

Libris .RO CUPRINS

Respect pentru oameni și cărți

Cireșele.....	6
Căpșunile.....	8
Coacăzele.....	10
Zmeura.....	12
Afinele.....	14
Caisele.....	16
Piersicile.....	18
Murele.....	20
Merele.....	22
Perele.....	24

Prunele.....	26
Pepenele verde.....	28
Strugurii.....	30
Măceșele.....	32
Alunele de pădure.....	34
Nucile.....	36
Gutuile.....	38
Castanele comestibile.....	40
Curiozități din lumeafructelor.....	42
Vocabular.....	46

Libri CĂPSUNELE


Respect pentru oameni și cărți



Căpsunele sunt unele dintre cele mai bune și mai sănătoase fructe. Sunt fructe cărnoase, foarte parfumate, de culoare roșie, având semințe vizibile pe suprafața lor. Ele ajung la maturitate în lunile mai-iunie.

Căpșunul este o plantă ierboasă, perenă (trăiește mai mulți ani) și este cultivat în toate regiunile țării, fiind originar din Europa și Asia Centrală. Practic, căpșunii sunt impropriu denumiți astfel pentru că, de fapt, aceste plante sunt soiuri de fragi cu fructul mai mare. Se înmulțesc prin stoloni (din planta mamă cresc niște tulpini subțiri în vârful cărora se formează noduri mici, care dezvoltă rădăcini și frunze atunci când ajung în contact cu solul).





Frunzele: de culoare verde intens, formate din trei lobi, zimțate pe margini, având fața inferioară puțin păroasă. Cresc sub formă de buchețele dintr-o tulpină aeriană păroasă.

Respect pentru oameni și cărți



Florile: sunt mici, au cinci petale albe și un receptacul păros. La o plantă se întâlnesc 3-7 flori.



Polenizarea: se face cu ajutorul vântului și a insectelor.



Fructele: *căpșuna* este un fruct fals, dezvoltat din receptaculul florii. Adevăratele fructe sunt micile semințe numite nucule, care nu se deschid și care sunt amplasate pe suprafața părții cărnoase. Există soiuri de căpșuni care rodesc de mai multe ori pe an.



Dăunători: căpșunii prezintă dăunători specifici cum ar fi: gărgărița neagră a căpșunului, acarianul căpșunilor, acarianul comun, păduchele de frunză al căpșunului, viermii albi (larvele cărăbușului de mai).



Utilizare: Fructele bine coapte au un efect laxativ. Sunt foarte utile în tratarea gutei, artritei și anemiei și previn dezvoltarea celulelor canceroase.





Frunzele: sunt compuse, ascuțite la vârf, cu margini neregulate dințate și nervuri păroase și proeminente pe dos.



Florile: sunt albe sau roze, dispuse în inflorescențe. Se deschid în lunile iunie-august.



Polenizarea: este realizată cu ajutorul insectelor.



Fructele: sunt polidrupe (fructe compuse), cărnoase și succulente.



Dăunători: afidele, păianjenii tetranichizi și insectele defoliatoare, care se combat cu produsele specificate în buletinele de avertizare.



Utilizare: *murele* sunt foarte gustoase și se consumă ca atare când sunt coapte (negre și puțin moi). Din ele se mai pot prepara diverse gemuri, jeleuri, compoturi, siropuri și băuturi alcoolice. Fructele consumate proaspete au un efect ușor laxativ.





Frunzele: sunt mari, zimțate pe margini și formate din 3-5 lobi.



Florile: sunt mici, grupate în inflorescențe, prevăzute cu cinci petale de culoare verde sudate la vârf. Petalele se desprind de floare asemeni unei căciulii.



Polenizarea: poate fi naturală sau artificială.



Fructele: *strugurii* sunt fructele (numite bace) viței de vie.



Dăunători: acarienii, moliile strugurilor, omida păroasă a dudului, tripsul viței de vie, păduchele țestos, păduchele lânos, forfecarul viței de vie, țigărarul, sturzii etc.



Utilizare: în *struguri* au fost descoperite circa 300 de substanțe biologice active cu proprietăți radioprotectoare, bactericide, antioxidante, neurostimulatoare, de tonifiere și alte proprietăți funcționale.



Libris GUTUIILE

Respect pentru oameni și cărți



Gutuile sunt ultimele fructe care se coc toamna târziu. Având o formă ciudată, o combinație între măr și pară, gutuile sunt fructe mari, galben-aurii, puternic parfumate, cu gust astringent dulce-amăru. Ele își mențin consistența fermă, aroma și aciditatea, chiar și după fierbere. De asemenea, au un conținut ridicat de pectine, care le conferă un grad mare de gelificare.

Originar din regiunea Caucazului, gutuiul este un arbore fructifer de mărime medie, înrudit cu mărul și părul. Rădăcinile nu se dezvoltă mult în adâncime, fiind dispuse în stratul superficial al solului. Coroana este deasă și are formă neregulată.

Fiind o specie care crește în zonele calde, gutuiul se situează printre speciile cele mai pretentioase față de lumină și căldură. Înmulțirea se face prin semințe, marcotaj și altoire.





Frunzele: sunt simple, cu marginea netedă, de formă ovalată, cu suprafață acoperită de peri moi, catifelați, de culoare albă.



Florile: sunt mari, solitare, albe sau roz, cu cinci petale. Înflorirea se produce târziu, după apariția frunzelor, în perioada aprilie-mai.



Polenizarea: este realizată de insecte.



Fructele: sunt bace false, acoperite de un puf cafeniu. Pulpa fructului este foarte ușor oxidabilă, cu gust astringent și prea puțin dulce. Semințele sunt numeroase, poligonale, adesea lipite între ele printr-un strat fin de mucilagiu.



Dăunători: produc pagube boli cum ar fi: mumificarea gutuilor tinere, rugina gutuiului, focul bacterian și dăunători ca: afidele, viermele fructelor etc.



Utilizare: *gutuia* poate fi mâncată ca atare, atunci când este coaptă, sau poate fi mâncată cu zahăr. Este folosită la marmelade și compot sau poate fi coaptă în cuptor. Puternica ei aromă o face să fie un bun ingredient pentru unele prăjituri.



Unul dintre efectele consumului de afine proaspete este îmbunătățirea vederii.

Din zmeură se extrage xilitolul, un îndulcitor artificial folosit la prevenirea cariilor dentare.



Consumul de coacăze negre protejează împotriva Alzheimer-ului (o boală ce atacă sistemul nervos al persoanelor mai în vârstă și se caracterizează prin demență).



Castanul comestibil poate trăi 600-1.000 de ani.

În Corsica, din castanele prăjite se obține, prin măcinare, un „mălai” din care corsicanii prepară „polenta”, un fel de mămăligă corsicană.

În 1990, Bill Carson din Arrington, Tennessee, a recoltat cel mai mare pepene din lume ce cântărea 98 de kg, atestat în Cartea Recordurilor încă din 1998.

Ceaiul din semințe de gutui poate fi folosit pentru tratarea mirosului neplăcut al gurii, a rănilor bucale și a arsurilor.