

ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ТЕМУ: «МОЖЖЕВЕВЕЛЬНИК КРЫМСКИЙ»

Подготовила ученица 7
класса

МБОУ «Удачненская
школа»

Казанкова Дарья

Можжевельник крымский



**Класс хвойные, подкласс хвойные,
порядок кипарисовые, семейство
кипарисовые**

Можжевельник



При созревании семян мегаспорофиллы можжевельников полностью срастаются, становятся сочными и окрашиваются в синий или чёрный цвет, называются шишкоягодами.

Иногда используются в пищу в качестве приправы и в приготовлении горьких настоек и джина, входят в состав ряда лекарственных сборов.

Наиболее распространенным видом в России является можжевельник обыкновенный. Произрастает в лесах и лесостепях европейской части России и в Сибири. Встречается в разных местах обитания, но лучше всего этот вид растет на лугах в достаточно влажной почве. Устойчив к сильным морозам. В дикой природе растение можно встретить в северных широтах и в горных районах Крыма, Кавказа, Средней Азии и на Дальнем Востоке. Широко распространен он в европейской лесной зоне и лесотундре



Можжевельник представляет собой жизненную форму кустарника или дерева. Покрытое игловидной листвой, вечнозеленое растение может достигать высоты 10-12 м. В зависимости от формы и характера ветвления у него формируются крона от конусовидной до распростертой или стелющейся. Его называют часто кипарисом северным, а ягоды с семенами — хвойным виноградом. Это растение однодомное. Начинает цвести в июне, пыльца переносится из мужских, в виде серёжек, шишек с тычинками на женские круглые зеленоватые шишечки. Различают два вида шишек — мужские и женские. Мужские по форме напоминают шар или слегка вытянуты, а женские шишки собраны в группы по несколько штук. Можно наблюдать, как рядом со зрелыми сине-черными шишкоягодами соседствуют молодые зеленые. Цикл развития женских шишек продолжается два года. В первый год после оплодотворения они округлые, твердые на ощупь, коричневого цвета. Во второй год происходит окончательное созревание, и плоды становятся похожи на ягоды, приобретающие к осени фиолетовый или черный цвет. Сочная мясистая рыхлая мякоть буроватого цвета легко отделяется от семян. В зимнюю стужу они спасают пернатых.



Можжевельник считается лекарственным растением, и листья, и ягоды применяют в народной медицине. Во время эпидемий в стародавние времена жилища и одежду больных окуривали дымком из сушеных ягод, а деревянные полы и стены натирали хвоей. Хвойным напаром и лечебными ваннами избавлялись от радикулита, неврозов, ревматических болей. И по сей день отвары и настои можжевельника помогают лечить туберкулез, мочеполовые инфекции и водянку. Эфирные масла, которые содержатся в шишках, часто применяют в медицине, при производстве лекарственных средств для лечения кожных заболеваний, а также заболеваний почек и мочевыделительных путей. Они обладают хорошим противовоспалительным свойством. Ценность растения обусловлена его мочегонным, болеутоляющим, отхаркивающим, желчегонным, кровоочистительным, бактерицидным и успокаивающим действием. Такое уникальное сочетание лечебных свойств связано с наличием в можжевеле фитонцидов. Однако применение можжевельового куста в медицине обусловлено не только «волшебными» фитонцидами, но еще и содержанием в нем эфирных масел, смолами, различными микроэлементами, кислотами.



Применение в быту В быту ветки можжевельника применяют для запарки бочек, перед тем как квасить капусту, солить огурцы, а в древние времена ветви можжевельника использовались, как противомикробное средство, ими натирали пол и стены дома, тем самым отпугивая паразитов и убивая разные микробы. Ведь можжевельник является антисептиком, благодаря тому, что он обладает бактерицидными свойствами. Поэтому он нашел широкое применение в медицине, как в народной, так и в официальной. Вытяжку из плодов можжевельника применяют в кулинарии и в производстве ликероводочных напитков.

Например, всем известный – английский Джин, это настойка из можжевельных ягод. Также, из можжевельника, точнее из его ягод делают пряность, которая широко используется в приготовлении дичи, колбас. Данная пряность не только дает пикантный и приятный вкус, но она является средством, которое улучшает пищеварение и усвоение продуктов. Из шишек и коры можжевельника делают краску, она получает цвета, называют ее еще цвет хаки. Древесина используется в изготовлении шкатулок, мебели, тростей, ру-



Можжевельник занесен в Красную книгу России

Занесены в Красную книгу России

- *1. Можжевельник высокий*
- *2. Можжевельник вонючий.*
- *3. Можжевельник твёрдый*
- *4. Можжевельник Саржента*
- *5. Микробиота перекрестно-парная*
- *6. Лиственница ольгинская*
- *7. Сосна пицундская*
- *8. Сосна густоцветковая*
- *9. Сосна меловая*
- *10. Тис ягодный*
- *11. Тис остроконечный.*

Можжевельник занесен в Красную книгу Крыма



Можжевельник

На открытых местах, на песках
и где ельник
Дикий полезный растет
можжевельник.
Плоды - шишкягоды - легкий
бальзам,
Для пива и кваса стодится он
вам.

В кулинарии он очень
приличен
Как пряность в приготовлении
дичи.
В соления и маринады
Шишкягоды бросить надо.

Можно в капусту их положить,
Чтоб тонкий привкус его
уловить.
Декоративен, полезен в еде,
В нашей стране растет он везде.

В бане попаришься им сердито
Для исцеления радикулита.
Долгожитель можжевельник...
Он чуть-чуть похож на ельник

