



Ещё один кандидат в Красную книгу.

В последнее время приобрела актуальность проблема сохранения и рационального использования пищевых и лекарственных растений. Одним из таких растений является черемша.



Цель

Выявить вкусовые качества черемши и ознакомиться с её лекарственными свойствами.

:

Задачи

- I. Описать растение.
- II. Изучить лекарственные свойства растения.
- III. оценить вкусовые качества черемши.
- IV. В лабораторных условиях выяснить: влияние фитонцидов сока черемши, вкусовых качеств.
- V. Изучить литературу по данной теме.
- VI. сделать соответствующие выводы.



Объект

исследования

Лук Охотский

Предмет

исследования

Целебные свойства черемши

Гипотеза

:

Черемша действительно является претендентом на место в Красную книгу.

Методы исследования:

- 1) Контент – анализ литературы по данной теме.
- 2) Наблюдение за произрастанием.
- 3) Выявление целебных свойств.
- 4) Сравнительный анализ.
- 5) Определение химического состава листьев черемши.



Основные данные:



Многолетнее растение высотой 15–50 см. Луковица удлинённая, толщиной около 1 см. Стебель трёхгранный, листьев два, короче стебля, с ланцетной или продолговатой острой пластинкой 3–5 см шириной и узким черешком, вдвое превышающим по длине пластинку или равным ей. Зонтик полушаровидный, немногочетковый, 9–12 см длиной, листочки околоцветника белые. Цветёт в первой половине лета. Размножается семенами (возможно разведение луковицами, ~~листья почти не употребляются~~). С (150 мг), эфирное

Лекарственные свойства

масло и фитонциды. В народной медицине лук охотский применяют как противоцинготное, противоглистное, противолихорадочное и противопростудное средство. Он повышает аппетит, возбуждает деятельность желудочно-кишечного тракта. Сырой лук употребляют при атеросклерозе, а его сок закапывают в ухо при гнойном воспалении. Спиртовая настойка помогает при лечении кашля и ревматизма.

Химический состав

Листья, стебли и луковицы обладают сильным чесночным запахом благодаря содержанию гликозида аллиина и эфирного масла. В растении много аскорбиновой кислоты (в листьях до 0,73, в луковицах – до 0,10 %). В состав эфирного масла входят винилсульфид, меркаптан и альдегид неустановленного строения.

Мои исследования



Черемша обладает: 1. Брали плесень с хлеба, с кожуры апельсина помещали на неё листья черемши и наблюдали.

Через 2 дня плесень на хлебе исчезла, а на кожуре апельсина уменьшилась. Повторяли такие опыты несколько раз и сделали вывод, что фитонциды уничтожают плесень.



В апреле, мае на улицах нашего города возле рынков, магазинов продают черемшу. Цена одного пучка в апреле 15 рублей, в мае – 10 рублей. Продают лица без лицензий, медицинских справок. Поэтому можно заразиться, покупая такую черемшу, кожными и др. заболеваниями. Каждая семья в сельской местности за сезон собирает 8,1 кг черемши.



Опрос учащихся МОУ СОШ №50



В большинстве учащихся употребляют черемшу и в следствие этого реже воспаляются десна и не кровоточат при чистке зубов.



Пищевые ценности черемши:



1. Источник витамина
С

2. Для
приготовления
салатов, супов



3. Употребляют в свежем
виде



4. Пироги, кондитерские
изделия

5. Пироги, кондитерские
изделия



6. Замораживают,
сушат, солят



Причины исчезновения черемши:

- 1. Слабая охрана ресурсов**
- 2. Низкая экологическая культура.**
- 3. Отсутствие или несовершенство действующих правил сбора и заготовок.**
- 4. Пожары, вырубki леса.**
- 5. Загрязнения, захламление леса.**
- 6. Несоблюдение сроков заготовки.**

Мои исследования доказали, что с каждым годом в наших лесах становится всё меньше и меньше черемши.

Вывод: Моя гипотеза подтвердилась. Действительно – черемша, ещё один кандидат в Красную книгу. Её нужно выращивать на дачных участках, рассказывать об этом в средствах информации, беседовать с учащимися, родителями, учителями, экологически воспитывать население, выпускать листовки и плакаты. Иначе черемша попадёт в Красную книгу.

**Благодарю за
просмотр!**

РАБОТУ ВЫПОЛНИЛА:

Соломонова

Екатерина

МОУ СОШ №50

7Б Класс

Руководитель:

Сащенко Р. М.