



**Сообщение по технологии
на тему:
«Группа плодовых
тропических растений»**



**Подготовила:
ученица 7 «Б» класса
МОУ БСОШ
Фалина Татьяна**

Мой выбор

- Я выбрала ПЛОДОВЫХ тропических растения.
- Это бананы, манго, финики.
- О них хочу рассказать.



Бананы



Родина бананов

- Банан — род род многолетних род многолетних травянистых род многолетних травянистых растений семейства Банановые семейства Банановые, родиной которых являются тропики семейства Банановые, родиной которых являются тропики Юго-Восточной Азии семейства Банановые, родиной которых являются тропики Юго-Восточной Азии и, в частности, Малайский архипелаг.

Банан

Банан – одно из самых древних культивируемых растений. Сладкие сорта бананов условно делятся на две основные группы: десертные, употребляемые, главным образом, в сыром или сушеном виде, и плантайны (или платано), которые перед употреблением требуют термической обработки.

Платано

- Платано — как правило, плоды зелёной или красной кожурой и в основном мягкой, местной и несадовой мякотью. Среди употреблений в пищу их жарят, варят или обрабатывают паром. Кроме употребления в пищу, плантайны часто используют в качестве корма для домашнего скота

Коктейль «Банановый взрыв»

- Ингр. состав:
- банан — 1 шт.
- молоко — 1 стакан (не жирного)
- меда — 1 чайная ложка
- творога — 1/2 стакана



Рецепт

- 1. Выбрать для коктейля самые спелые и сладкие бананы, которые имеют интенсивный желтый цвет или даже покрыты коричневыми пятнами.
- 2. Банан очистить и порезать на несколько частей.
- 3. Сложить кусочки банана в блендер, добавить туда же молоко и взбить до однородности.
- 4. Добавить в блендер все оставшиеся компоненты и еще раз взбить до получения полностью однородного напитка.
- 5. Сразу же пережить получившийся коктейль в стакан и наслаждаться неповторимым. Фруктово-молочный коктейль полезен и полезными калориями.

Манго



Цветущее манговое дерево



Манговое дерево

- Вечнозелёное манговое дерево имеет высоту 10—45 м; кроны дерева достигает радиуса 10 м. Новые листья вырастают желтовато-розового цвета, однако быстро становятся тёмно-зелеными. Небольшие (цвета от белого до розового) цветки Вечнозелёное манговое дерево имеет высоту 10—45 м; кроны дерева достигает радиуса 10 м. Новые листья вырастают желтовато-розового цвета, однако быстро

Зрелые фрукты

- Зрелые фрукты висят на длинных стеблях и весят до 2 кг. Кожура мясистая, гладкая, зелёного, жёлтого или красного цвета в зависимости от степени зрелости. Большая плоская и твёрдая косточка окружена мякотью, которая может быть мягкой или волокнистой в зависимости от зрелости плода.

Применение

- Плоды манго часто используются в домашней медицине в Индии и других азиатских странах. К примеру, в Индии манго применяют для остановки кровотечений. Плоды манго часто используются в домашней медицине в Индии и других азиатских странах. В Индии манго

Замороженный йогурт с манго

Рецепт приготовления десерта из замороженного греческого йогурта с кубочками манго, медом и экстрактом ванили.

Описание приготовления

Сочетание греческого йогурта со сладким свежим манго создаст освежающий летний десерт на любой чай. Вы можете сделать этот десерт, используя весь греческий йогурт, 1/4 чайной ложки нектара агавы (если манго очень сладкий), добавить сок из 1 лимона. Если у вас нет меда, вы можете заменить его обычным белым сахаром.

Ингредиенты:

- манго — 2 стакана
- греческий йогурт — 1 стакан
- мед — 1 чайная ложка
- экстракт ванили — 1/4 чайная ложка
- лимонный сок — 1 чайная ложка

Финиковые пальмы



ФИНИКИ



MR

© TopTropicals.com

ФИНИКИ

Финики – один из наиболее древних фруктов, культивируемых человеком. С давних времён используется человеком как высокоценный продукт питания. В продажу обычно поступают как сухофрукты. На четвертый год деревья начинают плодоносить, но первый выход товарной продукции достигается в 5-6 лет, по 8 – 10 кг с дерева. В 13 лет урожайность составляет 60 – 80 кг с дерева. Финиковая пальма приносит высокие урожаи в течение 60 – 80 лет.

«Ария финикийского гостя»

Десерт из фиников

Очистить миндаль, просто опустить его на минуту в кипящую воду. Дать остыть и почистить. Пассировать орехи на бумажных салфетках. Высыпать орехи в миску и раздробить. Отложить для марципановой массы, смешать миксером яичный белок, сахарную пудру и лимонного сока. Измельченный миндаль смешать в марципановую массу, вымесить миксером. Перелить смесь в форму, сделав нечто вроде мешочка, убрать в холодильник на некоторое время. Растопить шоколад на паровой бане. Очистить от косточек финики и начинить их марципановой массой. Посыпать цукатами и украсить горьким шоколадом.

Ингредиенты:

финики — 100 Грамм, яичный белок — 1

миндаль — 100 Грамм, горький шоколад — 200 Грамм

сахарная пудра — 200 Грамм

лимонный сок — 100 Грамм, яичный белок — 1

ИСТОЧНИК

<http://ru.wikipedia>

Роман 1911

