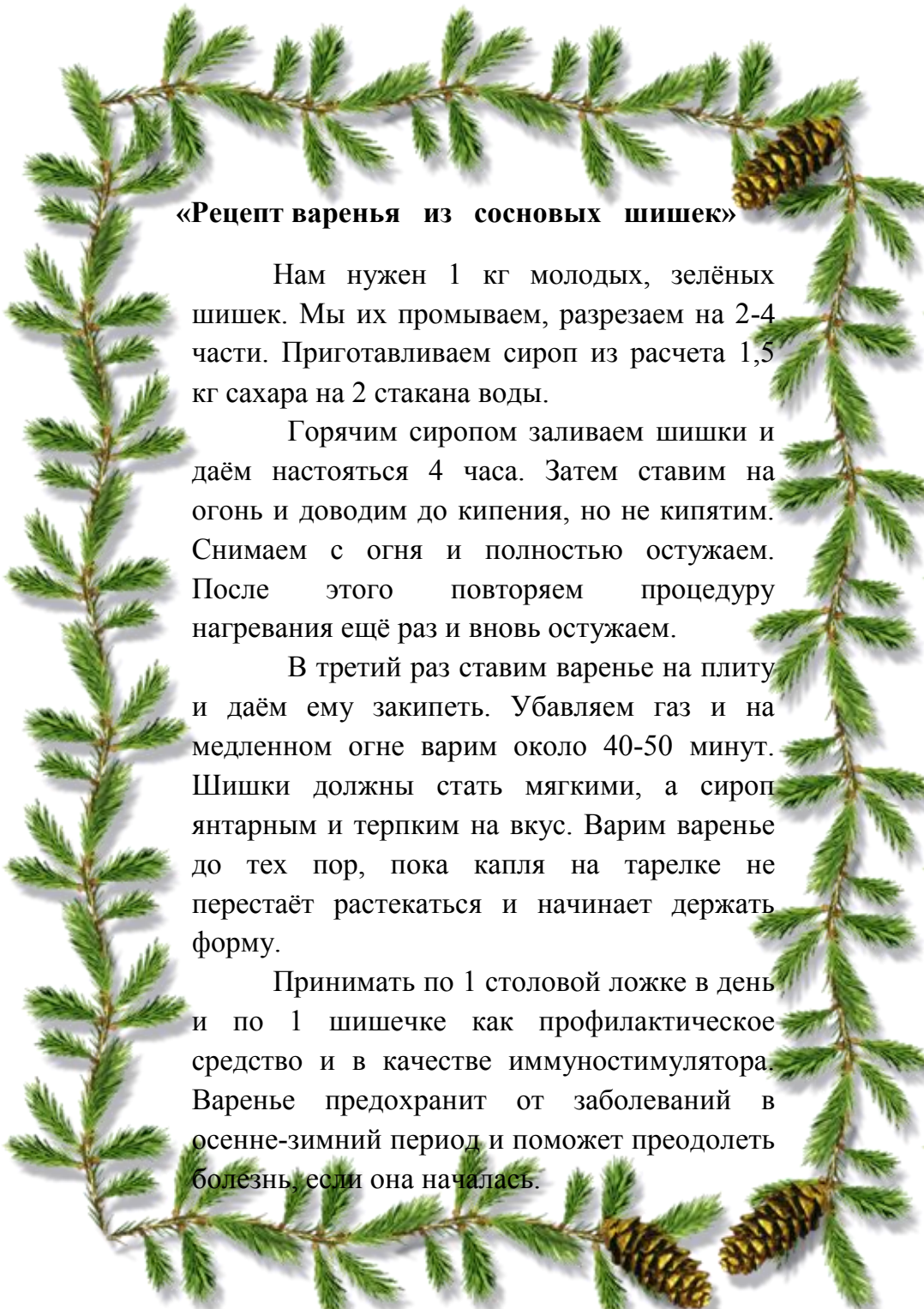




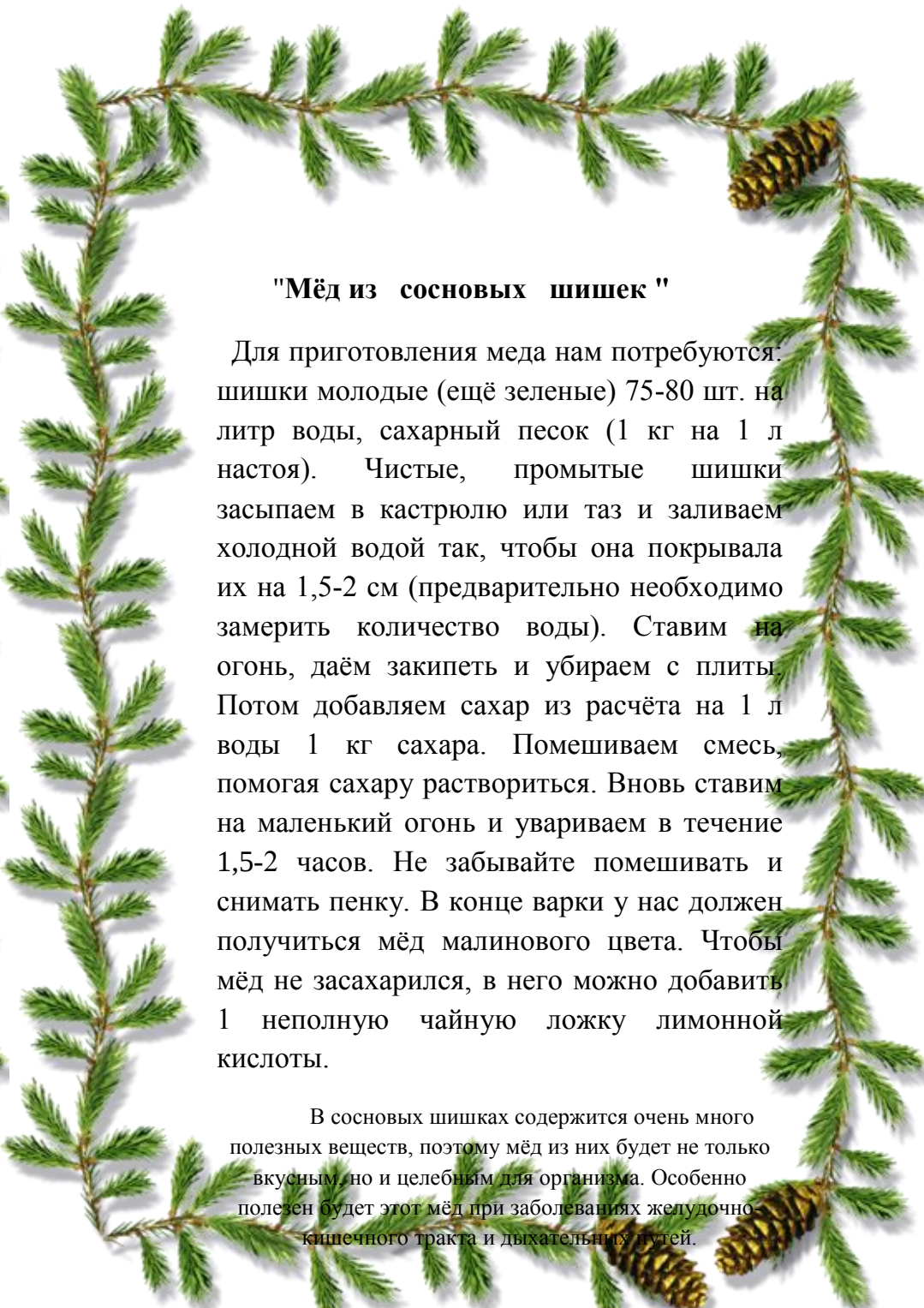
«Рецепт варенья из сосновых шишек»

Нам нужен 1 кг молодых, зелёных шишек. Мы их промываем, разрезаем на 2-4 части. Приготавливаем сироп из расчета 1,5 кг сахара на 2 стакана воды.

Горячим сиропом заливаем шишки и даём настояться 4 часа. Затем ставим на огонь и доводим до кипения, но не кипятим. Снимаем с огня и полностью остужаем. После этого повторяем процедуру нагревания ещё раз и вновь остужаем.

В третий раз ставим варенье на плиту и даём ему закипеть. Убавляем газ и на медленном огне варим около 40-50 минут. Шишки должны стать мягкими, а сироп янтарным и терпким на вкус. Варим варенье до тех пор, пока капля на тарелке не перестаёт растекаться и начинает держать форму.

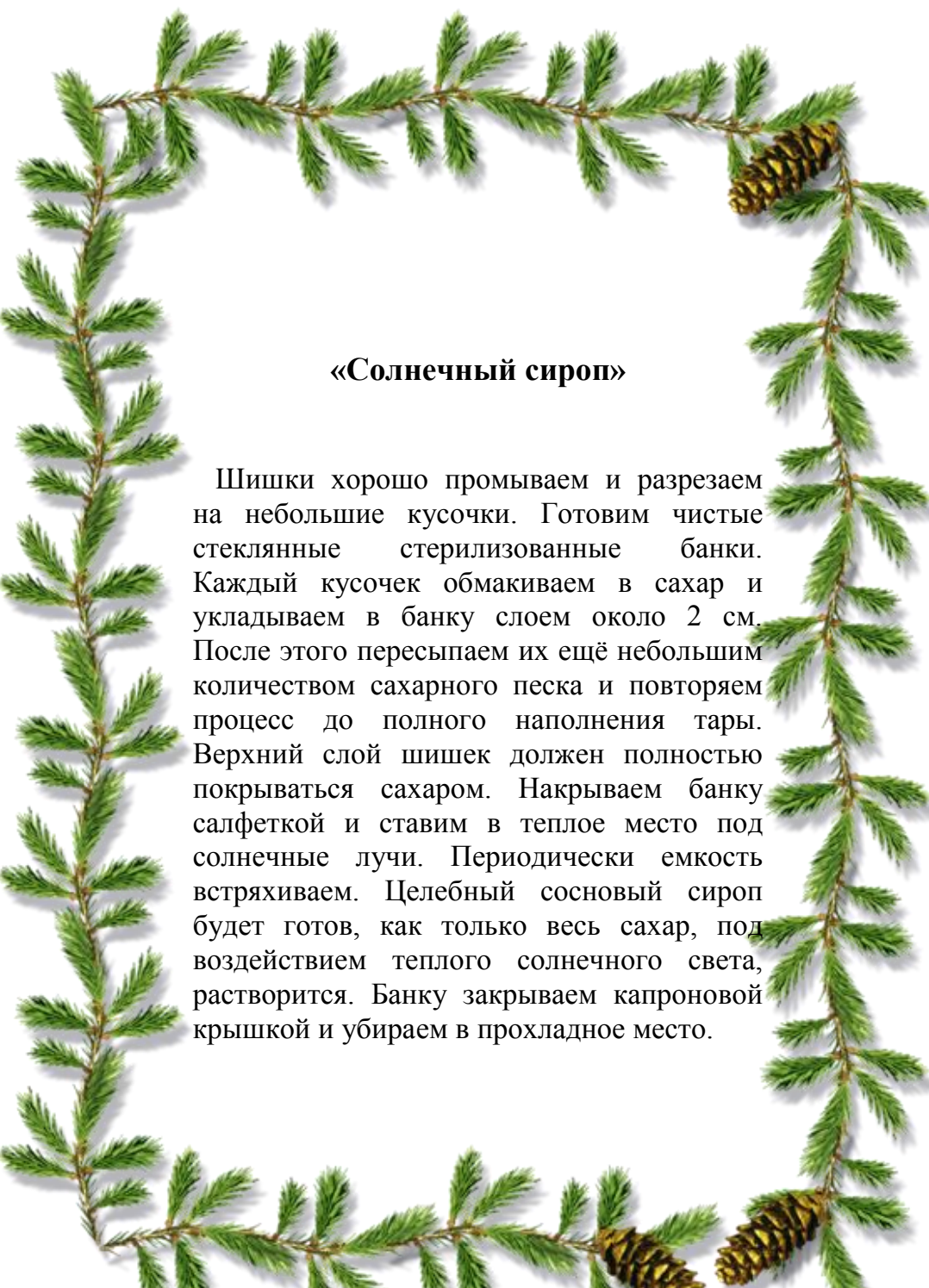
Принимать по 1 столовой ложке в день и по 1 шишечке как профилактическое средство и в качестве иммуностимулятора. Варенье предохранит от заболеваний в осенне-зимний период и поможет преодолеть болезнь, если она началась.



"Мёд из сосновых шишек"

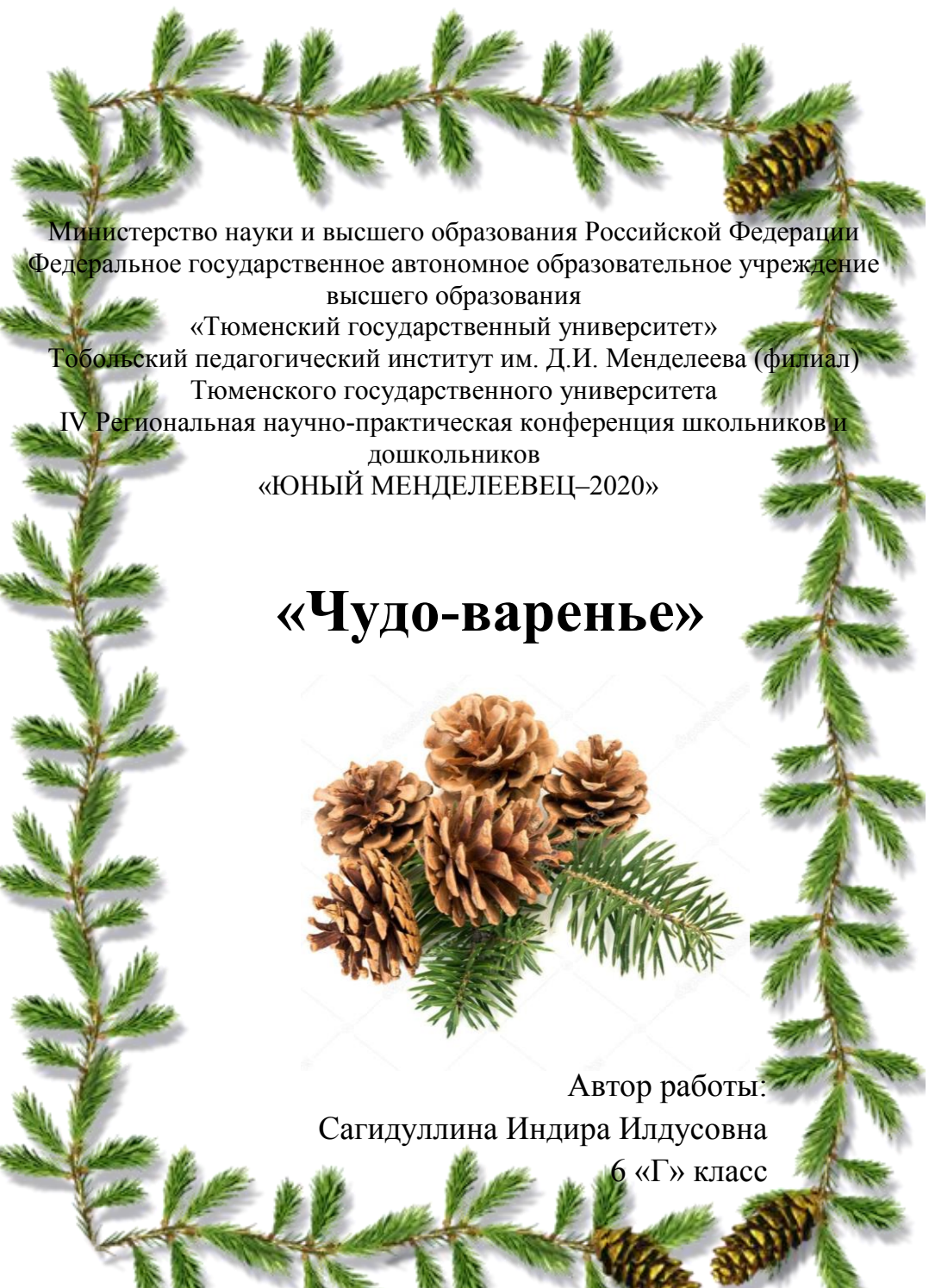
Для приготовления меда нам потребуются: шишки молодые (ещё зеленые) 75-80 шт. на литр воды, сахарный песок (1 кг на 1 л настоя). Чистые, промытые шишки засыпаем в кастрюлю или таз и заливаем холодной водой так, чтобы она покрывала их на 1,5-2 см (предварительно необходимо замерить количество воды). Ставим на огонь, даём закипеть и убираем с плиты. Потом добавляем сахар из расчёта на 1 л воды 1 кг сахара. Помешиваем смесь, помогая сахару раствориться. Вновь ставим на маленький огонь и увариваем в течение 1,5-2 часов. Не забывайте помешивать и снимать пенку. В конце варки у нас должен получиться мёд малинового цвета. Чтобы мёд не засахарился, в него можно добавить 1 неполную чайную ложку лимонной кислоты.

В сосновых шишках содержится очень много полезных веществ, поэтому мёд из них будет не только вкусным, но и целебным для организма. Особенно полезен будет этот мёд при заболеваниях желудочно-кишечного тракта и дыхательных путей.



«Солнечный сироп»

Шишки хорошо промываем и разрезаем на небольшие кусочки. Готовим чистые стеклянные стерилизованные банки. Каждый кусочек обмакиваем в сахар и укладываем в банку слоем около 2 см. После этого пересыпаем их ещё небольшим количеством сахарного песка и повторяем процесс до полного заполнения тары. Верхний слой шишек должен полностью покрываться сахаром. Накрываем банку салфеткой и ставим в теплое место под солнечные лучи. Периодически емкость встряхиваем. Целебный сосновый сироп будет готов, как только весь сахар, под воздействием теплого солнечного света, растворится. Банку закрываем капроновой крышкой и убираем в прохладное место.



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Тюменский государственный университет»
Тобольский педагогический институт им. Д.И. Менделеева (филиал)
Тюменского государственного университета
IV Региональная научно-практическая конференция школьников и
дошкольников
«ЮНЫЙ МЕНДЕЛЕЕВЕЦ-2020»

«Чудо-варенье»



Автор работы:
Сагидуллина Индира Илдусовна
6 «Г» класс