Чудо – целитель в трехлитровой банке.

Секция естественных наук.
Авторы: Жданова Анна, Попыванова Анна, 7 класс, МОАУ «Вятская православная гимназия во имя преп. Трифона Вятского».
Руководитель: Попыванова Ирина Борисовна.

В магазинах можно купить много разных напитков: пепси, кока - кола, спрайт, фанта, но все они содержат консерванты, красители, подсластители и другие химические вещества, вредные для здоровья. Мы задумались над проблемой: чем утолить жажду? Какой напиток полезен и экономически выгоден для семьи?

Однажды мы узнали о целебных свойствах настоя чайного гриба, который можно приготовить дома. Мы приобрели чайный гриб, стали за ним ухаживать и пить. В течение года наша семья не болела простудными заболеваниями.

Тогда мы поставили цель: выяснить, почему чайный гриб называют чудо-целителем в трехлитровой банке?

Для выполнения этой цели нужно решить следующие задачи:

1) выяснить, какие биологические особенности имеет чайный гриб?

2) узнать, какими целебными свойствами обладает?

3) какие условия необходимы для его культивирования?

Целебные свойства чайного гриба:

- противовоспалительное и бактерицидное действие,
- улучшает деятельность пищеварительной системы,
- очистка от шлаков и ядов,
- средство от бессонницы, успокаивает нервы,
- «скраб» от угревой сыпи.

Чайный гриб - живая лаборатория, он синтезирует:

- витамины: С, РР, D, В;
- органические кислоты: глюконовая, уксусная, яблочная, лимонная;
- ферменты-катализаторы;
- антибиотик медузин.

Биологические особенности: по строению чайный гриб – это симбиоз дрожжевых грибков и уксуснокислых бактерий, которые образуют колонию. Верхняя ее часть блестящая, плотная, похожа на шляпку гриба, а нижняя – в виде многочисленных свисающих нитей, здесь гриб растет и происходит превращение сладкой чайной заварки в целебный настой со сложным составом.

Разведение и уход за грибом очень простой:

- хранить в стеклянной трехлитровой банке, накрытой марлей;
- растить в светлом месте при комнатной температуре;
- настой сливать через 2-3 дня и добавлять сладкий раствор заварки (3 столовые ложки сахара на 1 литр чая).

Гриб любит заварку из зеленого и черного чая с добавлением бергамота, мяты, душицы. В настой можно добавить мед, который обогатит его минеральными веществами: натрием, кальцием, железом, фосфором, дополнительными антибактериальными и тонизирующими свойствами.

Когда мы ездим на юг, то стараемся сами собирать и сушить листья с чайных кустов. Привозим целый мешок сухого чая – готовой «заварки» для гриба.

Собственное исследование: однажды «заварка» кончилась, и мы решили проверить, чем можно заменить южную заварку в нашей северной стороне. Мы собрали и насушили травянистое растение иван-чай и приготовили для гриба. Гриб прекрасно себя чувствовал, а напиток стал очень вкусным и полезным газированным «лимонадом», который мы пили в неограниченных количествах долгое время.

Из прочитанной литературы, наблюдений и маленького эксперимента мы сделали следующие выводы:

1. Чайный гриб – сожительство двух организмов: дрожжевых грибов и уксуснокислых бактерий.
2. Настой содержит много витаминов и полезных для организма веществ. Обладает целебными и профилактическими свойствами. Можно пить в любое время и в любых количествах.
3. Культивировать гриб легко в домашних условиях, в сладкой заварке чая. В нашей полосе можно заваривать иван-чай.