

Лекарственные и пряные травы

Выполнил ученик 5а класса: Иванов Владимир

Душица обыкновенная

- ▶ Души́ца обыкнове́нная, или Орегáно (лат. *Oríganum vulgáre*) — вид многолетних травянистых растений из рода Душица семейства Яснотковые (Lamiaceae). Вид распространён в Европе и Средиземноморье. В России растёт повсеместно (за исключением Крайнего Севера): на полянах, опушках, среди кустарников, на сухих открытых травянистых местах, по склонам холмов. Другие русские названия — материнка, ладанка, мацердушка, душница, зеновка, матрешка

Описание душицы

- ▶ Высота растений достигает 50–70 см. Растения нетребовательны к почве, однако на тяжёлых глинистых и кислых почвах растут плохо. Предпочитает открытые участки. Хорошо зимует и в конце февраля — начале марта начинает вегетацию (рост и развитие)
- ▶ Цветки мелкие, многочисленные, собраны в пучок



Слева направо: побег, лист, соцветие, цветок

Полезные свойства душицы

- ▶ В душице содержится полезное вещество карвакрол. Он имеет мощные антисептические фитонцидные свойства. Поэтому душицу используют для профилактики и лечения простуды, она обеззараживает и очищает воздух.
- ▶ Заживляет раны - нужно приложить размятые листья душицы к ране.
- ▶ Эфирное масло из травы употребляют как наружное средство при зубной боли
- ▶ Листья и цветки добавляют в ванны при золотухе, сыпях.
- ▶ В народной медицине траву душицы применяют при ревматизме, параличах, эпилепсии, болях в области кишечника

Применение душицы

- ▶ В парфюмерно-косметической промышленности эфирное масло душицы используют для ароматизации туалетного мыла, одеколонов, зубных паст и помад.
- ▶ Высушенная трава душицы используется в пчеловодстве для борьбы с восковой молью и муравьями
- ▶ Также растение входит в состав пряностей для паштетов, начинок из ливера или мяса, домашних колбас. Душицу добавляют к жареному, тушёному и запечённому мясу, соусам и подливкам. А в итальянской кухне ею ароматизируют пиццу. В русской кухне душица используется для заваривания чая

Салат / Латук посевной

Научное название рода произошло от латинского слова *lact* («молоко»), что связано с содержащимся в растении млечным соком, который выделяется при повреждении стеблей и листьев.

Не следует путать с пекинской капустой, известной как «китайский салат»



Кочан латука посевного

Описание латука посевного

Стебель полный, сильно разветвленный, цветоносный, высотой 60—120 см.

Желтовато-зелёные, редко красные листья. Основание листьев сердцевидно-стреловидное, на нижней стороне по средней жилке листья усажены щетинками.

Соцветия-корзинки небольшие, кувшинообразные, собранные в цилиндрические головки, в большом количестве располагаются на стебле метёлкой. Цветки язычковые, обоеполые, мелкие, жёлтые.

Холодостойкое (всходы выдерживают температуру до -3, -5 °С), свето- и влаголюбивое растение.



Цветы латука посевного

Применение и свойства латука посевного

- ▶ В основном используется как витаминная зелень. В пищу используют листья, кочан и утолщённый стебель. Листья и кочаны съедобны в свежем виде до образования растением стебля, потом они становятся горьковатыми.
- ▶ Сочные листья салата латука богаты витаминами (С, В, РР и др.), солями калия, железа, фосфора, каротином, содержат сахар, лимонную и фолиевую кислоты.
- ▶ В культуре латук посевной — во всех странах мира. Введён в культуру в Средиземноморье задолго до нашей эры. Был известен в Древнем Китае, Древнем Египте, популярен в Древней Греции и Древнем Риме. В Европе его начали широко возделывать с XVI века, в России — с XVII века

Бергамот / Апельсин бергамот

Гибридный вид растений семейства Рутовые. Получен путём скрещивания померанца и цитрона. Родиной бергамота считается Юго-Восточная Азия.

Название растения происходит от итал. bergamotto, образованного из имени города Бергамо.





Описание бергамота

- ▶ Листья с характерным ароматом очередные, черешковые, заострённые, сверху зелёные, блестящие, снизу — более светлые, слегка зубчатые, волнистые.
- ▶ Цветки крупные, очень душистые, одиночные или собранные в пучки, обоеполые, белые или пурпурные, с сильным приятным запахом. Цветёт в марте — апреле.
- ▶ Плод — шаро- или грушевидной формы, золотисто-жёлтые, с гладкой толстой трёхслойной оболочкой, богатой эфирным маслом. Мякоть состоит сегментов, внутри которых расположены немногочисленные семена. Имеет приятный кисловатый вкус. Плоды созревают в ноябре — декабре.
- ▶ Дерево обильно плодоносит, но не морозостойкое



Применение бергамота

- ▶ Эфирные масла, извлечённые из плодов и цветков, используются в парфюмерии и в пищевом производстве.
- ▶ Кожица бергамота используется в ароматерапии, для лечения депрессии и улучшения пищеварения.
- ▶ В медицине на основе одного из компонентов — бергаптена — созданы препараты для лечения витилиго и гнездовой плешивости.
- ▶ Итальянский изготовитель продуктов питания Caffé Sicilia в Ното и Сиракузах производит мармелад, используя плоды бергамота как основной компонент, а в Греции популярно варенье из кожуры бергамота, сваренное с сахаром.
- ▶ Кожица бергамота используется в парфюмерии из-за её способности объединяться с различными ароматами, формируя букет ароматов, которые дополняют друг друга.
- ▶ Также некоторые исследователи утверждают, что запах бергамота способствует концентрации внимания.

Спасибо за внимание!