



3 августа – Всемирный день арбуза



Родиной арбуза считается пустыня Калахари, его выращивали в Древнем Египте, а в X веке доставили в Китай.

В России арбуз появился в XII веке.

Арбуз - это бахчевая культура, однолетнее травянистое растение, вид рода Арбуз, семейства Тыквенные.

Интересные факты

Из мякоти арбуза делают особый мед «Нардек»

Арбуз на 90% состоит из воды

Миф

Арбузы бывают «мальчики» и «девочки», и что арбузы «девочки» более сладкие и в них меньше косточек.

История дня арбуза

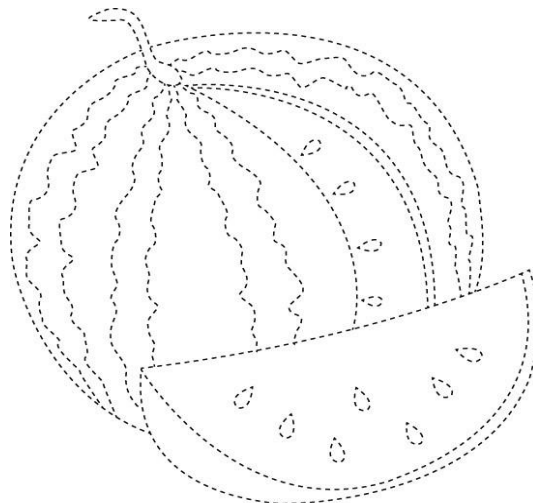
День арбуза - свою историю ведет из США, где отмечается как Национальный праздник. США занимает первое место по количеству поедания арбуза по сравнению с другими странами.

Гастрономические дни в августе:

3 августа - День арбуза.
14 августа - Медовый Спас.
16 августа - День малинового варенья.
19 августа – Яблочный Спас.
29 августа – Ореховый Спас.



Соедини арбуз по точкам и раскрась его



Рецепт арбузного желе

Ингредиенты:

Арбуз - около 3 кг с кожурой
Желатин - пакетик, около 20 грамм
Сахар - 1/2 стакана
Лимонный сок - 1/4 стакана
Масло растительное

Способ приготовления:

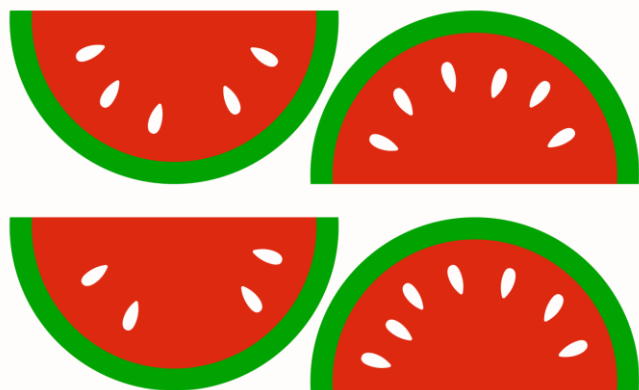
Разрезаем арбуз на большие куски, очищаем от кожуры. Мякоть закладываем в блендер и превращаем в пюре. Процеживаем пюре через сито. В итоге должно получиться порядка 3 стаканов сока. В небольшой миске смешиваем желатин с 1 стаканом сока арбуза. Даем настояться в течение 3 минут. В маленькой кастрюле на среднем огне подогреваем остальную часть арбузного сока, добавив к ней сахар. Держим на огне пока сахар полностью не растворится. Затем добавляем в эту смесь заранее приготовленный желатин и лимонный сок. Снимаем с огня.

Разливаем заготовленную смесь по формам, предварительно смазанных маслом. Накрываем и ставим в холодильник на ночь.

Внешние признаки спелого и вкусного арбуза



Посчитай сколько косточек в каждой дольке арбуза



Я зелёный, полосатый,
Круглый, чуть
продолговатый.
А внутри зернистый,
красный,
Сочный, сладкий и
прекрасный.
И приятен я на вкус,
А зовут меня... (*Арбуз*)

14 августа - Медовый Спас

14 августа православные христиане отмечают начало Успенского поста, который в народе называют Медовым Спасом. Праздник также известен как Первый Спас, Маковый Спас и Спас на воде. По традиции пчеловоды доставали из ульев первые соты и несли их освящать в церковь.

Помимо самого меда было принято есть медовые пряники, домашние пироги с пшеничной кашей и пить квас на меду. В честь праздника выпекали сладкие булочки, рогалики и пирожки с маком, а также знаменитые пироги маковники. В лесах собирали малину и ягоды черемухи, из которых варили вкусные заготовки на зиму и

делали лекарственные средства.



Интересное о мёде

Мед повышает иммунитет и увеличивает работоспособность.

Если каждое утро натощак выпивать полстакана теплой воды с растворенной в ней чайной ложкой меда, то простуды обойдут вас стороной, мозг будет работать активнее, да и настроение улучшится.

При правильном хранении мед не стареет

Некачественный мед можно распознать, капнув в него йод. Если мед посинеет, значит, продавец добавил в него крахмал или муку.

Лабиринт – помоги пчелкам найти путь к цветам

Виды мёда

Акациевый мёд

Гречишный мёд

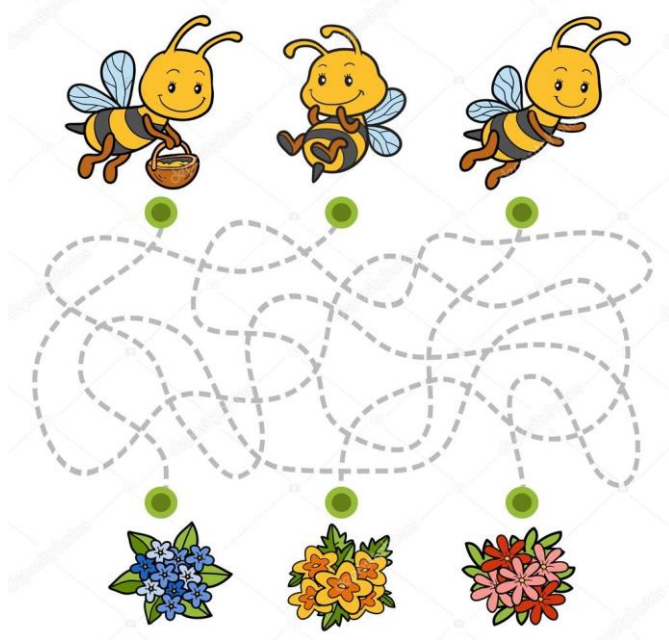
Липовый мёд

Клеверный мёд

Малиновый мёд

Прополисный мёд

Подсолнечниковый мёд



Чей домик? Найди жилище насекомых на картинке



Уж я Танюшке пирог испеку,
Уж я внученьке румянький.
На нём корочка пшеничная,
А начиночка яичная,
А помазочка медовая,
Моя внученька бедовая.

С какого возраста мед можно давать
ребенку

Мед является высокоаллергенным продуктом, поэтому не рекомендуется детям, склонным к аллергии на другие пищевые продукты, давать его раньше **трехлетнего** возраста.

Норма в сутки: 30–50 г (это 1–1,5 ст. л.). Если ребенок попробовал мед раньше, и никаких побочных эффектов при этом не было, то ребенку после года можно давать 1 ч. л. меда, ребенку **третьего** года жизни - 1–1,5 ч. л. После 3 лет разрешается до 50 г меда в сутки.

Соедини картинку по точкам



Рецепт - Торт «Медовик»

Ингредиенты:

Для коржей:

Мед жидкий – 150 г.
Масло сливочное – 150 г.
Мука – 1,5 ст.
Сахар – 70 г.
Яйца – 2 шт.
Разрыхлитель теста – 1 ч. л.

Для крема:

Сметана – 500 г.
Сахар – 125 г.

Способ приготовления:

Взбить миксером яйца, добавить сахар и взбивать миксером до полного его растворения. Затем добавить растопленное сливочное масло и мед, все взбить до однородной массы. Постепенно помешивая, добавить просеянную через сито муку, разрыхлитель теста. Дно формы для запекания смазать растительным маслом, положить лист пергаментной бумаги. Выпекать в разогретой до 200 С духовке. Пока корж выпекается, взбейте сметану с сахаром для крема. Готовый румяный корж разрезаем на 2–3 тонких коржа и смазываем кремом. Украсить торт «Медовик» можно, смазав верхний корж медом и посыпав крошкой из того же теста.

16 августа - День малинового варенья

Праздник, посвященный малиновому варенью, стали отмечать совсем недавно - в 2015 году. День, в который чувствуют сладость, выбран был не случайно. Дело в том, что именно **16 августа** отмечался так называемый Малинник - праздник, посвященный ягоде, любимой с давних времен всеми, вне зависимости от возраста и социального положения. Малина и клубника - две наиболее ценимые ягоды, любимые за вкус и полезные качества. Особенным вниманием у россиян пользовалась малина, ведь она не только вкусна, но еще и обладает массой целебных качеств.



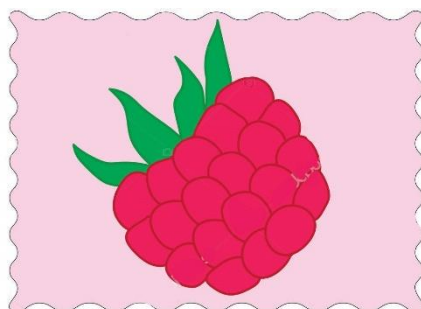
Факты о малине

Плоды малины могут быть окрашены в любые оттенки красного, от бледно-розового до насыщенно бордового.

Пчелы, собирая малиновый нектар, увеличивают урожайность кустов на 60-100%.

Всего существует более 200 видов малины.

Найди тень малинки



Ягоды малины содержат массу витаминов и микроэлементов:

- Витамин С
- Витамины группы В
- Марганец
- Медь
- Магний

Листья малины могут стать прекрасной заменой чая – их разминают в руках, пока они не выделят сок и не почернеют, а затем сушат при высокой температуре.

Найди пару и соедини



19 августа – Яблочный Спас

Яблочный Спас являлся одним из первых праздников урожая, день, с которого природа разворачивалась от лета к осени и зиме. С Яблочным Спасом связано очень много примет и обычаев, которые люди считали очень важными для своего благополучия и здоровья. Яблочный Спас в России традиционно праздновался широко и всенародно. Принято было угощали яблоками как можно больше людей. По народным приметам Яблочный Спас означает наступлении осени - ночи после **19 августа** становятся намного холоднее.



Яблочный Спас – Приметы.

Вкушая первое яблоко на Спас, при откусывании последнего кусочка не забудьте загадать желание. Говорят, все сбывается до первого снега!

Если нет дождя, то осень будет сухая, если дождь, то жди дождливую осень.

Если в этот день ясно, то зима будет суровой.

Рецепт – Карамельные блинчики

Ингредиенты:

Яблоки – 6 шт.
Мука - 120 гр.
Молоко - 250 мл.
Вода - 125 мл.
Сахар - 150 гр.
Яйца - 2 шт.
Лимон – 1 шт.
Корица - ½ ч.л.
Сливочное масло - 2 ст.л.
Сметана - 250 мл.
Сахарная пудра - 3 ст.л.
Соль.

Способ приготовления:

В миску положите муку, молоко, воду, яйца, 50 гр. сахара, соль. Все взбейте. Испеките блины. Для начинки очищенные яблоки нарежьте кубиками, добавьте корицу, цедру и сок лимона, 30 гр. сахара. В сковороде растопите сливочное масло, добавьте 70 гр. сахара, постоянно помешивая, приготовьте карамель. Когда сахар приобретет карамельный цвет, снимите с огня, добавьте яблоки, поставьте на огонь. Помешивайте до пропитки яблок карамелью, затем снимите с плиты. На каждый блинчик положите начинку, сверху полейте сладкой сметаной.

Интересные факты про яблоки

Есть сорт яблони, который так и именуют Яблочным Спасом.

Считается, что яблоки лучше тонизируют, чем-то же кофе, поэтому способно всего одно яблоко заменить чашечку крепкого кофе.

Самое тяжелое в мире яблоко весило 1,3 килограмма.



29 августа – Ореховый Спас

Ореховый Спас, как и предыдущие два – Медовый и Яблочный, древний земледельческий праздник, вобравший в себя христианские и народные традиции.

Ореховый или Хлебный Спас считался днем благодарения Всевышнему за урожай орехов и хлеба. С этого дня, после освящения в церкви, можно есть орехи.

Ореховый или Хлебный Спас наиболее важен из всех трех, но не так популярен, как Яблочный или Медовый.



Традиции – Орехового Спаса

В этот день, заканчивали уборку хлебов и пекли из муки нового урожая первый каравай.

Угощали орехами родных и прохожих, пекли хлеб для малоимущих, на ужин подавали пироги с дарами уходящего лета.

Интересные факты

Фисташки называют улыбающимися орешками из-за трещины на скорлупе.

Самые популярные у нас грецкие орехи называются так не потому, что их родина - Греция. На самом деле, грецкие орехи произошли из Азии.

Арахис - совсем не орех. Арахис - это боб, совсем как горох или фасоль.

Приметы – Орехового Спаса

Если находили два сросшихся ореха, то левой рукой их укладывали в кошелек.

Грозовой и беспокойный август называют предвестником долгой и теплой осени.

Лабиринт - Помоги белочке добраться до орешков

