

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΛΗΜΝΟΣ

“Όταν ξεφουρνίζαν τα ψωμιά μισχοβλούσε όλη η χειτονιά και αν έκοβες μια χωνιά από αυτό το ψωμί σου άρεσε να το τρως σκέτο, για να απολαύεις τη γευστικότητα του.”

(Μαρτυρίες από την Λήμνο)

Η ΛΗΜΝΟΣ είναι μία παραδοσιακή, παραγωγική ποικιλία σκληρού σιταριού του Ινστιτούτου Καλλιτερεύσεως Φυτών (Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης και Φυτογενετικών Πόρων). Η ποικιλία ΛΗΜΝΟΣ δημιουργήθηκε το 1927 με επιλογή στον τοπικό πληθυσμό της Ραιδεστού (Ανατολική Θράκη) ΑκΜπασσάκ (Ασπρόσταχας). Έχει στάχυ λευκό, με λευκά άγανα και μεγάλους υαλώδεις σπόρους. Έχει καλή αρτοποιητική ικανότητα, αλλά δεν συνιστάται για ζυμαρικά. Παρουσιάζει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη και κατατάσσεται στις ποικιλίες ανώτερης ποιότητας.

Η επανεισαγωγή της παλιάς ποικιλίας σκληρού σιταριού Λήμνος μαζικά και για πρώτη φορά μετά την εγκατάλειψή του, έγινε σταδιακά το 2014 από την οργάνωση ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ με αρχικό σπόρο του Ινστιτούτου Σιτηρών. Σήμερα αποτελεί πλέον πραγματικότητα και στο τραπέζι μας καθώς σε ευρεία πλέον κλίμακα καλλιεργείται από βιοκαλλιεργητές παραγωγούς του δικτύου μας στην κεντρική και βόρεια Ελλάδα. Σήμερα το σιτάρι ΛΗΜΝΟΣ έχει αναβιώσει και στη Λήμνο από παραγωγούς του νησιού αλλά και σε άλλες περιοχές προσαρμογής και αναμένεται περαιτέρω η διάδοσή του ιδιαίτερα στα πλαίσια της βιολογικής καλλιέργειάς του.



ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΛΗΜΝΟΣ

“Όταν ξεφουρνίζαν τα ψωμιά μισχοβλούσε όλη η χειτονιά και αν έκοβες μια χωνιά από αυτό το ψωμί σου άρεσε να το τρως σκέτο, για να απολαύεις τη γευστικότητα του.”

(Μαρτυρίες από την Λήμνο)

Η ΛΗΜΝΟΣ είναι μία παραδοσιακή, παραγωγική ποικιλία σκληρού σιταριού του Ινστιτούτου Καλλιτερεύσεως Φυτών (Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης και Φυτογενετικών Πόρων). Η ποικιλία ΛΗΜΝΟΣ δημιουργήθηκε το 1927 με επιλογή στον τοπικό πληθυσμό της Ραιδεστού (Ανατολική Θράκη) ΑκΜπασσάκ (Ασπρόσταχας). Έχει στάχυ λευκό, με λευκά άγανα και μεγάλους υαλώδεις σπόρους. Έχει καλή αρτοποιητική ικανότητα, αλλά δεν συνιστάται για ζυμαρικά. Παρουσιάζει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη και κατατάσσεται στις ποικιλίες ανώτερης ποιότητας.

Η επανεισαγωγή της παλιάς ποικιλίας σκληρού σιταριού Λήμνος μαζικά και για πρώτη φορά μετά την εγκατάλειψή του, έγινε σταδιακά το 2014 από την οργάνωση ΑΙΓΙΛΟΠΑΣ με αρχικό σπόρο του Ινστιτούτου Σιτηρών. Σήμερα αποτελεί πλέον πραγματικότητα και στο τραπέζι μας καθώς σε ευρεία πλέον κλίμακα καλλιεργείται από βιοκαλλιεργητές παραγωγούς του δικτύου μας στην κεντρική και βόρεια Ελλάδα. Σήμερα το σιτάρι ΛΗΜΝΟΣ έχει αναβιώσει και στη Λήμνο από παραγωγούς του νησιού αλλά και σε άλλες περιοχές προσαρμογής και αναμένεται περαιτέρω η διάδοσή του ιδιαίτερα στα πλαίσια της βιολογικής καλλιέργειάς του.

