

ГАУ «КЦСОН города Каменска-Уральского»  
Презентация по Школе пожилого возраста  
На тему: „Все о томатах и перцах“



**Направление: Садоводы и огородники**  
**Специалист по социальной работе**  
**Романова М.В.**



САМАЯ БОЛЬШАЯ И ОТВЕТСТВЕННАЯ РАБОТА – ЭТО ОГОРОД.  
ВЕДЬ НЕ ЗРЯ РУССКАЯ ПОСЛОВИЦА ГЛАСИТ-  
**«ЛЕТНИЙ ДЕНЬ – ГОД КОРМИТ»**



## Что в имени моем?

---

Название помидор происходит от итал. *romolo d'oro* — золотое яблоко. Настоящее название было у ацтеков — *томатль*, французы переделали его в фр. *tomate* (томат).



# Откуда появились помидоры в России?

---

Впервые помидоры обнаружили в Южной Америке. Томат относят к культуре V века, которую выращивали древние перуанцы. В середине XVI века томат попал в Испанию, Португалию, а затем в Италию, Францию и другие европейские страны. В XVIII веке томат попадает в Россию, где вначале возделывался как декоративное растение.



# Помидор –любимец всех стран и народов!

---

- Сейчас томаты распространены по всему земному шару. В больших количествах их выращивают и у нас в стране.
- О важности помидоров в современном мире говорит уже тот факт, что в Европе и Северной Америке это второй по употреблению в пищу овощ после картофеля.
- Среди производителей помидоров первые места занимают Китай, США, Турция, Египет и Италия.



# Чем полезен помидор?

- Этот овощ содержит витамины Е, К, С, РР, А, витамины группы В, минеральные вещества (кальций, натрий, магний, железо, хлор, фосфор, серу, кремний, йод). Помидор улучшает пищеварительные процессы в организме, используется для профилактики язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки. Томат является природным антиоксидантом.



# Строение томата

---



1. Лист
2. Соцветие
3. Цветок
4. Плод



# Блюда из помидоров.



## Рататуй

3 помидора; 1 баклажан; 2 кабачка; 1 перец болгарский; 2 штуки лука репчатого; 2 зубчика чеснока; немного петрушки; масло подсолнечное; соль; перец

## Фаршированные помидоры сыром и яйцами

Ингредиенты: помидоры - 9 штук, яйца - 3 штуки, сыр - 250 гр., чеснок - 2 зубчика, майонез, зелень



# Заготовки

## Помидоры «Снежок»

Нам понадобится: помидоры - 2.5 кг соль - 2 ст.л. на 1 л воды сахар - 1.5. ст.л. уксус - 1 ст.л. чеснок - 1.5 ст.л.

1. Моем помидоры, удаляем плодоножки, аккуратно прокалываем каждый из них и укладываем в банку. 2. Кипятим воду и заливаем ею помидоры. Прикрываем крышкой и даем постоять 20 минут. 3. По истечении этого времени сливаем воду в кастрюлю и добавляем соль и сахар, доводим рассол до кипения. 4. Кипятком заливаем помидоры, добавляем в банку уксус. Чеснок давим и кладем в банку. 5. Закатываем банку и даем заготовке остыть,



# Памятник помидору.

---



Жители города Каменка-Днепровская на Украине решили установить монумент «Слава помидору» в связи с большой значимостью помидора в жизни города. Выращивание томатов является основным занятием жителей.

**Перец считается самым древним культивируемым овощем Америки, его семена были обнаружены 5000 лет назад. Страна происхождения перца - Перу. В Европу перец был завезен врачом Христофора Колумба. Начиная с XVI века, перец распространился по всей Европе и нашел свое место в средиземноморской и балканской кухне.**



*Различают перец сладкий и перец острый. В России выращивается практически повсеместно. Перец острый начали возделывать более 2 тыс. лет назад. Родина его - Центральная Америка. В России стали выращивать в Астрахани. В культуре перец кайенский, стручковый, китайский, ягодовидный*



**Сладкий перец Чемпион среди овощей по содержанию витамина С (150 мг в 100г зелёных плодов и 250 мг в 100г красных). Чтобы взрослому человеку удовлетворить суточную потребность в витамине С, нужно съесть всего 50г зелёного перца, а красного ещё меньше. В перце есть другие витамины – В1, В2, РР, Е, каротин. Кроме того, предупреждает образование злокачественных опухолей, катаракты и артрита. Улучшает пищеварение.**



# Рецепты блюд с болгарским перцем

Болгарский перец можно использовать в самых разных блюдах - от закусок до десертов. Вот несколько рецептов с этим полезным овощем:

1. Запеченный перец с фаршем из говядины. Нарезать плоды перца вдоль пополам, удалить семена. Приготовить фарш из говядины, лука, чеснока, специй. Наполнить перец фаршем, посыпать сыром и запекать 20 минут при 200°C.
2. Салат с болгарским перцем и помидорами. Нарезать кубиками помидоры и очищенный перец. Добавить листья салата, заправить оливковым маслом и бальзамическим уксусом.
3. Перец, фаршированный рисом с овощами. Смешать отварной рис, нарезанные кубиками морковь, грибы и лук. Начинить смесью перец, запекать 10 минут при 180°C.



**Для создания презентации использовались материалы:**



<https://nsportal.ru/npo-spo/obrazovanie-i-pedagogika/library/2012/11/04/prezentatsiya-po-teme-to>

<https://ppt-online.org/1431356?ysclid=ls1q2lnwih638667493>

<https://shareslide.ru/uncategorized/prezentatsiya-po-mdk0101-tovarovedenie-prodovolstvennyh-to>

<https://pptcloud.ru/biologiya/semeystvo-paslyonovye?ysclid=ls1q42zmca359188225>

