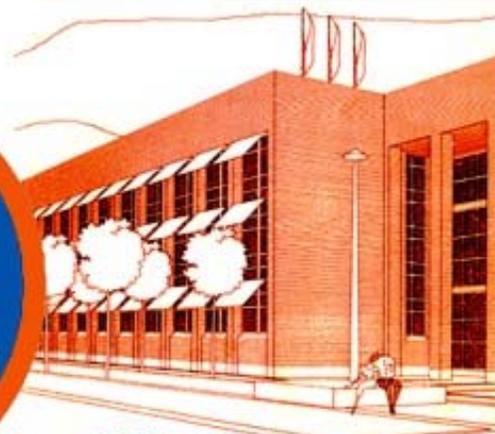




Junta de
Castilla y León

I.E.S. Arca Real
C/ General Shelly nº1
47013 - Valladolid
ies-arca.real@jcyll.es



Curso 2013-2014

PROYECTO DE INNOVACIÓN EDUCATIVA

FRUTAS Y HORTALIZAS:
RAÍCES GRECOLATINAS
DE ALGUNOS DE LOS
NOMBRES USADOS

GRUPO 1

VERDURAS Y HORTALIZAS

DEFINICIÓN. LAS VERDURAS SON HORTALIZAS, (A LAS CUALES LOS GRIEGOS LAS DENOMINABAN CON EL NOMBRE GENÉRICO DE LACHANON), CUYO COLOR PREDOMINANTE ES EL VERDE. LATÍN FRUSCTUS VÍRIDIS EL VOCABLO VERDURA <VERDOR, ES SINÓNIMO DE HORTALIZAS O EQUIVALENTE A VEGETALES QUE NO LLEVÉN EL SABOR DULCE O ÁCIDO DE LAS FRUTAS (DE AHÍ QUE SE HABLE DE FRUTAS Y VERDURAS)

LAS VERDURAS SON UNA PARTE IMPORTANTE DE TODAS LAS ESTRATEGIAS SALUDABLES PARA ADELGAZAR (REGÍMENES, DIETAS, YA ACONSEJADAS POR LAS DIETAS DE HIPÓCRATES DE COS, QUE ACONSEJABA COMERLAS FRECUENTEMENTE Y SOBRE TODO PARA DESENGRASAR DESPUÉS DE LAS GRANDES COMILONAS EN LOS BANQUETES). LAS VERDURAS CONSTITUYEN TAMBIÉN UNO DE LOS ELEMENTOS MÁS CARACTERÍSTICOS DE LA DIETA MEDITERRÁNEA, YA CONSUMIDA POR GRIEGOS Y ROMANOS QUE NOS HAN LEGADO LA TRADICIÓN DE LA COCINA MEDITERRÁNEA CUYO ORIGEN ESTÁ EN GRECIA EN SUS TRATADOS DE GASTRONOMÍA Y EN LOS COCINEROS QUE ROMA ADOPTÓ COMO PROPIOS.

ORÍGENES DE LAS VERDURAS

LAS PRINCIPALES VERDURAS PROCEDEN DE LOS DIFERENTES CONTINENTES (SEGÚN J. R. HARLAN) SEGÚN ESTA DISTRIBUCIÓN:

- 1.SUROESTE DE ASIA: AJO, REMOLACHA, ZANAHORIA, COLES, LECHUGA, NABOS, CEBOLLAS, PEREJIL, PUERRO, GUISANTES, RÁBANO.
- 2.ÁFRICA: CALABAZA DE PEREGRINO (GR.KOLÓKINTHA), SANDÍA
- 3.EUROPA: APIO, ACELGA
- 4.INDIA Y CHINA DEL NORTE: COL CHINA, CALABAZA <GRIEGO KOLÓKÝNTHA, JENJIBRE <GRIEGO, ZINGÍBERI), NABO, RÁBANOS CHINOS, SOJA, ARROZ, CAÑA DE AZUCAR,

INVIERNO

frutas y verduras de temporada

PONEMOS NO EN LOS PRODUCTOS QUE NO CONOCÍAN EN ROMA Y GRECIA

Frutas

Verduras

e c o l ó g i c o

NARANJA
DEL PERSA NĀRANG, Y ESTE DEL SÁNSCR. NĀRĀNGA).

MANDARINA NO

21 Dic

LIMONES

NO

KIWI

AGUACATE NO

NARANJA

21 Dic

ACELGAS

APIO

ESPINACA

ZANAHORIA

HINOJO

PUERRO

ACELGAS

BROCOL

COLIFLOR

Del cat. y prov. ESCAROLA ESCAROLA

COL VERDE

CEBOLLETA

PUERRO

COL LOMBARDA

LECHUGA

21 Mar

ESPINACA

NABO

HABAS

FENUCÜLUM

CAULIS-FLOR

COLIFLOR

ALCACHOFA
al-kharshūf
<al-kuvápa
>Kynara-

e c o l ó g i c o



TIPOS DE VERDURAS Y HORTALIZAS POR SU FORMA:

SE PUEDEN CLASIFICAR LAS DIFERENTES VERDURAS POR LA PARTE DE LA PLANTA DEDICADA A LA ALIMENTACIÓN HUMANA, LA MAYORÍA CONOCIDA POR LOS ANTIGUOS GRIEGOS ERAN

- SEMILLAS Y VAINAS : GUIANTES (PISOI), HABAS (FABAE), JUDÍA (FRIJOL O MUNGO) O VERDE, SOJA
- RAÍZ: NABO(NAPUS), RÁBANO(<RÁFANOS), ZANAHORIA (KAROTON),
- BULBOS: AJOS (ALLIUM-SKORODON), ASFÓDELOS, CEBOLLAS (BOLBÓS-CEPULLA), COLIRRÁBANOS, HINOJO, REMOLACHA
- TALLO: PUERRO(PRASON-PORRUM), ESPÁRRAGO(< GR.SPARRAGÓS)
- HOJA: ACEDERA, ACELGA(<A-SIKELA, POR SER ORIGINARIAS DE SICILIA), APIO(APIUM), BERROS, BORRAJA, CARDO, CUALQUIER VARIEDAD DE COL(CAULIS), ESCAROLA, ESPINACA(SPANAKI), LECHUGA(MAROULION-LACTUCA), ENDIVIA
- INFLORESCENCIA (FLOR O CONJUNTO DE FLORES): ALCACHOFA (DIOSCÓRIDES, 3,10 , LA LLAMABA KYNÁRA), BRÓCOLI(BROCULI), COLIFLOR(CAULIS-FLOR)
- FRUTO: CALABACÍN, CALABAZA(KOLÓKYNTHA), PEPINO(PEPON-ANGURION), LA BERENJENA Y EL PIMIENTO (ERAN DESCONOCIDOS EN LA ANTIGUA GRECIA Y FUERON INTRODUCIDOS POR LOS ÁRABES EN ESPAÑA).



EL AJO



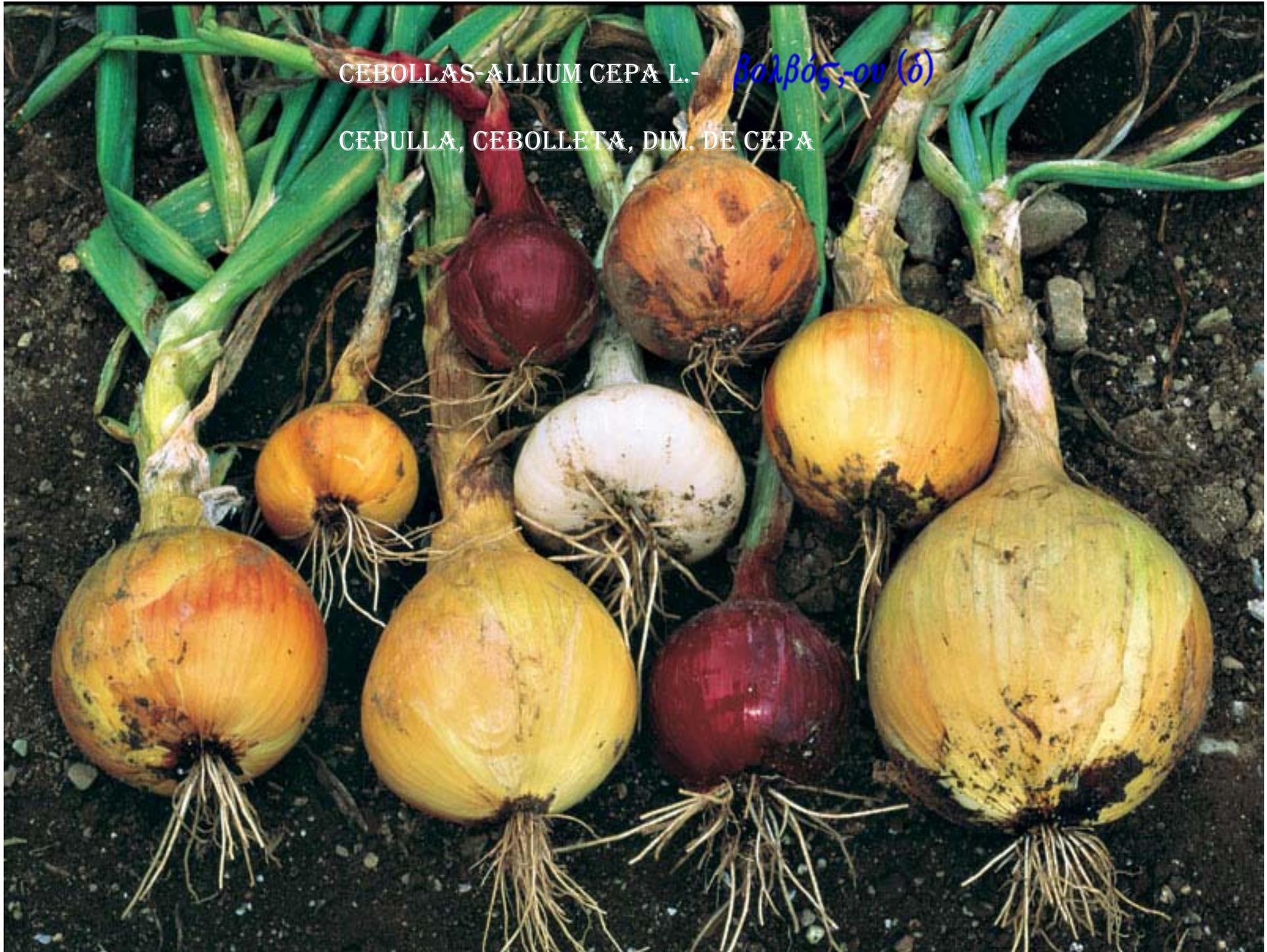
σκορδον

Allium sativum

Se creía que el ajo tenía propiedades mágicas y terapéuticas, y también se consideró un afrodisiaco. En los tiempos de Homero los griegos comían ajo cada día (con pan, como condimento o añadido a las ensaladas). Era el ingrediente principal en una pasta de ajo que contenía queso, ajo, huevos, miel y aceite.

CEBOLLAS-ALLIUM CEPA L.- *βολβός, ου (δ)*

CEPULLA, CEBOLLETA, DIM. DE CÉPA





ΑΡΙΟ < ΑΡΙΪΜ

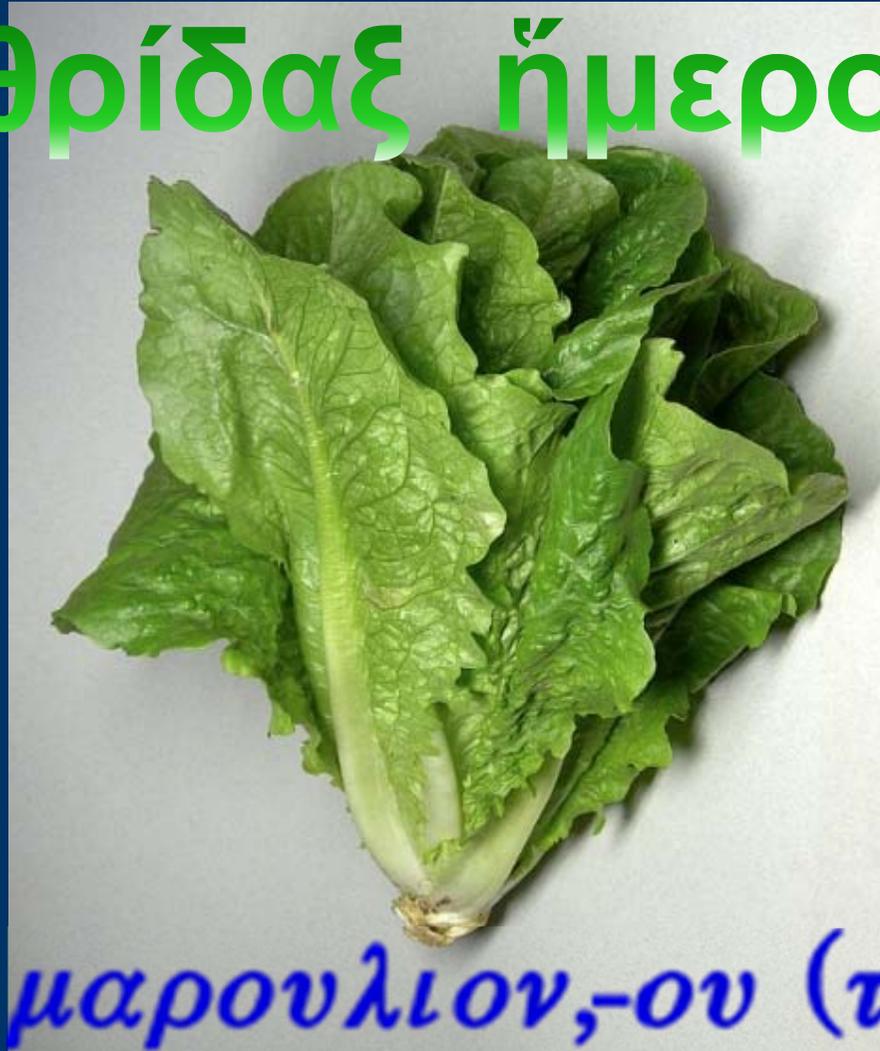
APIUM GRAVEOLENS L.

σέληνον
σέλινον κηπαΐον

DIOSCÓRIDES, 3.64

LECHUGA-LACTUCA

θρίδαξ ήμερος



μαρουλιον,-ου (το)

EL NOMBRE GENÉRICO LACTUCA PROCEDE DEL LATÍN LAC, -TIS (LECHE). TAL ETIMOLOGÍA REFIERE AL LÍQUIDO LECHOSO (O SEA, DE APARIENCIA "LÁCTEA") QUE ES LA SAVIA QUE EXUDAN LOS TALLOS DE ESTA PLANTA AL SER CORTADOS. EL ADJETIVO ESPECÍFICO SATIVA HACE REFERENCIA A SU CARÁCTER DE ESPECIE CULTIVADA. ORIGEN: EL ORIGEN DE LA LECHUGA NO ESTÁ MUY CLARO. SE AFIRMA QUE PROCEDE DE LA INDIA, MIENTRAS QUE OTROS LA SITUAN EN LAS REGIONES TEMPLADAS DE EURASIA Y AMÉRICA DEL NORTE, A PARTIR DE LA ESPECIE LACTUCA SERRIOLA.

EL CULTIVO DE LA LECHUGA COMENZÓ HACE 2.500 AÑOS. ERA UNA VERDURA YA CONOCIDA POR PERSAS, GRIEGOS Y ROMANOS. ESTOS ÚLTIMOS TENÍAN LA COSTUMBRE DE CONSUMIRLA ANTES DE ACOSTARSE DESPUÉS DE UNA CENA ABUNDANTE PARA ASÍ PODER CONCILIAR MEJOR EL SUEÑO. EN LA EDAD MEDIA SU CONSUMO COMENZÓ A DESCENDER, PERO VOLVIÓ A ADQUIRIR IMPORTANCIA DURANTE EL RENACIMIENTO.

SEGÚN LA ENCICLOPEDIA UNIVERSAL SOPENA, LA LECHUGA FUE DOMESTICADA EN EL ORIENTE PRÓXIMO A PARTIR DE LA ESPECIE LACTUCA SERRIOLA L., Y PRONTO ALCANZÓ UNA DIVERSIDAD EXTRAORDINARIA. LOS ROMANOS LE DIERON MUCHA IMPORTANCIA A SU CULTIVO, TANTO QUE HASTA NUESTROS DÍAS PREVÁLECE LA LLAMADA "LECHUGA ROMANA", QUE SI BIEN NO ES LA ESPECIE MÁS EXTENDIDA TIENE SU IMPORTANCIA. SE COMÍA EN ENSALADAS Y PARA ACOMPAÑAR PLATOS DE CARNE Y PESCADO. SE CONSIDERABA DIGESTIVA Y CONTROLADORA DE LA LÍBIDO

REMOLACHA BETA VULGARIS



LA FRUTA

LOS FRUTOS, FRESCOS O SECOS, SE COMEN EN EL POSTRE, A VECES SE ACOMPAÑABAN ADEREZADOS, COCIDOS O ASADOS CON LAS CARNES Y PESCADOS. SON PRINCIPALMENTE HIGOS, MANZANAS, CIRUELAS, PERAS, GRANADAS, CEREZAS, LOS MEMBRILLOS (O MELA KYDONIA, ORIGINARIOS DE CRETA), LOS CÍTRICOS (KROKÓMELON O NARANJAS Y KITRÓMELON, LIMONES), MELA ARMENÍACA O ALBARICOQUES, MELONES Y SANDÍAS.

Y ENTRE LOS SECOS : LAS NUECES, ALMENDRAS, AVELLANAS, PIÑONES (PITYS) Y PISTACHOS (PISTAKIA).

FICUS SUKOS

LOS HIGOS SECOS SE CONSUMEN IGUALMENTE EN APERITIVO, JUNTO CON EL VINO. EN ESE CASO, SE ACOMPAÑA A MENUDO DE CASTAÑAS, GARBANZOS O HAYUCOS TOSTADOS.

EN LAS BODAS LA SUEGRA ECHABA SOBRE LA CABEZA DE LA NOVIA HIGOS COMO SÍMBOLO DE LA FERTILIDAD.



HIGOS Y BREVAS. Sykos-
FICUS ET BIFERA



limón

Citrus limon - Rutaceae



fruto hesperidio



FRESA < FRAÎSE
FRAGARIA VESCA
-ROSACEAE
CHAMAE-KÉRASOS

Nomenclatura: Camai.kérasos Chamai-kérasos. En griego moderno > Camo-kérasos fraoula Transcripción :Chamokéraso, fraula

Nombres científicos latinos: *Bavaria vesta*, *F. viridis* o *F. Moschata* Φραγκάρια η λεπτή

Origen: Son frutas del bosque de origen Euroasiático, tal vez de los Alpes.

Fue conocida por los griegos y romanos, vinculada a Afrodita y aparece en el mito de la diosa Afrodita (Venus romana) y sus amores con Adonis. Por su forma triangular en forma de corazón y de color rojo, los griegos explicaron su origen con la muerte de Adonis, de quien estaba enamorado la diosa Venus, la cual vertió por su muerte abundantes lágrimas que se convirtieron en corazones de fresas. Los antiguos romanos usaban las bayas para aliviar los síntomas de la melancolía, desmayos, todo tipo de inflamaciones, fiebres, infecciones de la garganta, piedras en el riñón, mal aliento, ataques de gota, y enfermedades de la sangre, el hígado y del bazo.

Los poetas romanos Plinio, Virgilio y Ovidio le dedicaron sus versos.

Los griegos Dioscórides^{1.157}, Asclepiades y Ateneo de Naucratis en su “Banquete de los sofistas”, 59 d le dedicaron sus escritos.

La etimología del francés, fraise > fresa, explica el origen de un oficial francés que en el Setecientos la trajo un híbrido *Fragaria x ananassa*, de Chile a Europa.



KERASION LA CEREZA-KÉRASOS EL CEREZO



CIRUELA ROJA



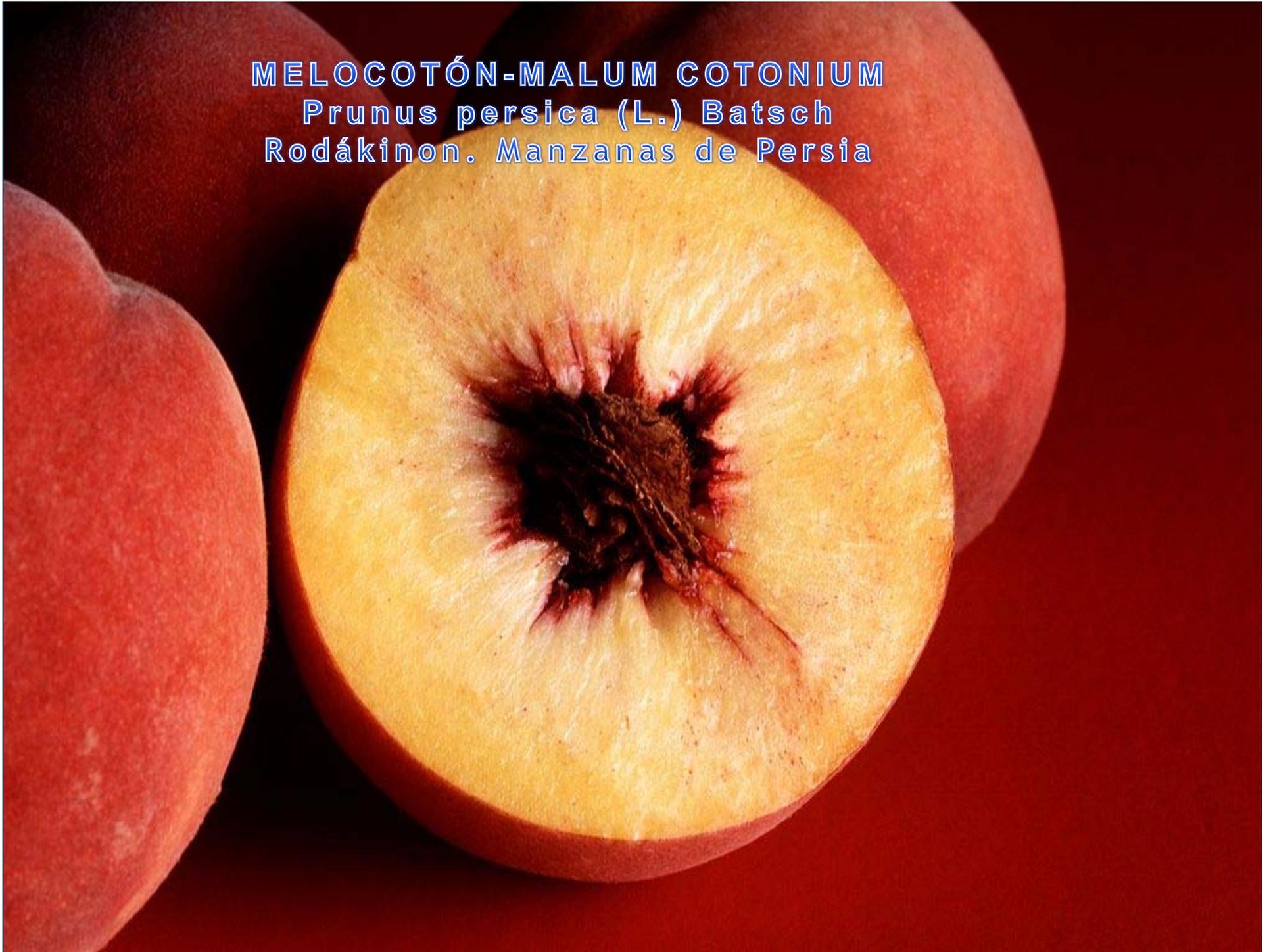
Prunus domestica L.
CEREOLA

Κοκκύ-μηλ-ον,-ου(τό)

HIGUERA-*Ficus carica* L

SUKOS

MELOCOTÓN-MALUM COTONIUM
Prunus persica (L.) Batsch
Rodákinon. Manzanas de Persia



albaricoque

Manzanas de Armenia < mhlon armeniakon

< Al-praecoquium o "manzanas precoces"

< al-praikokion

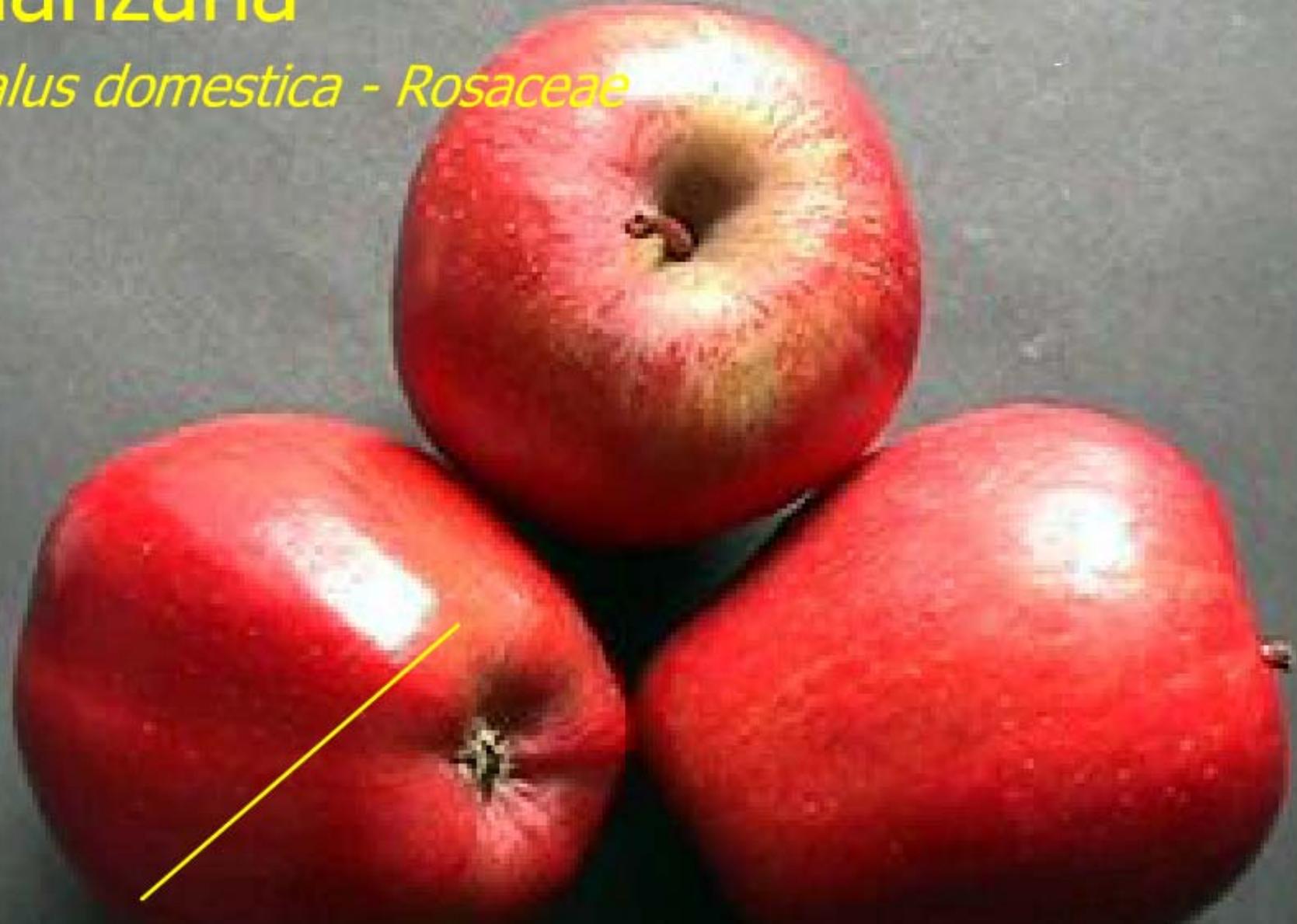
Prunus armeniaca - *Rosaceae*



fruto drupa

manzana < Matiana malus-mblon

Malus domestica - *Rosaceae*



fruto pomo



PERA-
PYRUS
COMMUNIS

L.-

ἄπιος
ῥύχνη



GRANADA
PUNICUM GRANATUM



**MHLO-PEPWN (MANZANA
APEPINADA O
MANZANA MELÓN)
CUCUMIS MELO**

EL MELÓN. Su nombre botánico es el Cucumis Melo, es una planta herbácea monoica de tallos rastreros. En la antigua Grecia lo dio a conocer Alejandro Magno en el siglo IV antes de cristo, procedente de la India. El termino griego "melón" significa "manzana grande". En la antigüedad fue considerado la obra maestra de "Apolo" y fue ensalzado por ser tan beneficioso como el sol. En los mercados de Roma costaba trabajo reconocer a los melones porque su tamaño era muy semejante al de las naranjas. Se comía de postre con salsas de silfio, menta y miel. En Roma se impuso una moda del peinado imitando el tipo apepinado del melón.

En el antiguo Egipto se han encontrado representaciones de este fruto en tumbas egipcias del 2.400 antes de Cristo.



En Roma se impuso una moda del peinado imitando el tipo a peine del melón para el pelo.

melón

Cucumis melo - Cucurbitaceae

fruto pepónide





υδροπεπων (AGUA-MELÓN)
CITRULLUS LANATUS
SANDÍA < SINDIA
< SIND (REGIÓN DE PAKISTÁN)

Nombre científico botánico: Κίτρολλος ο εριώδης, *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai, 1916

Es originaria de Suráfrica, del desierto de Kalahari en donde aún hoy en día crece de forma silvestre; pero tuvo una gran presencia en Roma y Grecia y se difundió por Asia en el siglo X. Ya se cultivaba en Egipto desde el año 5000 a. C, como reflejan algunos jeroglíficos, y de aquí, se extendió a Grecia y Roma. Los principales productores actuales de sandía en el mundo siguen siendo algunos de los primeros países que la cultivaron en Europa como España, Italia o Grecia, así como China, Japón y Turquía.

En Grecia y Roma ya se comía como fruta de postre aliada con salsas de pimienta, poleo, miel, vinagre, caldo de pescado, y a veces también silfio.

La etimología de su llegada a España procede del nombre Sindhia o Çindia, que refleja un origen árabe-indio, ya que sandía proviene del árabe hispánico sandiyya. En árabe clásico es sindiyyah, de Sind, región de Pakistán, de la cual proviene el nombre.

Derivadas: citrulinemia y El aminoácido citrulina que se extrajo primero de la sandía.

Citrullus: nombre genérico que es diminutivo latino de Citrus y que posee un olor y sabor similar. lanatus: epíteto latino que significa "lanudo"

el griego moderno Καρπούζι<, proviene del turco karpuz-

ALCACHOFA <árabe, al-kharshûf
CYNARA CARDUNCULUS VAR. SCOLYMUS
κυνάρα, -ας> LATÍN, CINARA



© www.spainCenter.org

KINARA-ALCACHOFA.

La alcachofera o alcaucil (*Cynara cardunculus* var. *scolymus*) es una planta cultivada como alimento en climas templados. Pertenece al género *Cynara* dentro de la familia Asteraceae. Originalmente procedentes del Mediterráneo, Noroeste de África (Egipto). La alcachofera es pariente muy próxima del cardo borriquero común o, lo que mayormente se llama nardo del que procede tras haber ido cambiando por numerosos años de cultivo. La planta denominada *Cynara* ya era conocida por griegos y romanos. Al parecer se le otorgaban poderes afrodisíacos y toma su nombre de una muchacha seducida por Zeus, y después transformada por este en alcachofera.

Citas literarias griegas:

Diosc.3,10

Kinaré-fagos "comedores de alcachofas", en Juba historiador de Mauritania del Siglo I a.C y en Ateneo de Naucratis 343f (S.III p.C)

Etimología:

Cynara: nombre genérico que deriva del griego κυνάρα, -ας o κυνάρα, "alcachofa", derivado de κυων-κυνός, cyon-cynos, "perro", por las brácteas involucrales que, por su forma, se asemejan a los dientes de dicho animal. Pasó al latín como *cinara* y se usaba también para designar al cardo. *scolymus*: epíteto que se refiere al género *scolymus*. El nombre de alcachofera procede del árabe al-kharshûf; el nombre alcaucil (también arcacil, alcacil y alcací), del árabe al-qabsíl.