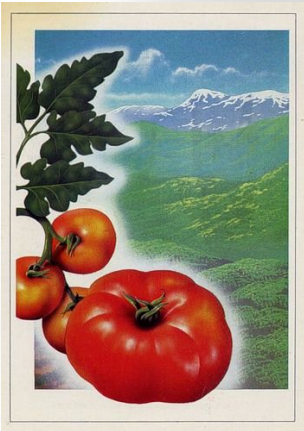


ПОМИДОР



Проект
учащихся 1а класса
МБОУ КГО «СОШ №
58»
г. Камышлов, 2012 г.

Откуда же появилась эта культура?



- ▣ Родина помидоров – Южная Америка. Перуанские индейцы называли его на своём языке «крупная ягода», что было созвучно со словом «томат».
- ▣ В Европу помидоры завезли испанцы, завоевавшие Новый Свет. Однако, полезных пищевых свойств они ещё не знали, испанцев просто привлёк внешний вид раст



- Из Испании томаты попали во Францию и Италию. Итальянцы нарекли его «золотым яблоком», что созвучно со словом помидор.



- ▣ В Россию помидоры попали из Италии и долгое время тоже считались несъедобными. Крестьяне называли томаты «бешеными ягодами» и были уверены, что они «малопитательны и вредны».
- ▣ Переворот в сознании соотечественников произвел ученый-агроном Андрей Тимофеевич Болотов. Именно он начал выращивать помидор как овощную культуру,





А чем же богат этот замечательный овощ?

- Помидор содержит витамины А, В6, В2, В, К, Е, РР, глюкозу и фруктозу. В его состав входят такие минеральные вещества, как йод, магний, натрий, цинк, марганец, железо.
- Также помидоры богаты и органическими кислотами: лимонной, яблочной и винной.
- Важной особенностью этих плодов является то, что в своем составе они имеют ликопен – мощный антиоксидант.



- Люди, страдающие пищевой аллергией не должны употреблять помидоры в своем рационе или должны сократить их употребление до минимума.

Сортов помидоров сегодня больше двух тысяч!



- ПОМИДОРЫ-БАНЧ – сорта, у которых плоды в каждой кисти созревают вместе и одного размера. Отличаются более изысканным вкусом и ароматом, широко применяются в кулинарии и консервировании.
- ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ – маленькая культурная разновидность помидора обыкновенного. Их едят как закуску и добавляют в салаты.
- ПОМИДОРЫ СЛИВОВИДНЫЕ (ДАМСКИЙ ПАЛЬЧИК) – имеют более яркий, выраженный вкус и аромат. Идеальны для консервирования.



Как выбирать помидоры для стола

- 1). Рассмотрите помидор с разных сторон, не спешите.
- 2). Запомните: размер плода никак не связан с его сладостью.
- 3). Спелые помидоры имеют насыщенный ровный цвет.
- 4). Тщательно исследуйте участок вокруг плодоножки. Ее зеленоватый цвет говорит о том, что помидор сняли с куста слишком рано. Белесые прожилки вокруг плодоножки – сигнал применения хим. препаратов для ускорения роста.
- 5). Пощупайте помидор – он должен быть не слишком твердым и не слишком мягким. Слегка надавите на плод пальцем: кожура должна натянуться, но не разорваться.
- 6). Всегда обращайте внимание на аромат помидоров. Чем сильнее ощущается сладковатый аромат, тем более свежий плод лежит перед вами.
- 7). Но самое надежное средство определения качества томатов – разрезать один плод.



Спасибо, друзья, с огорода родного!



Стихи: В.
Дорощенко

**Спасибо за
внимание!**

