

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

Раздел: «Путешествие по ореховым местам
уссурийской тайги».

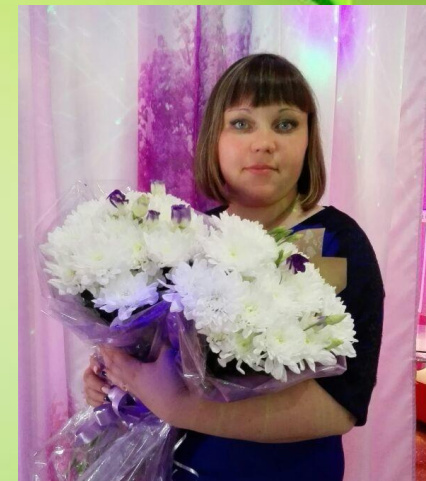


**Муниципальное бюджетное дошкольное общеобразовательное
учреждение**

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



**Выполнили
Презентацию:**



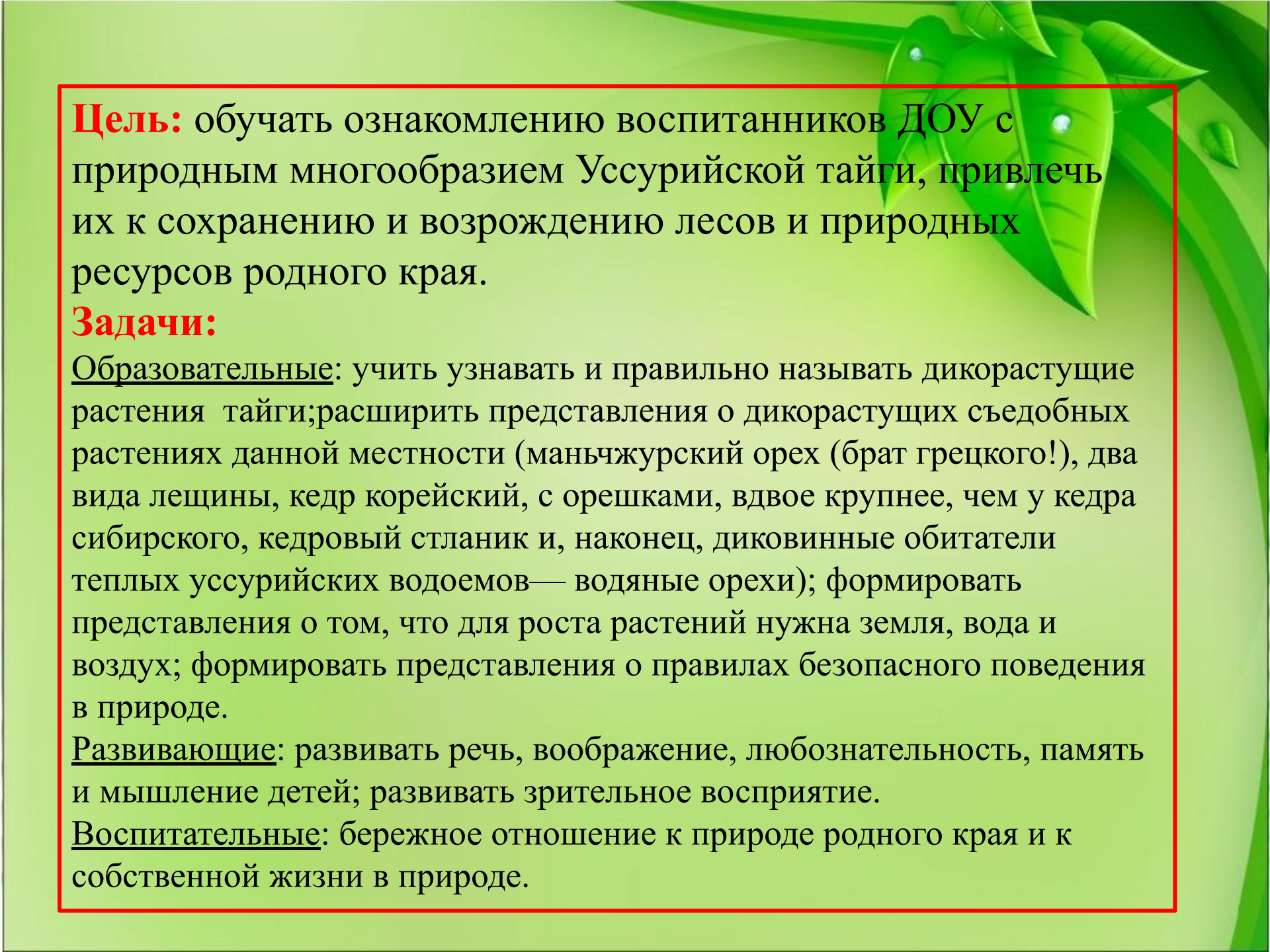
*воспитатель высшей
категории -
**Тарасова
Виктория
Владимировна**
Стаж работы 24 года.*

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

Оглавление:

1. Цель.
2. Задачи.
3. Вывод.





Цель: обучать ознакомлению воспитанников ДООУ 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 (маньчжурский орех (брат грецкого!), два вида лещины, кедр корейский, с орешками, вдвое крупнее, чем у кедр сибирского, кедровый стланик и, наконец, диковинные обитатели теплых уссурийских водоемов— водяные орехи); формировать представления о том, что для роста растений нужна земля, вода и воздух; формировать представления о правилах безопасного поведения в природе.

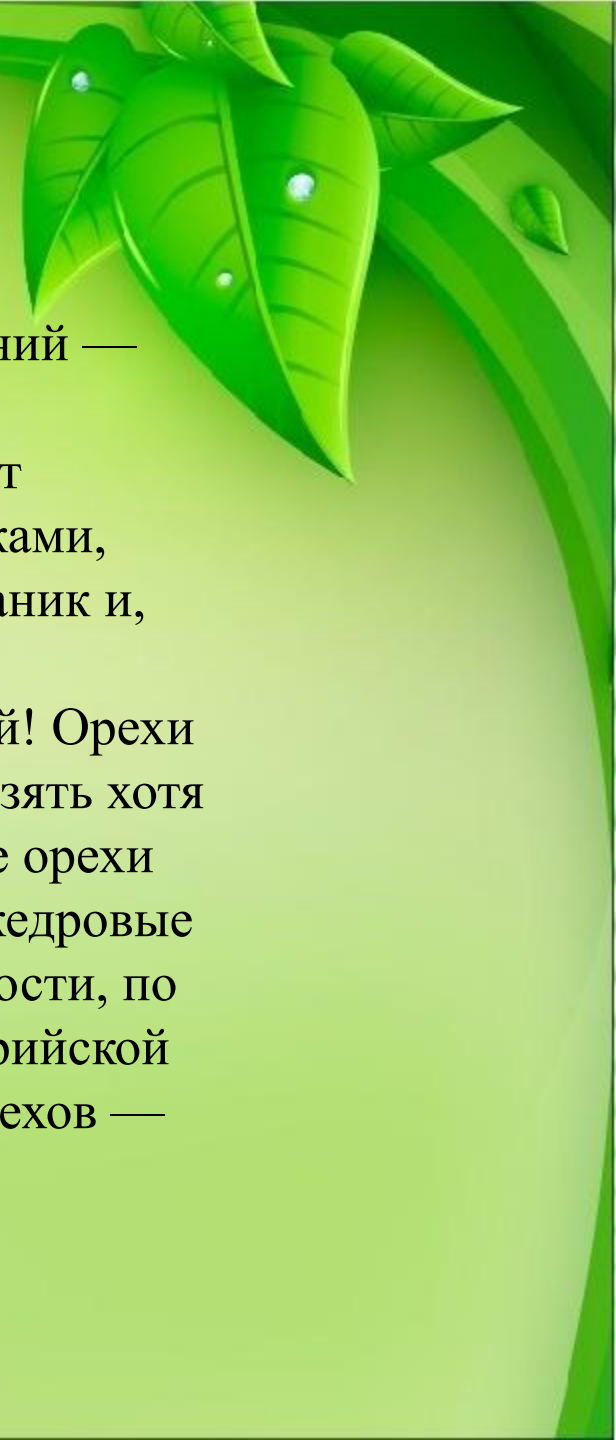
Развивающие: развивать речь, воображение, любознательность, память и мышление детей; развивать зрительное восприятие.

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

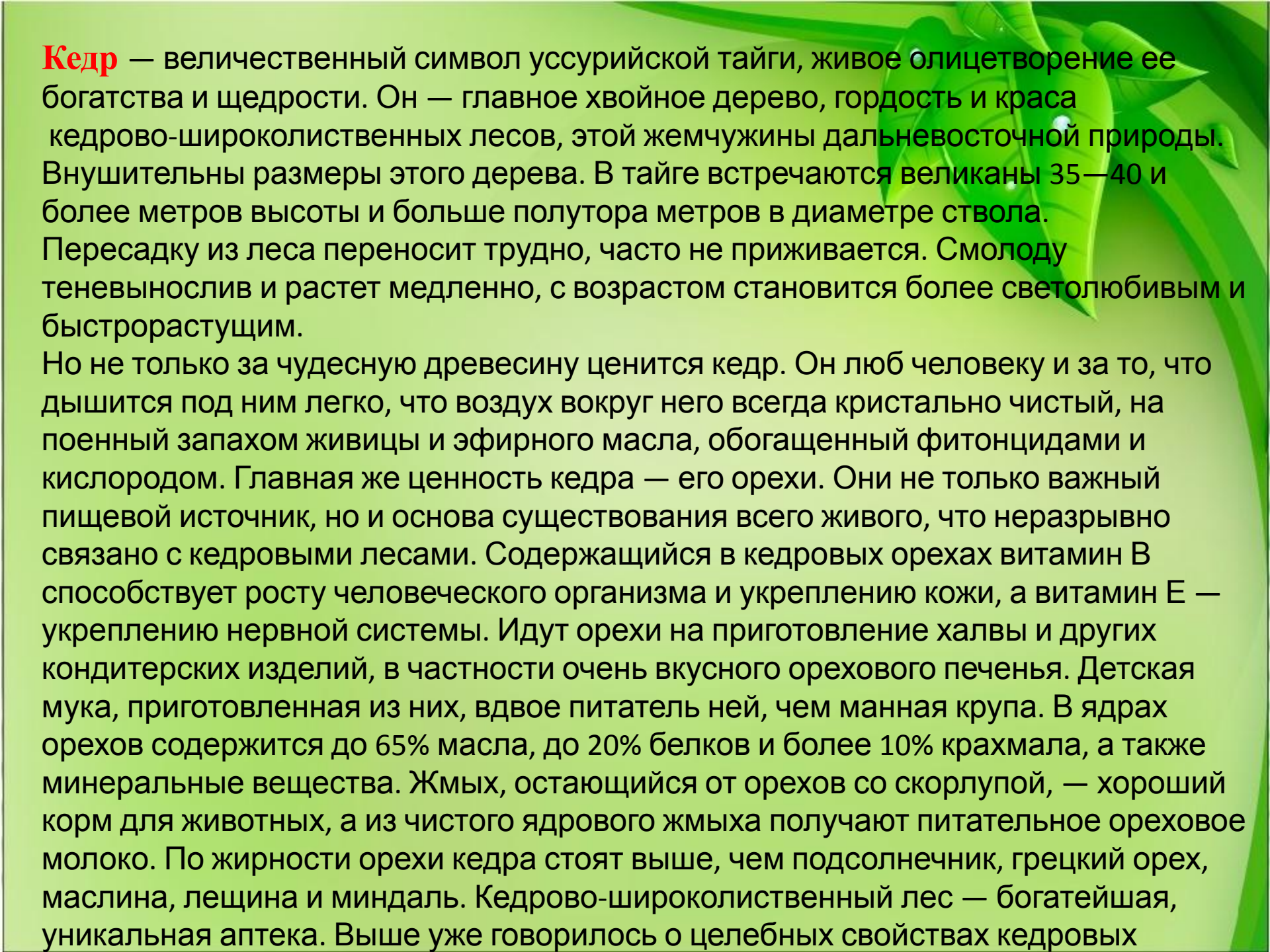


Лес — кормилец и поилец, — так гласит народная молва.

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. Почти по всей стране, в каждом районе — по одному - два вида «своих» ореховых растений. А в Уссурийском крае — все не так, как «у людей». Здесь обосновались целых шесть видов орехоносных растений — представители почти всех орехоносов, какие только встречаются в нашей стране: маньчжурский орех (брат грецкого!), два вида лещины, кедр корейский, с орешками, вдвое крупнее, чем у кедра сибирского, кедровый стланик и, наконец, диковинные обитатели теплых уссурийских водоемов— водяные орехи. Настоящий ореховый край! Орехи — подлинное богатство и бесценный дар при роды. Взять хотя бы кедр: за свои маслянистые, вкусные и питательные орехи он издавна прослыл в народе «хлебным деревом». А кедровые леса: не говоря об их неизмеримой «древесной» ценности, по самым скромным подсчетам, в урожайный год в уссурийской тайге можно собирать до 200 тысяч тонн кедровых орехов — это же уникальное богатство русской природы!



Кедр — величественный символ уссурийской тайги, живое олицетворение ее богатства и щедрости. Он — главное хвойное дерево, гордость и краса кедрово-широколиственных лесов, этой жемчужины дальневосточной природы. Внушительны размеры этого дерева. В тайге встречаются великаны 35—40 и более метров высоты и больше полутора метров в диаметре ствола. Пересадку из леса переносит трудно, часто не приживается. Смолоду теневынослив и растет медленно, с возрастом становится более светолюбивым и быстрорастущим.

Но не только за чудесную древесину ценится кедр. Он люб человеку и за то, что дышится под ним легко, что воздух вокруг него всегда кристально чистый, напоенный запахом живицы и эфирного масла, обогащенный фитонцидами и кислородом. Главная же ценность кедра — его орехи. Они не только важный пищевой источник, но и основа существования всего живого, что неразрывно связано с кедровыми лесами. Содержащийся в кедровых орехах витамин В способствует росту человеческого организма и укреплению кожи, а витамин Е — укреплению нервной системы. Идут орехи на приготовление халвы и других кондитерских изделий, в частности очень вкусного орехового печенья. Детская мука, приготовленная из них, вдвое питательней, чем манная крупа. В ядрах орехов содержится до 65% масла, до 20% белков и более 10% крахмала, а также минеральные вещества. Жмых, остающийся от орехов со скорлупой, — хороший корм для животных, а из чистого ядрового жмыха получают питательное ореховое молоко. По жирности орехи кедра стоят выше, чем подсолнечник, грецкий орех, маслина, лещина и миндаль. Кедрово-широколиственный лес — богатейшая, уникальная аптека. Выше уже говорилось о целебных свойствах кедровых

КЕДР



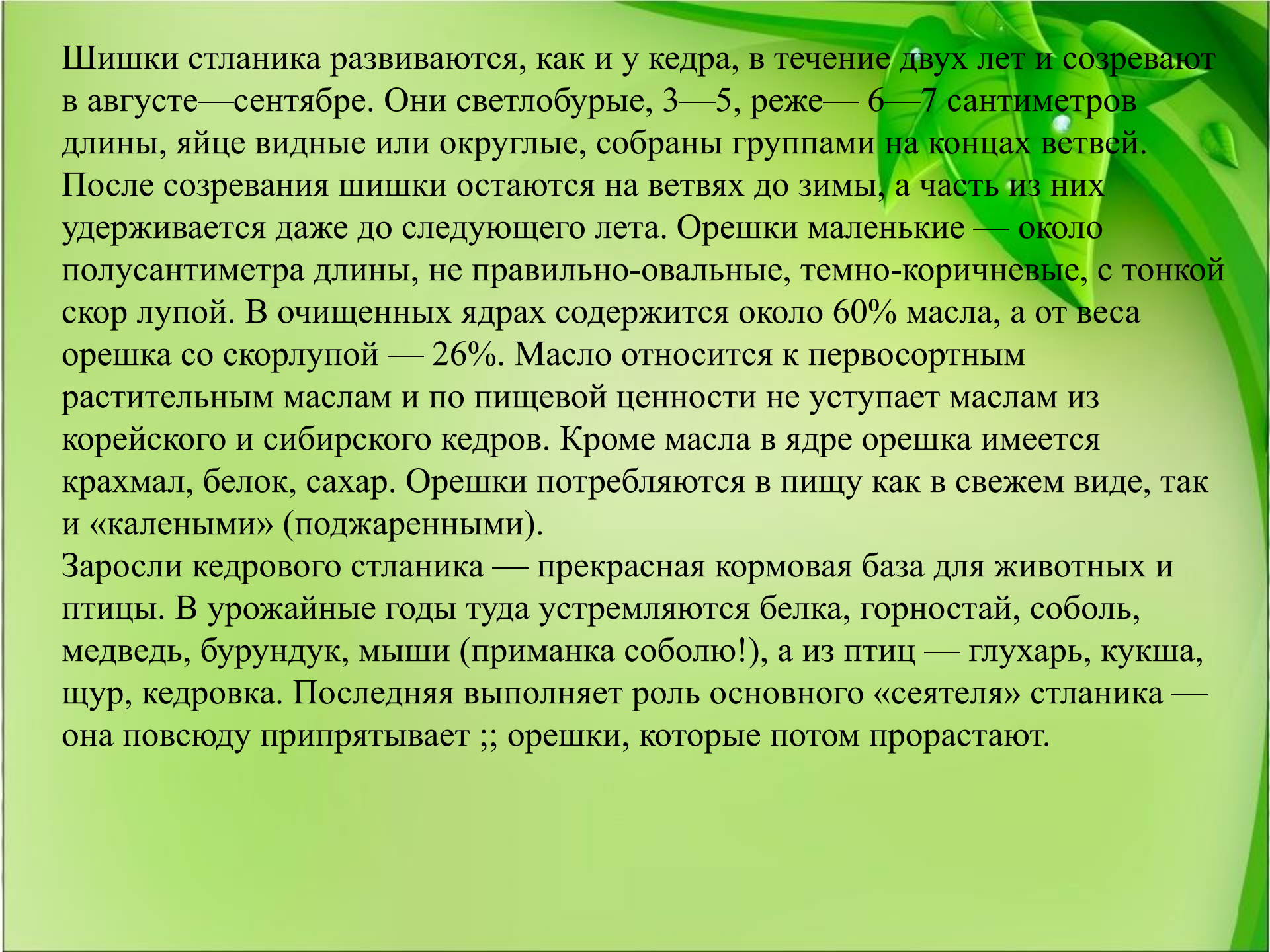
Кедровники— неоценимая кормовая база для животного мира тайги. Благородный олень—изюбр, кабан, белка, колонок, енотовидная собака, медведь, барсук, харза, бурундук — неотделимы от кедровников. Да и не только они. Птицы — скворцы, дрозды, рябчики, поползни, дятлы, синицы, кедровки, сойки, совы, луни и многие другие — также неразрывно связаны с кедровыми лесами. Одни из пернатых выполняют в лесу роль санитаров, другие являются «сеятелями» кедровых семян, способствуют тем самым воспроизводству кедра.



Кедровый стланик.

Растет кедровый стланик в нашей стране только восточнее Байкала. На юге Дальнего Востока — в Приморье и южной части Приамурья — его можно встретить лишь в самых высокогорных пунктах Сихотэ-Алиня, в частности в горах Партизанска, где он не спускается ниже 900 метров над уровнем моря. Стланик занимает там сухие каменистые участки с тощими почвами, а в северных районах он растет не только на горных склонах, но и в пониженных тундровых и даже заболоченных местах. Гибкие ветви кедрового стланика обладают интересным свойством «ложиться на зимовку»: с наступлением осенних заморозков они опускаются к земле. Выпавший затем снег покрывает их глубоким слоем и тем самым предохраняет от вымерзания и чрезмерного испарения влаги. Стланик обладает и другой интересной биологической особенностью. Прижимаясь к торфяному слою или к увлажненной почве, его стволы способны образовывать придаточные корни. Благодаря этому куст стланика продолжает жить даже после того, как его основные корни отомрут. Тяжелая смолистая древесина стланика для некоторых северных районов — основное топливо. Ее используют также в качестве осмола для выгонки скипидара и смолы. Живица в народной медицине применяется для лечения ран и кожных заболеваний. Настой хвои — спасительное средство против цинги.





Шишки стланика развиваются, как и у кедра, в течение двух лет и созревают в августе—сентябре. Они светлобурые, 3—5, реже— 6—7 сантиметров длины, яйце видные или округлые, собраны группами на концах ветвей. После созревания шишки остаются на ветвях до зимы, а часть из них удерживается даже до следующего лета. Орешки маленькие — около полусантиметра длины, не правильно-овальные, темно-коричневые, с тонкой скорлупой. В очищенных ядрах содержится около 60% масла, а от веса орешка со скорлупой — 26%. Масло относится к первосортным растительным маслам и по пищевой ценности не уступает маслам из корейского и сибирского кедров. Кроме масла в ядре орешка имеется крахмал, белок, сахар. Орешки потребляются в пищу как в свежем виде, так и «калеными» (поджаренными).

Заросли кедрового стланика — прекрасная кормовая база для животных и птицы. В урожайные годы туда устремляются белка, горностай, соболь, медведь, бурундук, мыши (приманка соболю!), а из птиц — глухарь, кукушка, щур, кедровка. Последняя выполняет роль основного «сеятеля» стланика — она повсюду припрятывает ;; орешки, которые потом прорастают.

маньчжурский орех.



маньчжурский орех.

Деревья ореха достигают 27—29 метров высоты и 60—70, иногда—90—100 сантиметров в диаметре ствола. Растет он в смешанных лесах речных долин и нижней части горных склонов. Ценна его красивая, пригодная для разнообразных целей древесина. Кора, листья и мясистые оболочки плодов содержат дубильные вещества. Из твердой скорлупы ореха можно приготовить тушь и черную краску. Из листьев и оболочек плодов при меняют при лечении застарелых язв и ран, кожных заболеваний, золотухи, рахита, а настойку из листьев — для укрепления волос. Но самое ценное в маньчжурском орехе — его плоды. Они вкусны и питательны как в свежем, так и в переработанном виде. Из маньчжурского ореха готовят начинку для конфет, сахаренную крошку и другие кондитерские изделия. Жмых из ядер используется для приготовления халвы.

лесной орешник—лещина.

Лещина — широколистный кустарник прутьевидными ветвями — встречается повсюду. Летом в зарослях лещины гнездятся птицы, а чуть повеет осенью—туда устремляются бурундук и белка. Впрочем, созревающим орехам рады не только шустрые зверьки... Орехи лещины тонкого аромата, вкусны и питательны, хрустящие в поджаренном виде, они втрое питательнее хлеба, в полтора раза — свинины, в 8— 10 раз — молока, в 13— 14 раз — свежих яблок и груш. Они хороши как в свежем виде, так и «калеными». В их ядрах содержится более 55% высококачественного масла, свыше 15% белков, легко усваиваемых организмом человека, около 3% сахаров, витамины А, В, Е, Н, а также соли железа и кальция. Из орехов получают масло и халву, их также используют для приготовления кондитерских изделий — вафель, печенья, тортов, начинки для конфет, сахаренной крошки, орехового молока, сливок, питательной муки. Кусты начинают плодоносить с двух-трехлетнего возраста. Из древесины можно получать уголь, пригодный для рисования и изготовления пороха, в качестве же топлива она малокалорийна.

лесной орешник—лещина



ВОДЯНЫЕ ОРЕХИ.

На песчаных берегах и отмелях Уссури и Амура, среди гальки, ила и песка можно увидеть выброшенные водой на берег какие-то диковинные буровато-черные рогатые фигурки. Это и есть водяные орехи. У водяных орехов много народных названий. Они — и «чилимы», и «чертовы, или дьявольские, орехи», и «рогульки». Водяной орех — однолетнее теплолюбивое растение. Водяные орехи легко узнать по розетке плавающих на водной поверхности треугольных или ромбических пильчатокрайних листьев, несколько напоминающих листья берез. Белое зерно ореха крахмалисто и сладковато. В сыром виде водяной орех похож по вкусу на орех лещины, вареные же или печеные орехи напоминают крахмалистый картофель. Размолотые в крупу или муку, они пригодны для выпечки булочек, на каши и кондитерские изделия. В зернах орехов содержится до 52% крахмала, около 15% белков, до 7% жиров и около 3% сахаров. В деревянистой скорлупе орехов заключено около 7% дубильных веществ.

ВОДЯНОЙ ОРЕХ



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.

