

A close-up photograph of ginger root and slices. On the left, a whole piece of ginger root with its characteristic knobby, brown, fibrous skin lies on a dark, textured wooden surface. To its right, several thin, circular slices of ginger are stacked, revealing a bright yellow, smooth interior. The lighting is warm, highlighting the textures of the ginger and the wood.

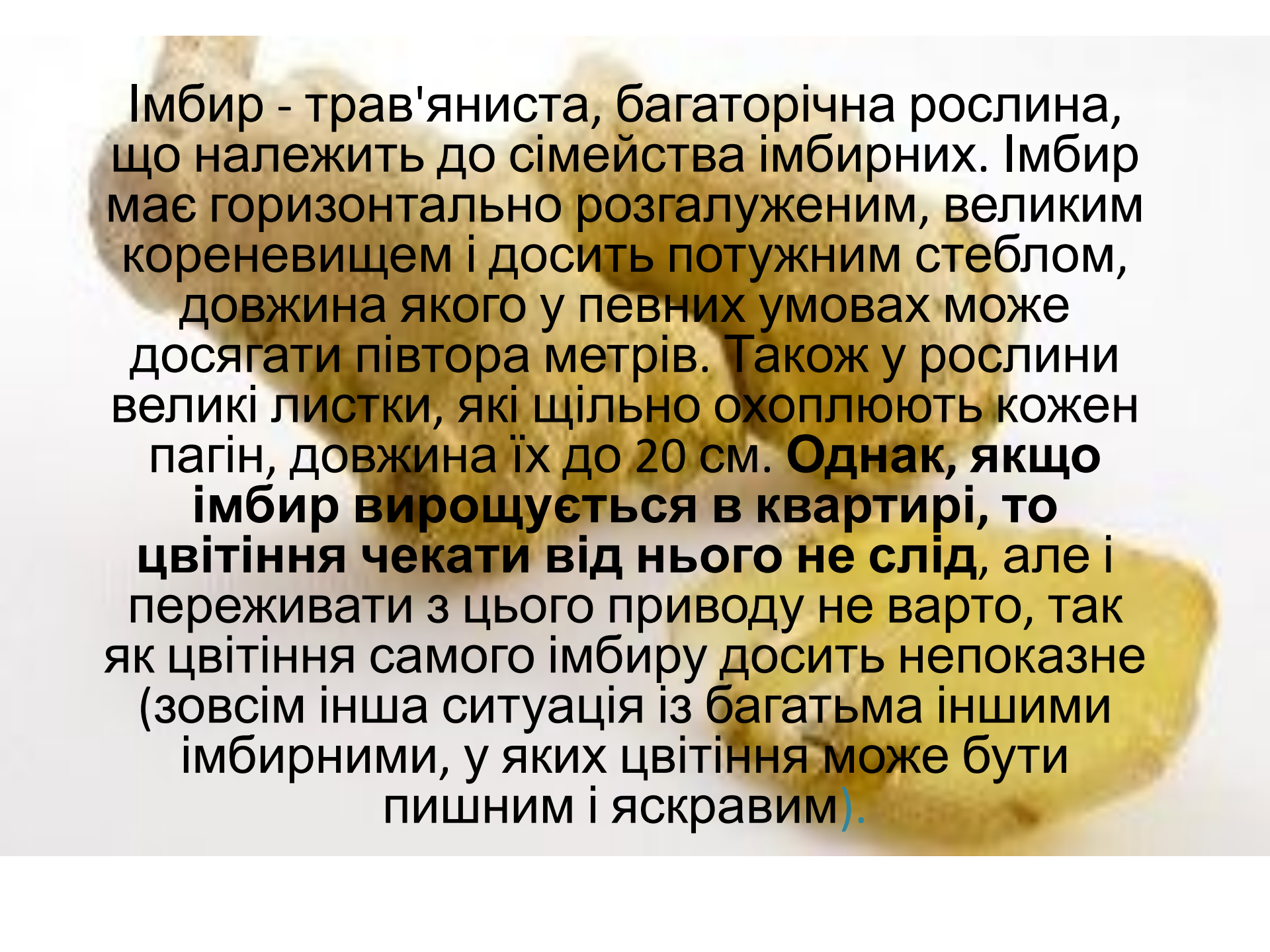
Особливості вирощування і використання імбиру

Підготував :
Студент 12-А групи
Асауленко Олексій

Імбир - рослина з багатою історією і безліччю корисних властивостей.

Вирощування імбиру є справою благородною, так як приправи та інші продукти, виготовлені з імбиру, довгий час користуються популярністю у всьому світі





Імбир - трав'яниста, багаторічна рослина, що належить до сімейства імбирних. Імбир має горизонтально розгалуженим, великим кореневищем і досить потужним стеблом, довжина якого у певних умовах може досягати півтора метрів. Також у рослини великі листки, які щільно охоплюють кожен пагін, довжина їх до 20 см. **Однак, якщо імбир вирощується в квартирі, то цвітіння чекати від нього не слід, але і переживати з цього приводу не варто, так як цвітіння самого імбиру досить непоказне (зовсім інша ситуація із багатьма іншими імбирними, у яких цвітіння може бути пишним і яскравим).**

Походження

- Батьківщиною імбиру є Південно-Східна Азія. У цьому регіоні його вирощують уже кілька тисяч років. В Європу імбир був завезений в середні віки, і за досить короткий відрізок часу імбир став широко застосовуватися в кулінарії і в лікувальних цілях.
- У 16 столітті імбир з'явився і в Америці, і там він також швидко завоював популярність.
- Завдяки тому, що імбир дуже швидко став популярним практично в усьому світі. Його стали вирощувати, і вирощують до цього дня в Японії, Китаї, Індії, Австралії, Бразилії, Аргентині та багатьох інших країнах.

Властивості

У 100 грамах сирого імбиру міститься:

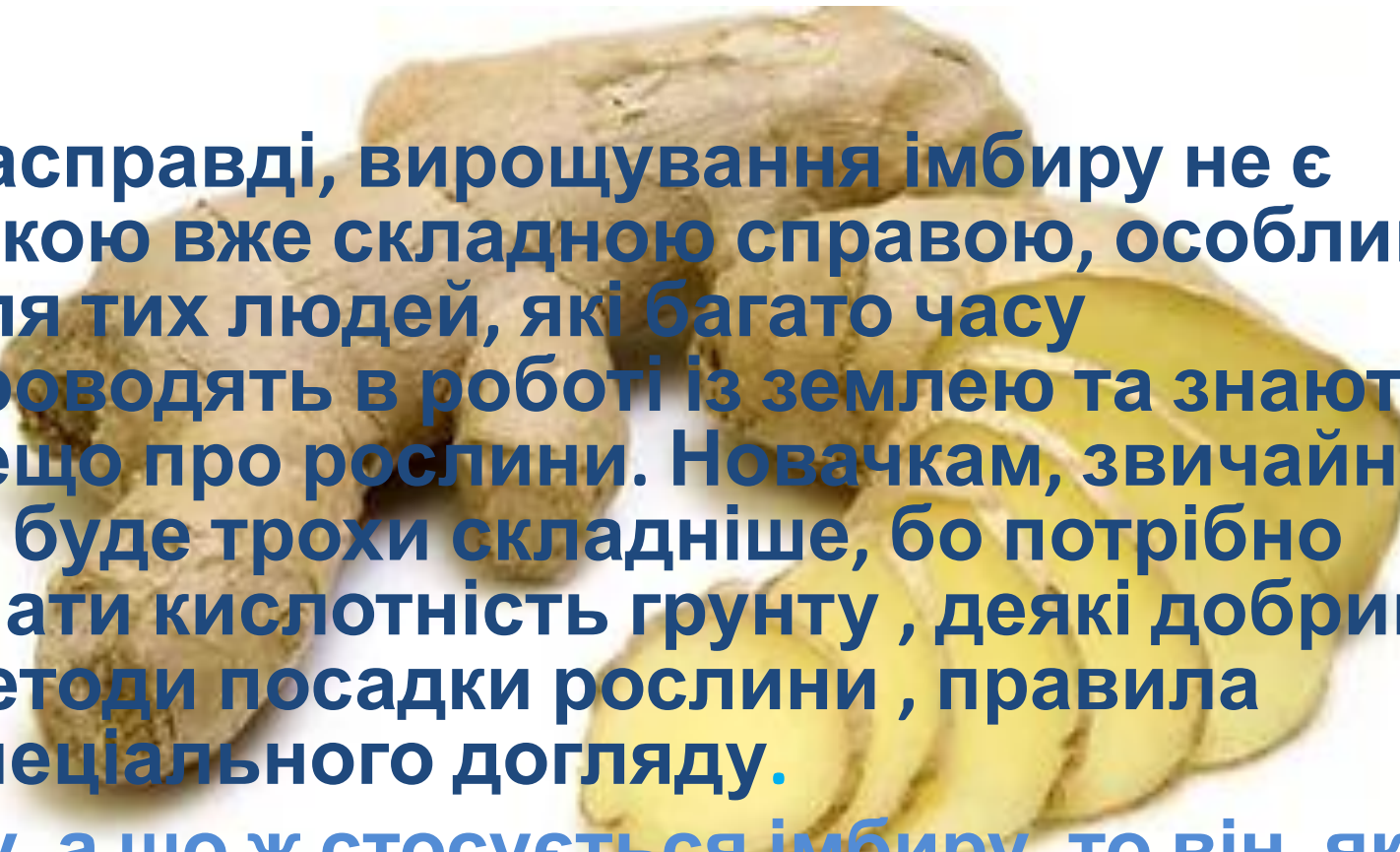
- Води — 78.9 г
- Харчових волокон (клітковини) — 2 г
- Жирів — 0,8 г
- Золи — 0.8 г
- Вуглеводів — 15.8 г
- Білків — 1.8 г



Властивості імбиру

- З давнього часу людству відомо, що для збереження краси, молодості і здоров'я, а також для зміцнення імунної системи і покращення самопочуття, людина повинна вживати різноманітні продукти, які цьому сприяють, а саме - вітаміни і мікроелементи. Корінь імбиру досить корисний для людського організму і відповідає багатьом вимогам, описаним вище.
- В імбирі містяться вітаміни С, F, B1 і B2, солі фосфору, магнію, заліза, кальцію, а також натрій, калій і цинк. Крім того, в імбирі міститься цілий набір амінокислот -

Вирощування імбиру

- 
- A ginger root and several slices of ginger are shown in the background. The ginger root is whole and has a light brown, knobby texture. The slices are thin and show the characteristic yellowish-orange color of ginger rhizomes.
- Насправді, вирощування імбиру не є такою вже складною справою, особливо для тих людей, які багато часу проводять в роботі із землею та знають дещо про рослини. Новачкам, звичайно ж, буде трохи складніше, бо потрібно знати кислотність ґрунту , деякі добрива, методи посадки рослини , правила спеціального догляду.
 - Ну, а що ж стосується імбиру, то він, як і інші рослини, любить особливі умови і прекрасно росте, якщо вони повністю дотримані.

Вимоги до ґрунту

Імбир потребує поживних речовин, розпушування ґрунту в який, в невеликій кількості, доданий пісок. Ґрунт повинен складатися з дернової землі, листового перегною і вже згаданого піску, пропорції 1:2:1.

Кореневище імбиру розташовується близько до поверхні ґрунту, а значить висаджувати імбиру необхідно в неглибокі кювети (на відкритій ділянці) або ж більш широку і плоску посуд (якщо імбир вирощується в домашніх умовах).



Вимоги до поживних елементів

- Імбир дуже потребує різних підживлень. Фахівці радять під час усього вегетаційного періоду (у домашніх умовах - з березня до жовтня) удобрювати його розчином коров'яку і води, 1:10, раз в 10 днів. З серпня, потрібно чергувати калійні добрива і органіку. За рахунок даних добрив відбувається швидке і правильне формування бульб імбиру.

Вимоги до вологості повітря

Імбир потребує обприскування, інакше через кімнатного, підсушеного повітря або палючого сонця його листя можуть підсихати. Обприскування слід проводити ввечері, щоб не спровокувати опіки на листках, за рахунок розігрітих на сонці крапель води.

Сприятливо діє на ріст стебел, листя і кореневища розпушування ґранту.

Тому, через день після кожного поливу, на протязі всього періоду вегетації рослини, необхідно розпушувати ґрунт на глибину до 1 см. Під кінець вересня, коли надземна частина імбиру трохи поникне, почне розвалюватися і підсихати, полив слід зробити менш інтенсивнішим, а обприскування і зовсім припинити. Урожай можна збирати в той момент, коли листя пожовтіє і опадє.



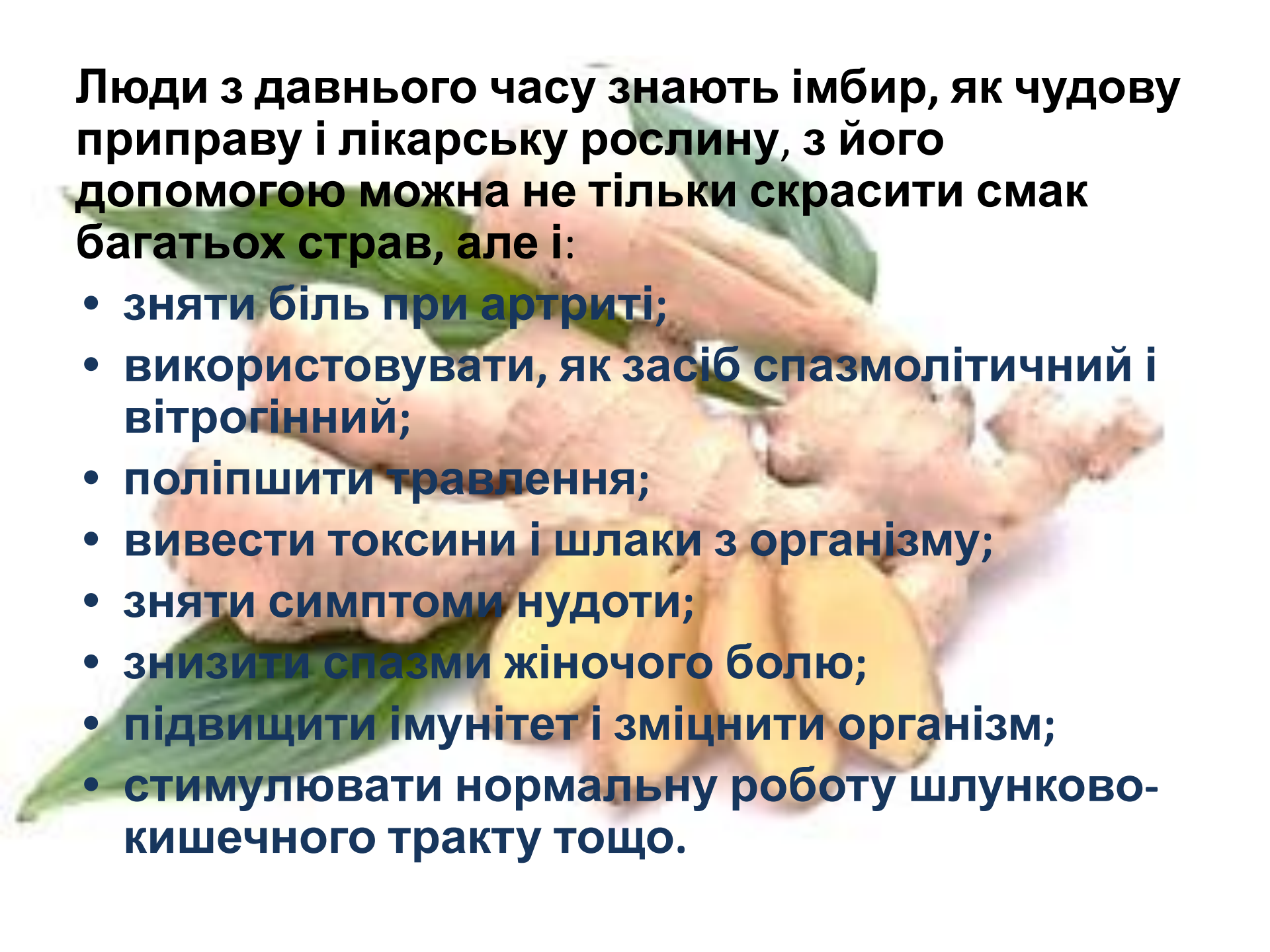
Використання та приготування імбиру

- **Найкращим чином використовувати свіжий імбир**, так як він зберігає більше активних речовин і аромату. Перед вживанням, свіжий корінь імбиру очищають від шкірки, на ньому не повинно бути цвілі або будь-яких плям. Зберігати такий імбир можна в холодильнику або в морозильній камері, де він може залишатися в придатному вигляді до півроку.

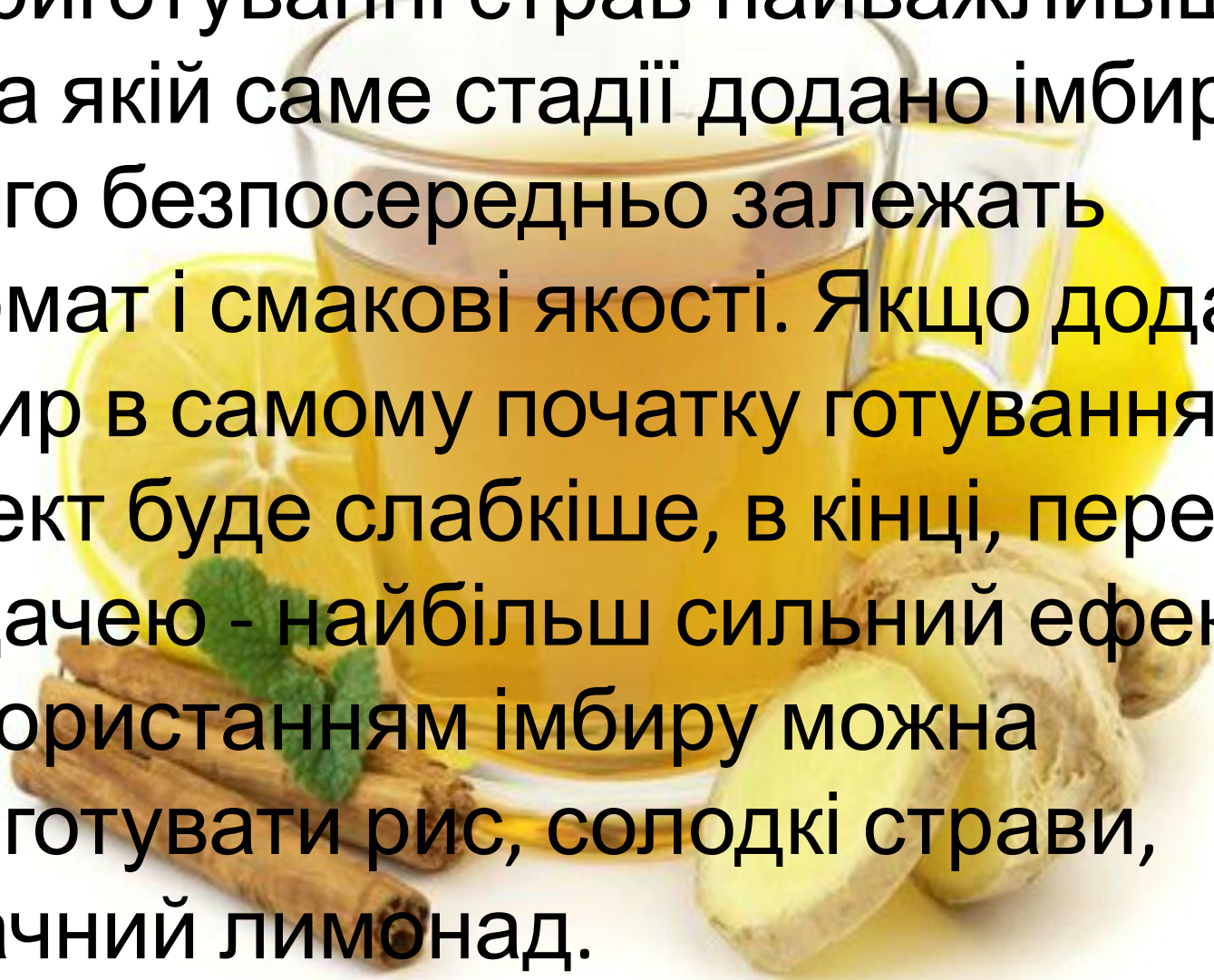


Люди з давнього часу знають імбир, як чудову приправу і лікарську рослину, з його допомогою можна не тільки скрасити смак багатьох страв, але і:

- **зняти біль при артриті;**
- **використовувати, як засіб спазмолітичний і вітрогінний;**
- **поліпшити травлення;**
- **вивести токсини і шлаки з організму;**
- **зняти симптоми нудоти;**
- **знижити спазми жіночого болю;**
- **підвищити імунітет і зміцнити організм;**
- **стимулювати нормальну роботу шлунково-кишечного тракту тощо.**



У приготуванні страв найважливішим є, на якій саме стадії додано імбир, від цього безпосередньо залежать аромат і смакові якості. Якщо додати імбир в самому початку готування, то ефект буде слабкіше, в кінці, перед подачею - найбільш сильний ефект. З використанням імбиру можна приготувати рис, солодкі страви, смачний лимонад.





Імбир у вигляді порошку надасть неперевершений смак і запах гарячих страв – в усі, супу з баранини, курячому та м'ясного бульйону. Також імбир в порошку широко використовується в приготуванні страв з м'яса - яловичини, свинини, молоді телятини, баранини, гусака, індички і курки. Незрівнянним компонентом вважається імбир і в кондитерській справі, де використовується для випічки, цукеркових начинок, виготовлення сиропів і варення.

- Насправді, імбир не є алергенним продуктом, так як не містить оксалатів і пуринів, а значить, **вирощування імбиру в домашніх умовах і вживання кореня імбиру в їжу цілком безпечно.**



ДЯКУЮ ЗА УВАГУ !!!

