

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

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





# Мой выбор

- Я выбрала 3 ПЛОДОВЫХ тропических растения.
- Это банан, манго, финики.
- О них хочу рассказать.





# Бананы





# Родина бананов

- Банан — род многолетних травянистых растений семейства Банановые, родиной которых являются тропики Юго-Восточной Азии и, в частности, Малайский архипелаг.
- Бананами также называют плоды этих растений, употребляемые в пищу



# Банан

Банан — одно из самых древних культивируемых растений.

- Съедобные сорта бананов условно делятся на две основные группы: десертные, употребляемые, главным образом, в сыром или сушёном виде, и плантайны (или платано), которые перед употреблением требуют термической обработки.



# Платано

- Платано — как правило, плоды с зелёной или красной кожурой и крахмалистой, жёсткой и несладкой мякотью; перед употреблением в пищу их жарят, варят или обрабатывают паром. Кроме употребления в пищу, плантайны часто используют в качестве корма для домашнего скота.



# Коктейль «Банановый взрыв»

- **Ингредиенты:**
- банан — 1
- молока — 1 стакан (не жирного)
- меда — 2 ст. ложка
- творога — 1/2 стакана





# Рецепт

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



# Манго





# Цветущее манговое дерево





# Манговое дерево

- Вечнозелёное манговое дерево имеет высоту 10—45 м; крона дерева достигает радиуса 10 м. Новые листья вырастают желтовато-розового цвета, однако быстро становятся тёмно-зелёными. Небольшие (цвета от белого до розового) цветки после их раскрытия обладают ароматом, схожим с ароматом лилий.



# Зрелые фрукты

- Зрелые фрукты висят на длинных стеблях и весят до 2 кг. Кожура манго тонкая, 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, для укрепления сердечной мышцы и для лучшей работы мозга.



# Замороженный йогурт с манго

- Рецепт приготовления десерта из замороженного греческого йогурта с кусочками манго, медом, экстрактом ванили.

## **Описание приготовления:**

Сочетание греческого йогурта со сладким спелым манго создает освежающий летний десерт на все случаи. Вы можете удвоить этот рецепт, используя весь греческий йогурт, 1/4 чашки 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
- греческого йогурта — 1 Стакан
- мед — 1 столовая ложка
- экстракта ванили — 1/4 Чайная ложка

*Количество порций: 4*



# 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 плодоносят, 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 опустите его на 1 минуту в кипящую воду. Дать остыть и почистить. Просушить орехи на бумажных салфетках. Высыпать орехи в блендер и раздробить. Основа для марципановой массы: Смешать миксером яичный белок, сахарную пудру, 3 капли лимонного сока. Измельченный миндаль засыпать в марципановую массу. Еще раз смешать миксером. Перелить смесь в фольгу, 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 топленым шоколадом
- **Ингредиенты:**
- финики — 16 штук, яичный белок — 1
- лимонный сок — 3 капли, горький шоколад — 200 Грамм
- цукаты — 1 щепотка, сахарная пудра — 200 Грамм
- миндаль — 200 грамм, яичный белок — 1



# ИСТОЧНИК

<http://ru.wikipedia.org>

*povar.ru/*

