εκτενέστερο γαστρονομικό θέμα που έχει υπάρξει μέχρι σήμερα στις κουζίνες όλου του κόσμου



- Λαχταριστά **πόδια σαύρας** στη Σαουδική Αραβία. Το αίμα της πιστεύεται ότι θεραπεύει ασθένειες και δυναμώνει τα σώμα.



- Το είδος του **αρουραίου Nutria**, που κατάγεται από τη Νότια Αμερική, αποτελεί μια υγιεινή πρόταση, εναλλακτική του κοτόπουλου και το κρέας του χρησιμοποιείται σε διάφορες συνταγές, από ψητό στα κάρβουνα μέχρι κοκκινιστό με πατατούλες!



- Στη φάρμα Gene Rurka του New Jersey, γνωστή για τις «τολμηρές» γευστικές δημιουργίες της, οι μεγάλες **κατσαρίδες** συλλέγονται και τηγανίζονται με κουρκούτι. Στη συνέχεια σερβίρονται με σάλτσα σόγιας.



- **Σκουλήκια Σάγκο.**

Τρώγονται ωμά ή τηγανιτά. Ωμά, όμως τα προτιμούν οι περισσότεροι.



- **Αβγά μυρμηγκιών**

Είναι αβγά της ποικιλίας μυρμήγκια υφαντές, η γεύση των οπίων θυμίζει καρύδια. Τα προσθέτουν στο χοιρινό κιμά που βράζουν με ρύζι, καθώς και στις χειμωνιάτικες χορτόσουπες. Ταϊλάνδη



- **Σούπα χελιδονοφωλιάς.**
Παίρνουν τη χελιδονοφωλιά, τη βάζουν στην κατσαρόλα με πατάτες, καρότα, λεμονόχορτο, αλάτι και πιππερί και σε μισή ώρα έτοιμη η σουπίτσα!



- Το κρέας **καγκουρό** έχει πολλές πρωτεΐνες και χαμηλότερη χοληστερόλη απ' το άπαχο βοδινό κρέας.

ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

Το παρόν ερωτηματολόγιο αποτελεί μέρος της εργασίας (project) που παράγουν οι μαθητές/τριες του Στ'2 για το σχολικό έτος 2013-2014, με τίτλο: « Γεύσεις του κόσμου » και είναι **ανώνυμο**. Η επιλογή των φαγητών έγινε από τους μαθητές/τριες. Η βοήθειά σας είναι πολύτιμη και σας **ευχαριστούμε πολύ**.

1. Σημειώστε με ένα ☒ το φύλο και την ηλικιακή σας ομάδα.

Αγόρι Κορίτσι Άντρας Γυναίκα
10-18 ετών 18-30 ετών 30-50 ετών 50 άνω



2. Σημειώστε με ένα ☒ τη νοστιμιά που θα θέλατε να δοκιμάσετε. Μια επιλογή από κάθε ομάδα.

<u>ΚΙΝΑ</u> Σούπα χελιδονοφωλιάς Φίδι με καυτερές πιπεριές Σουβλάκι με ακρίδες Σκουλήκια τηγανιτά Τίποτα	<u>Η.Π.Α.</u> Τηγανητά αμελέτητα βούβαλου Τηγανητά μυαλά μοσχαριού Κατσαρίδες τηγανητές Τίποτα
<u>ΝΟΤΙΑ ΑΣΙΑ</u> Αβγά μυρμηγκιών Σούπα λαχανικών με νυχτερίδες Αβγά κόμπρας Αρουραίοι ψητοί Τίποτα	<u>ΑΦΡΙΚΗ</u> Γάτα στα κάρβουνα Πόδια σαύρας Παραγεμισμένη καμήλα Τίποτα <u>ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ</u> Χάμπουργκερ με κρέας καγκουρό Σκουλήκια των Αβοριγίνων Τίποτα



3. Την κουζίνα ποιας ηπείρου θα θέλατε να δοκιμάσετε:

Αμερικής Ασίας Ευρώπης Αφρικής Ωκεανίας

Αποτελέσματα για τη «νοστιμιά» που θέλουν να δοκιμάσουν τα άτομα που πήραν μέρος στην έρευνά μας ανάλογα με την ηλικία τους

Φαγητά	Ηλικίες	10-18 ετών	18-30 ετών	30-50 ετών	50 ετών και άνω
Σούπα χελιδονοφωλιάς		2	-	4	2
Φίδι με καυτερές πιπεριές		10	2	1	1
Σουβλάκι με ακρίδες		4	1	1	-
Σκουλήκια τηγανιτά		-	1	-	-
Τηγανιτά αμελέτητα βούβαλου		10	1	5	3
Τηγανιτά μυαλά μοσχαριού		4	4	7	4
Κατσαρίδες τηγανιτές		1	1	2	1
Αβγά μυρμηγκιών		1	1	1	-
Σούπα λαχανικών με νυχτερίδες		5	1	2	1
Αβγά κόμπρας		4	1	1	3
Αρουραίοι ψητοί		2	1	2	-
Γάτα στα κάρβουνα		4	1	2	1
Πόδια σαύρας		3	1	2	-
Παραγεμισμένη καμήλα		9	2	8	4
Χάμπουργκερ καγκουρό		21	8	21	5
Σκουλήκια Αβοριγίνων		3	-	-	-

**Αποτελέσματα για την προτίμηση των φαγητών της ηπείρου
που θέλουν να δοκιμάσουν τα άτομα που πήραν μέρος
στην έρευνά μας ανάλογα με την ηλικία τους**

<i>Ήπειροι</i>	<i>Ηλικίες</i>	<i>10-18 ετών</i>	<i>18-30 ετών</i>	<i>30-50 ετών</i>	<i>50 ετών Και άνω</i>
Αμερική		22	1	5	2
Ασία		8	1	5	-
Ευρώπη		43	6	6	6
Αφρική		1	-	1	1
Ωκεανία		10	2	10	-



*Ευχαριστούμε για την προσοχή
σας!!!*

