

ЗАМЕТКИ ЭРУДИТА

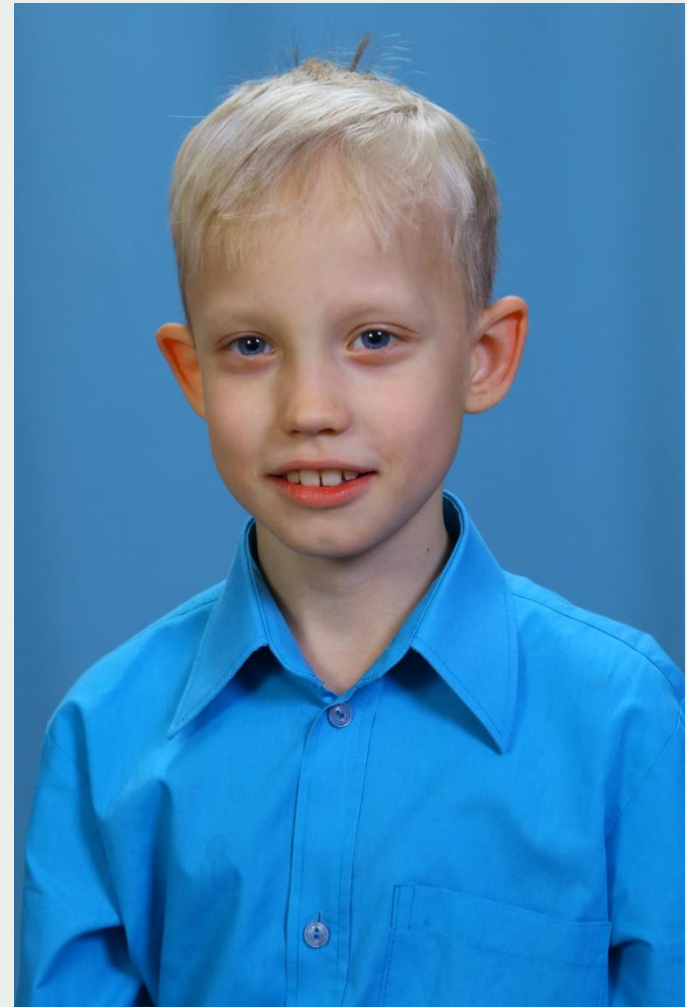


**ПРОЕКТ
УЧЕНИКА 2 Г КЛАССА
МБОУ «СОШ № 6
МО «АХТУБИНСКИЙ РАЙОН»**

**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 brown mountains. The entire illustration is set on a spiral-bound notebook page with a green plaid cover 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

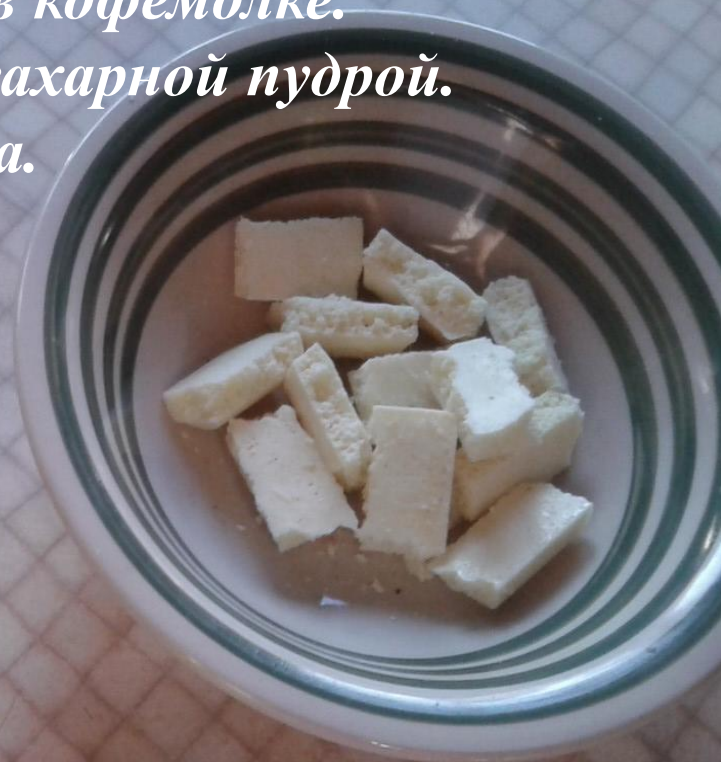
1ст. ложка сахарной пудры

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.
2. www.encyclopedia.ru
3. dic.academic.ru
4. Материалы из семейного архива семьи Давыденко, предоставленные Давыденко С.Е.
5. edoqo.ubig.thegioiuudai.com.vn.
6. www.worldofnature.ru