

ΛΕΣΒΟΣ



ΓΝΩΡΙΖΟΝΤΑΣ ΤΗ ΛΕΣΒΟ

Η Λέσβος είναι ένα ελληνικό νησί που ανήκει στο νησιωτικό σύμπλεγμα του ανατολικού Αιγαίου και βρίσκεται απέναντι από τις τουρκικές ακτές.

Είναι το τρίτο σε μέγεθος νησί της Ελλάδας μετά την Κρήτη και την Εύβοια. Είναι ένα εύφορο νησί, κατάφυτο από πευκώνες και ελαιώνες. Έχει δύο κόλπους. Ο μεγαλύτερος είναι της Καλλονής και ο μικρότερος είναι αυτός της Γέρας.



ΤΟ ΑΠΟΛΙΘΩΜΕΝΟ ΔΑΣΟΣ

Στη Λέσβο υπάρχει ένα από τα δύο μεγαλύτερα απολιθωμένα δάση στον κόσμο. Αυτό δημιουργήθηκε πριν από 20 εκατομμύρια χρόνια, όταν η ηφαιστειακή δραστηριότητα στο νησί ήταν πολύ έντονη. Η ηφαιστειακή δραστηριότητα εκτός από την πυρακτωμένη λάβα, εκτόξευσε στην ατμόσφαιρα τεράστιες ποσότητες ηφαιστειακής στάχτης η οποία έφτασε στην περιοχή του απολιθωμένου δάσους και κάλυψε τα πάντα. Μετά τις ηφαιστειακές εκρήξεις, ακολούθησαν έντονες βροχοπτώσεις που προκάλεσαν μεγάλες λασποροές οι οποίες σκέπασαν το μεγάλο πυκνό και πλούσιο δάσος που υπήρχε την εποχή εκείνη. Όμως, τα θερμά νερά που κυκλοφορούσαν στο έδαφος περιείχαν διοξείδιο του πυριτίου το οποίο απολίθωσε τα δέντρα.



ΤΟ ΑΠΟΛΙΘΩΜΕΝΟ ΔΑΣΟΣ

Στο απολιθωμένο δάσος της Λέσβου οι κορμοί των δέντρων βρίσκονται διάσπαρτοι σε μία έκταση 150 τετραγωνικών χιλιομέτρων.

Το Απολιθωμένο Δάσος της Λέσβου είναι διατηρητέο μνημείο της φύσης από το 1985. Το 1987 πραγματοποιήθηκαν οι πρώτες ανασκαφές και το 1994 ιδρύθηκε το Μουσείο Φυσικής Ιστορίας Απολιθωμένου Δάσους Λέσβου στο οποίο μπορεί κάποιος να δει σπάνια απολιθώματα φυτών και ζώων.



ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Η Λέσβος, φημίζεται και για τα τοπικά προϊόντα της. Αρχικά, στον κόλπο της Καλλονής οι υψηλές θερμοκρασίες του νερού, συγκριτικά με το πέλαγος και το φυτοπλαγκτόν που υπάρχει σε άφθονες ποσότητες, κάνουν την Παπαλίνα - το είδος της σαρδέλας που μεγαλώνει εκεί - κοντόχοντρη, πιο λιπαρή αλλά και πιο νόστιμη.

Επίσης, φημίζεται για το ελαιόλαδό της. Στο νησί, υπάρχουν πάνω από 11.000.000 ελαιόδεντρα. Το ελαιόλαδο της Λέσβου χαρακτηρίζεται από τη λεπτόρρευστη υφή, το ελαφρύ χρυσοκίτρινο χρώμα του, το ευχάριστο άρωμα και τη λεπτή διακριτική γεύση. Το ελαιόλαδο στην Λέσβο είναι ασύγκριτο σε γεύση.



ΤΑ ΤΟΠΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Ακόμα, το ούζο γεννήθηκε στη Λέσβο και η ιστορία του συνδέεται άμεσα με την ιστορία του νησιού και των κατοίκων του. Η ιστορία του ούζου Μυτιλήνης ξεκινά περίπου το 1800, όταν στα στενά σοκάκια της πόλης -εκεί που βρίσκονταν όλες οι μικρές ταβέρνες και τα καφενεία- οι ταβερνιάρηδες έκαναν τις πρώτες απόπειρες να αποστάξουν σε χάλκινους άμβυκες γλυκάνισο, το φυτό που έβρισκαν σε αφθονία στα χωράφια της Λέσβου.



Επιπλέον, ιδιαίτερη είναι η γεύση και η ποιότητα των τυροκομικών τα οποία είναι αναγνωρίσιμα σε διεθνές επίπεδο. Ενα χαρακτηριστικό είναι ότι από τα είκοσι είδη τυριών ΠΟΠ που έχει σήμερα η Ελλάδα, τα τρία φτιάχνονται στη Λέσβο: το λαδοτύρι, το κασέρι Ερεσού και η φέτα.