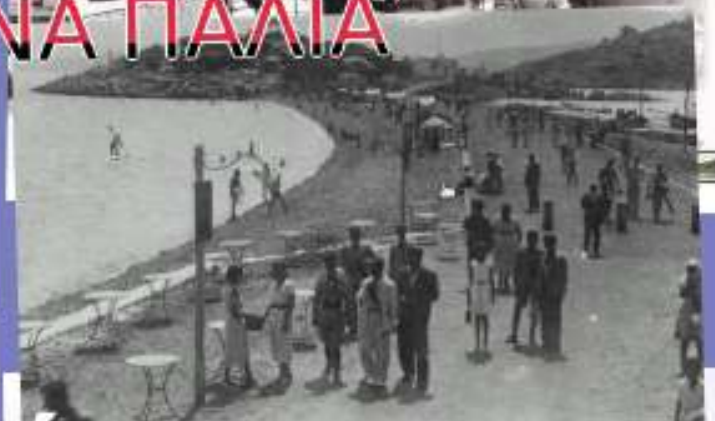




ΤΑ ΜΕΘΑΝΑ ΠΑΛΙΑ



"στο χρόνο
γυρίζω πίσω,
τον τοπο μου
για να γνωρίσω"



ΤΑ ΜΕΘΑΝΑ ΣΗΜΕΡΑ

Ευχαριστούμε θερμά τον Δήμο Τροιζηνίας-
Μεθάνων για τη διάθεση φωτογραφικού υλικού
(παλιές φωτογραφίες).

An aerial photograph of a coastal town. In the foreground, there is a large, light blue swimming pool with a curved edge, surrounded by a concrete walkway. To the left of the pool is a marina with several white boats docked. The town is built on a hillside with green vegetation. In the background, there are mountains and a body of water. The text "ΑΝΑ - ΙΑΜΑΤΙΚΕΣ ΠΗΓΕΣ" is overlaid on the top left of the image.

ΒΗΠΙΑΓΟΓΕΙΟ ΜΕΘΑΝΩΝ (nikip... x) ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2021 x

padlet.com/nikipapadopoulos38/w053ledcnu69w86z

Εφαρμογές Gmail YouTube Χάρτες ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΝΟ... Προεδρικό Διάταγ... Κωδικοποιημένη Ε... ΣΧΟΛΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕ... diorthosi_pistopoiti... yphresialko-shmetw...

Αλλά ανάγνωσης

ΜΕΘΑΝΑ - ΙΑΜΑΤΙΚΕΣ ΠΗΓΕΣ

Μαθαίνουμε για την ιστορία των Μεθάνων

Η ιστορία των Μεθάνων

ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ νομίσμα
Powerpoint presentation
padlet drive

0

Επίσκεψη στο "Νησάκι"

Τείχη Ελληνιστικής Περιόδου.
Η οχύρωση έγινε από τους Πτολεμαίους που είχαν εγκατασταθεί στα Μεθάνια και τα χρησιμοποιούσαν ως ναυτική βάση.

2

Επίσκεψη στο "Νησάκι"

Αφού παρατηρήσαμε τα Τείχη και το σημείο όπου υπήρχε Πύργος σύμφωνα με τους αρχαιολόγους, τα παιδιά ζωγράφισαν πώς τα φαντάζονται ότι ήταν εκείνη την εποχή

2

ΚΑΣΤΡΟ ΦΑΒΙΕΡΟΥ

Τακτικόπολη: Ο βράχος όπου...
by haanify
YouTube

0

ΜΑΘΑΙΝΟΥΜΕ ΓΙΑ ΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΩΝ ΜΕΘΑΝΩΝ

ΚΑΣΤΡΟ ΦΑΒΙΕΡΟΥ

ΖΩΓΡΑΦΙΣΤΕ ΠΩΣ ΦΑΝΤΑΖΕΣΤΕ ΤΟ ΚΑΣΤΡΟ ΤΟΥ ΦΑΒΙΕΡΟΥ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΙΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΟΥ ΜΑΘΑΤΕ! ΠΕΡΙΜΕΝΟΥΜΕ ΝΑ ΔΟΥΜΕ ΤΙΣ ΖΩΓΡΑΦΙΕΣ ΣΑΣ!

πατήστε στο ροζ σταυρό κάτω δεξιά για να ανεβάσετε τη ζωγραφιά σας!

0

ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΩΝ ΜΕΘΑΝΩΝ

ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΩΝ ΜΕΘΑΝΩΝ
Powerpoint presentation
padlet drive

3

ΤΟ ΚΑΣΤΡΟ ΤΟΥ ΦΑΒΙΕΡΟΥ

Χρηστος Δρίτσας

2

Κάστρο Φαβιέρου

Πύργος Δρίτσας

ΤΟ ΚΑΣΤΡΟ ΤΟΥ ΦΑΒΙΕΡΟΥ

Δωροθέα Κάστρο

https://padlet-uploads.storage.googleapis.com/554339670/9d5086e72b2003f9717c5d6b5f4738b4/...jpg

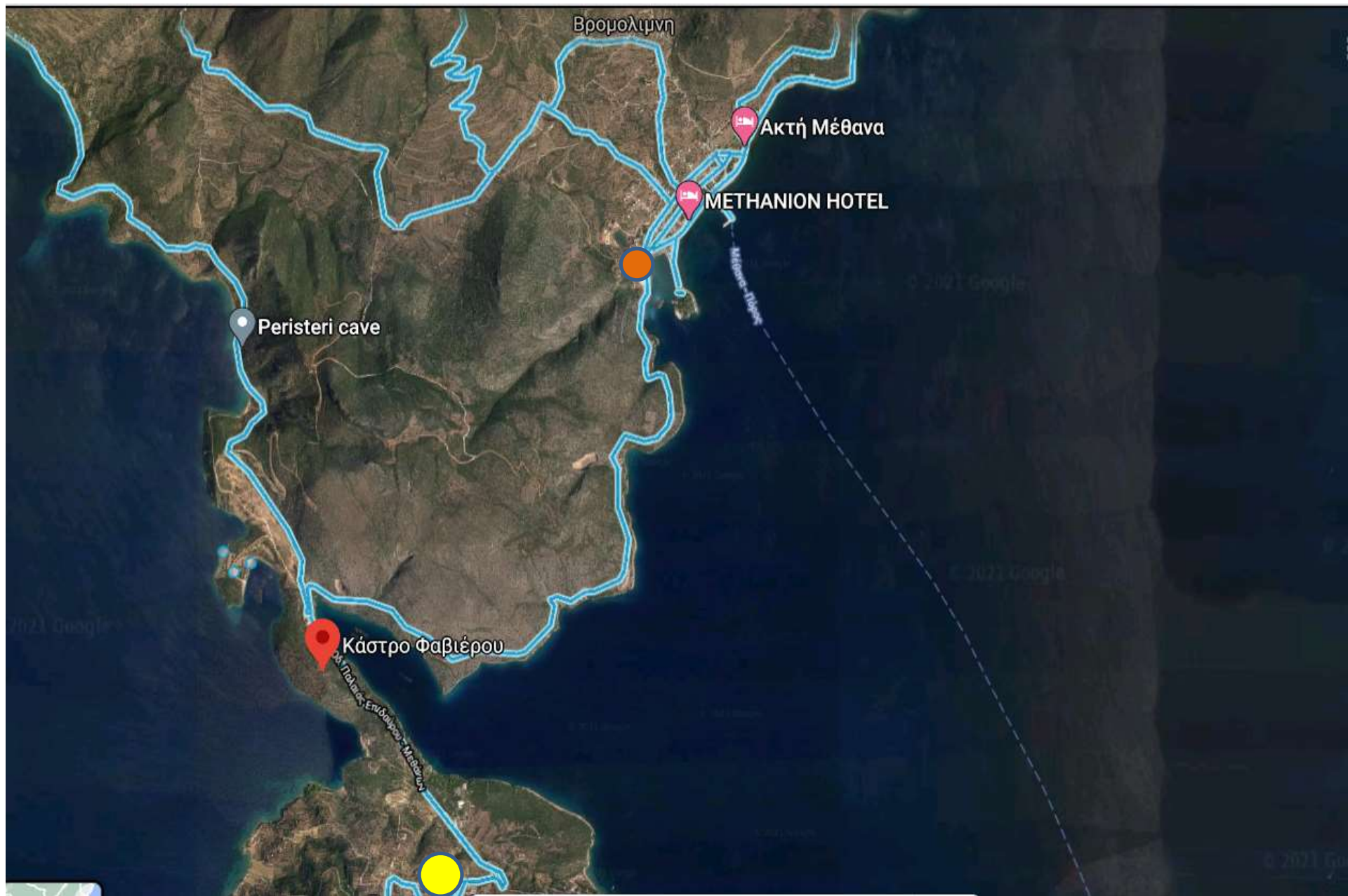


ΤΟ ΚΑΣΤΡΟ ΤΟΥ ΦΑΒΙΕΡΟΥ







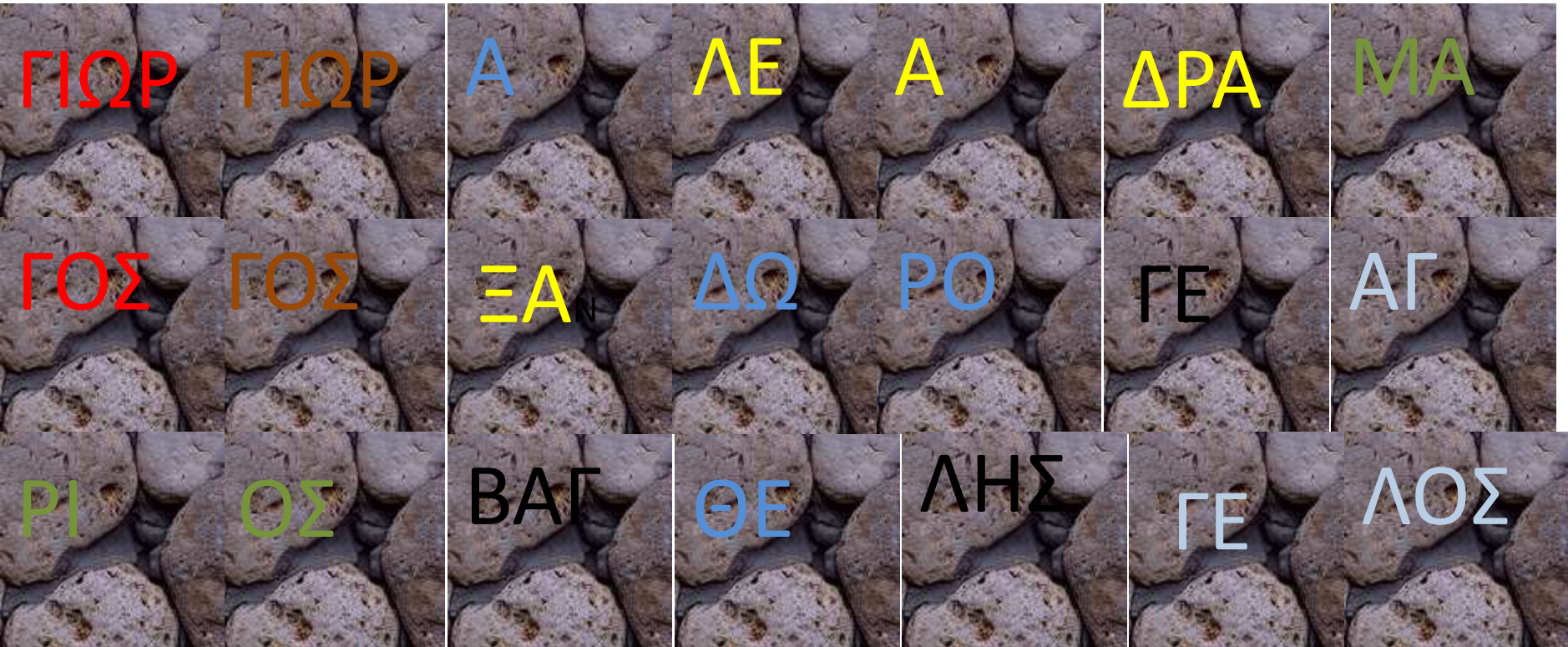




Ο Κάρολος Φαβιέρος (Charles Favier) (1782-1855) Γάλλος φιλέλληνας.



Το μονοπάτι με τις πέτρες-αρχικά οδηγεί στο κάστρο



- Ποιοι νομίζετε ζούσαν στο κάστρο;
- Τι έκαναν- πώς ζούσαν;





Το μαγικό μπαούλο του κάστρου

Το έμβλημα



Τι θα γινόταν αν το λιοντάρι του οικόσημου ζωντάνευε και έμπαινε στο κάστρο;

Η ιστορία των Μεθάνων

Η ιστορία των Μεθάνων ξεκινάει πολλά πολλά χρόνια πριν.
Κατά την Κλασική Εποχή τα Μέθανα γνώρισαν τεράστια ακμή και έκοψαν
και δικό τους νόμισμα που αποτύπωνε τον θεό Ήφαιστο.



Γιατί πιστεύετε ότι απεικονιζόταν ο Ήφαιστος
στο νόμισμα των Μεθάνων; Τι σχέση μπορεί να
έχει ο Ήφαιστος με τα Μέθανα;

ΘΕΟΣ ΗΦΑΙΣΤΟΣ





ΗΦΑΙΣΤΕΙΟ ΜΕΘΑΝΩΝ



Ήφαιστος

Θεός της φωτιάς
και των μετάλλων.
Κατασκεύαζε όπλα,
παλάτια, κοσμήματα.
Ήταν κουτσός και
άσχημος.

Σύμβολα: σφυρί, λαβίδα

Ήφαιστος και Ηφαίστεια

Το όνομα του Ηφαίστου δόθηκε στα «**ηφαίστεια όρη**», τα γνωστά, σήμερα, στη γεωλογία ως ηφαίστεια, Είναι προφανής ο λόγος που οι άνθρωποι φαντάζονταν ότι κάτω από ένα βουνό που έβγαζε καπνό, φωτιά και, επιπλέον, βροντώδεις ήχους, είχε το εργαστήριό του ένας θεός.



ΗΦΑΙΣΤΟΣ





ΗΦΑΙΣΤΕΙΟ



Κύκλωσε τον Θεό του Ολύμπου που αναπαρίσταται στο νόμισμα των Μεθάνων.



Βρες και κύκλωσε μόνο το αρχαίο νόμισμα των Μεθάνων



ΑΡΧΑΙΑ ΝΟΜΙΣΜΑΤΑ



ΜΕΘΑΝΑ

ΣΑΛΑΜΙΝΑ



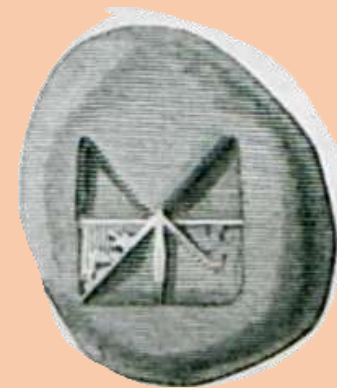
ΑΘΗΝΑ



ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ Η ΑΛΛΗ ΟΨΗ ΤΟΥ ΝΟΜΙΣΜΑΤΟΣ;



ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ Η ΑΛΛΗ ΟΨΗ ΤΟΥ ΝΟΜΙΣΜΑΤΟΣ;



ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ Η ΑΛΛΗ ΟΨΗ ΤΟΥ ΝΟΜΙΣΜΑΤΟΣ;



ΑΡΧΑΙΑ ΚΑΙ ΣΥΓΧΡΟΝΑ ΝΟΜΙΣΜΑΤΑ



Κύκλωσε μόνο τα αρχαία νομίσματα



Η διατροφή των κατοίκων της περιοχής μας βασιζόταν στο σιτάρι, στο κρασί και στα παράγωγα της ελιάς, που είναι το λάδι και οι βρώσιμες ελιές. Με άλλα λόγια δεν υπήρχε μεγάλη ποικιλία στην καθημερινή τους διατροφή αλλά το “καθημερινό πιάτο” περιείχε τα απολύτως απαραίτητα που τα συνέλεγαν από το περιβάλλον και τη θάλασσα. Το κρέας ήταν περιορισμένο δεδομένου ότι δεν υπήρχαν μεγάλα κοπάδια με αιγοπρόβατα. Ο κάμπος της Τροιζηνίας και ο ορεινός όγκος των χωριών αποτελείτο από ελαιόδεντρα, πορτοκαλιές, λεμονιές, ενώ υπήρχε σημαντικός αριθμός από αμυγδαλιές, συκιές, αχλαδιές. Εύκολη ήταν η συλλογή χόρτων κατά τους χειμερινούς μήνες, αλλά και η καλλιέργεια και η συγκομιδή αρακά. Πλούσια είναι και η περιοχή από αρωματικά αυτοφυή φυτά, όπως η ρίγανη, το θυμάρι, το θρούμπι, το φασκόμηλο, το χαμομήλι, το τσάι, η κάπαρη. Αρκετοί είχαν άνεση να αλιεύουν ψάρια, αχινούς, πεταλίδες.





Η ρίγανη αναφύεται κυρίως στην ηφαιστειακή χερσόνησο των Μεθάνων και θεωρείται ότι είναι η καλύτερη που υπάρχει όχι μόνο στην Ελλάδα, αλλά και στον κόσμο. Με υψηλά θρεπτικά συστατικά που χρησιμοποιείται σε πολλές χρήσεις στη μαγειρική. Η ρίγανη χρησιμοποιείται και για φαρμακευτικούς λόγους. Μάλιστα κυνηγοί αναφέρουν ότι όταν μια πέρδικα τραυματισθεί από σκάγια όπλου, αναζητεί να βρει ρίγανη. Με το ράμφος της, τσιμπάει ρίγανη και την τοποθετεί πάνω στην πληγή.



Ρίγανη μεθανων

Η ρίγανη των μεθανων είναι φυτό πολυετές και ποώδες η ποιότητα της θεωρείται από τις καλύτερες παγκοσμίως. Η ρίγανη πέρα από το χαρακτηριστικό άρωμα και γεύση που αφήνει στο φαγητό έχει και πάρα πολλές φαρμακευτικές ιδιότητες. Στα μεθανα η ρίγανη είναι αυτοφυής και βρίσκεται σε ορεινές και βραχώδεις περιοχές



ΑΜΥΓΔΑΛΩΤΑ

Τα Μέθανα είναι γεμάτα με αμυγδαλιές που παραδοσιακά οι καρποί τους αποτελούσαν το κύριο προϊόν εμπορίου και ως εκ τούτου την πρώτη ύλη για τα περίφημα παραδοσιακά αμυγδαλωτά που ήταν σε πρώτη γραμμή σε αρραβώνες, γάμους και βαπτίσεις. Υπάρχουν δυο τρόποι παρασκευής των αμυγδαλωτών. Είτε ψητά αχλαδόσχημα είτε βραστά σε κατσαρόλα και μετά τα έκοβαν σε σχήμα λουκουμιού.



ΑΧΛΑΔΙΑ

Τα αχλάδια των Μεθάνων ήταν στην προπολεμική περίοδο από τα πλέον ανάρπαστα στην αγορά του Πειραιά.

Μάλιστα, ο Γιώργος Μπάτης, που γεννήθηκε στη Μούσκα Μεθάνων, στο τραγούδι του “Φασουλάς” που έγραψε το 1935, δίνει τον πιο γνωστό χαρακτηρισμό της περιοχής, λέει “Μεθενίτης, Αχλαδάς”.

Το τραγούδι ξεκινάει ως εξής:

“Έλληνας φασολάς, Ιταλός μακαρονάς,
Τούρκος καλέ πιλαφάς, και Εγγλέζος πατατάς.
Όπου Χιώτης Παντελής, και Αξιώτης καραλής
Αθηναίος καλαμαράς, Περαιώτης λιμενάς. Μα
Αιγινίτης κανατάς, Μεθενίτης αχλαδάς,
Ποριώτης λεμονάς και Υδραίος φουκαράς”.



ΣΥΚΑ ΞΕΡΑ ΜΕ ΡΙΓΑΝΗ

Τα Μέθανα διαθέτουν ξερικές Συκιές σε όλη τη Χερσόνησο και είναι περιζήτητα το καλοκαίρι. Τα έβραζαν και τα άφηναν τυλιγμένα με τούλι στον ήλιο. Τέλος, για να διατηρούνται τα έραναν με ρίγανη.

ΑΥΓΑ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΟΒΡΙΕΣ Ή ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

Οι οβριές, μοιάζουν με τα σπαράγγια και τα βρίσκουμε στον Μακρύλογγο των Μεθάνων. Όλα τα σπίτια είχαν παλιά κότες στην αυλή τους. Όταν μάζευαν τις οβριές μετά από βροχόπτωση, έπαιρναν και αυγά από το κοτέτσι και έκαναν γρήγορα μια τηγανιά με οβριές, αυγά, ντομάτες και αν ήταν τυχεροί και έβρισκαν στη βόλτα τους έβαζαν καιμανιτάρια. Είναι από τα λίγα άγρια χόρτα που δεν πρέπει να καταναλώνονται ωμά στη σαλάτα γιατί έχουν τοξικές ιδιότητες που εξουδετερώνονται μόνο με το μαγείρεμα. Το χρώμα τους μπορεί να είναι πράσινο ή ανοιχτό καφέ. Φύονται από τέλη Φεβρουαρίου μέχρι τέλη Μαΐου, ανάλογα με την περιοχή.



<http://faghta-giagias.blogspot.com>

Στα Μεθана σημαντικότερη ποικιλία ελιάς που καλλιεργείτε για την παραγωγή λαδιού είναι οι Κοθρέϊκη η Μανάκι. Η ωρίμανση – συγκομιδή των καρπών της αρχίζει από τα μέσα Οκτωβρίου και τελειώνει στις αρχές Δεκεμβρίου.

Το λάδι το οποίο παράγετε στα Μέθανα θεωρείται από τα κορυφαία λάδια στην Ελλάδα, όσον αφορά στο χρώμα και στα γευστικά του χαρακτηριστικά. Είναι χρυσοκίτρινο, γλυκό, χωρίς σπιρτάδα που «καίει» τον ουρανίσκο, και μπορεί να καταναλωθεί αμέσως μετά την εξαγωγή του.





ελιές στα Μέθανα

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες των Μεθανων οι πετρωδεις εκτάσεις όπου καλλιεργούνται οι ελιές και ειδικότερα, η έλλειψη νερού και οι περιορισμένες βροχοπτώσεις που παρατηρούνται στην ευρύτερη περιοχή, συμβάλλουν ώστε οι προσβολές των δέντρων από ασθένειες να είναι μειωμένες. Ο παραδοσιακός τρόπος καλλιέργειας και συγκομιδής συμβάλλει επίσης στην πολύ καλή ποιότητα του ελαιολάδου των μεθανων. Σε οροπέδιο των Μεθάνων βρέθηκε το αρχαιότερο ελαιοτριβείο (όπως υπολογίζεται της 4ης π.Χ. χιλιετίας)- πράγμα που μαρτυρεί ότι η χρήση του λαδιού ήταν γνωστή στα Μεθανα από την εποχή εκείνη.



μάζεμα ελιάς στα Μέθανα

Γενικά έχουν μεγάλη παράδοση στην επεξεργασία των ελαιοκάρπων που τις μετατρέπουν σε υπερτροφή, που αποτελεί και το βασικό συνοδευτικό του φαγητού σε καθημερινή βάση. Θρούμπες, κολυμπάδες, χαρακωτές, τσακιστές, ξυδάτες, όπως και να είναι φτιαγμένες, είναι υπέροχες, μυρωδάτες, πικρούτσικες με αυθεντικό το άρωμα του λαδιού.

Δύο είναι οι ποικιλίες που υπάρχουν στην περιοχή και από αυτές καθορίστηκε και η ονομασία του ελαιόλαδου της Τροιζηνίας. Είναι η ποικιλία Μανάκι και η ποικιλία Κορωνέϊκη.



ΓΚΟΓΚΛΙΕΣ

Ένα από τα πιο αγαπημένα φαγητά ήταν οι Γκόγκλιες ή Ντόντλιες ή Ντόριλιες ή Τζόλιες. Οι Γκόγκλιες ήταν εύκολες στην κατασκευή τους: Χρειαζόταν ένα κιλό αλεύρι, λίγο αλάτι, νερό και ζυμωνόταν. Τους έδιναν μια μορφή σαν κορδόνι στο πάχος του δακτύλου. Στη συνέχεια το έκοβαν σε κομματάκια και έκαναν ένα κούφωμα με το δάκτυλο και στη συνέχεια τα έβραζαν και τα σέρβιραν με μυτζήθρα





ΚΙΟΥΡΛΙΕΣ

Οι κιούρλιες είναι οι παραδοσιακές τηγανίτες ή κουταλίθρες δηλαδή το γλυκό των κατοίκων της περιοχής και ιδιαίτερα των παιδών που το έφτιαχναν συνήθως οι γιαγιάδες . Τα υλικά που απαιτούνται είναι αλεύρι, νερό ή χυμό πορτοκαλιού. Με ένα κουτάλι έριχναν χυλό σε καυτό λάδι και τις τηγάνιζαν. Όταν τελείωναν έβαζαν ζάχαρη ή μέλι και τις σερβίριζαν.



ΤΣΙΠΙΛΙΕΣ

Οι Τσίπιλιες είναι οι γνωστές μας Δίπλες, που γίνονται με απλά υλικά, όπως αλεύρι, χυμό πορτοκαλιών, λάδι, αλάτι, σόδα (παλιά έβαζαν αλυσίβα). Στις γιορτινές ημέρες έβαζαν αυγά. Μετά το τηγάνισμα τις περιέλουζαν με μέλι και ήταν έτοιμες για σερβίρισμα. Σερβίρονταν στους γάμους.



ΤΟ ΜΠΟΥΛΟΥΓΟΥΡΙ

Το μπουλουγούρι είναι στάρι κομμένο που με κατάλληλο τρόπο το έφτιαχναν οι γυναίκες. Έπαιρναν χοντρό στάρι και αφού το καθάριζαν το έβαζαν σε ένα πάνινο τσουβάλι. Βρέχανε το τσουβάλι και το στάρι που είναι στο τσουβάλι και το χτυπάγανε, οπότε ο σπόρος του σταριού κοβότανε σε δύο τρία κομμάτια. Όταν τελείωνε αυτή η εργασία, βράζανε το στάρι, ρίχνανε πράσο, λίγο λάδι, αλάτι και το ανακατεύανε συνέχεια σε σιγανή φωτιά για να μην κολλήσει. Μετά το ρίχνανε σε πιάτα τα οποία ήσαν τσίγκινα, ή πήλινα.

Θρούμπι: Το θαυματουργό φυτό - Τα οφέλη του για την υγεία μας!

Φυτρώνει σε ηλιόλουστα μέρη, σε βραχώδη εδάφη και σε θαμνότοπους. Οι ονομασίες του είναι πολλές. Μπορεί να ακούσετε να το λένε θρούμπι, θύμος ο έρπυλλος, χαμοθρούμπι και γαϊδουροθυμό.

Μετά την φασκομηλιά που έχει σταματήσει σχεδόν να δίνει τώρα σειρά έχει η θρούμπα ένα αρκετά καλό μελισσοκομικό φυτό που οι μέλισσες επιδιώκουν να επισκέπτονται.

Η θρούμπα, θυμίζει κάτι ανάμεσα σε ρίγανη και θυμάρι, είναι ένα αρωματικό ποώδες φυτό, ετήσιο, ευδοκιμεί σε όλη την Μεσόγειο και ιδιαίτερα σε ξηρές και πετρώδεις περιοχές . Από την αρχαιότητα χρησιμοποιείται σαν βότανο για τις διάφορες ασθένειες αλλά και σαν αρωματικό στη μαγειρική.

Στην αρχαία Ελλάδα το έβαζαν στο κρασί (θυμβίτης οίνος) ακόμα και σήμερα χρησιμοποιούν αφέψημα θρουμπιού για να ξεπλένουν τα βαρέλια πριν βάλουν το κρασί για να σκοτώσουν τους παραμύκητες.



Θρούμπι: Το θαυματουργό φυτό - Τα οφέλη του για την υγεία μας!

Παλιά όταν είχαν πληγές στο στόμα ή στο λάρυγγα, έκαναν γαργάρα με αφέψημα από θρούμπι και κρασί και μετά το κατάπιναν, 3-4 σταγόνες από το χυμό του φυτού στα αυτιά πριν τον ύπνο βελτιώνουν την ακοή και σταματούν τον βόμβο. Το αφέψημα από θρούμπι θεωρείται διεγερτικό και τονωτικό και δρα κατά της πνευματικής και σωματικής κούρασης, βοηθάει το άσμα, την ναυτία, την πέτρα στα νεφρά και είναι κατά της διάρροιας, ακόμα σκοτώνει βακτηρίδια, μικρόβια και μύκητες.

Οι παλιοί Κρητικοί καταπολεμούσαν τις φθειριδιάσεις των ζώων τους με αφέψημα από θρούμπι, σκέπαζαν ακόμα με φύλλα από θρούμπι το τυρί που έβαζαν στην άλμη για να πάρει το τυρί το άρωμά του.

Τα φύλλα της θρούμπας ψιλοκομμένα μπαίνουν σε διάφορα φαγητά και ως αρωματικό αλλά και λόγω των αντιτοξικών ιδιοτήτων που έχουν.



Θρούμπι: Το θαυματουργό φυτό - Τα οφέλη του για την υγεία μας!

Το θρούμπι είναι ένα αυτοφυές φυτό (φρύγανο) που το συναντάμε σε όλη την Ελλάδα. Προτιμά τα ηλιόλουστα βραχώδη και ασβεστώδη εδάφη. Χρήσιμα είναι κυρίως τα άνθη του, το αιθέριο έλαιό αλλά, σε κάποιες περιπτώσεις, και ολόκληρο το φυτό. Το θρούμπι χρησιμοποιείται επίσης εδώ και 2000 χρόνια στη μαγειρική, καθώς δρά ως χωνευτικό και θεωρείται ιδανικό για όλα τα δύσπεπτα πιάτα.



Θρούμπι: Το θαυματουργό φυτό - Τα οφέλη του για την υγεία μας!

Διαθέτει έντονη γεύση που θυμίζει θυμάρι και ρίγανη. Το θρούμπι σαν βοτανο μπαίνει στο κρεας και στις ελιες για μυρωδικό. Σε πολλές χώρες το προσθέτουν μέχρι και σήμερα σε χωνευτικά λικέρ. Κατά το Μεσαίωνα, το θρούμπι χρησίμευε ως αφέψημα για τον πονόλαιμο, το βήχα, τον πονόδοντο και τις πληγές στο στόμα, καθώς και ως απολυμαντικό για διάφορα σκεύη, λόγω των αντιβακτηριδιακών και αντιμικροβιακών του ιδιοτήτων. Στη σύγχρονη βοτανοθεραπεία, το θρούμπι είναι γνωστό κυρίως για τις θεραπευτικές ιδιότητες που έχει στο πεπτικό σύστημα. Λειτουργεί ως χωνευτικό, διεγείρει την όρεξη, τονώνει τον οργανισμό, βοηθά στη θεραπεία της διάρροιας, των σπασμών του εντέρου, των πόνων απο κολικούς, της γαστρικής ατονίας, της νευρικής δυσπεψίας, της ναυτίας και της ξινίλας.



Θρούμπι: Το θαυματουργό φυτό - Τα οφέλη του για την υγεία μας!

Το αφέψημά του βοηθά στην απομάκρυνση των αερίων του στομάχου, απαλλάσσει από τα φουσκώματα και συμβάλλει στην καλή λειτουργία της πέψης.

Χρησιμοποιείται επίσης ως αποχρεμπτικό. Μαλακώνει το βήχα και είναι κατάλληλο για τις βρογχίτιδες και το άσθμα. Μπορεί να εφαρμοστεί και εξωτερικά, ως αντισηπτικό, στις πληγές και στα τσιμπήματα των εντόμων, καθώς προσφέρει άμεση ανακούφιση.

Για να παρασκευάσετε ένα αφέψημα με θρούμπι, ρίχνετε ένα κουταλάκι του γλυκού σε ένα φλιτζάνι βραστό νερό και το αφήνετε για 10-15 λεπτά. Η συνιστώμενη δόση είναι από ένα μέχρι τρία φλιτζάνια την ημέρα, μετά τα γεύματα. Για εξωτερική χρήση πάνω σε πληγές ή τσιμπήματα εντόμων, ετοιμάστε κομπρέσες με αφέψημα βράζοντας 30 γραμμάρια για ένα λίτρο νερό.





Η χλωρίδα των Μεθάνων

Ο Δήμος Τροιζηνίας - Μεθάνων αποτελείται από λόφους, βουνά, κοιλάδες και οροπέδια, στα οποία υπάρχουν ελαιώνες, μεγάλα κτήματα με λεμονιές, πορτοκαλιές και μανταρινιές, συκιές, αμυγδαλιές, πεύκα και κουκουναριές.

Στην περιοχή υπάρχουν 57 είδη φυτών: σπάνια αγριολούλουδα, σπάνιες ορχιδέες και ευδοκούν επίσης σχίνα, θυμάρι, ρίγανη, φασκόμηλο και άλλα αρωματικά και φαρμακευτικά βότανα σε αξιόλογες ποσότητες.

ΘΑΜΝΩΔΗΣ ΒΛΑΣΤΗΣΗ ΤΩΝ ΜΕΘΑΝΩΝ



1 - μακκί



2 - σχίνα



3 - σφεντάμια



4 - κουμαριά



5 - πουρνάρι

Η ΒΛΑΣΤΗΣΗ ΣΤΟΝ ΒΟΡΡΑ ΤΩΝ ΜΕΘΑΝΩΝ



6 - πορτοκαλιά



7 - χαρουπιά



8 - λεμονιά



9 - συκιά



10 - μανταρινιά



11 - ελαιώνας



12 - κουκουναριά



13 - πεύκο



14 - αμυγδαλιά



15 - χαλέπιος πεύκη



16 - γκορτσιές

ΦΡΥΓΑΝΙΚΗ ΒΛΑΣΤΗΣΗ ΜΕΘΑΝΩΝ



17 - θρούμπι



18 - κίστος/ λαδανιά



19 - γαλαστοιβάδα



20 - φρύγανα



21 - ρείκι



22 - ρίγανη



23 - θυμάρι



24 - φασκόμηλο



25 - αφάνα

ΦΥΤΑ ΒΡΑΧΩΔΩΝ ΑΚΤΩΝ ΜΕΘΑΝΩΝ



26 - καμπανούλες



27 - σιλήνη



28 - *alkanna methanaea*



29 - καμπανούλες



30 - κρίταμο



31 - *Cakile maritima*/ θαλασσοβρούβα



32 - χαμόπευκο

<iframe
src="https://onedrive.live.com/embed?cid=7805BF0B3CEF2D24&resid=7805BF0B3CEF2D24%213505&authkey=AAIQXaM5lC2W93A&em=2" width="402" height="327" frameborder="0"
scrolling="no"></iframe>

<iframe
src="https://onedrive.live.com/embed?cid=7805BF0B3CEF2D24&resid=7805BF0B3CEF2D24%213506&authkey=ANK36rzdB3PmOu8&em=2" width="402" height="327" frameborder="0"
scrolling="no"></iframe>

Μπορείτε να ανακαλύψετε τις orchideές από τον Μάρτιο μέχρι τον Μάιο. Οι περισσότερες orchideές προστατεύονται από τον νόμο. Η πανίδα και η χλωρίδα των Μεθάνων είναι σε κίνδυνο και αξίζουν μία αυστηρή περιβαλλοντική προστασία!





Οι ορχιδέες είναι ένας από τους φυσικούς θησαυρούς των Μεθάνων και ειδικά η μεγαλύτερη ορχιδέα *limodorum abortivum* που φτάνει τα 30 cm. Τα άνθη των θα τα βρείτε συνήθως τον Μάιο σε ένα μικρό δάσος κοντά στον Άγιο Αθανάσιος πάνω στην καλντέρα του Σταυρόλογγο. Σε αυτό το σημείο υπάρχουν κάθε χρόνο από 20/30 κομμάτια. Όπως και οι περισσότερες ορχιδέες της Ευρώπης, και αυτό το είδος προστατεύεται αυστηρά από τον νόμο. Μην τις κόψετε, μην τις βγάλετε από το χώμα, άλλα τραβήξτε φωτογραφίες!



ΠΑΙΧΝΙΔΙ ΜΝΗΜΗΣ ΜΕ ΤΗΝ ΟΡΧΙΔΕΑ



ορχιδέα

οχιδάριχο

ΒΡΕΣ ΤΟΥΣ ΘΑΜΝΟΥΣ



ΜΑΚΚΙ



ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ



ΠΟΥΡΝΑΡΙ



ΑΜΥΓΔΑΛΙΑ



ΚΙΣΤΟΣ



ΣΦΕΝΤΑΜΙΑ

ΒΡΕΣ ΤΑ ΛΟΥΛΟΥΔΙΑ



ΠΕΥΚΟ



ΑΦΑΝΑ



ΓΚΟΡΤΣΙΑ



ΚΑΜΠΑΝΟΥΛΕΣ



ΘΡΟΥΜΠΙ



ΣΙΛΗΝΗ