

Цибарева Татьяна Анатольевна

Государственное автономное образовательное учреждение

среднего профессионального образования Пензенской области

«Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»

ИННОВАЦИОННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХВОЙНОГО СЫРЬЯ

Сосна – вечнозеленое дерево. В российских лесах оно одно из самых древних. Хвоя ели обладает поистине лечебными свойствами. Не изобрели еще таких таблеток, которые в короткий срок могли бы произвести на организм человека столь мощное и комплексное воздействие, не имеющее никаких побочных эффектов. Именно такой «таблеткой» и является хвоя сосны, которую мы и рекомендуем, как основное сырье для производства напитка «Эликсир жизни».

Из сосновой хвои получается замечательный витаминный напиток, очень полезен людям со сниженным иммунитетом. Для его приготовления понадобится стакан свежесорванной хвои сосны. Хвою необходимо залить литром воды и довести до кипения. Дать настояться в течение суток. Такое сырье как хвоя может заготавливаться впрок, причем делать это лучше зимой (больше витамина С). Её сушат и хранят в плотно закрытых банках в темном сухом месте. Основу этого напитка составляет настой хвои сосны, который готовят следующим образом: 20-25 грамм измельченных игл заваривают кипятком (1:5), кипятят около 10 минут, затем еще 10 минут настаивают. Я и участники творческой группы провели своеобразный эксперимент по расширению составляющих данного напитка, в разработки были следующие составляющие: 1 Черная смородина. 2 Ягоды шиповника. 3 Ягоды боярышника



В разработке была и такая составляющая, как калина. С давних пор из калины готовят соки, настойки, варенья, компоты замораживают и сушат. В ярко-красных ягодах калины в 2 раза больше аскорбиновой кислоты, чем в цитрусовых, а по содержанию солей железа они превосходят лимоны и апельсины в 5 раз. Калина богата витаминами А и Е.

Но, к сожалению, при тепловой обработке калина выделяет резкий специфический запах. А напиток «Эликсир жизни» все-таки задумывался нами, как напиток удовольствия, и приятный аромат – одно из требований, предъявляемых к этому продукту.

И так, напиток состоящей хвои сосны и черной смородины имеет самостоятельное название «Здоровье», название родилось тех соображений, что черная смородина признана врачами иммунологами самой полезной для здоровья ягодой. Полезные свойства ягоды сохраняются в домашних заготовках в процессе переработки и консервирования.

Без преувеличения можно сказать, что черная смородина - это кладовая витаминов и здоровья. Ягоды черной смородины содержат витамины В, Р, провитамин А (каротин до 3 мг%), сахара, пектиновые вещества, фосфорную кислоту, эфирное масло, дубильные вещества, витамин группы К, каротин, она богата солями калия, содержит соли фосфора и железа. Черная смородина имеет свойство предотвращать раковые заболевания и предохранять от болезней сердечно-сосудистой системы. Черная смородина так же препятствует ослаблению умственных способностей у людей преклонного возраста. Черная смородина превзошла все ягоды по количеству находящихся в ней витаминов, минералов и других полезных веществ. Именно, с этими важными свойствами черной смородины связано то, что ее часто добавляют в продукты функционального питания, предназначенные для укрепления и оздоровления организма при самых разных заболеваниях. У черной смородины обнаружены способности препятствовать возникновению раковых заболеваний и болезни Альцгеймера, предохранять от болезней сердца и сосудов и диабета и надолго



сохранять остроту зрения.

Следующий эксперимент – напиток из хвои сосны и ягод шиповника. Они имеют полезные свойства и содержат большое количество витаминов. Ягоды шиповника содержат витамины: С, Е, Р, А, К, и витамины группы В. Для человека важным является комплекс микроэлементов, который находится в этой ягоде. В шиповнике содержится: кобальт молибден, натрий, марганец, медь, а также, фосфор, хром, кальций, железо, магний и калий. Сырьевую основу из плодов шиповника готовят следующим образом: в 400 грамм кипятка кладем 20 грамм вымытых и порезанных плодов. Подогреваем это в эмалированной посуде на водяной бане в течение 15 минут. Потом охлаждаем и процеживаем, отжимая осадок. Полученную массу кипяченой водой до 400 грамм. Следующий напиток, состоящий из хвои сосны и боярышника, который называется «Лесная сказка». Если у Вас есть время и желание заниматься сбором и заготовкой самостоятельно, то следует учитывать факторы, позволяющие максимально сохранить полезные свойства боярышника. Период буйного цветения и плодоношения может сильно отличаться из-за разнообразия сортов растения, погоды и региона. Цветение в пасмурную прохладную погоду может продлиться от четырех до шести дней. В жаркий и солнечный период цветки увядают уже на третий день. Хранятся высушенные цветки в сухом, темном помещении, в бумажных пакетах или стеклянных емкостях с притертыми крышками не более двух лет. Круглогодично использовать полезные свойства боярышника, можно и заготавливая его спелые плоды. Выход высушенного сырья составляет по весу примерно четверть от свежесобранного. При правильном хранении полезные свойства боярышника сохраняются в сухих ягодах до 8 лет. Процентное содержание сырья в предлагаемых напитках следующее: напиток из хвои сосны «Эликсир жизни» из расчета на 200 грамм. 1/3- хвойный настой (холодный), 2/3- кипяченая холодная вода, 2 чайной ложки сахарного песка, свежавыжатый сок лимона (по вкусу). Напиток из хвои сосны и черной смородины «Здоровье» .2/3- хвойный



настой (холодный), 1/3 холодный морс из черной смородины, 2 чайной ложки сахарного песка. Напиток из хвои сосны и шиповника «Лесной подарок» 2/3- хвойный настой (холодный), 1/3 холодный настой из плодов шиповника, 2 чайной ложки сахарного песка, лимонная кислота на кончике ножа. Напиток из хвои сосны и боярышника «Лесная сказка» 2/3- хвойный настой (холодный), 1/3 холодный настой из плодов боярышника, 2 чайной ложки сахарного песка, Свежевыжатый сок лимона (по вкусу). Предлагаемые напитки мы будем квалифицировать, как витаминные, поднимающие тонус и иммунитет.

