

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ СКАЗЫ РОДНОЙ ЗЕМЛИ: ЛЕЩИНА

Автор: **Сергиенко Татьяна
Александровна**

*педагог дополнительного
образования*

1 категории

МАНУ ДО ДХТД

г.Кореновск

2015 г

ЛЕЩИНА



- Лещина обыкновенная - это орешник, который произрастает на всей территории Краснодарского края

ЛЕГЕНДЫ О ЛЕЩИНЕ

- Лещина, или орешник окружен огромным количеством легенд, преданий и суеверий. Так люди издревле относили лещину к священным и чистым растениям считалось, что в неё не бьет молния. Поэтому во время грозы казаки, заселившие Кубань, прятались под орешник и затыкали его ветки за пояс, и прикасались ими ко всему, что хотели защитить от молнии.
- Орешнику(лещине)приписывалось свойство обнаруживать скрытые предметы.

- Считалось, что прут орешника может не только отпугнуть чёрта, но и отогнать, и даже убить змею- создание дьявола. Ветки орешника клали и в амбары, чтобы изгнать мышей. По поверьям , на Троицу в орешнике селятся души предков, которые в это время посещают землю. По его ветвям души приходят с того света и по ним же возвращаются обратно.

ИСТОРИЧЕСКИЕ ФАКТЫ

- Во времена викингов орешниковыми кольями столбили поля сражений и поединков, чтобы магическая сила лещины защитила от лютой смерти и поражения.



ОСОБЕННОСТИ РАСТЕНИЯ

- Лещины
теневыносливы, но
при сильном
затемнении мало
плодоносят, поэтому
лучше сажать их на
солнечном и
защищённом от ветра
месте. Они не любят
песчаной,
заболоченной и
каменистой почвы.



- Цветёт лещина уже в марте, а её плоды-орешки созревают в августе-сентябре. Пыльца растения переносится ветром. В основном, лещина размножается корневыми отпрысками, пневой порослью.
- Сеянцы начинают плодоносить на 5-10 год, в зависимости от условий произрастания.
- Обычно куст лещины живёт 60-80 лет

ПРИМЕНЕНИЕ

- Из тонких ветвей лещины плетут корзины, изгороди, уголь древесины используют для рисования, сухой перегонкой из древесины получают лечебную жидкость «Лесовая», применяемую при лечении кожных заболеваний.
- Ядра орешков лещины содержат много полезных веществ (жир, белки, сахарозу, витамины В и Е, соли железа), их употребляют в пищу сырыми, сушеными и поджаренными (калёными)



- Ядра орешков используют для приготовления пирожных, конфет, кремов, разнообразных начинок. Особенно много сладостей из них готовят на Кавказе. Из свежих орехов растиранием их с небольшим количеством воды делают “молоко” и “сливки”, обладающие высокой питательностью и рекомендуемые ослабленным больным. Из поджаренных орехов готовят напиток, напоминающий кофе. Орехи используют в производстве ликеров. Масло из орехов имеет приятный вкус и аромат, весьма питательно, используется в пищу, а также в лакокрасочном и парфюмерном производстве, мыловарении. Жмых, остающийся после отжимания масла, употребляют для приготовления халвы.

- Помни : в природе нет ничего лишнего!



БЕРЕГИ

ПРИРОДУ!

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

