



**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 полезен 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 или жёлтого 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. К примеру, 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 (или манго очень сладкий), добавить сок из 1 лимона. Если у вас нет меда, вы можете заменить его обычным белым сахаром.

## Ингредиенты:

- манго — 2 стакана
- греческого йогурта — 1 стакан
- мед — 1 чайная ложка
- сок лимона — 1/4 чайная ложка
- ванильный экстракт — 1/4 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. На 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. Породить 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, и хорошо смешать 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 шоколадным 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*

