

«Откроешь природу – найдешь путь к себе!»

Викторина «Юные исследователи природы»

Выполнила:
учитель начальных классов
Редькина Валентина Григорьевна





1. На Руси его ели повсеместно, римляне называли его смрадным растением , а Пифагор называл королём пряностей.

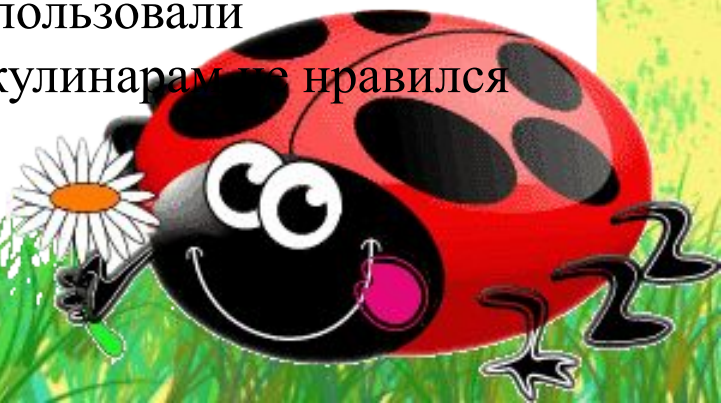
Чеснок – король приправ, оберег и лекарь.

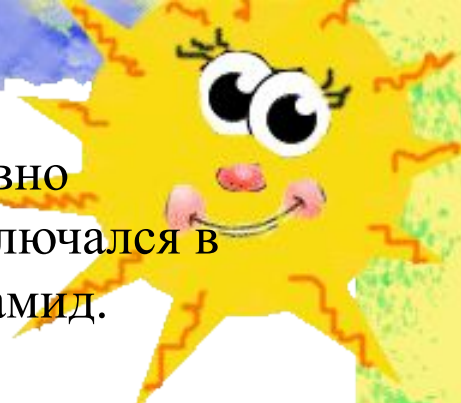
Пифагор называл это растение «царем приправ». Его находили в гробницах фараонов, упоминали в Библии, им же пугали вампиров. Это растение называют «вонючей розой», хотя на самом деле оно – близкий родственник лилий.

Все это – чеснок, обладатель характерного едкого запаха, который издают соединения серы.

Немного истории

Считается, что впервые чеснок стали выращивать на территории Индии еще пять тысяч лет назад. Тогда его использовали исключительно в лечебных целях, поскольку кулинарам не нравился его резкий запах и вкус.

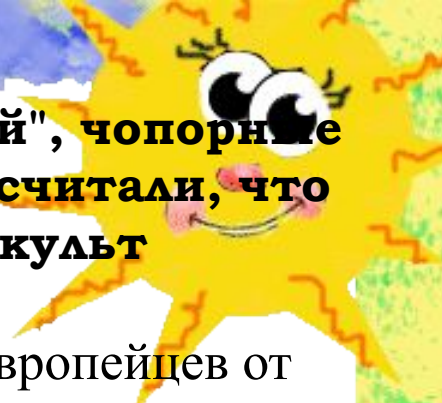




Уже древние египтяне были не так привередливы и активно употребляли чеснок в пищу. Есть упоминания, что он включался в рацион рабочих, задействованных на строительстве пирамид. Однажды нехватка чеснока даже вызвала восстание.

Чеснок - одна из древнейших пряностей. В Средней Азии он культивировался более чем 3000 лет до нашей эры. Чеснок имеет большое значение в питании человека. Он используется при приготовлении мясных изделий, в колбасном производстве, в супах, подливах, салатах, соусах, паштетах, при квашении и мариновании. Чеснок (*Allium sativum*), луковичное растение рода лук семейства лилейных. Имеет луковицу, которая состоит из 2-50 зубков, каждый покрыт жёсткой кожистой чешуей. В диком виде чеснок встречается в горах Средней Азии, на юге Казахстана, на Кавказе, в Индии, в странах Средиземноморья. В культуре - в Европе, Азии, Северной и Южной Америке, тропических районах Африки, Австралии, в странах бывшего СССР - почти повсеместно





Римские патриции называли его "вонючей розой", чопорные англичане — "исчадием ада", древние китайцы считали, что он отпугивает злых духов. А во Франции царил культ чеснока

В 1720 году это удивительное растение спасло тысячи европейцев от чумы. В разные времена в разных странах чеснок помогал от сердечных и почечных болезней, собачьих укусов и зубной боли, астмы и похмелья, ревматизма и простуды.

Современные медики ценят чеснок не меньше своих предшественников. Японские ученые пришли к выводу, что даже небольшое количество чесночного экстракта предохраняет наш организм от разрушительного воздействия тяжелых металлов — свинца, ртути, кадмия. В странах, где блюда обильно сдабривают чесноком, онкологические заболевания встречаются реже.

Оригинальный запах и вкус чеснока зависят от большого количества эфирных масел; в нем также много углеводов, минеральных солей, витаминов группы В, витамина С, бета-каротина.



**Чеснок — «вонючая роза»,
подруга любви и доброго
здравия.**

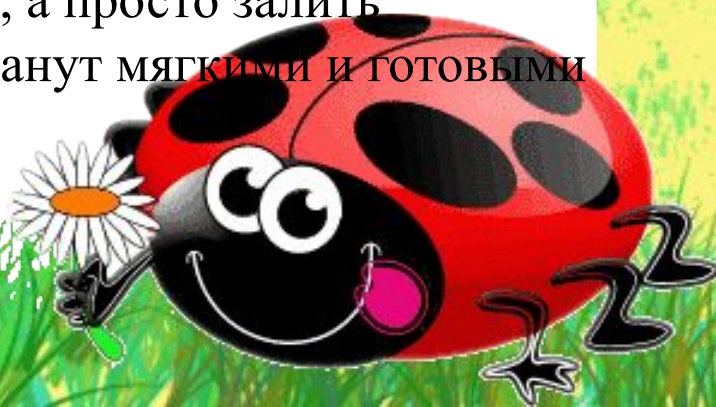
**Ешьте, милые,
чеснок,
Заготавливайте
впрок,
Чтоб всегда он в
доме был
И здоровье нам
дарил.**

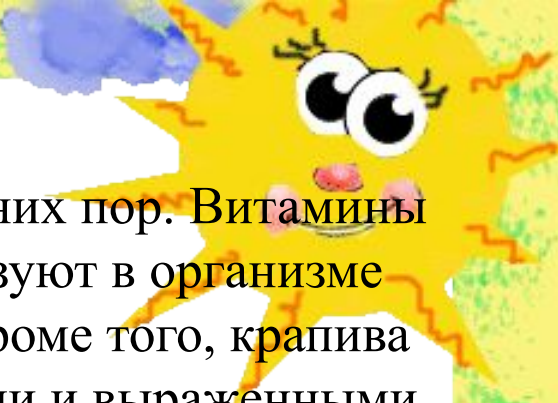
**Чтоб лечил нас и
бодрил,
Придавая больше**



2. Среди всех огородных сорняков она, по мнению народной медицины, является очень полезной, особенно если с ней приготовить салат ...

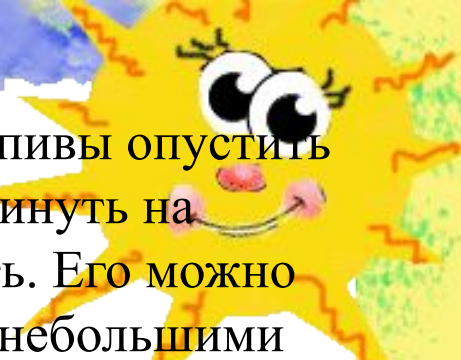
- Среди всех полезных сорняков крапива занимает первое место первое место. Действительно, это самая уникальная по своему составу трава. Крапива - это буквально кладовка, напичканная полезными веществами, причем в больших количествах. Перечислять все нет резона - просто поверьте на слово. Особенно полезна ранняя майская крапива. Как только покажутся из земли молодые побеги - сразу и ешьте их. Из крапивы готовят супы, щи, салаты, пюре.
- Если понравятся крапивные блюда - запасите эту травку на зиму. Очень советую. Срезать у растения нужно верхушку на три яруса листьев. Сушеную крапиву можно не варить, а просто залить кипятком и дать настояться - листья сразу станут мягкими и готовыми к приготовлению блюд.





Крапива в питании используется человеком с давних пор. Витамины и соли железа, содержащиеся в крапиве, нормализуют в организме жировой обмен и стимулируют кроветворение. Кроме того, крапива обладает желчегонными, противовоспалительными и выраженными кровоостанавливающими свойствами, что связано с наличием в листьях растения витамина К. Крапива оказывает тонизирующее действие, усиливает основной обмен веществ, а также стимулирует заживление тканей. В пищу берут молодые листья и побеги. Из крапивы готовят супы, салаты, пюре, борщи, рассольники, приправу к мясным и рыбным блюдам. Листья и побеги крапивы можно заготавливать на зиму (ее можно квасить, солить), а также сушить и использовать в первых и вторых блюдах, что поможет улучшить функцию почек, печени, желудка, сердца.



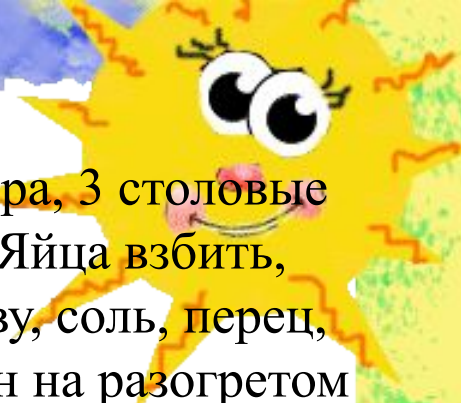


Советую приготовить: **салат из крапивы**. Листья крапивы опустить в кипяток, варить на медленном огне 1-2 минуты. Откинуть на дуршлаг, порезать. Отвар ни в коем случае не выливать. Его можно добавить в щи, борщ или просто выпить вместо воды небольшими дозами в течение дня. Репчатый лук спассеровать в растительном масле (не жарить!) до мягкости. Прямо на сковородку с луком положить нарезанную крапиву и вареное яйцо, посолить, перемешать. Можно добавить чуть-чуть майонеза или сметаны, но не обязательно. И без заправки будет очень вкусно. Попробуйте!

Вот рецепты некоторых блюд из крапивы:

Щи из крапивы: молодую крапиву отварить в воде в течение 3 минут, процедить, пропустить через мясорубку или блендер и тушить с жиром 10–15 минут. Морковь, лук, петрушку спассеровать на жире. В кипящий бульон или воду положить крапиву, пассерованные овощи, зеленый лук, варить 20–25 минут, за 10 минут до готовности добавить лавровый лист, перец, гвоздику, щавель.





Крапивный омлет: 2 яйца, 50 г ветчины, 30 г тертого сыра, 3 столовые ложки крапивы, соль, перец, 1 маленькая луковица, жир. Яйца взбить, добавить нарезанную ветчину, сыр, измельченную крапиву, соль, перец, мелко накрошенный лук. Омлет обжаривать с двух сторон на разогретом жире.

Пюре из крапивы: 1 кг крапивы, 1 столовая ложка растительного масла, хрен, соль по вкусу. Промытые листья молодой крапивы отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, дав воде стечь, измельчить на доске, посыпать мукой, добавить 2–3 столовые ложки крапивного отвара, перемешать и снова варить, непрерывно помешивая, до увеличения объема. Затем добавить тертый хрен, поджаренный в растительном масле лук, перемешать и подавать к крупяным блюдам в качестве приправы.



Крапива соленая: 1 кг крапивы, 50 г соли. Молодые листья крапивы вымыть, измельчить, уложить в трехлитровые банки и засолить.



Сок из крапивы: 1 кг молодой крапивы, 1 л воды. Молодые побеги и листья крапивы пропустить через мясорубку, добавить 0,5 л холодной кипяченой воды, перемешать, сок отжать через марлю. Оставшиеся выжимки вторично пропустить через мясорубку, разбавить водой и отжать сок. Соединить его с первой порцией сока и перемешать.

Масло с крапивой: 500 г сливочного масла, 65 г измельченных на мясорубке листьев крапивы и клевера, 35 г тертого хрена. Измельченные в мясорубке крапиву и клевер смешать с тертым хреном и сливочным маслом. Использовать для бутербродов и в качестве приправы к готовым крупяным блюдам.

Начинка для пирожков: 1 кг молодой крапивы, 5 яиц, 100 г риса. Молодые листья и побеги крапивы залить кипятком и выдержать в нем 5 минут, откинуть на сито, дать стечь воде, нашинковать, смешать с отваренным рисом и измельченным вареным яйцом. Посолить по вкусу.



Крапива



В народной медицине крапива используется как ранозаживляющее, мочегонное, общеукрепляющее, слабительное, витаминное, отхаркивающее средство. Она применяется при различных кровотечениях, заболеваниях сердца, туберкулезе, бронхиальной астме, бронхитах, аллергиях. Наружно - при ранах, кровотечениях, кожных заболеваниях, для укрепления волос.

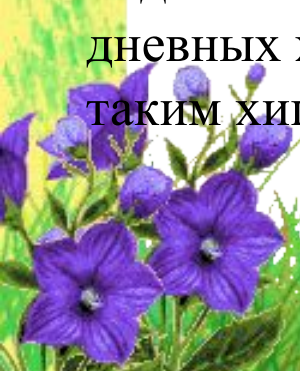
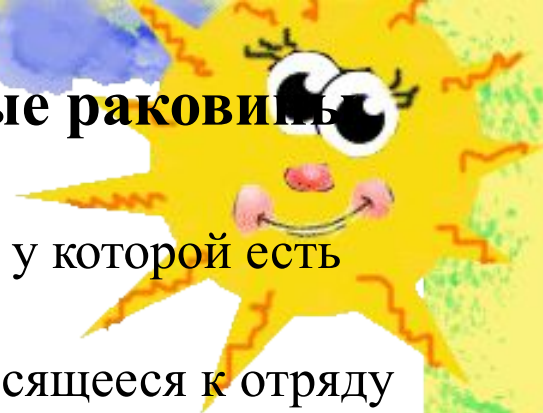
3. Единственная птица, у которой есть ушные раковины. Какую роль в природе эта птица играет?

Сова - это единственная птица из всей пернатой братии, у которой есть уши и ушные раковины.

Совиные (лат. Strigidae) - семейство хищных птиц, относящееся к отряду совообразных. К совиным относятся, например, ушастые совы, неясыти, сплюшки и филины. Всего к совиным причисляют 23 рода и более 200 видов.

Большинство совиных охотятся исключительно ночью или в сумерках. От других хищных птиц отличаются отсутствием зоба, наличием длинных слепых кишок.

Совы - это хищники, специализирующиеся на ловле мелких млекопитающих, обитающих на земле; птицы, пресмыкающиеся, насекомые и дождевые черви также служат добычей для некоторых видов. И хотя в своих питательных привычках совы чем-то похожи на дневных хищных птиц, они никоим образом не могут быть отнесены к таким хищникам, как орлы, соколы или ястребы.





Совы в природе значение имеют огромное. Помимо того, что они ограничивают численность грызунов, они также истребляют слабых и больных птиц, способствуя укреплению их генофонда. Кроме этого, они активно распространяют плоды и семена растений, что содействует их расселению. А совиный помет является прекрасным органическим удобрением.

В этом отношении колоссальная польза от совы состоит в том, что за одно лето она может уничтожить около одной тысячи полевых мышей, каждая из которых способна уничтожить более килограмма зерна.

У многих народов совы являются символом мудрости. Сова всегда изображалась вместе с древнегреческой богиней мудрости Афиной Палладой и римской Минервой.



Совы - один из самых распространенных отрядов птиц, представленный многочисленными видами, - встречаются по чти во всех уголках земного шара..

Преимущественно ночные хищные птицы с рыхлым пушистым оперением. Населяют самые различные ландшафты практически всего земного шара, кроме Антарктики. Размеры от мелких до крупных (вес от 50 г до 4-4,5 кг).



4. Человек научился у пауков строить подвесные мосты, у кошек перенял диафрагму в фотоаппарате и светоотражающие дорожные знаки. А какое изобретение появилось благодаря змеям?



Изобретение, которое появилось благодаря змеям – это **шприц**. Ядовитые зубы змеи устроены очень сложно. Внутри тонкого зуба проходит канал, связанный с ядовитой железой. Через канал, как через шприц, яд впрыскивается в тело жертвы.

Приборы, напоминающие шприц и предназначенные для подкожных инъекций, создавались ещё в XIII веке. Они изготавливались из бычьего мочевого пузыря, к которому присоединяли полый наконечник из дерева или меди. Для проведения процедуры пациенту делали надрез на мышце или вене и через рану вводили лекарство.



Первый шприц был изобретен в 1853 году ветеринарным врачом Шарль-Габриэлем Правасом. Он создал уникальную конструкцию, в которой было две особенности, выгодно отличающие ее от предыдущих моделей. Во-первых, прозрачный цилиндр, позволяющий точно определить объем инъекции. Во-вторых, каучуковый поршень, который позволял под давлением вводить лекарство под кожу. За изобретением закрепилось название, происходящее от немецкого spritzen – «брызгать». В настоящее время многие изобретатели работают над реализацией идеи *действительно одноразовых шприцев* — то есть таких, которые было бы просто физически невозможно использовать дважды. Эта задача обусловлена борьбой с распространением ВИЧ и других инфекций.



5. Название небольшой станции в Ленинградской области – Шушары – было настолько выразительно, что А.Н. Толстой даже взял его в сказку о Буратино. А кого он назвал этим словом?

«Буратино увидел, как из-под лестницы показалась толстая голова, высунулось серое животное на низких лапах и пошло мимо, таща за собой длинный тонкий хвост. Это оказалась Шушара»

Шушара - это крыса из сказки А. Толстого «Золотой ключик, или Приключения Буратино».

Исследователи, например, отмечают, что крыса Шушара была названа так в честь петербургского пригорода Шушары, где сегодня находится промышленная зона, — в этом топониме автору слышалось что-то зловеще-шуршащее.



Из словаря: **ШУШАРА**, -
ы, **ШУШЕРА**, -
ы, **жс**. 1. Мелкий вор, воришка. 2.
Жена;
любая женщина. **Ср.** общепотр.
прост. собир. «шушера»
— сброд, ничтожные люди.

А слово «шушера» в разговорной
речи используют для
обозначения мелких
незначительных личностей,
например "трется там всякая
шушера"

