

УНИКАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ АЛТАЯ

ПАПОРОТНИК



ОСОБЕННОСТИ ФЛОРЫ АЛТАЯ

- Сложная геологическая история
- Многообразиие климатических условий
- Большая протяженность территории
- Неповторимый облик ландшафтов
- Более 100 видов растений имеют **ТОЛЬКО** алтайскую прописку
- 32 реликтовых вида живых ископаемых





ПАПОРОТНИК



ЧТО ЭТО?



**ТРАВЯНИСТОЕ
РАСТЕНИЕ,**
представитель
семейства
Осмундовых

Растение
представляет
собой **ЗЕЛЕНый
СТЕБЕЛЬ С
ПЕРИСТО-
РАССЕЧЕННЫМИ
ЛИСТЬЯМИ**

**РОДИНА
ПАПОРОТНИКОВ**
в лесах России,
Украины,
Финляндии,
Средней Азии,
Мексики



ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

- ❖ Папоротниковые растения появились более 350 млн. лет назад, став предшественниками семенных видов
- ❖ Папоротники – реликтовые растения, сохранившиеся ещё со времён динозавров
- ❖ Те папоротники, что растут сейчас, – это лишь остатки богатого царства, миллионы лет назад населявшего нашу планету
- ❖ Папоротники – самая большая группа споровых растений: существует около 300 родов и более 10 000 видов папоротников
- ❖ Они относятся к редкому разряду растений, не имеющих семян
- ❖ Данное растение размножается спорами

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАПОРОТНИКА

КОМПОНЕНТЫ
РАСТИТЕЛЬНЫХ
СООБЩЕСТВ

ИСПОЛЬЗУЮТ В
ПИЩУ



ОБРАЗОВАНИЕ
КАМЕННОГО УГЛЯ

КАК
ЛЕКАРСТВЕННОЕ
СРЕДСТВО



ПАПОРОТНИК-ОРЛЯК



Употребляется **в пищу**

По содержанию **растительного белка**
не уступает грибам

Заготавливают в огромных
количествах

Экспортируют **в ЯПОНИЮ и КИТАЙ**

Ежегодный экспорт более **500 тонн**

10 ПОЛЕЗНЫХ СВОЙСТВ

- ❖ **Выводит радиацию** и положительно влияет на развитие и рост детей
- ❖ Нормализует уровень холестерина
- ❖ Имеет **противоопухолевое действие**
- ❖ Повышает иммунитет
- ❖ **Устраняет** воспалительные и аллергические реакции
- ❖ Оберегает **здоровье глаз**
- ❖ Укрепляет кости
- ❖ Помогает при **лечении малокровия**
- ❖ Устраняет головные боли при мигренях
- ❖ **Улучшает пищеварение**

КАК И КОГДА СОБИРАТЬ

- Появляется ранней весной вместе с первыми цветами
(примерно, **в начале мая**)
- Процесс сбора всего **5-7дней** на отдельной территории
- Период сбора по краю с **20 мая по 20 июня**

После этого заготовку папоротника проводить нельзя, так как он уже будет непригоден для употребления в пищу.

Салат из папоротника по-алтайски

Соленый папоротник – 300 граммов

Морковь -200 граммов

Кориандр, красный и чёрный перец, соль

Чеснок – 4 зубца

Луковица – 1-2 штуки

Соус соевый – 2 столовых ложки

Подсолнечное масло – 3 столовых ложки

Зелень (кинза или укроп) – полпучка



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1. Папоротник замочим на 6-8 часов в прохладной воде.**
- 2. Отварим в течении 5 минут.**
- 3. Пассируем лук и морковь, нарезанные соломкой**
- 4. Приправляем, добавляем нарезанный папоротник, тушим на среднем огне,**
- 5. Добавим соевый соус, пропущенный через пресс чеснок и соль. 67. 6.Через 15 минут можно подавать. Или позже, в холодном виде.**