αβγδεζηθι ΑΒΓΔΕΖΗΘΙ ΑΒΓΔΕΖΗΘΙ
κλμνξοπρσ ΚΛΜΝΞΟΠΡ ΚΛΜΝΞΟΠΡ
τυφχψως ΣΤΥΦΧΨΩΣ ΣΤΥΦΧΨΩΣ

αβγδεζηθικ ΑΒΓΔΕΖΗΘΙ ΑΒΓΔΕΖΗΘΙ
λμνξοπρστ ΚΛΜΝΞΟΠΡ ΚΛΜΝΞΟΠΡ
υφχψως ΣΤΥΦΧΨΩΣ ΣΤΥΦΧΨΩΣ

ά έ ή ί ϊ ΐ ό ύ ϋ ΰ ώ ἀ ἁ ἂ ἃ ἄ ἅ ἆ ἇ ὰ ά ᾰ ᾱ ᾲ ᾳ ᾴ ᾶ ᾷ
Ᾰ Ᾱ ᾺΆ ᾼ ὲ έ ἐ ἑ ἒ ἓ ἔ ἕ ὲ έ ῐ ῑ ῒ ΐ ῖ ῗ ὴ ή ἠ ἡ ἢ ἣ ἤ ἥ ἦ ἧ ὴ ή ῌ ῏
ῐ ῑ ῒ ΐ ῖ ῗ ὶ ί ἰ ἱ ἲ ἳ ἴ ἵ ἶ ἷ ὶ ί Ῐ ῙΊ ῚΎ ῞ ῟ ὸ ό ὀ ὁ ὂ ὃ ὄ ὅ
ὸ ό ῥ ῬΎ ὐ ύ ὑ ὒ ὓ ὔ ὕ ὖ ὗ ὺ ύ ῠ ῡ ὺ ΰ ῢ ΰ ῦ ὠ ώ ὡ ὢ ὣ ὤ
ὥ ὦ ὧ ὠ ώ ᾠ ᾡ ᾢ ᾣ ᾤ ᾥ ᾦ ᾧ ὼ ᾨ ᾩ ᾪ ᾫ ᾬ ᾭ ᾮ ᾯ ᾰ ᾱ ᾲ ῳ ῴ ῶ ῷ

ΑΕΙΪΟΥΫΩ Ἀ Ἁ Ἂ Ἃ Ἄ Ἅ Ἆ Ἇ Ἀ Ἁ Ἐ Ἑ Ἒ Ἓ Ἔ Ἕ Ἐ Ἑ Ἠ Ἡ Ἢ Ἣ Ἤ Ἥ Ἦ Ἧ Ἠ Ἡ Ἰ Ἱ Ἲ Ἳ Ἴ Ἵ Ἶ Ἷ Ἰ Ἱ Ὀ Ὁ Ὂ Ὃ Ὄ Ὅ Ὀ Ὁ Ῥ Ὑ Ὓ
Ὕ Ὗ Ὑ Ὠ Ὡ Ὢ Ὣ Ὤ Ὥ Ὠ Ὡ Ὰ Ά Ᾱ Ᾰ Ὰ Ά ᾼ ᾽ Ἀ Ἁ Ἂ Ἃ Ἄ Ἅ Ἆ Ἇ Ἀ Ἁ Ἐ Ἑ Ἒ Ἓ Ἔ Ἕ Ἐ Ἑ Ἠ Ἡ Ἢ Ἣ Ἤ Ἥ Ἦ Ἧ Ἠ Ἡ Ὀ Ὁ Ὂ Ὃ Ὄ Ὅ Ὀ Ὁ Ῥ Ὑ Ὓ
Ὕ Ὗ Ὑ Ὠ Ὡ Ὢ Ὣ Ὤ Ὥ Ὠ Ὡ Ὼ Ώ Ὠ Ὡ Ὢ Ὣ Ὤ Ὥ Ὠ Ὡ (Ἀ Ἁ Ἂ Ἃ Ἄ Ἅ Ἆ Ἇ Ἀ Ἁ Ἠ Ἡ Ἢ Ἣ Ἤ Ἥ Ἦ Ἧ Ἠ Ἡ Ὠ
Ὡ Ὢ Ὣ Ὤ Ὥ Ὠ Ὡ Ω)

ΑΕΙΪΟΥΫΩ Ἀ Ἁ Ἂ Ἃ Ἄ Ἅ Ἆ Ἇ Ἀ Ἁ Ἐ Ἑ Ἒ Ἓ Ἔ Ἕ Ἐ Ἑ Ἠ Ἡ Ἢ Ἣ Ἤ Ἥ Ἦ Ἧ Ἠ Ἡ Ὀ Ὁ Ὂ Ὃ Ὄ Ὅ Ὀ Ὁ Ῥ Ὑ Ὓ
Ὕ Ὗ Ὑ Ὠ Ὡ Ὢ Ὣ Ὤ Ὥ Ὠ Ὡ Ὰ Ά Ᾱ Ᾰ Ὰ Ά ᾼ ᾽ Ἀ Ἁ Ἂ Ἃ Ἄ Ἅ Ἆ Ἇ Ἀ Ἁ Ἐ Ἑ Ἒ Ἓ Ἔ Ἕ Ἐ Ἑ Ἠ Ἡ Ἢ Ἣ Ἤ Ἥ Ἦ Ἧ Ἠ Ἡ Ὀ Ὁ Ὂ Ὃ Ὄ Ὅ Ὀ Ὁ Ῥ Ὑ Ὓ
Ὕ Ὗ Ὑ Ὠ Ὡ Ὢ Ὣ Ὤ Ὥ Ὠ Ὡ Ὼ Ώ Ὠ Ὡ Ὢ Ὣ Ὤ Ὥ Ὠ Ὡ (Ἀ Ἁ Ἂ Ἃ Ἄ Ἅ Ἆ Ἇ Ἀ Ἁ Ἠ Ἡ Ἢ Ἣ Ἤ Ἥ Ἦ Ἧ Ἠ Ἡ Ὠ
Ὡ Ὢ Ὣ Ὤ Ὥ Ὠ Ὡ Ω)

ά έ ή ί ϊ ΐ ό ύ ϋ ΰ ώ ἀ ἁ ἂ ἃ ἄ ἅ ἆ ἇ ὰ ά ᾰ ᾱ ᾲ ᾳ ᾴ ᾶ ᾷ
Ᾰ Ᾱ ᾺΆ ᾼ ὲ έ ἐ ἑ ἒ ἓ ἔ ἕ ὲ έ ῐ ῑ ῒ ΐ ῖ ῗ ὴ ή ἠ ἡ ἢ ἣ ἤ ἥ ἦ ἧ ὴ ή ῌ ῏
ῐ ῑ ῒ ΐ ῖ ῗ ὶ ί ἰ ἱ ἲ ἳ ἴ ἵ ἶ ἷ ὶ ί Ῐ ῙΊ ῚΎ ῞ ῟ ὸ ό ὀ ὁ ὂ ὃ ὄ ὅ ὸ
ό ῥ ύ ὐ ὑ ὒ ὓ ὔ ὕ ὖ ὗ ὺ ύ ῠ ῡ ὺ ΰ ῢ ΰ ῦ ὠ ώ ὡ ὢ ὣ ὤ ὥ ὦ ὧ ὠ ὡ ὼ
ώ ᾠ ᾡ ᾢ ᾣ ᾤ ᾥ ᾦ ᾧ ὼ ᾨ ᾩ ᾪ ᾫ ᾬ ᾭ ᾮ ᾯ ῳ ῴ ῶ ῷ

0123456789 0123456789 0123456789/0123456789 (0123456789=-+) (0123456789=-+) +=−×÷<>≤≥≠≈¬^~∞◊∂∆°µπ∑∏Ω√∫£$¢€ƒ¥₡₣₤₦₧Pts¤#%‰'"°(/)[\]{|}¦. , : ; … ··- – —_ !¡?¿?!¿¡ ‘’ “” ‚ „ ‹›«»&@®©™*†‡§¶ªº❀ ◌ ◌ ◌ ◌ ◌ ◌ ◌ ◌ ◌ ◌ ◌ ◌ ◌ ◌ ◌ ◌ ◌ ◌

8/11pt

Η ελιά ή ελαιόδενδρο ή λιόδεντρο (επιστ. Ελαία, Olea) είναι γένος καρποφόρων δένδρων της οικογένειας των Ελαιοειδών (Oleaceae), το οποίο συναντάται πολύ συχνά και στην Ελλάδα. Ο καρπός του ονομάζεται επίσης ελιά και από αυτόν παράγεται το ελαιόλαδο. Η ελιά υπήρξε το σύμβολο της θεάς Αθηνάς.

Ο καρπός της ελιάς είναι πολύ βασικός για τη Μεσογειακή διατροφή, τόσο ως εδώδιμος όσο και επειδή από αυτόν παράγεται το ελαιόλαδο.

Είναι γνωστή από την αρχαιότητα. Καλλιεργούνταν στην Αρχαία Ελλάδα και οι ελιές και το ελαιόλαδο αποτελούσαν σημαντικά εμπορικά προϊόντα.

Η ελιά είναι γνωστή από τους αρχαιότατους χρόνους, και πιθανότατα κατάγεται από το χώρο της ανατολικής Μεσογείου. Σύμφωνα με την αρχαία ελληνική παράδοση, πατρίδα της ελιάς είναι η Αθήνα και η πρώτη ελιά φυτεύτηκε από την Αθηνά στην Ακρόπολη.

Οι Έλληνες ήταν ο πρώτος λαός που καλλιέργησε την ελιά στον ευρωπαϊκό μεσογειακό χώρο. Την μετέφεραν είτε Έλληνες άποικοι είτε Φοίνικες έμποροι. Όπως αναφέρει ο Πλίνιος, κατά το 580 π.Χ, ούτε το Λάτιο ούτε η Ισπανία ούτε η Τύνιδα γνώριζαν την ελιά και την καλλιέργειά της. Η ελιά ευδοκιμεί σε κλίματα εύκρατα χωρίς ακρότητες θερμοκρασίας (με μέση ετήσια θερμοκρασία 16°C) και υγρασίας, για αυτό είναι ευρύτατα διαδεδομένη στη μεσογειακή ζώνη

Η ελιά ή ελαιόδενδρο ή λιόδεντρο (επιστ. Ελαία, Olea) είναι γένος καρποφόρων δένδρων της οικογένειας των Ελαιοειδών (Oleaceae), το οποίο συναντάται πολύ συχνά και στην Ελλάδα. Ο καρπός του ονομάζεται επίσης ελιά και από αυτόν παράγεται το ελαιόλαδο. Η ελιά υπήρξε το σύμβολο της θεάς Αθηνάς.

Ο καρπός της ελιάς είναι πολύ βασικός για τη Μεσογειακή διατροφή, τόσο ως εδώδιμος όσο και επειδή από αυτόν παράγεται το ελαιόλαδο.

Είναι γνωστή από την αρχαιότητα. Καλλιεργούνταν στην Αρχαία Ελλάδα και οι ελιές και το ελαιόλαδο αποτελούσαν σημαντικά εμπορικά προϊόντα.

Η ελιά είναι γνωστή από τους αρχαιότατους χρόνους, και πιθανότατα κατάγεται από το χώρο της ανατολικής Μεσογείου. Σύμφωνα με την αρχαία ελληνική παράδοση, πατρίδα της ελιάς είναι η Αθήνα και η πρώτη ελιά φυτεύτηκε από την Αθηνά στην Ακρόπολη.

Οι Έλληνες ήταν ο πρώτος λαός που καλλιέργησε την ελιά στον ευρωπαϊκό μεσογειακό χώρο. Την μετέφεραν είτε Έλληνες άποικοι είτε Φοίνικες έμποροι. Όπως αναφέρει ο Πλίνιος, κατά το 580 π.Χ, ούτε το Λάτιο ούτε η Ισπανία ούτε η Τύνιδα γνώριζαν την ελιά και την καλλιέργειά της. Η ελιά ευδοκιμεί σε κλίματα εύκρατα χωρίς ακρότητες θερμοκρασίας (με μέση ετήσια θερμοκρασία 16°C) και υγρασίας, για αυτό είναι ευρύτατα διαδεδομένη στη μεσογειακή ζώνη (όπως στην Ελλάδα, στην Ιταλία, στην Ισπανία, στην Τουρκία, την Αλγερία και αλλού).

10/13pt

Η ελιά ή ελαιόδενδρο ή λιόδεντρο (επιστ. Ελαία, Olea) είναι γένος καρποφόρων δένδρων της οικογένειας των Ελαιοειδών (Oleaceae), το οποίο συναντάται πολύ συχνά και στην Ελλάδα. Ο καρπός του ονομάζεται επίσης ελιά και από αυτόν παράγεται το ελαιόλαδο. Η ελιά υπήρξε το σύμβολο της θεάς Αθηνάς.

Ο καρπός της ελιάς είναι πολύ βασικός για τη Μεσογειακή διατροφή, τόσο ως εδώδιμος όσο και επειδή από αυτόν παράγεται το ελαιόλαδο.

Είναι γνωστή από την αρχαιότητα. Καλλιεργούνταν στην Αρχαία Ελλάδα και οι ελιές και το ελαιόλαδο αποτελούσαν σημαντικά εμπορικά προϊόντα.

Η ελιά είναι γνωστή από τους αρχαιότατους χρόνους, και πιθανότατα κατάγεται από το χώρο της ανατολικής Μεσογείου. Σύμφωνα με την αρχαία ελληνική παράδοση, πατρίδα της ελιάς είναι η Αθήνα και η πρώτη ελιά φυτεύτηκε από την Αθηνά στην Ακρόπολη.

Οι Έλληνες ήταν ο πρώτος λαός που καλλιέργησε την ελιά στον ευρωπαϊκό μεσογειακό χώρο. Την μετέφεραν είτε Έλληνες άποικοι είτε Φοίνικες έμποροι. Όπως αναφέρει ο Πλίνιος, κατά το 580 π.Χ, ούτε το Λάτιο ούτε η Ισπανία ούτε η Τύνιδα γνώριζαν την ελιά και

Η ελιά ή ελαιόδενδρο ή λιόδεντρο (επιστ. Ελαία, Olea) είναι γένος καρποφόρων δένδρων της οικογένειας των Ελαιοειδών (Oleaceae), το οποίο συναντάται πολύ συχνά και στην Ελλάδα. Ο καρπός του ονομάζεται επίσης ελιά και από αυτόν παράγεται το ελαιόλαδο. Η ελιά υπήρξε το σύμβολο της θεάς Αθηνάς.

Ο καρπός της ελιάς είναι πολύ βασικός για τη Μεσογειακή διατροφή, τόσο ως εδώδιμος όσο και επειδή από αυτόν παράγεται το ελαιόλαδο.

Είναι γνωστή από την αρχαιότητα. Καλλιεργούνταν στην Αρχαία Ελλάδα και οι ελιές και το ελαιόλαδο αποτελούσαν σημαντικά εμπορικά προϊόντα.

Η ελιά είναι γνωστή από τους αρχαιότατους χρόνους, και πιθανότατα κατάγεται από το χώρο της ανατολικής Μεσογείου. Σύμφωνα με την αρχαία ελληνική παράδοση, πατρίδα της ελιάς είναι η Αθήνα και η πρώτη ελιά φυτεύτηκε από την Αθηνά στην Ακρόπολη.

Οι Έλληνες ήταν ο πρώτος λαός που καλλιέργησε την ελιά στον ευρωπαϊκό μεσογειακό χώρο. Την μετέφεραν είτε Έλληνες άποικοι είτε Φοίνικες έμποροι. Όπως αναφέρει ο Πλίνιος, κατά το 580 π.Χ, ούτε το Λάτιο ούτε η Ισπανία ούτε η Τύνιδα γνώριζαν την ελιά και την καλλιέργειά της. Η ελιά ευδοκιμεί σε κλίματα εύκρατα χωρίς ακρότητες θερμοκρασίας

12/15pt

Η ελιά ή ελαιόδενδρο ή λιόδεντρο (επιστ. Ελαία, Olea) είναι γένος καρποφόρων δένδρων της οικογένειας των Ελαιοειδών (Oleaceae), το οποίο συναντάται πολύ συχνά και στην Ελλάδα. Ο καρπός του ονομάζεται επίσης ελιά και από αυτόν παράγεται το ελαιόλαδο. Η ελιά υπήρξε το σύμβολο της θεάς Αθηνάς.

Ο καρπός της ελιάς είναι πολύ βασικός για τη Μεσογειακή διατροφή, τόσο ως εδώδιμος όσο και επειδή από αυτόν παράγεται το ελαιόλαδο.

Είναι γνωστή από την αρχαιότητα. Καλλιεργούνταν στην Αρχαία Ελλάδα και οι ελιές και το ελαιόλαδο αποτελούσαν σημαντικά εμπορικά προϊόντα.

Η ελιά είναι γνωστή από τους αρχαιότατους χρόνους, και πιθανότατα κατάγεται από το χώρο της ανατολικής Μεσογείου. Σύμφωνα με την αρχαία ελληνική παράδοση, πατρίδα της ελιάς είναι η Αθήνα και η πρώτη ελιά φυτεύτηκε από την Αθηνά στην Ακρόπολη.

Οι Έλληνες ήταν ο πρώτος λαός που καλλιέργησε την ελιά στον ευρωπαϊκό μεσογειακό χώρο. Την μετέφεραν είτε Έλληνες άποικοι

Η ελιά ή ελαιόδενδρο ή λιόδεντρο (επιστ. Ελαία, Olea) είναι γένος καρποφόρων δένδρων της οικογένειας των Ελαιοειδών (Oleaceae), το οποίο συναντάται πολύ συχνά και στην Ελλάδα. Ο καρπός του ονομάζεται επίσης ελιά και από αυτόν παράγεται το ελαιόλαδο. Η ελιά υπήρξε το σύμβολο της θεάς Αθηνάς.

Ο καρπός της ελιάς είναι πολύ βασικός για τη Μεσογειακή διατροφή, τόσο ως εδώδιμος όσο και επειδή από αυτόν παράγεται το ελαιόλαδο.

Είναι γνωστή από την αρχαιότητα. Καλλιεργούνταν στην Αρχαία Ελλάδα και οι ελιές και το ελαιόλαδο αποτελούσαν σημαντικά εμπορικά προϊόντα.

Η ελιά είναι γνωστή από τους αρχαιότατους χρόνους, και πιθανότατα κατάγεται από το χώρο της ανατολικής Μεσογείου. Σύμφωνα με την αρχαία ελληνική παράδοση, πατρίδα της ελιάς είναι η Αθήνα και η πρώτη ελιά φυτεύτηκε από την Αθηνά στην Ακρόπολη.

Οι Έλληνες ήταν ο πρώτος λαός που καλλιέργησε την ελιά στον ευρωπαϊκό μεσογειακό χώρο. Την μετέφεραν είτε Έλληνες άποικοι είτε Φοίνικες έμποροι. Όπως αναφέρει ο Πλίνιος, κατά το 580 π.Χ, ούτε το

Նոնենին (լատիներեն՝ Punica granatum) փոքր թուփ է կամ ոչ մեծ ծառ՝ երկարավուն կաշեկերպ տերևներով, ալ կարմիր ծաղիկներով: Նոնենին վայրի ձևով հանդիպում է Փոքր և Միջին Ասիայում, Անդրկովկասում, Իրանում, Աֆղանստանում: Հնուց ի վեր տարբեր ժողովուրդներ նրա պտուղներն օգտագործել են ծիսական արարողությունների ժամանակ:

Պտուղը խոշոր, գնդաձև է՝ հաստ պտղամաշկով, թաղանթավոր միջնապատերով: Սերմերը բազմաթիվ են՝ յուրաքանչյուրը շրջապատված բաց վարդագույնից մինչև բալի գույնի հյութալի պտղամսով:

Ծաղկում է մայիսից մինչև աշուն, պտուղը հասունանում է սեպտեմբերի վերջին: Նռան ծաղիկներից ստացված ներկը օգտագործում են բնական գործվածքների ներկման համար: Տերևները, արմատը և բնի կեղևը պարունակում են մինչև 32% դաբաղանյութեր, որոնք ևս օգտագործվում են ներկերի ստացման, նուրբ կաշիների դաբաղման

A deep-fried Mars bar is an ordinary Mars bar normally fried in a type of batter commonly used for deep-frying fish, sausages, and other battered products. The chocolate bar is typically chilled before battering to prevent it from melting into the frying fat, though a cold Mars can fracture when heated.

The dish originated at chip shops in Scotland as a novelty item, but was never mainstream. Since various mass media have reported on the practice since the mid 1990s, in part as an ironic commentary on urban Scotland's notoriously unhealthy diet, the popularity of the dish has spread.

It is said to have been invented in the Haven Chip Bar in Stonehaven, near Aberdeen on Scotland's northeast coast, in 1995. The first recorded mention of the food was in the Daily Record, August 24, 1995, in an article titled "Mars supper, please".

In a study published in The Lancet in December 2004, David Morrison (Greater Glasgow NHS Board, UK) and Mark Petticrew (MRC Social & Public Health Sciences Unit) surveyed around 300 Scottish fish and chip shops: 22% sold deep-fried Mars bars, while an

Пшени́ца (лат. Triticum) — род травянистых, в основном однолетних, растений семейства Злаки, или Мятликовые, ведущая зерновая культура во многих странах, в том числе и России.

Мука из зёрен пшеницы идёт на выпекание хлеба, изготовление макаронных и кондитерских изделий. Пшеница также используется как кормовая культура, входит в некоторые рецепты приготовления пива и водки.

Колоски пшеницы используют флористы и оформители, для придания композициям и букетам деревенского колорита. Также, из колосков и стеблей плетут различные игрушки и украшения. Во флористике принято латинское название этого злака — Triticum.

Корневая система мочковатая, колоски расположены колосом, по одному в каждом углублении его стержня. Стержень у диких видов ломкий. Колоски 2—5-цветковые; цветы тесно сближены, только нижние 1—3 плодущие, верхние мужские или неразвитые. Наружные колосковые чешуи (плёнки) парные, широкие, тупые, наверху по

Η ελιά ή ελαιόδενδρο ή λιόδεντρο (επιστ. Ελαία, Olea) είναι γένος καρποφόρων δένδρων της οικογένειας των Ελαιοειδών (Oleaceae), το οποίο συναντάται πολύ συχνά και στην Ελλάδα. Ο καρπός του ονομάζεται επίσης ελιά και από αυτόν παράγεται το ελαιόλαδο. Η ελιά υπήρξε το σύμβολο της θεάς Αθηνάς.

Ο καρπός της ελιάς είναι πολύ βασικός για τη Μεσογειακή διατροφή, τόσο ως εδώδιμος όσο και επειδή από αυτόν παράγεται το ελαιόλαδο.

Είναι γνωστή από την αρχαιότητα. Καλλιεργούνταν στην Αρχαία Ελλάδα και οι ελιές και το ελαιόλαδο αποτελούσαν σημαντικά εμπορικά προϊόντα.

Η ελιά είναι γνωστή από τους αρχαιότατους χρόνους, και πιθανότατα κατάγεται από το χώρο της ανατολικής Μεσογείου. Σύμφωνα με την αρχαία ελληνική παράδοση, πατρίδα της ελιάς είναι η Αθήνα και η πρώτη ελιά φυτεύτηκε από την Αθηνά στην Ακρόπολη.

Οι Έλληνες ήταν ο πρώτος λαός που καλλιέργησε την ελιά στον ευρωπαϊκό μεσογειακό χώρο. Την μετέφεραν είτε Έλληνες άποικοι είτε Φοίνικες έμποροι. Όπως αναφέρει ο Πλίνιος, κατά το 580 π.Χ, ούτε το Λάτιο ούτε η Ισπανία ούτε η Τύνιδα γνώριζαν την ελιά και

Նոնենին (լատիներեն՝ Punica granatum) փոքր թուփ է կամ ոչ մեծ ծառ՝ երկարավուն կաշեկերպ տերևներով, ալ կարմիր ծաղիկներով: Նոնենին վայրի ձևով հանդիպում է Փոքր և Միջին Ասիայում, Անդրկովկասում, Իրանում, Աֆղանստանում: Հնուց ի վեր տարբեր ժողովուրդներ նրա պտուղներն օգտագործել են ծիսական արարողությունների ժամանակ:

Պտուղը խոշոր, գնդաձև է՝ հաստ պտղամաշկով, թաղանթավոր միջնապատերով: Սերմերը բազմաթիվ են՝ յուրաքանչյուրը շրջապատված բաց վարդագույնից մինչև բալի գույնի հյութալի պտղամսով:

Ծաղկում է մայիսից մինչև աշուն, պտուղը հասունանում է սեպտեմբերի վերջին: Նռան ծաղիկներից ստացված ներկը օգտագործում են բնական գործվածքների ներկման համար: Տերևները, արմատը և բնի կեղևը պարունակում են մինչև 32% դաբաղանյութեր, որոնք ևս օգտագործվում են ներկերի ստացման, նուրբ կաշիների դաբաղման

A deep-fried Mars bar is an ordinary Mars bar normally fried in a type of batter commonly used for deep-frying fish, sausages, and other battered products. The chocolate bar is typically chilled before battering to prevent it from melting into the frying fat, though a cold Mars can fracture when heated.

The dish originated at chip shops in Scotland as a novelty item, but was never mainstream. Since various mass media have reported on the practice since the mid 1990s, in part as an ironic commentary on urban Scotland's notoriously unhealthy diet, the popularity of the dish has spread.

It is said to have been invented in the Haven Chip Bar in Stonehaven, near Aberdeen on Scotland's northeast coast, in 1995. The first recorded mention of the food was in the Daily Record, August 24, 1995, in an article titled "Mars supper, please".

In a study published in The Lancet in December 2004, David Morrison (Greater Glasgow NHS Board, UK) and Mark Petticrew (MRC Social & Public Health Sciences Unit) surveyed around 300 Scottish fish and chip shops: 22% sold deep-fried Mars bars, while an additional 17%

Пшени́ца (лат. Triticum) — род травянистых, в основном однолетних, растений семейства Злаки, или Мятликовые, ведущая зерновая культура во многих странах, в том числе и России.

Мука из зёрен пшеницы идёт на выпекание хлеба, изготовление макаронных и кондитерских изделий. Пшеница также используется как кормовая культура, входит в некоторые рецепты приготовления пива и водки.

Колоски пшеницы используют флористы и оформители, для придания композициям и букетам деревенского колорита. Также, из колосков и стеблей плетут различные игрушки и украшения. Во флористике принято латинское название этого злака — Triticum.

Корневая система мочковатая, колоски расположены колосом, по одному в каждом углублении его стержня. Стержень у диких видов ломкий. Колоски 2—5-цветковые; цветы тесно сближены, только нижние 1—3 плодущие, верхние мужские или неразвитые. Наружные колосковые чешуи (плёнки) парные, широкие, тупые, наверху

Η ελιά ή ελαιόδενδρο ή λιόδεντρο (επιστ. Ελαία, Olea) είναι γένος καρποφόρων δένδρων της οικογένειας των Ελαιοειδών (Oleaceae), το οποίο συναντάται πολύ συχνά και στην Ελλάδα. Ο καρπός του ονομάζεται επίσης ελιά και από αυτόν παράγεται το ελαιόλαδο. Η ελιά υπήρξε το σύμβολο της θεάς Αθηνάς.

Ο καρπός της ελιάς είναι πολύ βασικός για τη Μεσογειακή διατροφή, τόσο ως εδώδιμος όσο και επειδή από αυτόν παράγεται το ελαιόλαδο.

Είναι γνωστή από την αρχαιότητα. Καλλιεργούνταν στην Αρχαία Ελλάδα και οι ελιές και το ελαιόλαδο αποτελούσαν σημαντικά εμπορικά προϊόντα.

Η ελιά είναι γνωστή από τους αρχαιότατους χρόνους, και πιθανότατα κατάγεται από το χώρο της ανατολικής Μεσογείου. Σύμφωνα με την αρχαία ελληνική παράδοση, πατρίδα της ελιάς είναι η Αθήνα και η πρώτη ελιά φυτεύτηκε από την Αθηνά στην Ακρόπολη.

Οι Έλληνες ήταν ο πρώτος λαός που καλλιέργησε την ελιά στον ευρωπαϊκό μεσογειακό χώρο. Την μετέφεραν είτε Έλληνες άποικοι είτε Φοίνικες έμποροι. Όπως αναφέρει ο Πλίνιος, κατά το 580 π.Χ, ούτε το Λάτιο ούτε η Ισπανία ούτε η Τύνιδα γνώριζαν την ελιά και την καλλιέργειά της.