

Όσο ωριμάζει το κόκκινο κρασί, το χρώμα του γίνεται πιο απαλό και διαυγές.



Οι άνθρωποι οι οποίοι φοβούνται το κρασί πάσχουν από «οινοφοβία»!





Τα ελαιόδεντρα δεν χάνουν τα φύλλα τους τον χειμώνα και παράγουν ελιές καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Επιπλέον, αντέχουν στην ξηρασία.

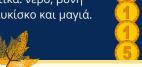


Τα ελαιόδεντρα μπορούν να επιβιώσουν για χιλιάδες χρόνια. Υπάρχουν ελαιόδεντρα 2000 ετών τα οποία παράγουν βρώσιμες καλλιέργειες στη Μεσόγειο Θάλασσα.





Η συνταγή για μπύρα αποτελείται κυρίως από 4 συστατικά: νερό, βύνη (συνήθως κριθάρι), λυκίσκο και μαγιά.



Στην αργκό, ο λάτρης της μπύρας ονομάζεται cerevisaphille – προέρχεται από το Κέρες (Ceres), το όνομα της ρωμαϊκής θεάς της γεωργίας και vis, που σημαίνει δύναμη.









Ο φρέσκος χυμός περιέχει τις βιταμίνες και τα μεταλλικά στοιχεία του φρούτου από το οποίο είναι φτιαγμένος, αλλά στερείται υγιείς φυτικές ίνες.





Υπάρχουν πολλά θρεπτικά συστατικά στη φλούδα.

Αξιοποιήστε την κατά την παρασκευή χυμού φρούτων και λαχανικών.





































Το μέλι αποτελείται από 80% σάκχαρα και 20% νερό.



Οι μέλισσες πρέπει να επισκεφτούν περίπου 2 εκατομμύρια λουλούδια για να παραχθεί 450γρ. μέλι.





Η κρέμα είναι το πιο παχυντικό συστατικό του μη παστεριωμένου γάλακτος. Συσσωρεύεται στην επιφάνεια του γάλακτος



Η κρέμα σαντιγί περιλαμβάνεται σε συνταγές του 16ου αιώνα!





Παραδοσιακά, οι σούπες χωρίζονται σε δύο ομάδες – διαυγείς ή δεμένες σούπες.





Στην Πολωνία, σερβίρεται σούπα φράουλας με ζυμαρικά, ζεστή αλλά και κρύα!





Μια αγελάδα παράγει περίπου 20 λίτρα γάλακτος την ημέρα και μετά τον τοκετό μπορεί να φτάσει τα 40 λίτρα.



Υπάρχει τόσο ασβέστιο σε ένα τέταρτο του φλιτζανιού μπρόκολο ή σε επτά πορτοκάλια ή σε έξι φέτες από σταρένιο ψωμί όσο σε ένα ποτήρι (240 ml) γάλακτος.





























Το βούτυρο δημιουργείται με τον διαχωρισμό των λιπών κατά την ανάδευση της κρέμας.





Χρειάζονται περίπου 10,4 κιλά γάλακτος για την παραγωγή 500 γραμμαρίων βουτύρου.





Υπάρχουν έως και 2000 ποικιλίες τυριών στον κόσμο που παράγονται από γάλα αγελάδας, βουβάλου, προβάτου, κατσίκας, αλόγου και καμήλας.

Το τυρί βοηθά στην προστασία του σμάλτου των δοντιών και έχει αντιβακτηριδιακή δράση. Επιπλέον, το τυρί είναι μια εξαιρετική πηγή ασβεστίου, πρωτεΐνης και φωσφόρου.





Το 1961, η μέση κατανάλωση κρέατος παγκοσμίως ήταν 23 κιλά ανά άτομο. Το 2014, η μέση κατανάλωση υπολογίζεται σε 43 κιλά ανά άτομο.



Για την παραγωγή ενός κιλού μοσχαρίσιου κρέατος, χρειάζονται 25 κιλά ζωικής τροφής.





Πάνω από 20.000 κόκκοι αλευριού παράγονται από έναν μοναδικό κόκκο σιταριού.



Η αλευριού ολικής άλεσης μειώνει τον κίνδυνο εμφάνισης διαβήτη τύπου 2.



























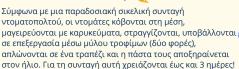








Ο ντοματοπολτός είναι μια πυκνή συμπύκνωση από ντομάτες, η οποία είναι πολύ πλούσια σε γεύση.







Τα φρούτα περιέχουν ήδη φυσική πηκτίνη, η οποία πήζει το μείγμα και το μετατρέπει σε μαρμελάδα. Στο παρελθόν, η μαρμελάδα γινόταν με το μαγείρεμα μόνο φρούτων και ζάχαρης μέχρι το μείγμα να πήξει.

Οι ναυτικοί συνήθιζαν να εφοδιάζουν τα πλοία τους με μαρμελάδα για να αποτρέψουν την έλλειψη βιταμίνης C, η οποία οδηγεί σε σκορβούτο – αιμορραγία των ούλων.





Ένα κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη μπορεί να περιέχει μόνο 15 θερμίδες, αλλά μια κουταλιά της σούπας έχει τριπλάσια περιεκτικότητα που φτάνει τις 45 θερμίδες!

Η ικανότητα της ζάχαρης να απορροφάει υγρά χρησιμοποιείται στην ιατρική. Η επικάλυψη ζάχαρης απορροφά την υγρασία, *ξ* εμποδίζει την ανάπτυξη βακτηρίων και Βοηθάει την επούλωση των πληγών!



Η πρώτη καταγεγραμμένη συνταγή παγωτού προέρχεται από το 1665. Η πιο δημοφιλής γεύση είναι η βανίλια.



Χρειάζεται να γλείψετε περίπου 50 φορές για να φάτε μια μπάλα παγωτού!





































Το ψήσιμο των χριστουγεννιάτικων μπισκότων αποτελεί μια παράδοση η οποία ξεκίνησε από το Μεσαίωνα.





Η λέξη «μπισκότο» («cookie») προέρχεται από τη γερμανική λέξη «koekje» η οποία σημαίνει μικρό κέικ!!



















## MACHINES

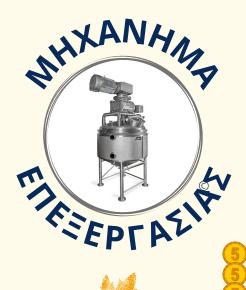


## CARDS



Green STEAM Incubato













# MACHINES

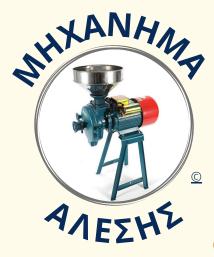


## CARDS



Green STEAM Incubated









# MACHINES



## CARDS



Green STEAM Incubated













# MACHINES



## CARDS



Green STEAM Incubated







Ένας μικροελεγκτής είναι ένας μικροσκοπικός υπολογιστής που περιέχει ένα ενιαίο ολοκληρωμένο κύκλωμα με πυρήνα επεξεργαστή, μνήμη και προγραμματιζόμενες περιφερειακές μονάδες εισόδου και εξόδου.



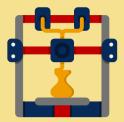








που καλλιεργείτε



CARDS



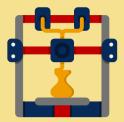








γεωργία, η τρισδιάστατη μοντελοποίηση χρησιμοποιείται για την αναπαράσταση φυτών σε τρισδιάστατη εικόνα. επιτρέποντάς να κατανοήσουμε τα χαρακτηριστικά τ<u>ων φυτών,</u> εντοπίσουμε ασθένειες, να αξιολογήσουμε την ποιότητα της καλλιέργειας και να διακρίνουμε τα ζιζάνια από τα σε κάθε γύρο



CARDS











Βοηθάει στον εντοπισμό των διατροφικών αναγκών των φυτών. Το έδαφος δεν μπορεί να παρέχει πάντα όλα τα απαραίτητα θρεπτικά συστατικά, γεγονός που οδηγεί σε μειωμένη παραγωγικότητα και ποιότητα και εκθέτει τα φυτά σε μεγαλύτερο κίνδυνο ασθενειών και παρασίτων.

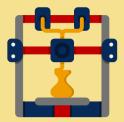










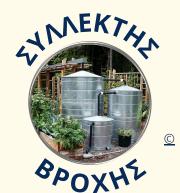


CARDS











Η τεχνολογία παίζει σημαντικό ρόλο στη μείωση της ρύπανσης και της σπατάλης φυσικών πόρων που προκύπτουν από τη γεωργία. Ως εκ τούτου, είναι απαραίτητο να αναπτυχθούν και να χρησιμοποιηθούν συστήματα που επιτρέπουν την παραγωγή και τη συλλογή νερού.

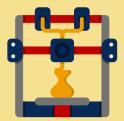


Για κάθε





καλλιεργείτε



CARDS

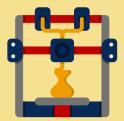








Εξοπλισμός που παρακολουθεί τις κλιματολογικές συνθήκες, παρέχοντας μέτρηση των χαρακτηριστικών του περιβάλλοντος, δηλαδή, μέτρηση της ταχύτητας και της κατεύθυνσης του ανέμου μέσω ενός ανεμόμετρου σε συνδυασμό με έναν μικροελεγκτή.



CARDS



