

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Республики Карелия «Специальная (коррекционная)
общеобразовательная школа-интернат № 24»
(ГБОУ РК «Школа-интернат № 24»)

Исследовательская работа

Карельский рубин

Автор: Архипов Георгий,
обучающийся 4-А класса;

Руководитель: Федулова Е.С.,
учитель;

высшей квалификационной категории

Петрозаводск,
2020 г.

Оглавление

Введение

- Цель и задачи
- Гипотеза

Основная часть

- Ответить на вопрос: «Как узнать бруснику?»
- Места произрастания
- Полезные свойства брусники
- Интересные факты о бруснике
- Блюда из брусники

Практическая часть

- Мой любимый напиток из брусники – брусничный морс
- Рецепт приготовления морса
- Приготовление брусничного морса

Выводы

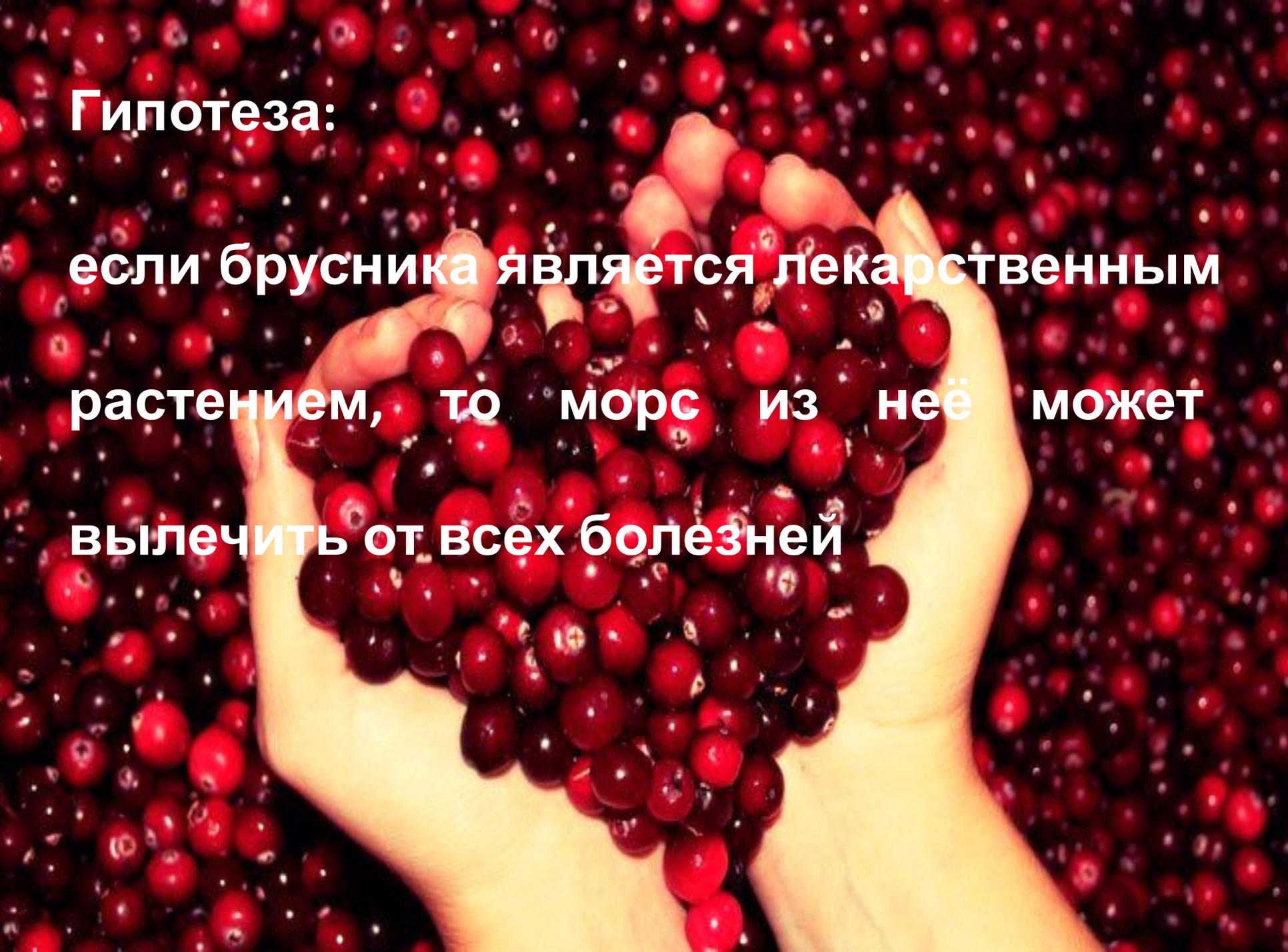
Источники

Введение

Цель: изучить кустарник «брусника», как лекарственное растение и научиться приготовлению брусничного морса

Задачи:

- ❖ ответить на вопрос: «Как узнать бруснику?»;
- ❖ выяснить места произрастания;
- ❖ рассмотреть полезные свойства брусники;
- ❖ познакомиться с интересными фактами о бруснике;
- ❖ изучить различные виды блюд из брусники;
- ❖ научиться приготовлению брусничного морса.



Гипотеза:

**если брусника является лекарственным
растением, то морс из неё может
вылечить от всех болезней**

Основная часть

Как узнать бруснику?

- ❖ Это мелкий стелющийся кустарник высотой 25—30 см.
 - ❖ И зимой и летом плотные толстые листья брусники остаются ярко-зелеными. Поэтому и называют это растение вечнозеленым.
 - ❖ В мае - июне на ветках брусники расцветают мелкие бело-розовые цветочки, собранные в кисти по 4—8 цветков.
 - ❖ Плод - красная сочная ягода диаметром 7 - 12 мм, в начале созревания - зеленовато-белая.
- 

Места произрастания

Бруснику считают настоящей таежной ягодой. Растет она в хвойных и смешанных лесах по всей умеренной зоне северного полушария. Местами встречается даже в тундре. Можно увидеть ее и на сухих торфяных болотах. Особенно много брусники в суровой сибирской тайге.





В России эту чудесную ягоду можно встретить: на Дальнем Востоке, Северном Кавказе, Урале, Алтае, в Мурманской и Архангельской области можно найти бруснику. Но больше всего её в нашем карельском краю. Карелия очень богата природными ресурсами . И одним из этих богатств является лесная ягодка – брусника.

Полезные свойства

Брусника очень полезна. Недаром её называют ягодой бессмертия, настолько она благотворно влияет на здоровье человека. В ней содержатся:

- Органические кислоты (лимонная, яблочная, молочная)
- Пектины
- Каротины
- Витамины: А, D, E, C
- Минералы: калий, магний, марганец, железо, фосфор.
- Дубильные вещества

Имеют целебную силу и листья брусники, которые обладают бактерицидным действием, то есть способны уничтожать микробы. Настои и отвары из листьев пьют при болезнях. Кроме того, в листьях много дубильных веществ и их используют при

Интересные факты о бруснике

- ❖ В российских письменных источниках брусника впервые упоминается в XIV веке — ее называют ягодой, вредной для организма юных мужчин
- ❖ В русском языке название «брусника» восходит к устаревшему слову «брусвяный», которое означало красный цвет
- ❖ Брусника расцветает в начале лета всего на 15 дней
- ❖ Ягоды брусники неплохо переносят холод и способны перезимовать под снегом, сохранив большую часть своих свойств
- ❖ Кусты брусники – долгожители, сопоставимые с дубами. Срок их жизни может достигать 300 лет

Блюда из брусники

Брусника очень вкусна в свежем виде, и приготовленная разными способами также хороша. Из свежей ягоды можно приготовить:

- морс, кисель, компот и смузи
- соусы, так как чуть горьковатый привкус делает бруснику незаменимой приправой к мясным и рыбным блюдам
- испечь чудесные пирожки, ватрушки и торты
- сварить вкусное варенье, джем или просто перетереть с сахаром
- добавлять свежую ягоду в салаты.

Практическая часть

Мой любимый напиток из брусники – **БРУСНИЧНЫЙ МОРС**

◆ Брусничная вода, которую теперь принято называть морсом, упоминается в «Евгении Онегине» Александра Пушкина. Отмечалось, что этот напиток можно долго хранить в холоде с полным сохранением его свойств.

◆ Известно, что все витамины и минералы поставляет нам природа. Одна из таких кладовых содержится в ягодах брусники. Такими же свойствами обладает морс, приготовленный



Рецепт приготовления брусничного морса

Рецептов морса из брусники очень много. Каждый готовит на свой вкус.

А я выбираю классический рецепт:

- Вода – 3 литра
- Ягоды брусники – 500 граммов
- Сахарный песок – 200 граммов



Я учусь варить брусничный морс

1. Воду кипячу с сахаром.

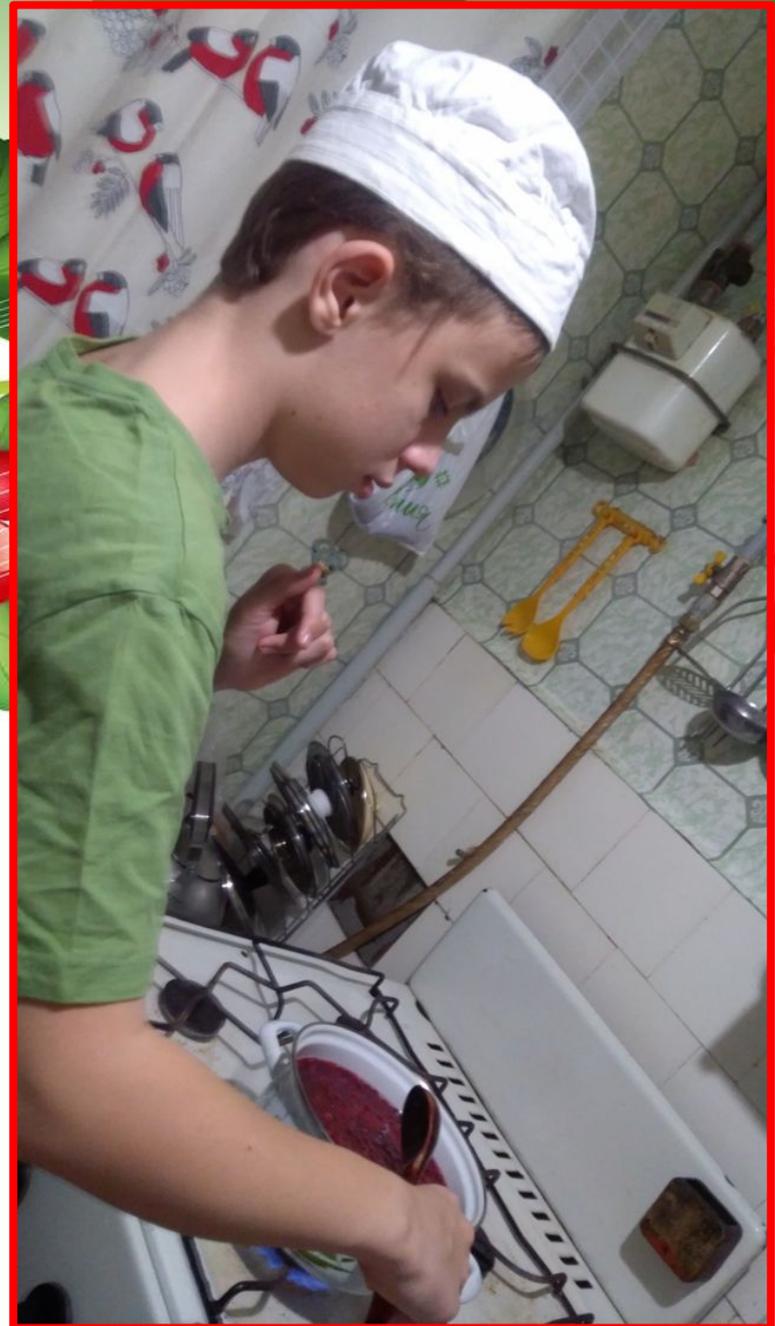


2. Добавляю ягоды.



**3. Довожу до кипения и
выключаю плиту.**

4. Даю настояться.



5. Морс можно пить холодным и горячим.



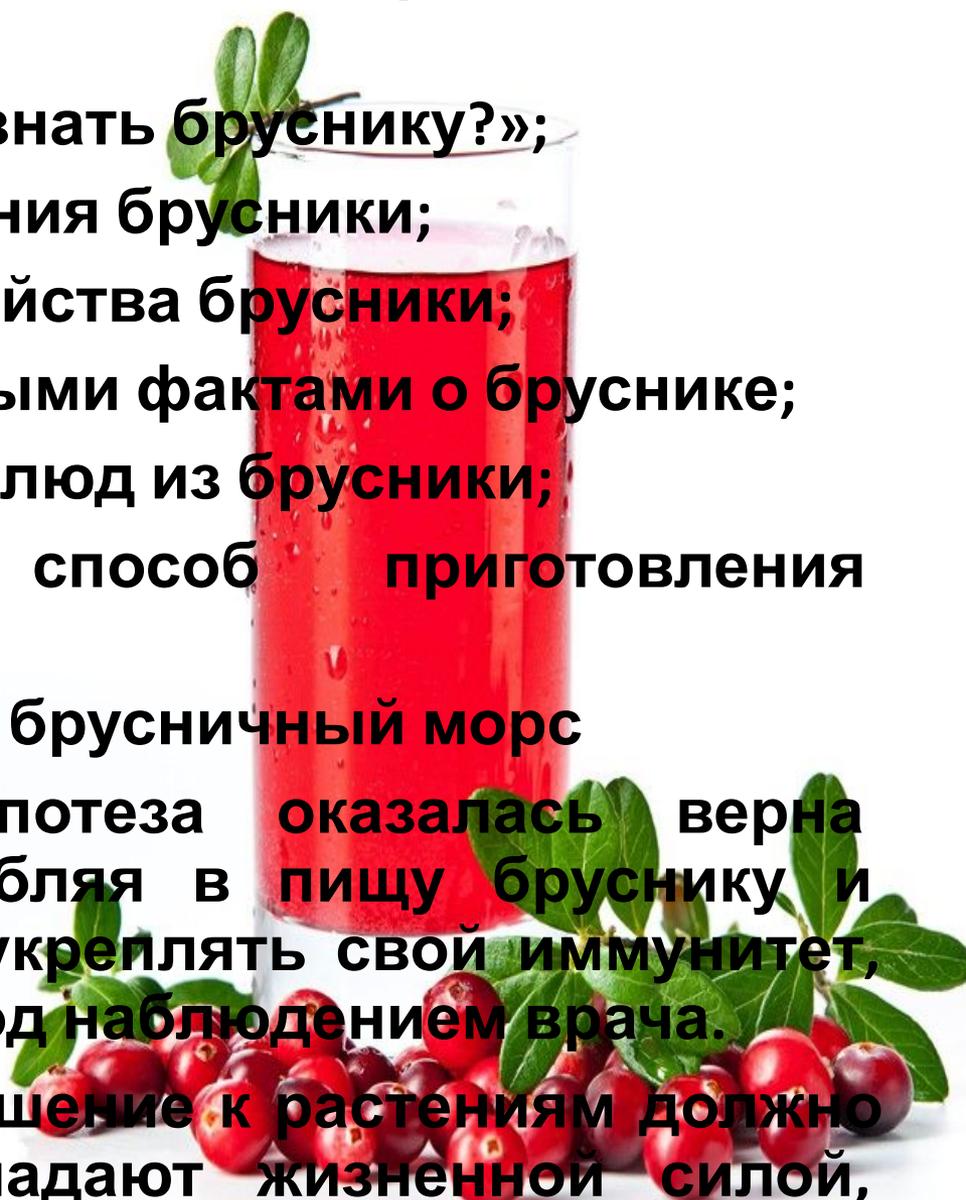
Выводы

Поставленная цель и задачи проекта мною достигнуты, я:

1. ответил на вопрос: «Как узнать бруснику?»;
2. изучил места произрастания брусники;
3. рассмотрел полезные свойства брусники;
4. познакомился с интересными фактами о бруснике;
5. изучил различные виды блюд из брусники;
6. узнал классический способ приготовления брусничного морса;
7. научился приготавливать брусничный морс

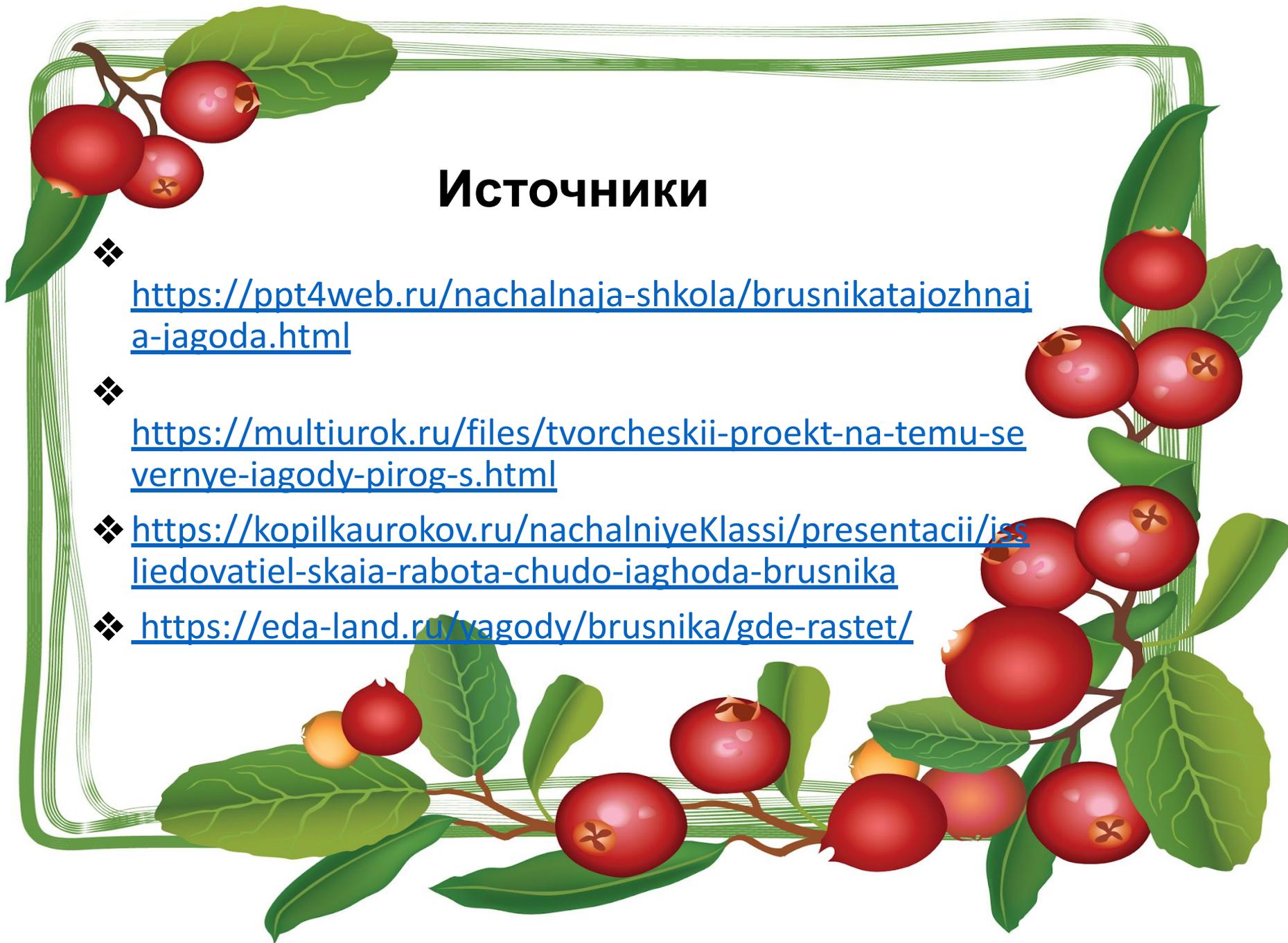
Выдвинутая мною гипотеза оказалась верна частично, так как, употребляя в пищу бруснику и брусничный морс, можно укреплять свой иммунитет, но лечить болезни нужно под наблюдением врача.

Теперь я знаю, что отношение к растениям должно быть бережное. Они обладают жизненной силой,



Источники

- ❖ <https://ppt4web.ru/nachalnaja-shkola/brusnikatajzhnaja-jagoda.html>
- ❖ <https://multiurok.ru/files/tvorcheskii-proekt-na-temu-severnye-jagody-pirog-s.html>
- ❖ <https://kopilkaurokov.ru/nachalniyeKlassi/presentacii/issledovatel-skaia-rabota-chudo-iaghoda-brusnika>
- ❖ <https://eda-land.ru/yagody/brusnika/gde-rastet/>





**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**