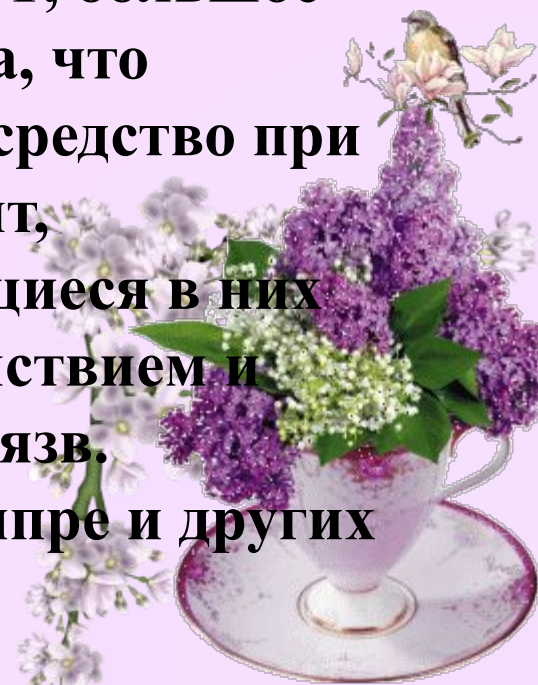
The image features a decorative background with purple flowers, a gold frame, and a question mark box. The text is written in a bold, purple, sans-serif font. The background includes a gold frame, purple flowers, and a question mark box.

**«Черн  
ый  
ящик»**


**?**

- Они довольно поздно появились в Европе, примерно в начале XV века. На своей родине, в Китае, их разводили задолго до начала нашей эры. Васко да Гама, возвратившись со своими спутниками в Европу, восторженно сообщил о том, как в одной из гаваней восточного побережья Африки их угощали чудо-плодами.
- Содержат сахара (до 6,3%), кислоты (до 1,4%), пектиновые и минеральные вещества, фитонциды, большое количество витаминов С, В1, В2, РР, большое количество красящего вещества – каротина, что обуславливает его цвет. Сок- эффективное средство при авитаминозах, они также улучшают аппетит, стимулируют работу кишечника. Содержащиеся в них фитонциды обладают антисептическим действием и способствуют быстрому заживлению ран и язв. Благодаря закупке в Греции, Турции, на Кипре и других странах имеются в продаже круглый год.



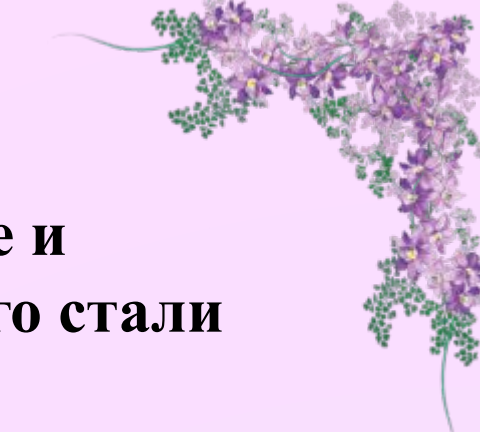
# Апельсин





**Этот продукт появился на Руси в IX веке и назывался «медовым хлебом», а позже в него стали добавлять пряности. Название продукта произошло от слова «пряный».**

**О том, что «в Тулу со своим самоваром не ездят» знают все. А почему? Старшее поколение, конечно, ответит без заминки, что дело тут в мастерах самоварного дела, когда за столом собиралась семья, принимали гостей, предлагали это чудо-лакомство.**



# Пряники



**Это, пожалуй, самая популярная восточная сладость пористой консистенции.**

**Известна она была еще в V веке до нашей эры и, благодаря своему изумительному вкусу и уникальным свойствам сегодня любима во всем мире. Слово – арабского происхождения. Родиной считается Иран. Господствуют различные способы ее приготовления из семян подсолнечника и другого сырья.**

**Кстати, для тех, кто, строго соблюдает посты, но без сладкого и дня прожить не может, это – идеальный вариант, поскольку представляет собой растительный продукт**



# Халва



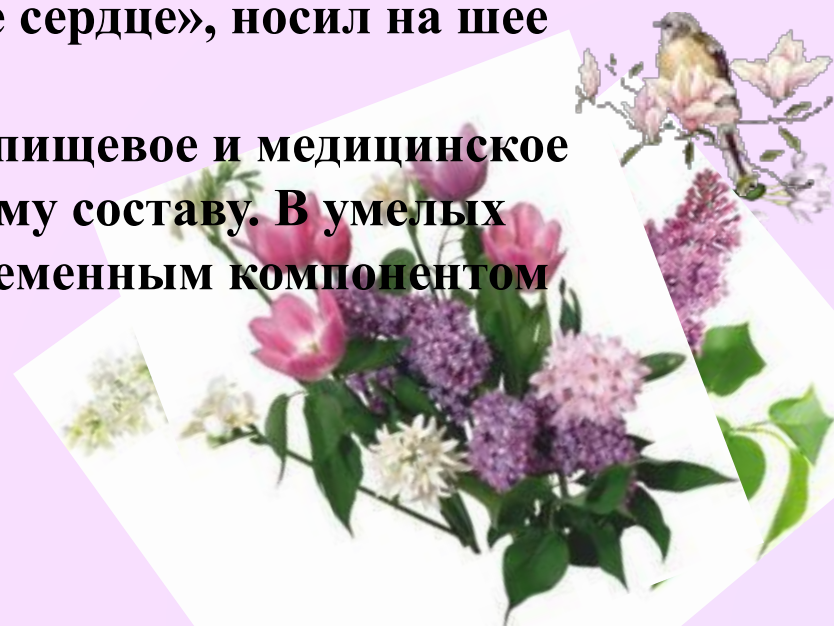
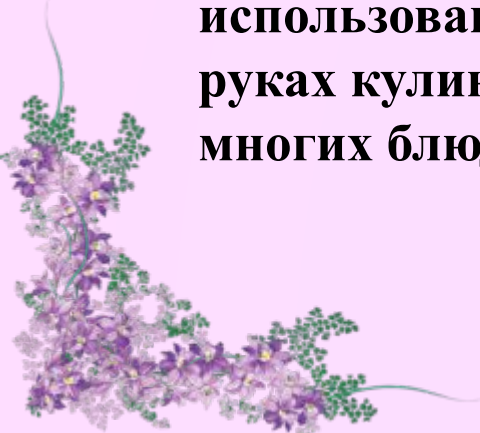


**Овощное растение семейства лилейных.**

**Он известен с древнейших времён (за 4 000 лет до нашей эры), особенно на Востоке. Он был в употреблении в Древнем Египте, у древних греков и римлян. Они считали, что сила и мужество солдат увеличиваются при включении этого овоща в пищевой рацион.**

**В средние века люди верили в сверхъестественную способность сохранять человека. Английский король Ричард 1, прозванный за жестокость «Львиное сердце», носил на шее амулет из этого овоща.**

**У данного овоща разнообразное пищевое и медицинское использование благодаря химическому составу. В умелых руках кулинара он становится неизменным компонентом многих блюд**





# ЛУК



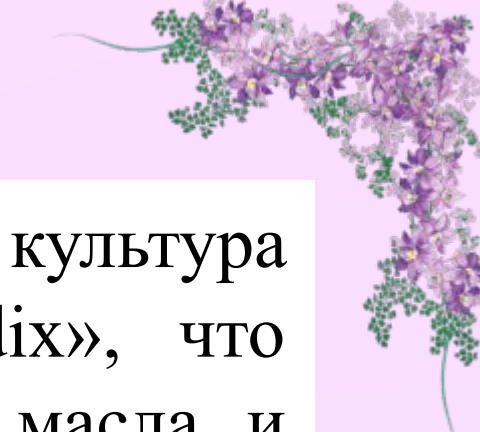
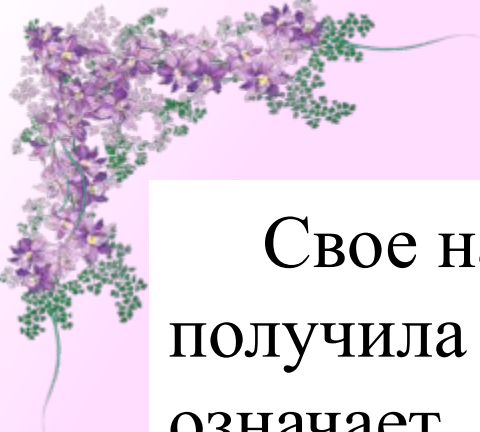
**Это вкусовой продукт растительного происхождения, используют обычно в высушенном виде. Он относится к листовым пряностям. Душистые листья в почёте у кулинаров.**

**В греческой мифологии растение, украшающее тело и лиру, было посвящено Аполлону. Слово «лауреат» имеет отношение к этому названию. Из Греции растение распространилось по всему миру**



# Лавровый лист


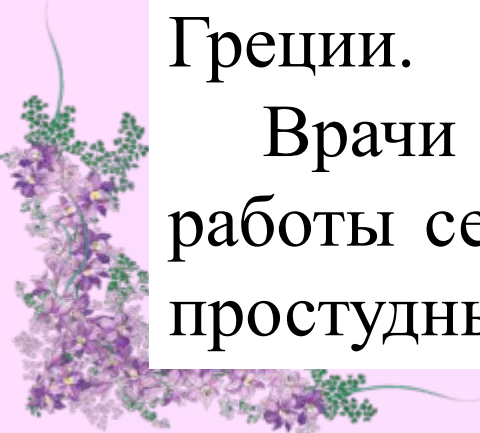




Свое название данная овощная культура получила от латинского слова «Radix», что означает корень. Содержит эфирные масла и гликозиды, богат калием. В Россию этот овощ завезли примерно в XII веке. В крестьянских семьях он был повседневной едой и входил в состав древнейшего национального блюда - тюри.

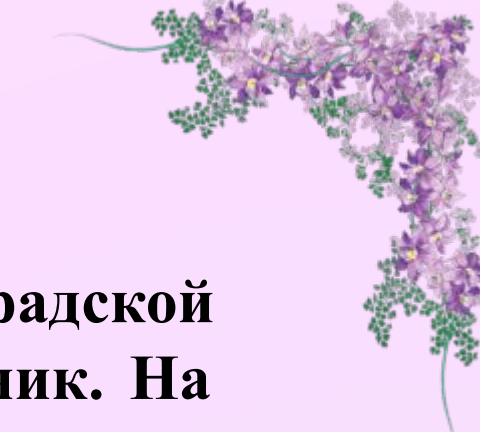

Особым почётом пользовался в Древней Греции.

Врачи рекомендуют его для улучшения работы сердца, усиления пищеварения, лечения простудных заболеваний



# Редька)





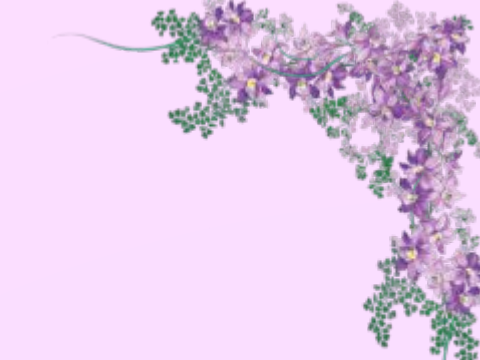

**В городе Мамонова Калининградской области этому товару установлен памятник. На мраморном столе - банка с данным товаром, а надпись гласит: «Это жемчужина в короне рыбной промышленности».**

**Рыбный продукт популярен у покупателей**





# Шпроты





**Один из мифов американских индейцев гласит о том, что дерево с бобами было дано человеку богом воздуха, Кецалькоатлем, после того, как человек был изгнан из подобия райского сада.**


**Высококачественные бобы, по длинной классической технологии, бережно отсортированные и искусно обжаренные, тщательно измельченные и пропущенные через сложное оборудование - кондитеры предлагают в этом продукте**





# Шоколад





**Популярный продукт. Произрастает в тропических странах. Содержит:**

**14,4% жира;**

**13,9% азотистых веществ;**

**1,4% кофеина;**

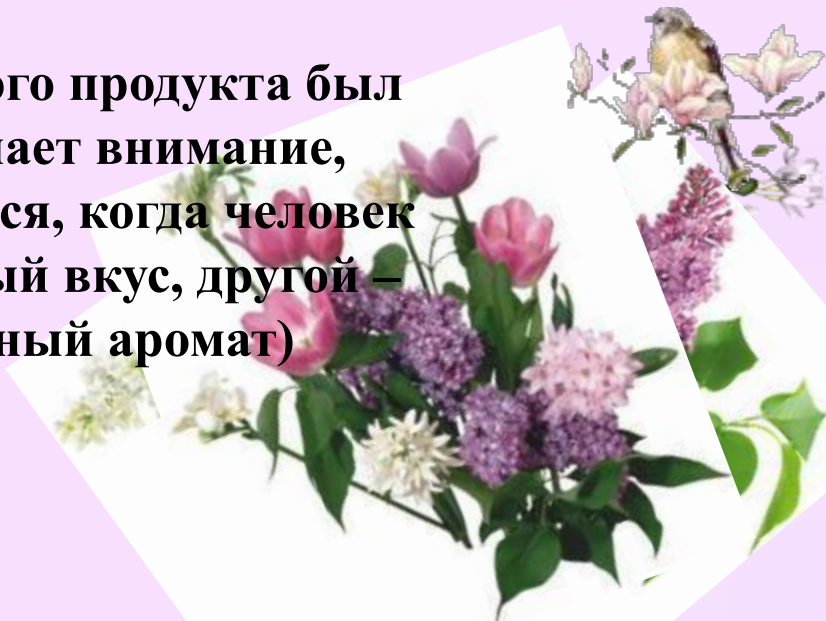

**3,9% минеральных веществ;**

**2,8% сахара;**

**витамины В1 В2 РР;**

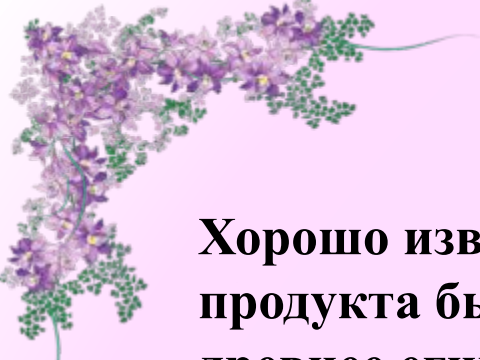
**влажность до 7%.**

**Горячим поклонником этого продукта был Людовиг ван Бетховен. Улучшает внимание, способность концентрироваться, когда человек утомлен. Имеет мягкий нежный вкус, другой – сильный, густой, но нейтральный аромат)**



# Κοφε





**Хорошо известно, что искусство изготовления этого продукта было знакомо древним египтянам, значительно древнее египетских пирамид.**

**Ежедневная норма потребления в различных странах составляет 150-500 грамм на душу населения. Корейцы вместо него едят «пабе» - отваренный рис без соли и масла. В Молдавии, Румынии и на Кавказе вместо него едят мамалыгу**



# Хлеб



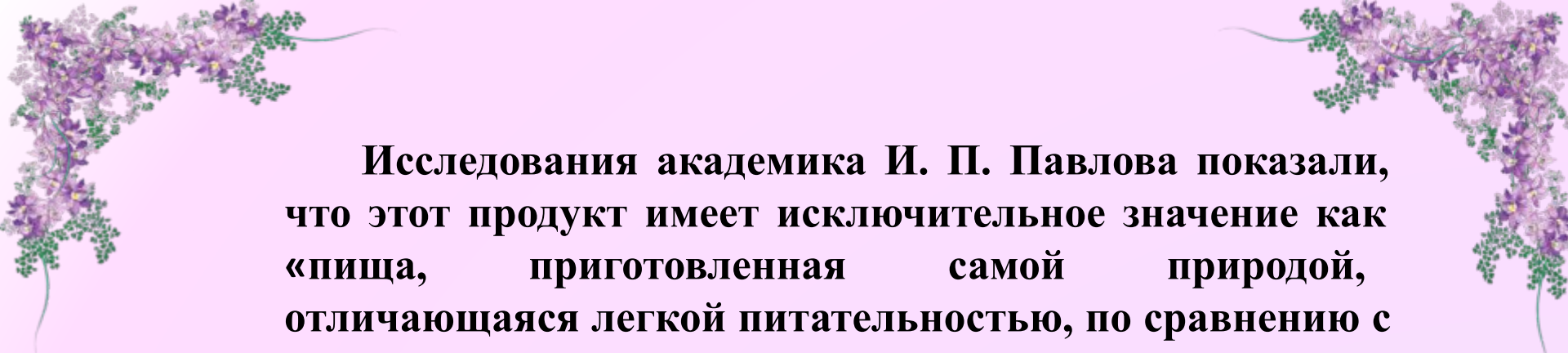
**С Древних времен употреблялась для  
лечебных целей. Знаменитый Гиппократ  
даже выработал довольно точные показания  
к употреблению в холодном и теплом виде.**

**Источники сосредоточены  
преимущественно на Кавказе и в  
Забайкальской области.**



# Минеральная вода





**Исследования академика И. П. Павлова показали, что этот продукт имеет исключительное значение как «пища, приготовленная самой природой, отличающаяся легкой питательностью, по сравнению с другими видами пищи».**

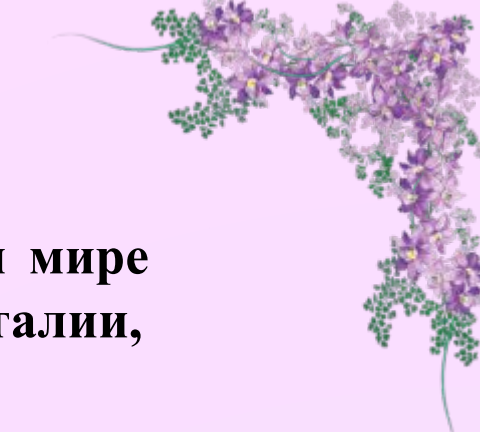
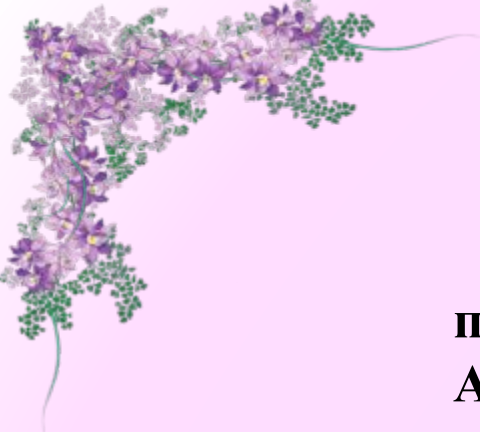
**Его производят в мире ежедневно более 400 млн. тон. Источник кальция и витамина D, В. Выпускают пастеризованное и стерилизованное.**





# МОЛОКО





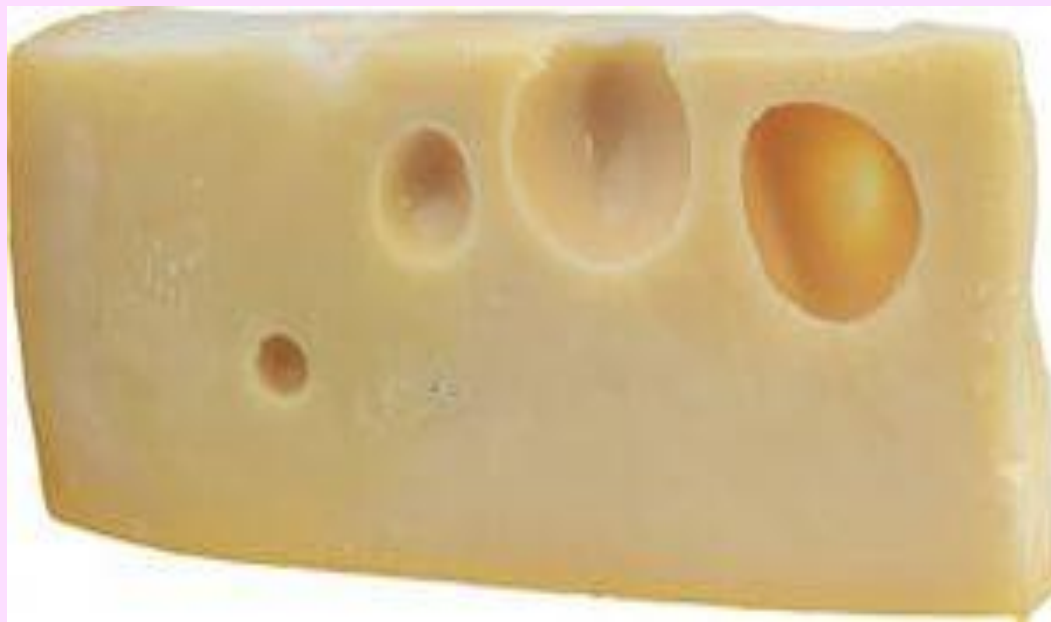
**Очень старый и известный во всем мире продукт. Широко известен в Дании, Италии, Англии.**

**Молочный продукт с острым вкусом, содержанием жира не менее 50%, имеются пятна сине-зеленого цвета.**

**Упаковывают в пергамент и алюминиевую фольгу.**



# Сыр Рок-Фор



**Еще в Древней Греции считался ценнейшим даром природы. Греки полагали, что и боги бессмертны потому, что они питались так называемой пищей богов – амброзией, в состав которой входил этот продукт. Это ценный природный сахаристый продукт, в его состав входит более 70 важных для организма человека веществ**



# Мед





**Спасибо  
всем  
участникам!**

