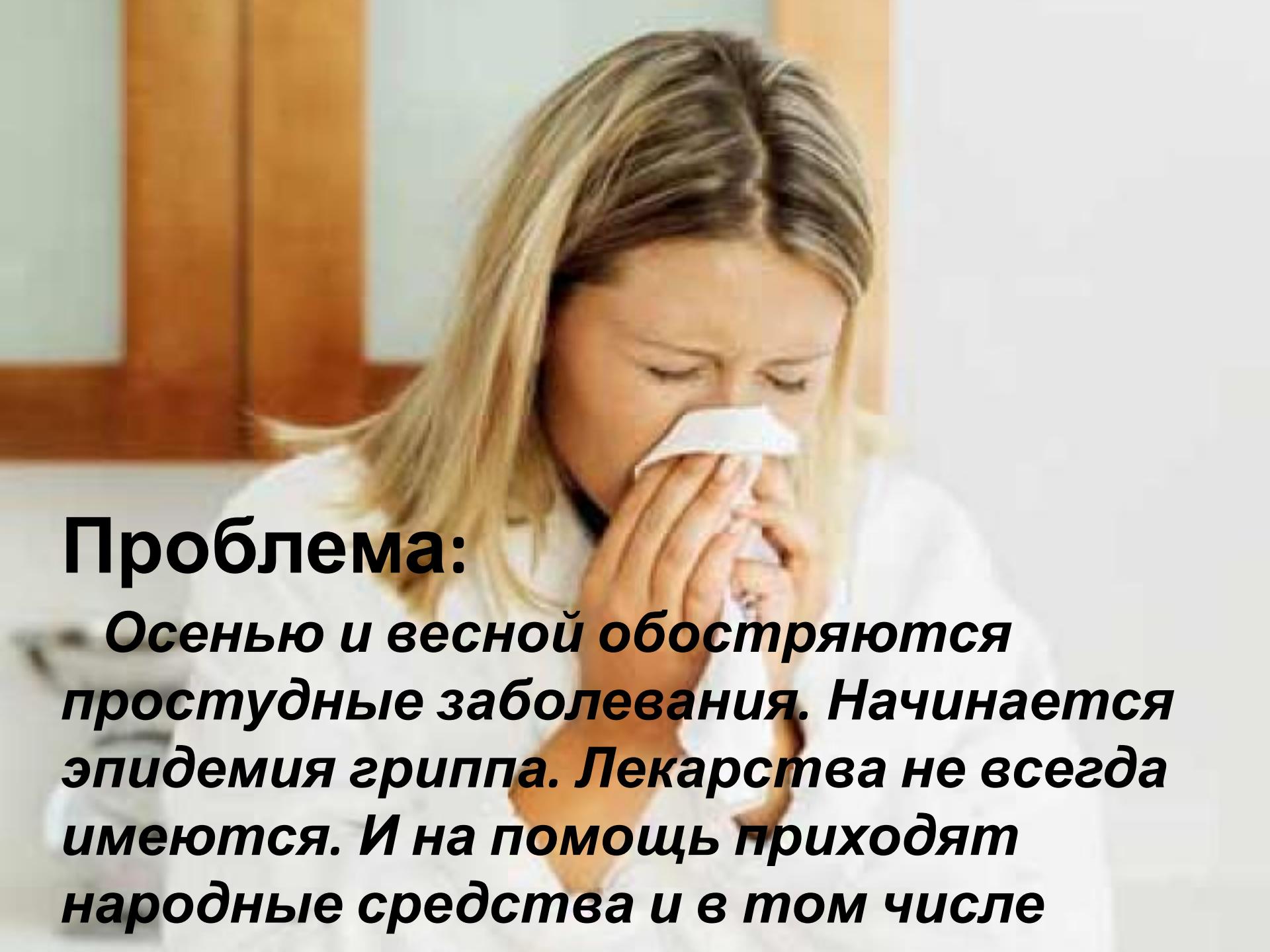


Султанголовский филиал
МОУ Рысайкинской СОШ
Похвистневского района
Самарской области

Чеснок – наш добрый друг и доктор

Выполнили учащиеся 2 класса:
Митрофанова Анастасия,
Моисеева Лилия,
Петрова Антонина
Руководитель: Мордовская
Галина Зиновьевна.

Султанголово 2010



Проблема:

Осенью и весной обостряются простудные заболевания. Начинается эпидемия гриппа. Лекарства не всегда имеются. И на помощь приходят народные средства и в том числе



Цель:

**Создание рекламного
буклета «Чеснок – наш
добрый друг и доктор»**

Задачи:

- Найти информацию о родине чеснока, легенды и мифы, загадки, пословицы и поговорки.
- Выяснить полезные свойства чеснока, применение в качестве лечебного средства и в кулинарии.
- Подобрать несколько народных средств лечения чесноком от гриппа и простудных заболеваний, рецепты блюд с чесноком.

Гипотеза:

Если больше знать о полезных и целебных свойствах чеснока и правильно употреблять его, то можно уберечься от различных болезней.



Продукт: Рекламный буклете «Чеснок – наш добрый друг и доктор».



A basket filled with several heads of garlic, some with papery skins and others exposed, sits in a field of green grass. The background is a soft-focus view of more greenery and a small structure.

Родина чеснока.

Родина чеснока – Средняя Азия.
Возделывали его и в Древнем
Египте, Греции, Риме, Индии.



Название чеснока.

Русское название «чеснок» произошло от слова «чесать» (обрывать, отделять), потому что луковица чеснока легко разделяется на дольки – так называемые «чесы».

**Ботаническая
характеристика**
Чеснок – многолетнее растение
семейства лилейных, растет как лук-
порей, достигая высоту 60 см.

Клубнелуковица состоит из 12 и более
зубчиков. Луковицы готовы к уборке
через 4-6 месяцев, их подсушивают на
солнце и собирают в связки.

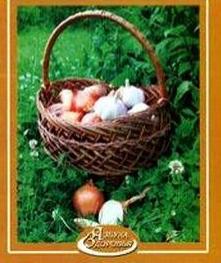




Легенды и мифы

Арабская легенда гласит: когда дьявола изгнали из садов Эдема, из отпечатка одной ноги вырос чеснок, а из отпечатка другой – лук. В Библии не раз упоминается об этом полезном растении.

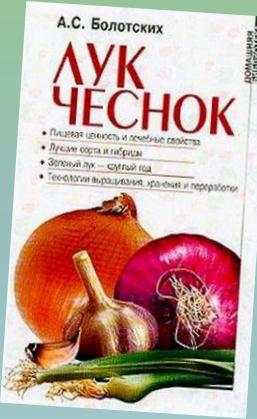
В Древнем Египте строителям пирамид щедро добавляли в пищу чеснок, который прибавлял им сил и защищал от болезней. Также чеснок был обнаружен в гробнице Тутанхамона – специя предостерегала душу фараона от злых духов. В древнем папирусе, перечисляются многие болезни, с которыми справляется чеснок, например, головные боли, сердечные болезни и опухоли.



Чеснок – царь и бог по

целебному использованию

- Самое распространенное свойство чеснока – бактерицидное, его еще называют природным антибиотиком и широко используют при профилактике и лечении простудных и вирусных заболеваний (ангина, грипп...).



Чеснок хорош как отхаркивающее, тонизирует слизистую оболочку дыхательных путей.

Чеснок улучшает пищеварение, оказывает противоглистное действие, возбуждает аппетит, выводит шлаки.

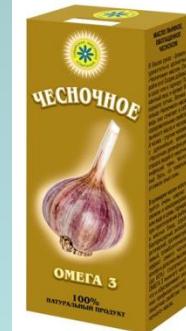
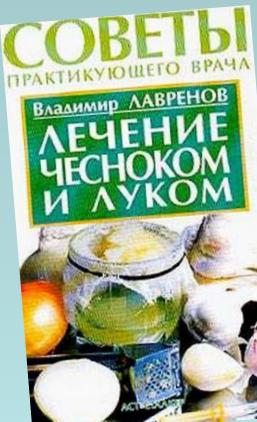
Препараты чеснока снижают артериальное давление.

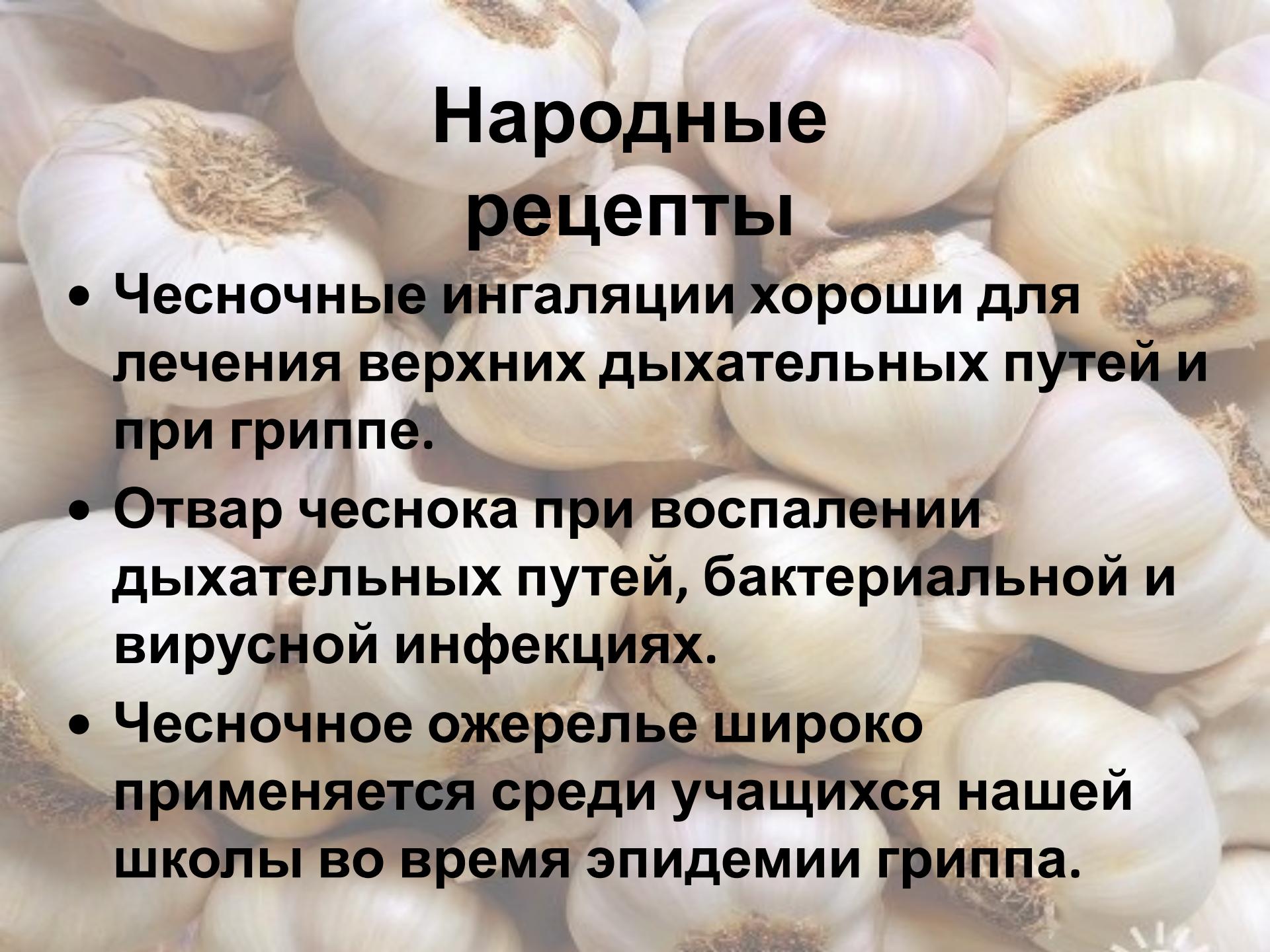
Чеснок предотвращает или замедляет рак.

Чеснок способен снижать уровень холестерина в крови.

Чеснок разжижает кровь, предотвращая образование тромбов.

Чеснок оживляет мозг и иммунитет, оказывая омолаживающее действие.





Народные рецепты

- Чесночные ингаляции хороши для лечения верхних дыхательных путей и при гриппе.
- Отвар чеснока при воспалении дыхательных путей, бактериальной и вирусной инфекциях.
- Чесночное ожерелье широко применяется среди учащихся нашей школы во время эпидемии гриппа.

Чеснок в кулинарии

Чеснок не заменим в кулинарии. Его используют в любых блюдах, кроме десерта. Кулинары чеснок ценят за жгучий вкус и сильный ароматный запах.

Пословицы и поговорки

«С чесноком все вкусно – не жуй, не глотай,

только брови

подымай!»

«Чеснок да редька, так и на животе крепко».

«В дому чеснок толченый да таракан
печеный».

«Чеснок семь недугов изводит»

Загадки

От простуды нас
избавит,

Витаминов нам добавит.
И от гриппа он помог,
Горький доктор наш –

Маленький, горький, луку брат,
К пище приправа,
а микробам – управа.

Вывод:

**В результате работы мы очень
много узнали о пользе чеснока, его
применение в народной
медицине и в кулинарии.**



Спасибо за внимание!

