

# Фрукты и ягоды



Урок технологии в 7  
классе

Выполнила:  
Наумченко Н.В

Учитель  
технологии МОУ  
лицея № 4



**Фрукты**- ценный продукт питания. В них содержатся легкоусвояемые углеводы ( глюкоза, фруктоза, сахароза), органические кислоты ( яблочная, лимонная, винная), витамины С и др. В кожуре фруктов больше витаминов, чем в мякоти, а наружные слои мякоти богаче витаминами, чем внутренние.



# Различают следующие группы фруктов:

- Семечковые
- Косточковые
- Ягоды
- Орехоплодные
- Субтропические и тропические
- Цитрусовые



# Семечковые



**Семечковые** плоды состоят из кожуры, плодовой мякоти и камеры с семечками. Наиболее распространённые культуры семечковых- яблоки, груши и айва.



**Айва** - небольшое дерево, выращиваемое в основном в южных районах России. Айва отличается сильно вяжущим терпким вкусом и плотной грубой мякотью. Айва используется для приготовления варенья и джема. Плод очень богат пектиновыми (желирующими) веществами, поэтому из неё получают желе и мармелад.





**Груши** среди всех семечковых занимают небольшой удельный вес. В зависимости от сорта плоды груши созревают с июля по октябрь. Их используют в пищу в свежем и переработанном виде. В плодах содержится сахар, яблочная и лимонная кислоты, пектин, витамины А, В<sub>1</sub>, С, РР.



# КОСТОЧКОВЫЕ



**Вишню** широко культивируют в России. Плоды созревают в июне-августе. В них содержатся до 17,5% сахаров, до 2,7% органических кислот, витамины А, В<sub>1</sub>, С, РР и другие компоненты.





**Слива** широко распространена в южных районах и в средней зоне России. Плоды собирают в августе-сентябре. В них содержатся до 17% сахаров, до 3% кислот, пектин, витамины А,С,Р, РР, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, минеральные соли, красящие вещества. Срок хранения свежих плодов-12-15 дней.



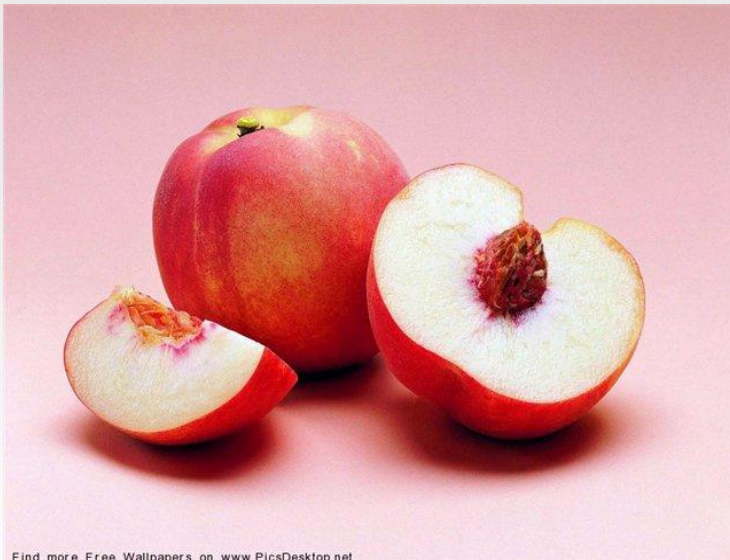




**Абрикосы** - теплолюбивые культуры. Плоды абрикоса-важнейшее сырьё в консервной и кондитерской промышленности. Отличаются высокими вкусовыми качествами и обладают ценными свойствами. Сушёные плоды с косточкой называют урюком, а без неё-курагой.



**Персики** различают по размеру и форме плодов, окраске, содержанию сахаров и кислот. Плоды употребляют в свежем и переработанном виде. В мякоти персика содержатся до 15% сахаров, витамины С, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, Е, соли калия, каротин.

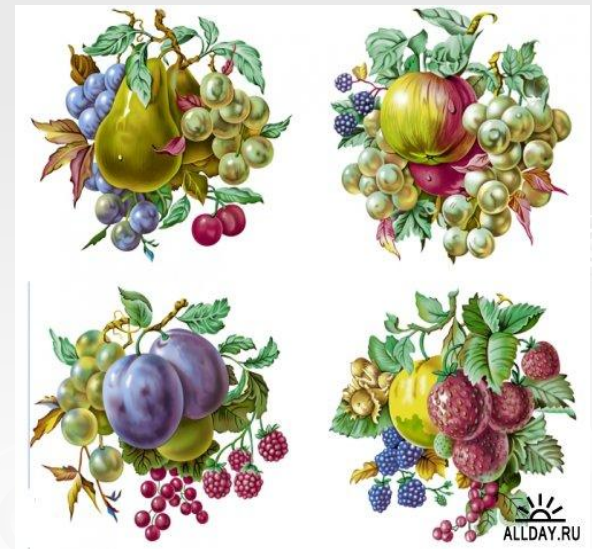
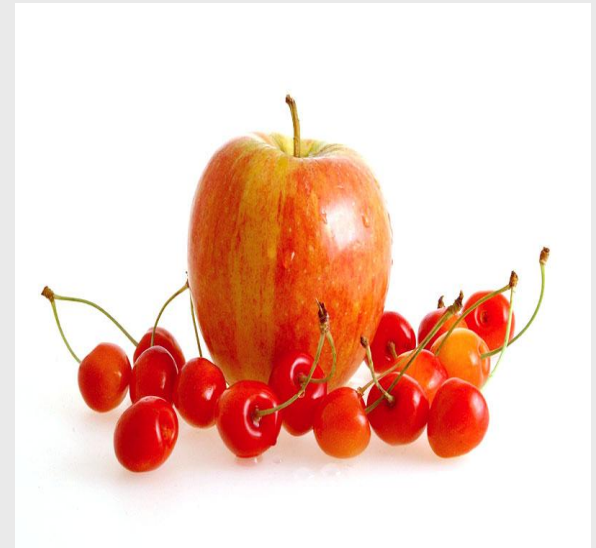


# Ягоды

Ягоды делятся на три группы:

- Настоящие
- Ложные
- Сложноцветные

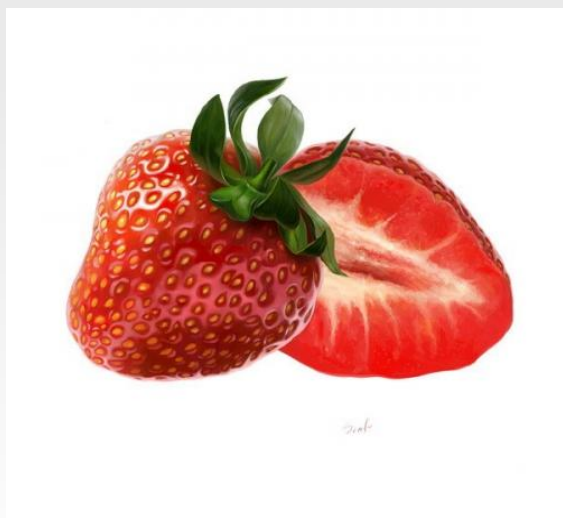
Все ягоды имеют хороший вкус и отличаются высоким содержанием кислот, легкоусвояемых кислот и витаминов.



У настоящих ягод семена погружены непосредственно в мякоть.



У ложных ягод плод образуется из разросшегося цветоложа и имеет на поверхности маленькие косточки.



Сложноцветные ягоды состоят из сросшихся «  
настоящих» плодов.



# Субтропические и тропические Цитрусовые



В цитрусовых плодах содержится много витаминов (особенно витаминов С и Р), органических кислот и минеральных солей.



У всех цитрусовых довольно толстая кожура. В ней содержатся почти все эфирные масла, придающие цитрусовым особый аромат.





# Тропические плоды



**Инжир** даёт очень вкусные, сочные плоды, которые употребляют в основном в сушёном виде.





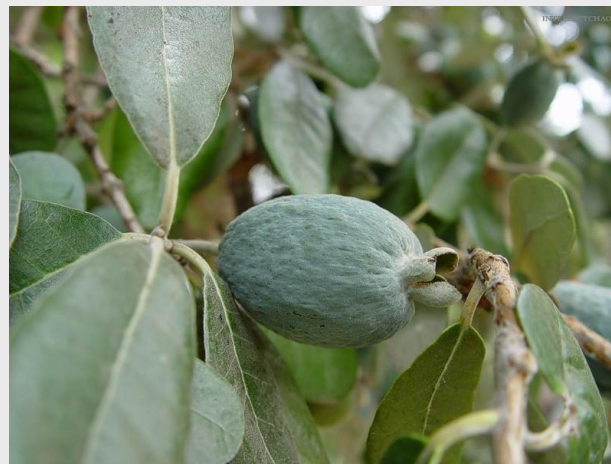
**Бананы** – это плоды крупного травянистого растения. Содержат сахара, соли калия, витамины. Бананы растут гроздьями, в грозди плоды расположены кистями, по 10-15 штук в каждой. Плоды бананов состоят из плотной кожуры и мякоти. Используют их в основном в свежем виде.



**Ананас** - многолетнее травянистое растение. Плод ананаса представляет собой сборный плод, состоящий из сросшихся мясистых завязей, по внешнему виду напоминающий большую сосновую шишку. Кожура и сердцевина несъедобны.



# Хурма и фейхоа



© 2009/2010/2011



# Гранат



**Маслины (оливки)** плоды оливкового дерева. Они отличаются высоким содержанием жира и белковых веществ. Недозрелые зелёные плоды маринуют, а крупные чёрные- солят и используют в качестве гарнира.



# Орехоплодные



**Орехоплодные** состоят из ядра, заключённого в сухую деревянистую скорлупу. Орехи отличаются высоким содержанием жиров и белков.



# Лещинные орехи





# Фисташки

Форма орехов конусовидная, они имеют твёрдую скорлупу и ядро зеленоватого цвета, при полном созревании растрескиваются по «шву».



# Миндаль



Миндаль известен и как дикое, и как культурное растение. Есть две разновидности миндаля: сладкий ( съедобный) и горький ( несъедобный). В миндале содержится большое количество жирного масла, белков, витамины группы В,Е и др.

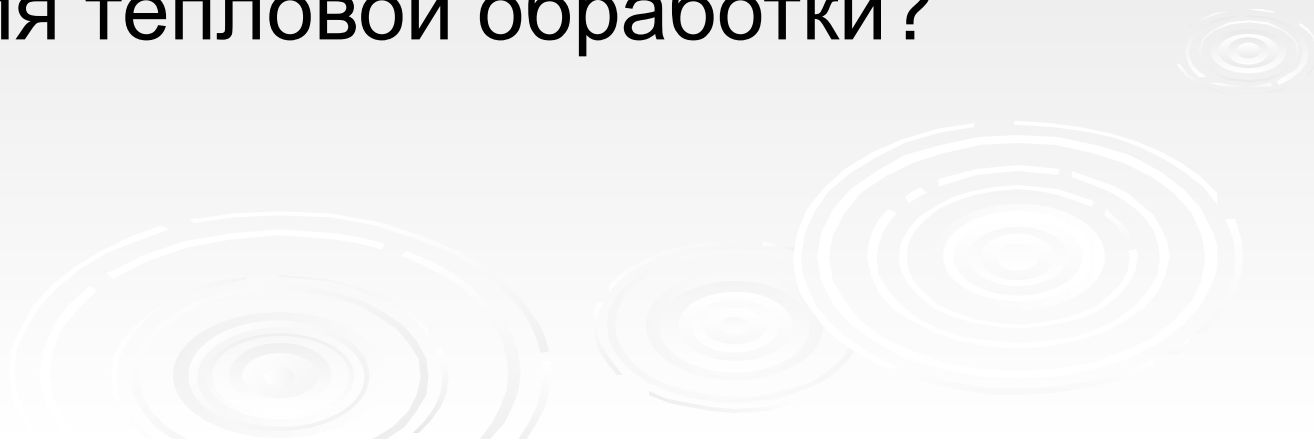
# Арахис

Арахис созревает в земле. Орехи выкапывают, моют и сушат. Они имеют неправильную форму, удлинённую, с перемычкой посередине.



# Закрепление изученного материала

1. Как классифицируются фрукты и ягоды?
2. Какие из них наиболее распространены в вашей местности?
3. Как правильно подготовить фрукты и ягоды для тепловой обработки?



# Приятного аппетита !

