

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 35
пгт. Новомихайловский МО Туапсинский район

«Семейные экологические проекты»

«Запасы»

Автор:

Плис Дмитрий ученик 1 «В» класса
школы №35,
Плис Евгения Александровна –мама,
Плис Владимир, ученик 9 «А» класса
школы №30.

Руководитель проекта:

Илларионова Ирина Леонидовна,
классный преподаватель 1 «В» класса.

2012 год

Если заглянуть на кухню современной городской квартиры, то мы увидим: запасов не так много, да и мест для их хранения тоже. Главное место хранения запасов в квартире - это холодильник.

Что мы храним в холодильнике?

Во-первых, молочные продукты: молоко, творог, сметану, сливочное масло, кефир. Тут же: яйца, колбаса, готовые продукты питания которые могут испортиться при комнатной температуре. Мы покупаем эти продукты каждые 2-3 дня и о длительном хранении речь не идет.

Во-вторых, продукты, чье место хранения – морозилка. Там при низкой температуре запасы хранятся дольше: мясные продукты, летние ягоды, грибы, свежая зелень, болгарский перец. Такие запасы позволяют зимой насладиться клубникой, малиной или добавить в суп ароматный болгарский перец, петрушку, морковь.

Конечно, холодильник решает многие проблемы, но что делать с теми продуктами, которые нельзя хранить в нем? Что делать с овощами: картошкой, луком? Мы не в силах обеспечить им сухое, темное, прохладное место. Поэтому у нас очень небольшой запас овощей, но зато они не успевают испортиться.

Посмотрим теперь в кухонные шкафчики, что хранится у нас здесь? Макароны, сахар, чай, кофе, несколько баночек консервированного горошка, кукурузы, но большую часть занимают крупы. В нашей семье все очень любят каши, поэтому у нас есть гречка, рис, пшено, пшеничная крупа, кукурузная манка, овсянка.

Крупы обладают высокой пищевой ценностью и используются для приготовления не только каши, но и супов, биточков, котлет, пудингов, пирогов, запеканок, детского питания, специальных диетических блюд.



Ассортимент круп, предлагаемых нам, весьма разнообразен. Гречиха является основной крупяной культурой в России. Гречневая крупа обладает несомненными питательными, вкусовыми и диетическими достоинствами. В ядре гречихи присутствуют фосфор и железо, а «гречишные» белки содержат повышенное количество ценных аминокислот. Из гречихи вырабатывают крупу ядрицу первого и второго сорта, то есть целые и надколотые ядра гречихи, и продел, который на сорта не делится, то есть частицы ядрицы, расколотые в процессе обработки.



Употребление в пищу цельных злаков и круп улучшает работу кишечника, уменьшает опасность возникновения запоров, восстанавливает структуру кожи, делая ее гладкой и шелковистой. Исследования показывают, что женщины, чей рацион включает от 20 до 36% цельнозерновых продуктов, реже страдают от диабета, гипертонии, сердечных и сосудистых заболеваний. Эксперты считают, что клетчатка, во множестве содержащаяся в этих продуктах, предотвращает образование холестериновых бляшек в артериях.

Ежедневное употребление цельнозерновых продуктов снижает риск возникновения сердечных заболеваний.

Полторы чашки овсяных отрубей в день уменьшают общее количество липопротеинов в организме на 10-20%! Примерно настолько же понижается и уровень холестерина. К тому же организм переваривает цельное зерно дольше, чем рафинированное, обеспечивая стабильный уровень сахара в крови. Кроме того,

некоторые растительные лигнины, например, в льняных семенах, пшеничных отрубях и ржи, на самом деле являются фитоэстрогенами, и регулярное их потребление способствует предотвращению рака.



Просо в нашей стране также относится к числу основных крупяных культур. Пшено - это ядро проса, полностью освобожденное от так называемых цветочных пленок и частично освобожденное от плодовых и семенных оболочек и зародышей. У шлифованного пшена поверхность шероховатая, покрытая мульчелью. Пшено обладает хорошими вкусовыми качествами и высокими пищевыми достоинствами.

Ячмень обладает малой требовательностью к теплу и способностью прорасти при низких температурах. Ячмень успевает созреть на севере за короткое лето и на юге до наступления засухи. Поэтому посевы ячменя распространены повсеместно - от Крайнего Севера до южных границ России. Помимо того, что зерно ячменя используется для производственных, фуражных и технических целей, из него вырабатывают знаменитую перловку и несколько подзабытую нами ячневую крупу.

Крупа, вырабатываемая из овса, занимает среди круп одно из первых мест по питательности. Пищевые достоинства овсянки определяются высокой биологической ценностью овса, состав которого помимо прочего включает повышенное количество незаменимой аминокислоты - лизина. Из овса вырабатывают крупу овсяную недробленую и плющеную (высшего, первого и второго сортов). Из овсяной крупы высшего сорта делают овсяные хлопья, у которых важно знать номер (номер 1 - из целой овсяной крупы, номер 2 - мелкие хлопья из резаной крупы и быстрорастваривающиеся хлопья - номер 3), а также хлопья "Геркулес".

Манную крупу вырабатывают из мягкой и твердой пшеницы. Из такой же пшеницы делают еще два незаслуженно забытых вида круп: "Полтавская" - в виде зерен пшеницы и "Артек" - в виде частиц мелкодробленого зерна пшеницы.

Кукуруза также относится к семейству злаковых. Однако она значительно отличается от всех других хлебных злаков, из которых вырабатывают крупу, своим мощным ростом, крупными зернами. Кукурузная крупа представляет собой зашлифованные частицы ядра кукурузы без плодовых оболочек и имеет веселый ярко-желтый цвет. Так что приятного аппетита, кушайте кашу. И побольше масла. Как известно, кашу маслом не испортишь.

Но каши любит не только наша семья, но и всякие вредители домашних запасов. Часто бывает, хозяйка открывает кухонный шкаф и с раздражением замечает: бумажные упаковки сухого кваса и блинной муки покрыты мелкими дырочками, на дне пакета с изюмом скопилась подозрительная труха, а на мешке с сухими яблоками и урюком сидит небольшая бабочка.

Если мука хранится несколько лет, да еще в простых полотняных мешках, а не в стеклянной посуде или металлических банках, то ее может заселить большой мучной хрущак (1а - жук, 1б - личинка, 1в - куколка). Это крупный жук до 1,5 см в длину, личинка его под названием «мучной червь» - хороший корм для домашних пернатых. Большой мучной хрущак для своего развития нуждается в повышенной влажности, поэтому в домах с центральным отоплением его практически не бывает.

Зато его родственник, малый мучной хрущак (2а, 2б, 2в), отлично приспособился к жизни в сухих квартирах. Он повреждает почти все продукты - муку, манную крупу, отруби, охотно живет в полуфабрикатах типа блинной муки и сухих кексов, может питаться сухими фруктами и овощами, гречневой крупой и шоколадом, известны случаи, когда он размножался за обоями, наклеенными мучным клейстером. Длина его тела - 7 мм, поэтому жук легко проникает в любые щели. Самки откладывают около 450 яиц, и продукты, где завелся малый мучной хрущак, быстро становятся непригодными для питания.

Суринамский мукоед (3а, 3б, 3в) также встречается в крупах и полуфабрикатах, особенно если они влажные или чуть заплесневели. Заметный вред наносит этот жук и сухим фруктам, а также изюму. Слежавшийся влажный изюм для него истинное лакомство. Благодаря своим малым размерам (3-3,5 мм) жук и его подвижная личинка могут проточить изнутри всю изюмину, оставив одну шкурку. Многие такие вредители распространены очень широко. Так, хлебная моль (4а) способна развиваться не только на зерноскладах, но и в гнездах птиц; гусеницы ее повреждают даже такие «экзотические» продукты, как шоколадные конфеты (4б). Как положено всем

гусеницам, они опутывают продукты шелковыми нитями, оставляя здесь же свои экскременты.

Многоядна и южная амбарная огневка (5). Она часто встречается в сухофруктах, изюме, шоколаде и орехах. Сушеные яблоки, подвергшиеся ее нападению, превращаются в скрепленные шелком, дурно пахнущие комки. И вот что интересно - перед окукливанием гусеницы покидают место, где они вылупились, и расползаются по верхней части шкафа, а то и по потолку. Там они и свивают коконы, в которых окукливаются, чтобы через 7-10 дней снова превратиться в бабочку. За год у южной амбарной огневки развивается 3-4 поколения.

Жук хлебный точильщик (6а, 6б, 6в) легко может быть обнаружен в июне - июле на окнах, поскольку жуки стремятся к свету. Личинки его повреждают печенье, сухари, макароны, сухофрукты, пряности и даже гербарии. В печенье и сухарях личинки выгрызают ходы, в муке образуют комки, в которых и окукливаются. Жуки коричневого цвета, 1,75-3,75 мм длины. Сухие грибы повреждаются грибной молью (7а, 7б). Ее гусеницы протачивают сухую мякоть грибов, опутывая их шелковинкой. Жук притворяшка-вор (8), сходный по размерам с хлебным точильщиком, сходен с ним и по широте набора продуктов, которые он повреждает.

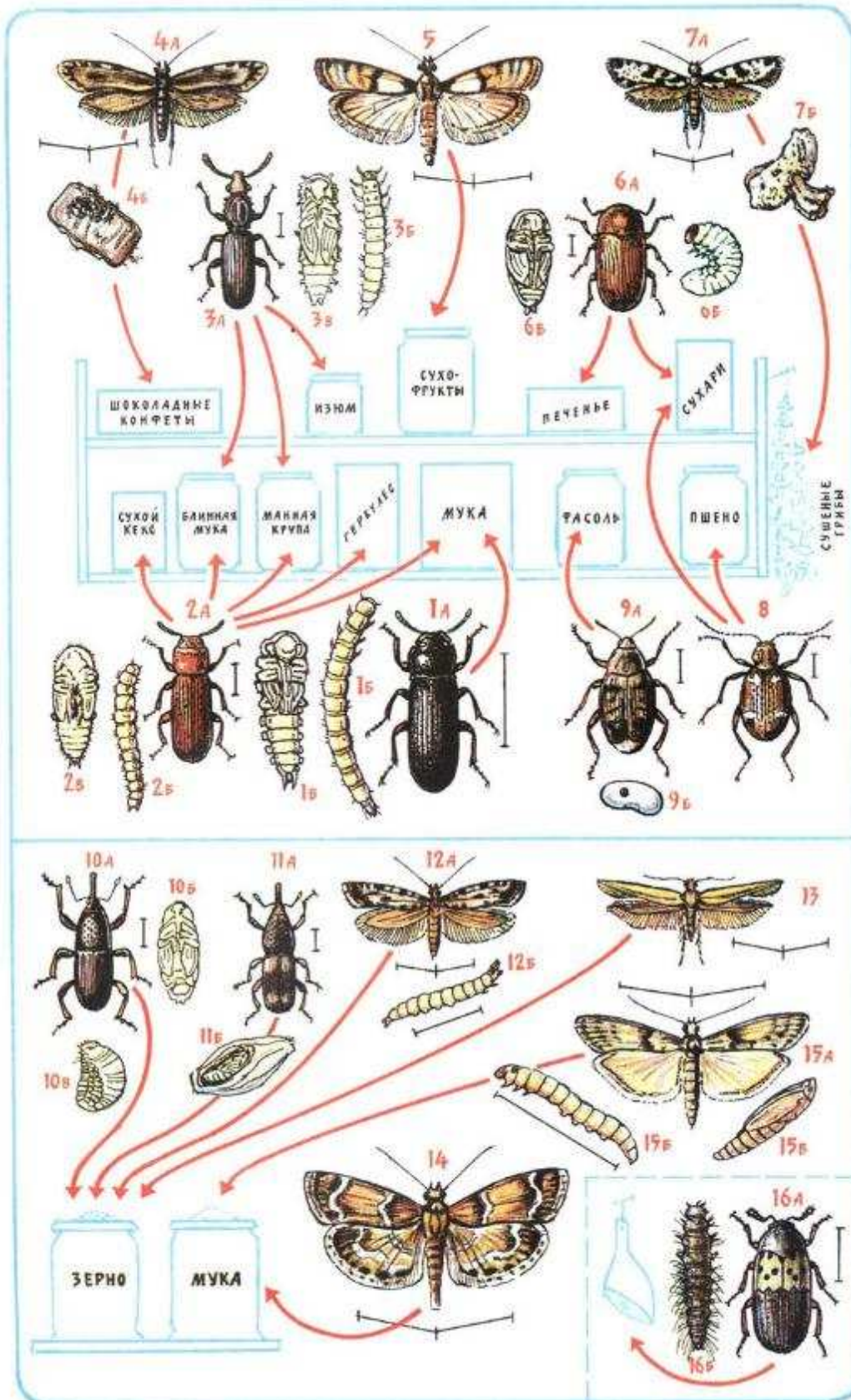
Свое название притворяшка-вор получил потому, что при опасности он поджимает ноги и замирает - «притворяется мертвым».

Зато фасолевая зерновка (9а - жук, 9б - поврежденное зерно фасоли) очень разборчива. Она решительно предпочитает фасоль, но может развиваться также на люпинах, чине, чечевице. Родина фасолевой зерновки - Южная Америка, откуда оно с зерном привезена в Европу. У нас в стране она распространена в

основном по черноморскому побережью Кавказа, откуда туристы могут привезти с рынков зараженную фасоль. Личинки зерновки выгрызают почти всю фасолину, оставляя тонкую пленку над выходным отверстием, которую выходящий жук проламывает.

В амбарах и чуланах зерно может поражаться некоторыми вредителями, отсутствующими в наших квартирах. Это, прежде всего, амбарный долгоносик (10а, 10б, 10в) и рисовый долгоносик (11а, 11б - поврежденное зерно). Развиваются в зерне также гусеницы амбарной моли (12а, 12б) и зерновой моли (13). Смолотую муку повреждают гусеницы мучной огневки (14) и мельничной огневки (15а, 15б, 15в).

Особняком стоит такой вредитель запасов, как ветчинный кожеед (16а, 16б). Он сам и его личинки повреждают копчености, соленую и вяленую рыбу, кожи. Главный способ борьбы с вредителями запасов у городского жителя - отказ от запасания продуктов впрок.



Во времена тотального дефицита все запасы делались оптом. Где - то на балконе хранились мешки с сахаром и мукой, но постоянные переживания по поводу того, что в них заведутся жучки, не давали покоя. Хорошо, что те времена прошли.

Но даже если сегодня мы не покупаем продукты большими партиями, следует знать правила и сроки хранения продуктов.

Например, мы используем манку исключительно для творожной запеканки, которую делаем пару раз в месяц, поэтому килограмма манки хватает, но вот несколько раз уже пришлось ее выкидывать, так как в крупе заводились жучки. Поискав информацию о сроках хранения манки, узнали, что хранится она 14 месяцев. Хорошо, если манку вы приобрели в упаковке, где указан срок хранения, а если вы купили манку на развес, дата производства так и останется для вас загадкой, поэтому если вам предстоит хранить манку, для безопасности ее лучше прогреть.





Хранение сыпучих продуктов в домашних условиях требует особого подхода. Не важно, какую бакалею вам предстоит хранить: рис, муку, сахар или купленный крахмал оптом, главное, чтобы помещение, где будут храниться продукты, регулярно проветривалось. Сыпучие продукты очень не любят влагу. Поэтому хранить их надо в сухих помещениях. Лучше всего хранятся продукты не в мешках, как это многие делают, а в стеклянных или пластмассовых колбах-контейнерах. Сейчас на прилавках наших магазинов появился очень большой выбор такой посуды для хранения. При выборе тары для хранения продуктов, смотрите, чтоб крышка сосуда плотно закрывалась. Сам сосуд должен быть без запаха пластика, и лучше всего, если он изготовлен из материала, не поддающегося лёгкому битью. Перед использованием, сосуд нужно промыть тёплой водой и хорошо просушить.

Продукты, которые вы будете хранить, желательно тоже просушить по возможности на солнце, либо в духовом шкафу при низкой температуре.

Исключение составляет сухое молоко, его прогревать нельзя. Хранится сухое молоко не более 8 месяцев при температуре от 1 до 10 градусов Цельсия. Покупая сухое молоко оптом, розничные торговцы не всегда соблюдают правила его хранения, поэтому перед приобретением сухого молока, советую вам обратить внимание на то, где оно хранится в магазине.

При соблюдении этих не сложных правил, в ваших продуктах не заведутся жучки, они не будут отсыревать и не прогоркнут.

Если вдруг в ваших запасах все же появились незваные гости – удаляйте их без сожаления. Ваше здоровье дороже всего.

