

Презентация:

**«Заочное путешествие по
Уссурийской тайге».**

Раздел: «Путешествие за дикорастущими
съедобными растениями Уссурийской тайги».

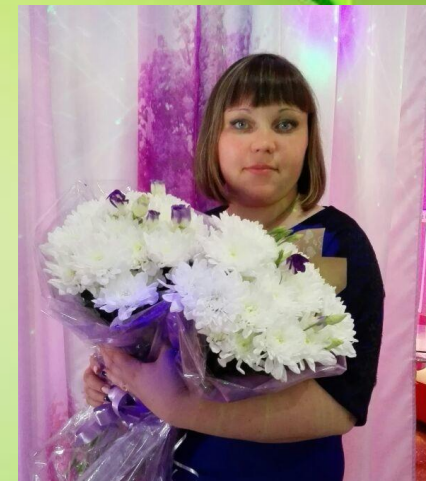


**Муниципальное бюджетное дошкольное общеобразовательное
учреждение**

**Центр развития ребенка детский сад №10 пгт. Лучегорск
Пожарского муниципального района Приморского края.**



**Выполнили
Презентацию:**



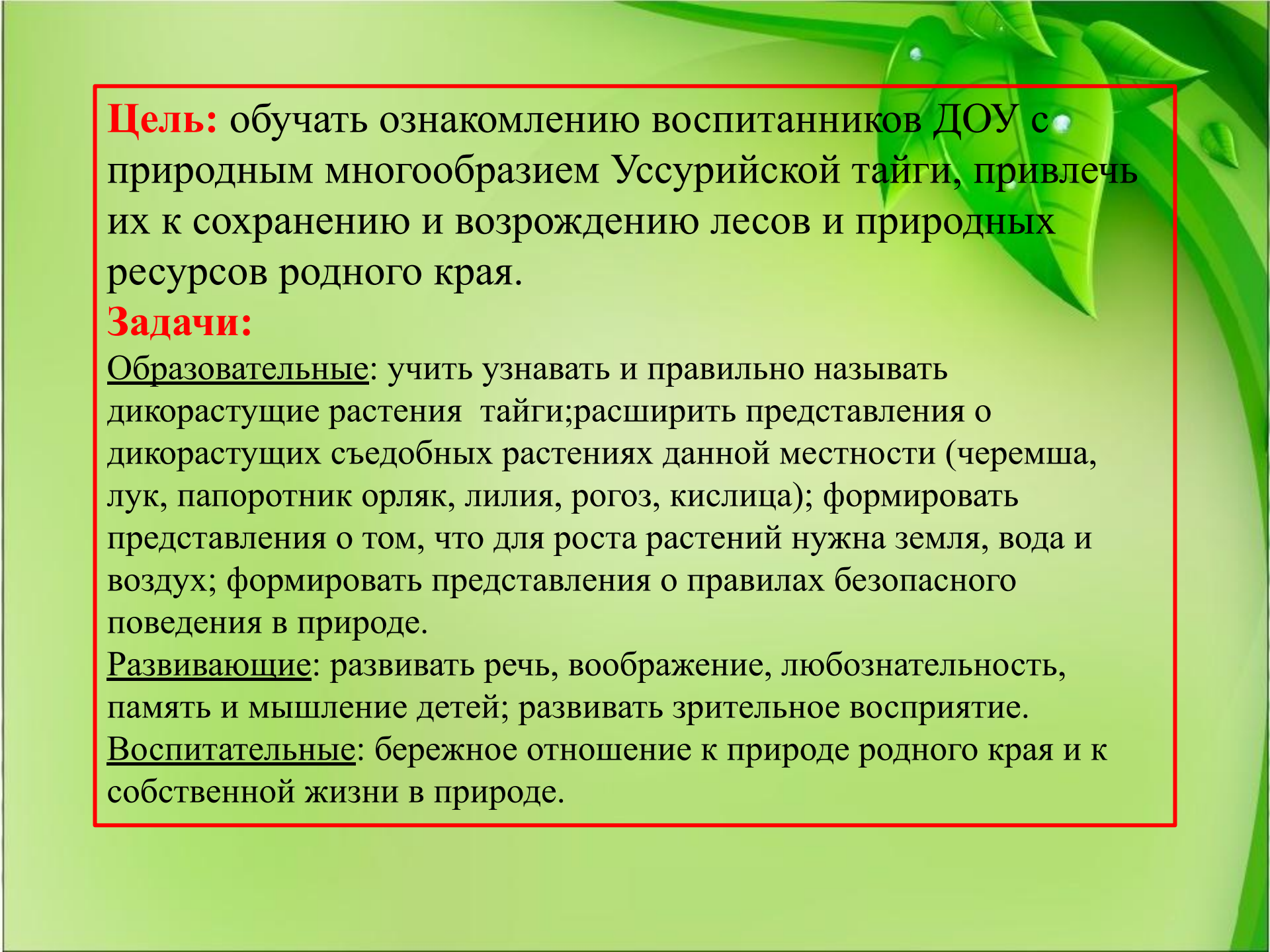
*воспитатель высшей
категории -
**Тарасова
Виктория
Владимировна**
Стаж работы 24 года.*

*воспитатель -
**Бондаренко
Мария
Сергеевна**
Стаж работы 5 лет.*

Оглавление:

- 1. Цель.**
- 2. Задачи.**
- 3. Вывод.**





Цель: обучать ознакомлению воспитанников ДОУ с природным многообразием Уссурийской тайги, привлечь их к сохранению и возрождению лесов и природных ресурсов родного края.

Задачи:

Образовательные: учить узнавать и правильно называть дикорастущие растения тайги; расширить представления о дикорастущих съедобных растениях данной местности (черемша, лук, папоротник орляк, лилия, рогоз, кислица); формировать представления о том, что для роста растений нужна земля, вода и воздух; формировать представления о правилах безопасного поведения в природе.

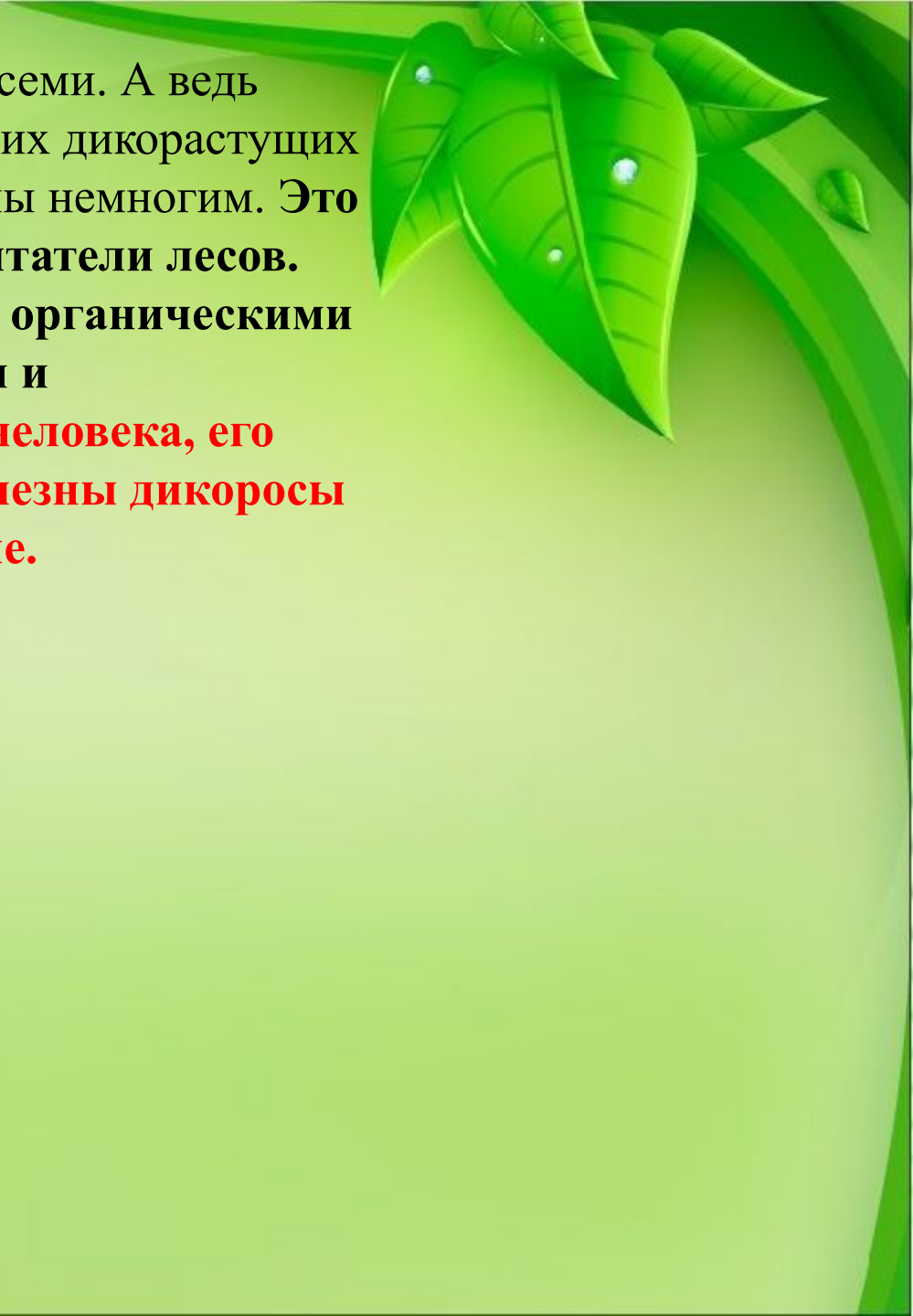
Развивающие: развивать речь, воображение, любознательность, память и мышление детей; развивать зрительное восприятие.

Воспитательные: бережное отношение к природе родного края и к собственной жизни в природе.



Лес — кормилец и поилец, — так гласит народная молва.

Начнем с **«поильца»**. Уж где-где, а в лесу, в его студеных (зубы ломит!) родниках струится самая лучшая для питья вода. И лесные реки, и говорливые ручьи своей полноводностью и чистотой воды тоже ведь обязаны тайге. Да и минеральные источники — детище главным образом лесное. А что касается березового сока, а также всевозможных плодовых и ягодных соков и напитков, то было бы желание, а лес не откажет умелому человеку утолить ими жажду. Ну, а о том, что лес — **«кормилец»**, тоже известно всем, кто знает лес и кто дружит с ним. Во-первых, плоды и ягоды, которыми так богата уссурийская тайга. Начиная с июня, когда созревают синие «конфеты» жимолости, и до глубокой осени, а кое-где даже зимой тайга потчует людей своими плодами. Вспомните, каким желанным подарком зимнего леса бывает гроздь сухого винограда, рубиновая кисточка лимонника или стальные горошины калины! Во-вторых — орехи. Вы уже прочли, сколько их, разных, вкусных и питательных, в нашей тайге. В «ореховый сезон» только одними орехами можно продержаться человеку в лесу. А взять, к при меру, грибы: ведь это настоящий клад для таежной кухни да и немалое подспорье для домашнего стола.



Но ягоды, орехи и грибы признаны всеми. А ведь кроме них тайга хранит немало и таких дикорастущих съедобных растений, которые знакомы немногим. Это главным образом травянистые обитатели лесов. Эти растения богаты витаминами, органическими кислотами, минеральными солями и микроэлементами. Они — друзья человека, его защитники от цинги. Особенно полезны дикоросы весной — сочные, молодые, нежные.

ЧЕРЕМША — ПОБЕДНЫЙ ЛУК.

Это — популярный и широко распространенный вид дикого лука. Черемша, или охотский лук, — ценное пищевое и лекарственное растение. В ее луковицах и молодых побегах содержатся белки и углеводы. Но основная ценность черемши в том, что она богата витамином С. В этом отношении она равноценна лимонам, апельсинам и зрелым помидорам. Фитонциды, выделяемые черемшой, убивают болезнетворных бактерий. Полезнее всего черемша в свежем виде. Свежую черемшу можно есть с растительным маслом, приправлять ее уксусом, томатом. Черемшу можно также заготавливать впрок — сушить, солить, мариновать и консервировать. Из всех этих способов наилучший — сушка: в этом случае лучше сохраняется витамин С, при засолке же содержание его снижается втрое.



Ранней весной в лесах Приморья появляется **лук одноцветковый**, с одним соцветием на стрелке, более короткой, чем его плоские листья, а за ним — еще целый «луковый букет»: **лук крупнотычинковый** — с трехгранными желобчатыми листьями; — со слабовыраженной луковицей, торчащими листьями и розовыми цветками, **лук Максимовича** — с дудчатыми листьями и блестящими цветками и другие виды.

лук одноцветковый

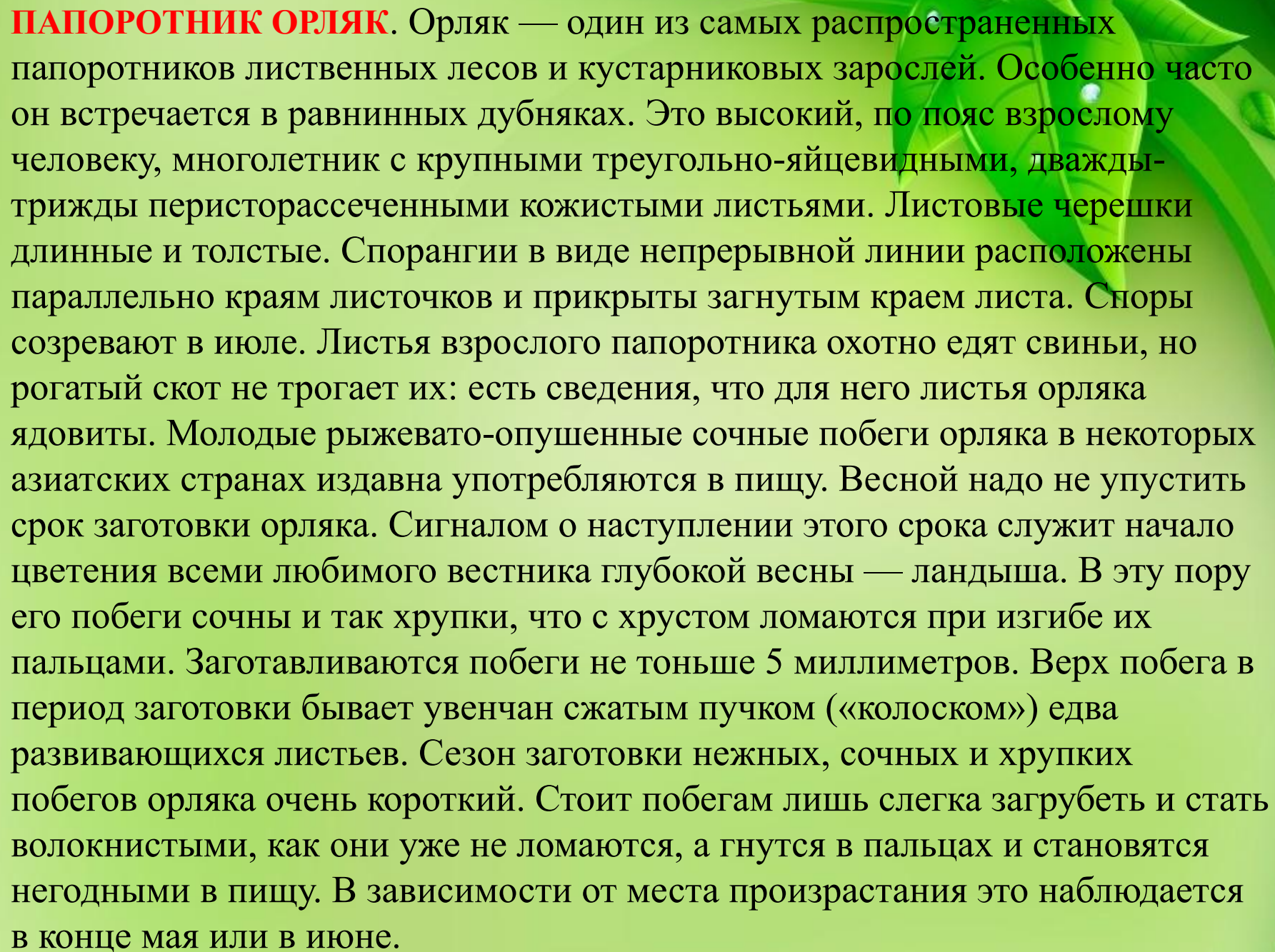


лук Максимовича



лук крупнотычинковый





ПАПОРОТНИК ОРЛЯК. Орляк — один из самых распространенных папоротников лиственных лесов и кустарниковых зарослей. Особенно часто он встречается в равнинных дубняках. Это высокий, по пояс взрослому человеку, многолетник с крупными треугольно-яйцевидными, дважды-трижды перисторассеченными кожистыми листьями. Листовые черешки длинные и толстые. Спорангии в виде непрерывной линии расположены параллельно краям листочков и прикрыты загнутым краем листа. Споры созревают в июле. Листья взрослого папоротника охотно едят свиньи, но рогатый скот не трогает их: есть сведения, что для него листья орляка ядовиты. Молодые рыжевато-опушенные сочные побеги орляка в некоторых азиатских странах издавна употребляются в пищу. Весной надо не упустить срок заготовки орляка. Сигналом о наступлении этого срока служит начало цветения всеми любимого вестника глубокой весны — ландыша. В эту пору его побеги сочны и так хрупки, что с хрустом ломаются при изгибе их пальцами. Заготавливаются побеги не тоньше 5 миллиметров. Верх побега в период заготовки бывает увенчан сжатым пучком («колоском») едва развивающихся листьев. Сезон заготовки нежных, сочных и хрупких побегов орляка очень короткий. Стоит побегам лишь слегка загубеть и стать волокнистыми, как они уже не ломаются, а гнутся в пальцах и становятся негодными в пищу. В зависимости от места произрастания это наблюдается в конце мая или в июне.

Наиболее доступным в домашних условиях является следующий: собранные молодые побеги папоротника немедленно отваривают 8— 10 минут в подсоленной воде. Воду сливают, а папоротник, разложив тонким слоем, сушат до тех пор, пока почерневшие побеги не станут ломкими. В сухом виде они сохраняются неограниченное время. Перед употреблением в пищу побеги надо вымочить в течение трех суток в воде, меняя ее через каждые 10— 12 часов. Вымоченные побеги можно тушить или жарить как отдельно, так и с овощами, мясом и рыбой.



КРАПИВА

Кто не знает этого обитателя сельских поселений, ферм, заброшенных огородов и пустырей? Некоторые виды крапивы встречаются и в лесах. Ранней весной, когда еще почти нет никаких овощей, молодые побеги крапивы с листьями можно использовать в борщах и зеленых супах.



ЩАВЕЛЬ КИСЛЫЙ .

Многолетняя трава до метра высоты из семейства гречишных, с бороздчатым или полосатым стеблем, стреловидными или копьевидными нижними листьями и красноватыми мелкими цветками, собранными в редкие безлистные кисти на концах стеблей. Растет по лесным опушкам, полянам, на лугах и старых залежах. Листья и стебли обладают кислым вкусом (содержат до 0,5% щавелевой кислоты) и используются для приготовления супов, борщей, соусов, а также в виде пюре заготавливаются впрок.



ЛИЛИИ.

Лилии, или красные «саранки», имеют съедобные луковицы. В них содержится до 40% крахмала. Луковицы можно есть сырыми, варить в воде с сахаром или в молоке, а также печь в золе. Высушенные и размолотые луковицы годны для приготовления молочной каши.



РОГОЗ.

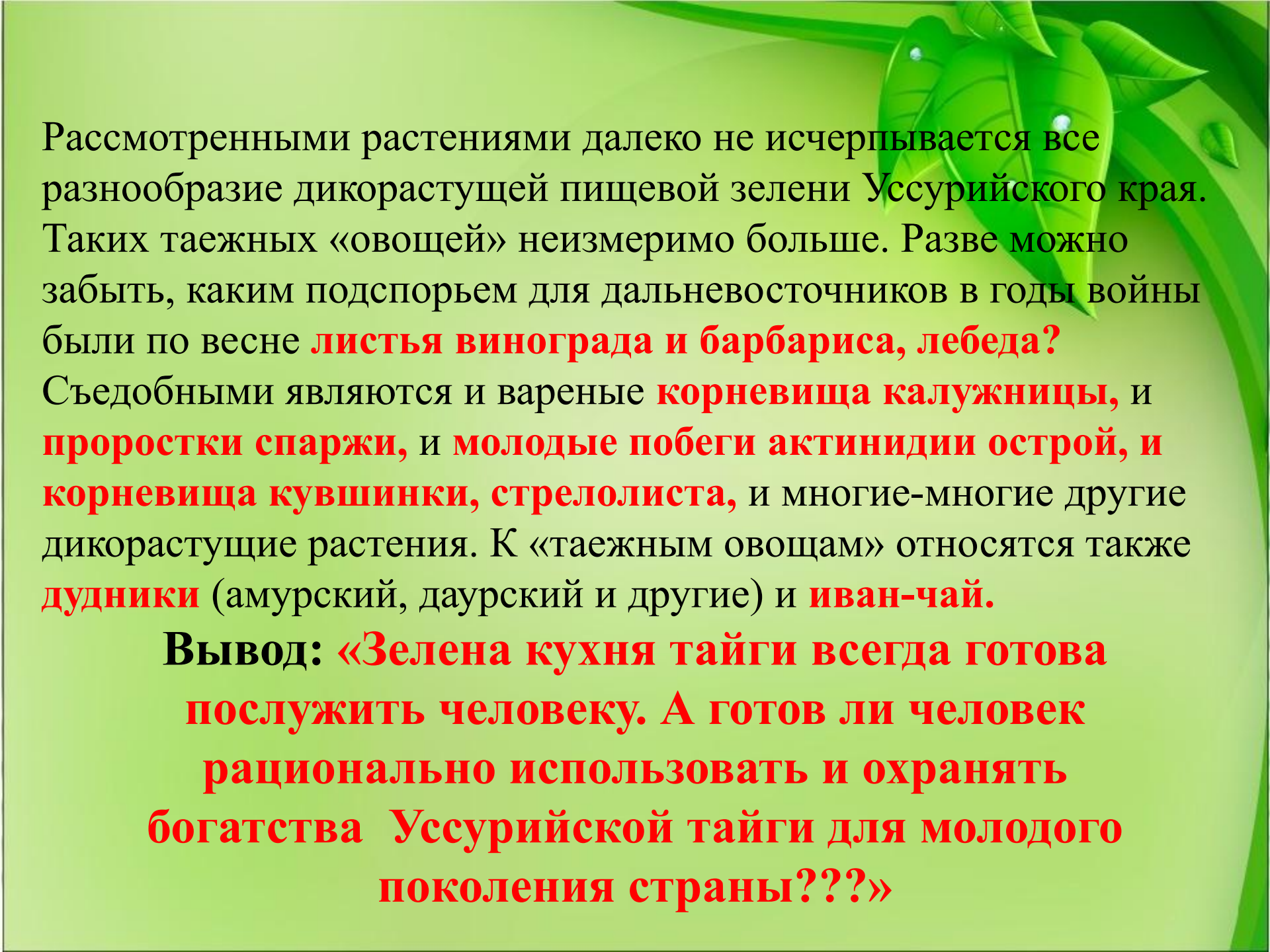
В Приморье и Приамурье произрастает несколько видов этого многолетнего прибрежно-водного растения. Их высокие стебли и длинные узкие листья торчат из воды у берегов озер, в речных заводях и болотах, образуя местами густые заросли. Рогоз имеет утолщенное ползучее корневище, содержащее около 55% крахмала, до 12% сахара и значительное количество витамина С. Очищенные, просушенные и размолотые в муку корневища пригодны на пресные лепешки, причем для клейкости следует добавлять немного пшеничной или ржаной муки. Корни и корневища рогоза можно есть в печеном виде, а молодые побеги — варить, использовать вместо спаржи и мариновать. Заготавливают корневища ранней весной или поздней осенью, когда они наиболее богаты питательными веществами.



КИСЛИЦА.

Небольшое, 8— 15 сантиметров высоты, растение из семейства кисличных. Характерный признак кислицы — прикорневые листья с тремя обратносердцевидными листочками на одном общем черешке. Цветки белые или розоватые. Все растение имеет кислый вкус. Широко распространена в хвойных и смешанных лесах. Листья заменяют щавель, их кладут в салаты вместо уксуса, используют на супы и борщи, для приправы к яичным блюдам, подкисляют ими кисели, начиняют пи рожки, а также едят в сыром виде.





Рассмотренными растениями далеко не исчерпывается все разнообразие дикорастущей пищевой зелени Уссурийского края. Таких таежных «овощей» неизмеримо больше. Разве можно забыть, каким подспорьем для дальневосточников в годы войны были по весне **листья винограда и барбариса, лебеда?** Съедобными являются и вареные **корневища калужницы,** и **проростки спаржи,** и **молодые побеги актинидии острой,** и **корневища кувшинки, стрелолиста,** и многие-многие другие дикорастущие растения. К «таежным овощам» относятся также **дудники** (амурский, даурский и другие) и **иван-чай.**

Вывод: «Зелена кухня тайги всегда готова послужить человеку. А готов ли человек рационально использовать и охранять богатства Уссурийской тайги для молодого поколения страны???»



Используемая литература:

1. Н. Усенко «Дары уссурийской тайги» Хабаровское книжное издательство 1979
2. Интернет ресурсы.