

*Чилим или  
водяной орех*



**Водяной орех (чилим)**



**Одним из излюбленных лакомств в Астрахани является чилим. На тихой глади речного залива можно увидеть розетки плавающих листьев чилима.**



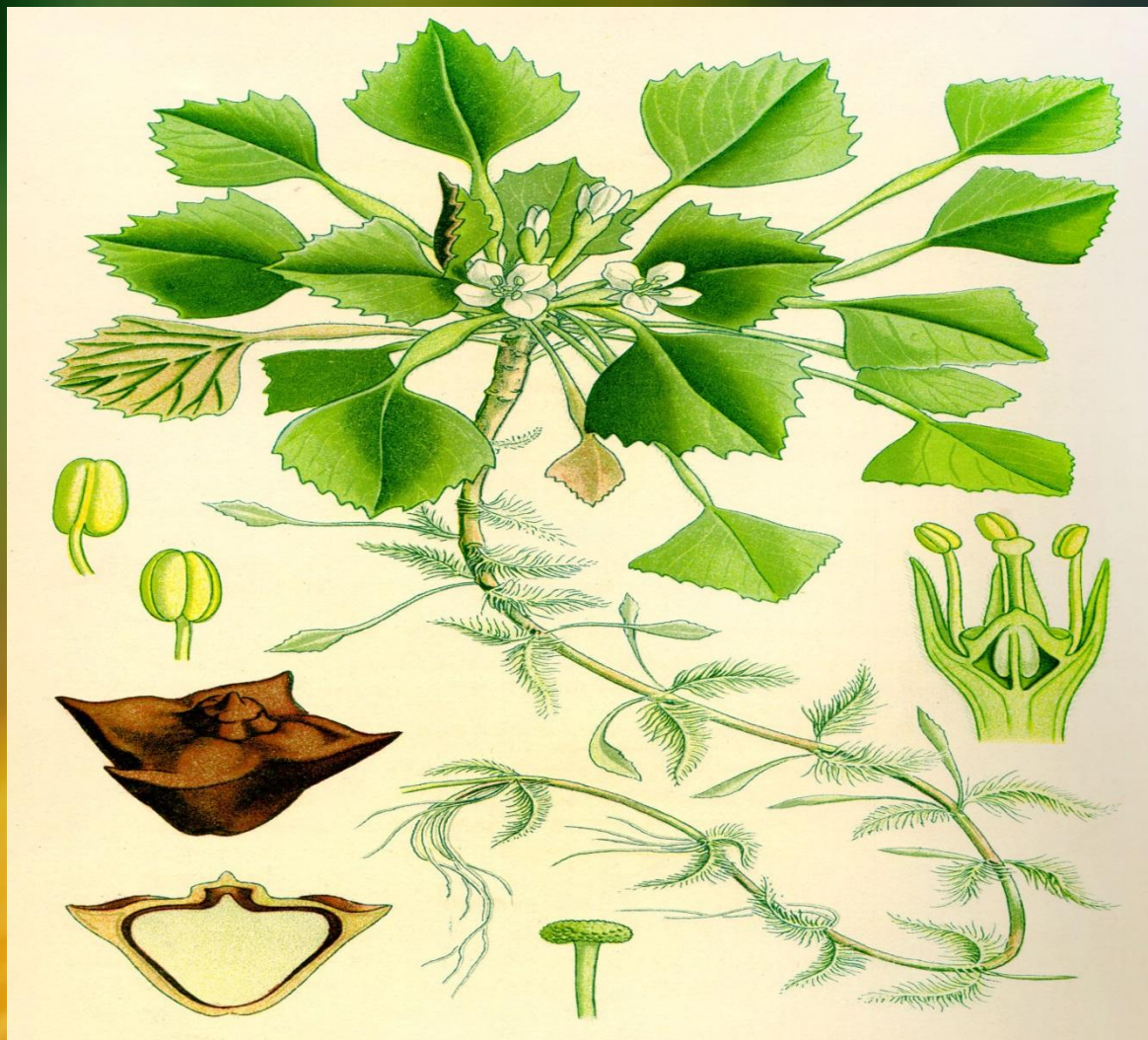
**В настоящий момент чилим занесен в Красную Книгу России как исчезающее растение, хотя в Астраханской области его очень много.**



**Водяной орех – это травянистое растение. Он относится к семейству рогульниковых. Синонимичные названия: рогульник, чертов орех, чилим.**



**Места произрастания – Европа и Африка. В нашей стране водяной орех можно найти в низовьях таких рек, как Днепр, Волга, Дон, Буг. Встречается он на Дальнем Востоке, в Сибири и кавказских регионах.**



**Рогульник внешне представляет собой плавающий в воде стебель. Корни растения якорем крепятся ко дну – либо за прошлогодний орех, либо с помощью нитевидного корня.**



**Под листиком, находится пузырь с воздухом. Поэтому он остаётся наплаву.**





**Розетка листьев плывет, словно корабль, нагруженный орехами.**



**Растения поднимаются со дна во время половодья, но при этом не гибнут, а плавают на поверхности реки. В случае если корни попадут на грунт в мелкой воде, то они**



**Водный орех— однолетник и не переносит осенних заморозков.**

**Цветет только в жаркое лето в утренние часы или вечером .**



Плоды созревают осенью. Одно растение дает 10-15 плодов.



**Внутри плода белое вкусное семя.**



**Индусы едят их с солью и перцем, варят похлебку и пекут хлеб.**



**Раньше чилим был широко распространен в России, и плоды возами продавали на рынках.**

**С четырёх сторон имеются выросты, напоминающие рога. Не зря его называют рогульником и чёртовым орехом.**

**Приносит удачу в пути, оберегает жилище от нечистой**



Из ореха делают украшения и сувениры.





**Были времена, когда водяной орех помогал людям выжить в условиях всеобщего голода. Семечки рогатого ореха содержат питательные вещества в немалых количествах, они полезные и весьма вкусные.**



**Рогульник можно варить, употреблять в сыром виде, консервировать, использовать в качестве ингредиента для салатов.**

**Спасибо за внимание!!!**

