

# ЗАМЕТКИ ЭРУДИТА

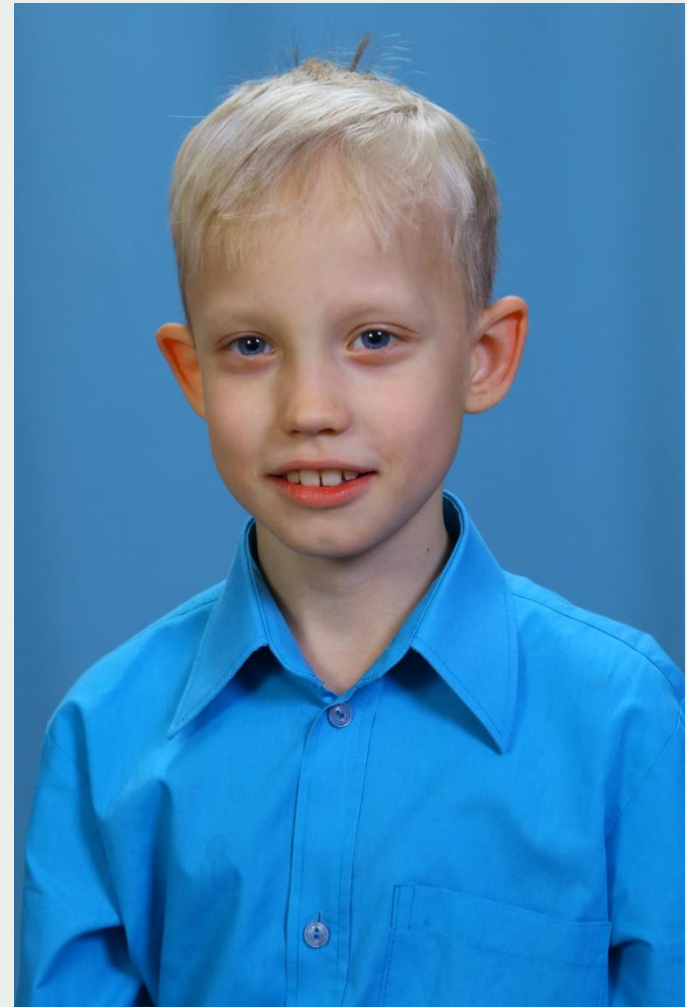


**ПРОЕКТ  
УЧЕНИКА 2 Г КЛАССА  
МБОУ «СОШ № 6  
МО «АХТУБИНСКИЙ РАЙОН»**

**ДАВЫДЕНКО  
МАКСИМА**

**РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТА  
РЕСНЯНСКАЯ Л.В.**

**Г. АХТУБИНСК  
2016 ГОД**



A vibrant tropical scene featuring two colorful macaws (one blue and red, the other red and blue) perched on branches with yellow hibiscus flowers. The background shows a bright sun, blue sky with clouds, and rolling mountains. The entire illustration is set on a spiral-bound notebook page with a green plaid cover visible on the left.

*Тема:*

*Путешествие  
кулинара*

**ВИД ПРОЕКТА:**

*творческий, индивидуальный.*

**ПО ХАРАКТЕРУ СОДЕРЖАНИЯ ПРОЕКТА:**

*отношение к природе, семье, рукотворному миру.*

**ЦЕЛИ ПРОЕКТА:**

- 1) познакомиться с экзотическими видами растений, их использовании человеком в жизни;*
- 2) обратить своё внимание на здоровое питание, ведение здорового образа жизни;*
- 3) уделить особое внимание одной из традиций нашего народа - гостеприимство; рассказать о традициях в нашей семье, связанных с гостеприимством;*
- 4) практическим путём научиться готовить кондитерские изделия.*





*Я очень люблю читать.*

*У меня в комнате есть книжный шкаф с различной литературой.  
С большим удовольствием я читаю энциклопедии с самой различной тематикой.*

*Мне нравится материал о растениях, традициях разных стран,  
кулинарные странички, статьи о здоровом образе жизни, в частности о здоровом питании.*

*Как-то раз я увлёкся чтением об экзотических растениях...*





## ***Хлебное дерево***

*В тропических лесах Азии произрастают небольшие деревья, на которых каждый год созревают 700-800 плодов, массой до 12 кг.*

*Это дерево здесь называют хлебным.*

*При поспевании плоды становятся желтовато-бурого цвета.*

*Их поверхность чаще покрывается наростами, которые напоминают колючки или бородавки.*

*А вот внутри находится беловато-жёлтая тестоподобная мякоть.*

*Если эти спелые плоды обернуть листьями,*

*а потом запечь в горячей золе,*

*то получается что-то наподобие сладковатой булки с чудесным запахом хлеба.*



## ***Венесуэльский галактодендрон***

*Млечный сок этого дерева можно смело пить без какой-либо обработки.*

*Состав жидкости молочного дерева похож на молоко коровы,  
напоминая чем-то сливки с сахаром.*

*А если сок вскипятить, то получится вкусная масса,  
напоминающая творог.*



## ***Колбасное дерево***

*На Мадагаскаре произрастает любопытное дерево. Плоды довольно причудливые - они висят на длинных плодоножках, напоминая колбасы. Да и цвет у них бурый.*

*Каждая такая растительная колбаска может достигать полуметра в длину и диаметром в 10 см.*





## ***Огуречное дерево***

*У восточного берега Африки на острове Сокотра на каменистых склонах растёт огуречное дерево.*

*У этого растения морщинистые листья с колючками и шипами.*

*Плоды похожи на огурцы, а ствол толстый и разбухший от млечного сока.*

*Его легко разрезать ножом.*

*В семействе тыквенных это единственное дерево.*



## ***Земляничное дерево***

*Плоды этого дерева, произрастающего во многих регионах мира, внешне действительно напоминают плоды земляники – ярко-красные с мелко бугорчатой поверхностью. Плоды земляничного дерева съедобны. Они сочные и сладкие. Из них готовят варенье, десерты, ликёры.*



## ***Пирожное дерево***

*Эти растения можно найти на островах Океании.*

*Дело в том, что на таких деревьях растёт множество желтоватых плодов, которые своим вкусом напоминают сладкие и нежные пирожные.*



## ***Конфетное дерево***

*В Юго-Восточной Азии конфеты могут расти на деревьях. Эти деревья называют «конфетными», по-научному ховения сладкая. Ховения внешне напоминает липу и достигает 15 м высоты. Плоды этого дерева представляют собой маленькие сухие шарики, которые по величине схожи с горошиной. Но съедобны совсем не они, а толстые сочные ветки – плодоножки, на кончиках которых расположены эти шарики.*

*Они очень сладкие (в них содержится около 47% сахара), а по вкусу напоминают изюм с небольшим привкусом рома.*

*В конце осени нужно хорошенько потрясти это дерево и «конфеты» будут падать с него в большом количестве.*

*Их собирают не только дети, но и их родители.*

*Хозяйки добавляют сухие и измельчённые плодоножки в тесто для бисквитов и печенья.*

*Из сахара готовится прекрасный напиток.*



Таким образом, обитатели планеты Земля имеют рядом с собой необыкновенную «зелёную кондитерскую»! В ней учёные обнаружили растения, содержащие вещества в сотни, тысячи раз слаще известного нам сахара! Так, листья кустарника **стевии**, растущей в Парагвае, слаще сахарного песка в 300 раз.

А листья **мексиканской сахарной травы** - вообще в 1000 раз.

В Африканской саванне есть травянистое растение **тоуматокус даннелий**. Его красные ягоды слаще сахара в 2000 раз.

В лесах Нигерии и на западе Африки можно найти **диоскорефиллум кумминисию**, чьи красные ягоды слаще сахара в 3000 раз.

Там же можно найти и самое сладкое растение – кустарник **кетемф**.

В нём содержится вещество, которое превосходит по сладости сахар в 100 000 раз!





*стевия*



*тоματοкус  
даннелий*



*мексиканская  
сахарная  
трава*



*кустарник  
кетемф*



*диоскорефиллом  
кумминисию*

*Но нельзя забывать, что сахар для многих землян является причиной тяжёлых физических заболеваний.*



*Необходимо помнить о здоровом питании, ограничивать себя в употреблении сладостей, вести здоровый образ жизни.*





*В нашей семье уделяют много внимания здоровому питанию, занятиям спортом, прогулкам на свежем воздухе, экскурсиям в природу. Это наши семейные традиции.*

*Но есть в нашей семье ещё одна замечательная традиция русского народа –*

*гостеприимство.*





*Мы с большим удовольствием принимаем в своём доме гостей!*

*Тщательно готовимся к их приходу.*

*Стараемся приготовить что-то вкусное, необычное,  
а самое главное - в этом процессе мы участвуем всей семьёй.*

*Я с огромным интересом  
помогаю маме опробовать какой-либо новый рецепт.*





*Сегодня я познакомлю вас с одним из них.  
Ответьте на вопрос: что объединяет взрослых и детей?  
И те и другие любят конфеты!  
Запоминайте новый рецепт «Конфетной мозаики»!*



Нам понадобится:

200г очищенного перемолотого миндаля

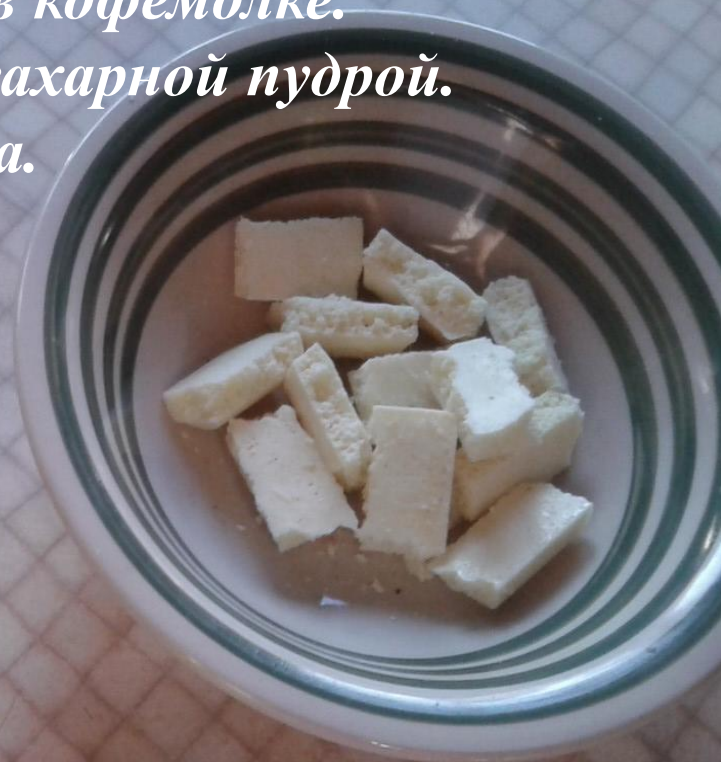
1ст. ложка сахарной пудры

150г белого шоколада

сок 1\2 лимона



*Миндальный орех перемолоть в кофемолке.  
Смешать полученную массу с сахарной пудрой.  
Растопить 50г белого шоколада.  
Отжать сок 1\2 лимона.*



*Всё перемешать в миске.  
Придавить руками, чтобы получилась пластичная  
плотная масса.*



*При желании конфеты можно украсить.*



*Угощение готово. Пора встречать гостей!*



*Приятного аппетита!*



## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1. [www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru).
2. [www.encyclopedia.ru](http://www.encyclopedia.ru)
3. [dic.academic.ru](http://dic.academic.ru)
4. Материалы из семейного архива семьи Давыденко, предоставленные Давыденко С.Е.
5. [edoqo.ubig.thegioiuudai.com.vn](http://edoqo.ubig.thegioiuudai.com.vn).
6. [www.worldofnature.ru](http://www.worldofnature.ru)