



ИЗГОТОВЛЕНИЕ СИРОПА ИЗ ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ КРАЙНЕГО СЕВЕРА

РАБОТА ВІНОКУРОВОЙ АРИНЫ, УЧЕНИЦЫ 9 КЛАССА

АКТУАЛЬНОСТЬ РАБОТЫ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В ТОМ, ЧТО С ДАВНИХ ВРЕМЕН ЧЕЛОВЕК СТРЕМИЛСЯ БЫТЬ БЛИЖЕ К ПРИРОДЕ, Т.К. ПРИРОДА ДЕЛАЕТ ЧЕЛОВЕКА СИЛЬНЕЕ, ЗДОРОВЕЕ, КРЕПЧЕ. СИРОП ИЗ ОДУВАНЧИКОВ И КИПРЕЯ – ЭТО ВКУСНЫЙ И ОЧЕНЬ ПОЛЕЗНЫЙ ПРОДУКТ. ПОМИМО УНИКАЛЬНЫХ ЦЕЛЕБНЫХ СВОЙСТВ, ЦВЕТОЧНЫЙ НЕКТАР ИМЕЕТ ОЧЕНЬ НИЗКУЮ СЕБЕСТОИМОСТЬ, Т.К. СОЗДАЕТСЯ ИЗ ДОСТУПНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ. ПОЭТОМУ ЗНАТЬ СВОЙСТВО РАСТЕНИЙ ОЧЕНЬ ВАЖНО. ПРИГОТОВЛЕННЫЙ СИРОП НОРМАЛЬНО СОХРАНЯЕТСЯ ДО СЛЕДУЮЩЕГО ВЕСЕННЕ-ЛЕТНЕГО СЕЗОНА.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СИРОПА ИЗ КИПРЕЯ
ИНГРЕДИЕНТЫ: 1) ЛИСТЫ И ЦВЕТКИ КИПРЕЯ; 2) 1 ЛИТР ВОДЫ; 3) 1 КГ 200 САХАРА; 4) 1 Ч/Л ЛИМОННОЙ КИСЛОТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
Лист кипрея тщательно перебрать, чтобы удалить возможных насекомых, поместить в кастрюлю, залить водой. Поставить на огонь, довести до кипения. Кипятить на медленном огне 10 минут. Цветки практически полностью обесцвечиваются, отвар приобретает не слишком симпатичный грязно-сиреневый цвет. Теперь его нужно остудить. Можно полностью, можно до теплого состояния, чтобы не обжечься. Отвар процедить в ёмкость для варки варенья, цветки тщательно отжать. Больше они не нужны. Всыпать в отвар весь сахар и вскипятить, периодически помешивая. Кипятить 15-20 минут, снимая пену. Капля на тарелке не должна растекаться.



ДОБАВЛЯЕМ ЛИМОННУЮ КИСЛОТУ ИЛИ СОК ЛИМОНА. И НЕВНЯТНО-СИРЕНЕВАЯ МАССА СТАНОВИТСЯ НЕЖНО-МАЛИНОВОЙ! КИПЯТИМ 2-3 МИНУТЫ И РАЗЛИВАЕМ ПО БАНКАМ. ВКУС КИПРЕЙНОГО ВАРЕНЬЯ ПРИЯТНЫЙ, С ЛЁГКОЙ ГОРЧИНКОЙ.



РАЗЛИВАЕМ ГОТОВЫЙ МЕД ПО СТЕРИЛИЗОВАННЫМ БАНКАМ. МЕД ХОРОШО ХРАНИТСЯ В ПОГРЕБЕ И В ХОЛОДИЛЬНИКЕ. ПРОМОЗГЛЫМ ОСЕННИМ ВЕЧЕРОМ ИЛИ МОРОЗНЫМ ЗИМНИМ УТРОМ НАСЛАЖДАЕМСЯ КРАСКАМИ И ЗАПАХАМИ ЛЕТА.

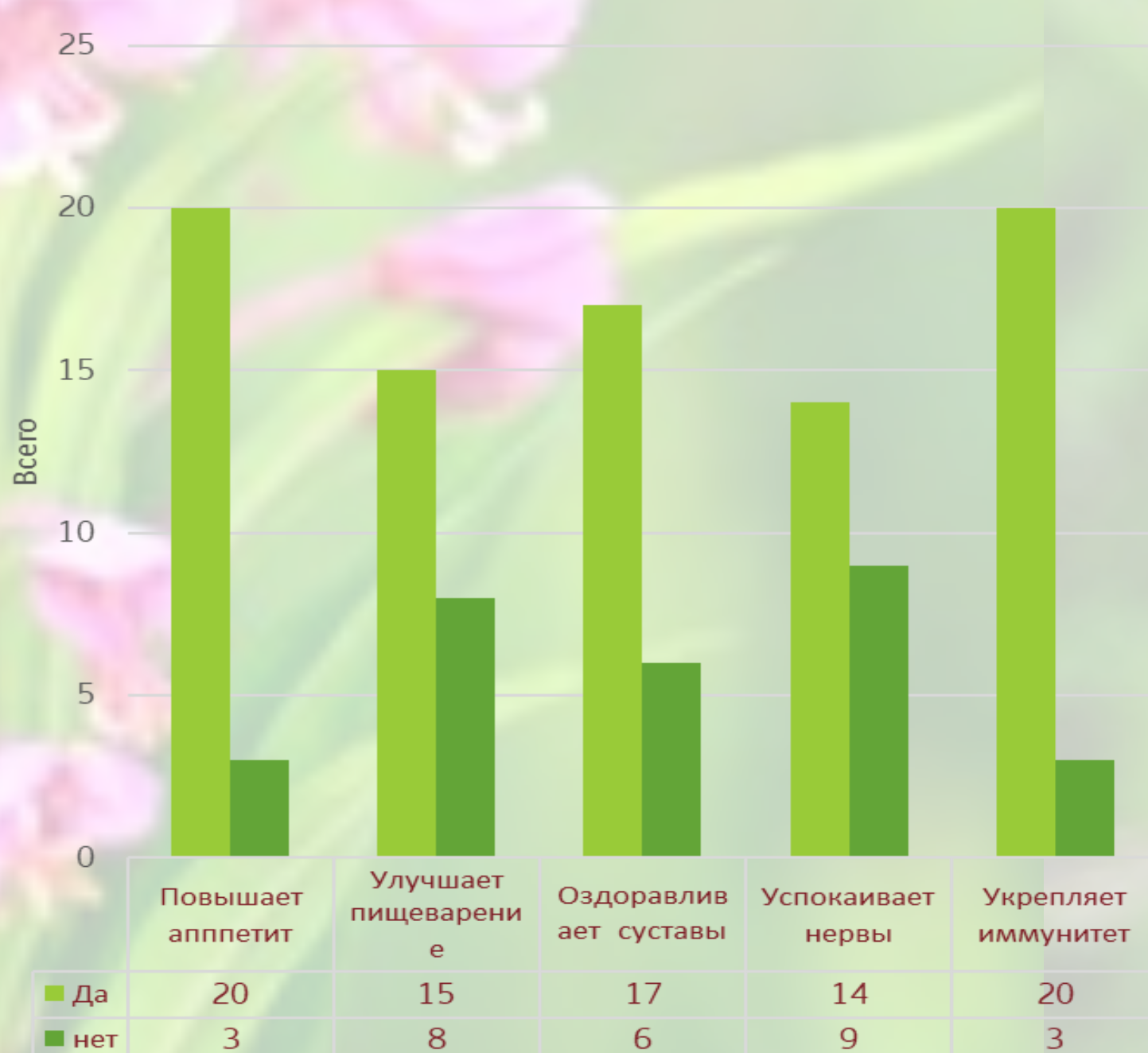
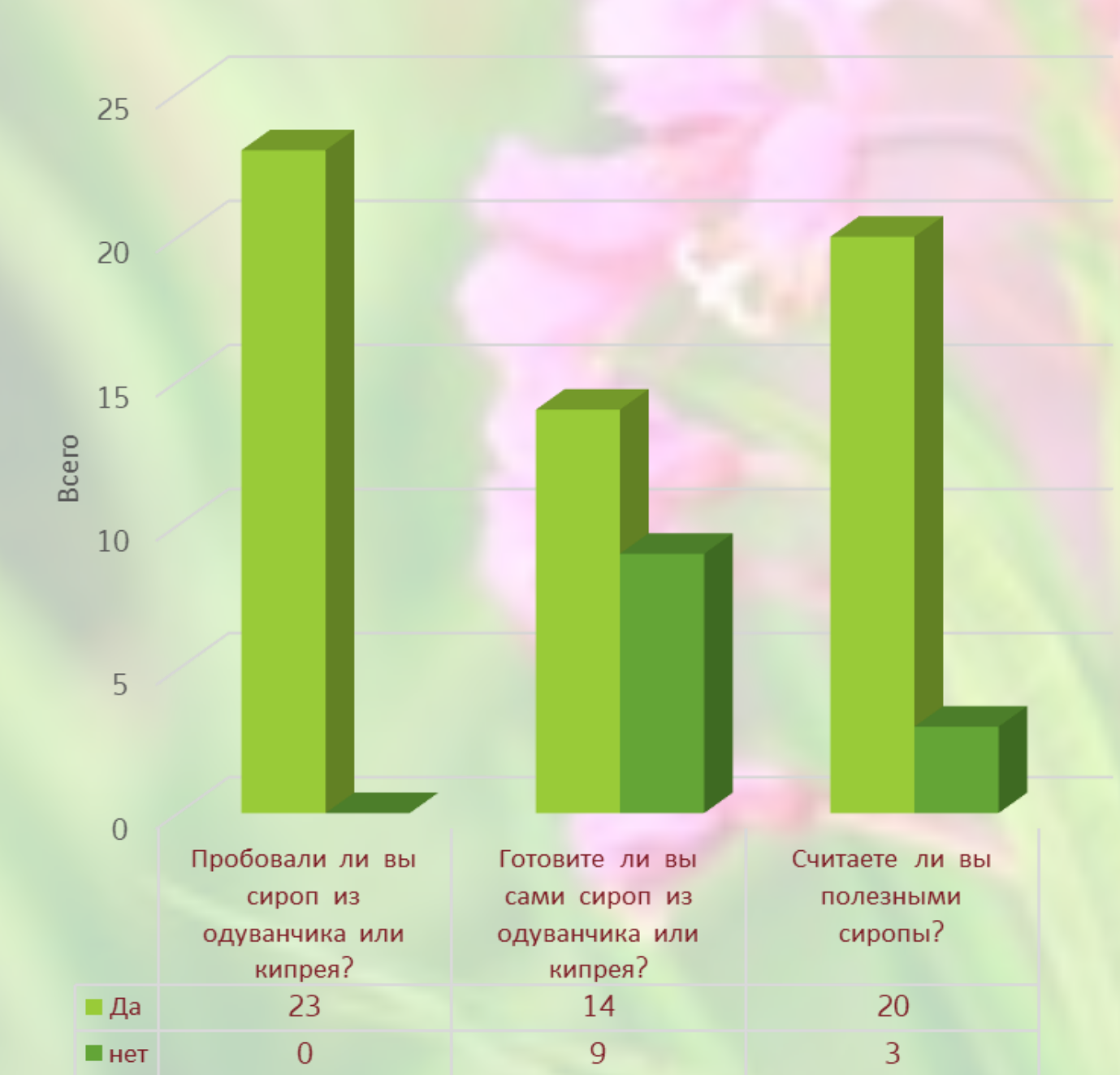
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СИРОПА ИЗ ОДУВАНЧИКОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1) 400 ШТУК ОДУВАНЧИКА; 2) 1 ЛИТР ВОДЫ; 3) 1 КГ 200 САХАРА; 4) 1 Ч/Л ЛИМОННОЙ КИСЛОТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
1). Собираем 400 штук одуванчиков. Удаляем ножницами у цветков зеленую часть, чтобы находящийся там млечный сок не передал медю свою горчинку. 2). Сложим лепестки цветков в малированную кастрюлю. Наливаем 1 литр воды. Промывать лепестки не нужно, чтобы не смыть с водой полезную пыльцу. 3). Ставим кастрюлю на огонь и доводим до кипения. Варим 10 минут, убавляя огонь. 4). Добавляем в кастрюлю 1 ч.л. лимонной кислоты. Хорошо перемешиваем. Кипятим содержимое еще 25 минут с лимонной кислотой. Сразу огонь отключаем и настаиваем массу 1 час. 5). Ставим рядом такую же по объему кастрюлю. Поставим в нее дуршлаг, в который положим двойной слой марли. Процеживаем через дуршлаг с марлей полученный отвар. Оставшиеся цветки выбрасываем. 6). В процеженный отвар добавляем 1200 г сахара. Перемешиваем все и ставим кастрюлю на огонь. Варим еще 45-55 минут, помешивая и удаляя пенку. Чем дольше будем варить мед, тем он будет гуще.

ИТОГИ АНКЕТИРОВАНИЯ

В ЧЕМ ПОЛЬЗА СИРОПА?



ЗАКЛЮЧЕНИЕ: Я ставила перед собой цель приготовить сиропы из одуванчика и кипрея и доказать их полезность для здоровья человека. Следуя задачам исследования, я собрала информацию о приготовлении сиропа из кипрея и одуванчика; проанализировала собранный материал и на его основе провела эксперимент по приготовлению сиропов; провела опрос-анкетирование среди жителей нашего села; показала результат опроса с помощью диаграммы. Моя гипотеза о том, что приготовленные сиропы из одуванчиков и кипрея помогут улучшить здоровье моим родным, подтвердилась, т.к. мои родные не болеют так часто, как прежде и объясняют это тем, что сиропы из местных трав, приготовленные рукой родного человека, помогают в укреплении иммунитета и здоровья в целом.

ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Коняева О.В. Азбука живой природы. Растения и животные леса. Кипрей /авт. сост. О.В.Коняева.-Тула: Астрель. Родничок, 1999. С.187-188
2. Копорский чай.//Детская энциклопедия.-2016.-№10. С.36-37
3. Кучеров Е.В., Лазарева Д.Н., Абдуллина Р.Н. Дикорастущие лекарственные растения Башкирии/Е.В.Кучеров, Д.Н.Лазарева, Р.Н.Абдуллина.-Уфа: Башкирское книжное издательство, 1975
4. Легенды об Иван-чае [Электронный ресурс] URL: <http://ivan-tea.net/legendy-ob-ivan-chae/data-obrascheniya> (дата обращения: 15.07.2018)
5. Уникальные свойства Иван-чая [Электронный ресурс] URL: <http://xn----dtbhajjncuecj1bcqm3l.xnp1ai/index.php/novosti/356-unikalnye-svoystva-ivan-chaya> (дата обращения: 02.08.2018)
6. Чудодейственный Иван-чай [Электронный ресурс] URL: http://www.esotericblog.ru/2015/07/blog-post_959.html

Я ТЕПЕРЬ УБЕДИЛАСЬ В ТОМ, ЧТО ОДУВАНЧИК И КИПРЕЙ ЯВЛЯЮТСЯ НАСТОЯЩИМ УКРАШЕНИЕМ НАШЕЙ СЕВЕРНОЙ ПРИРОДЫ И ЛЕЧАТ ЛЮДЕЙ.