

Изюминка для новогоднего стола



«Какой новогодний стол? На дворе только август!» – подумали вы?! Знаю-знаю! Чуточку терпения! Так хочется зимой, когда вокруг сугробы, холоднющий ветер, да и мороз то и дело кусает за нос, полакомиться чем-нибудь по-летнему вкусным. «Сейчас никого не удивишь свежими фруктами на новогоднем или рождественском столе», – скажете вы. Соглашусь! Чего только не повстречашь в магазинах и на рынках: бананы, апельсины, киви, ананасы, виноград и даже свежую клубнику! Но я всё же придумал особое угощение! Предлагаю к зимнему торжеству сохранить сочный «кусочек» лета – арбуз. А то что получается: всего пара месяцев – и арбузный сезон завершён. Продлим его сами! Разве это возможно? Думаете, арбуз так долго не пролежит, он испортится?

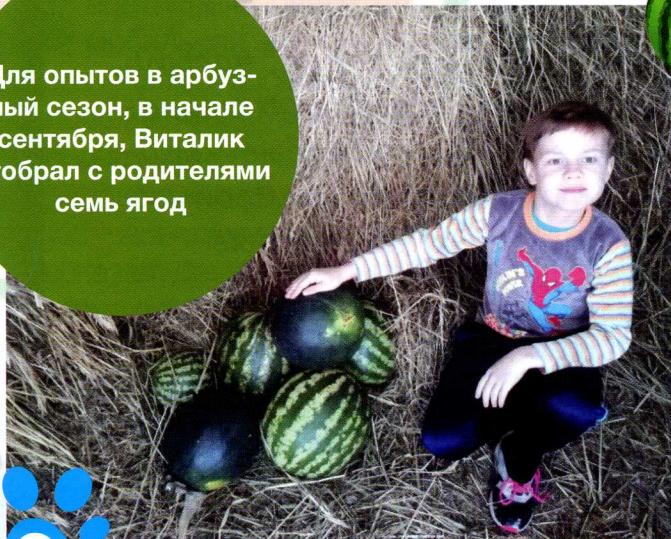


«Сберечь солнечную ягоду, чтобы она не потеряла свой вкус и аромат, и правда не так уж и просто, но можно!» – уверяет ученик Утянской школы Красногвардейского района Виталий Бурминов. Он проверил целых семь способов, как сохранить полосатика, и в четырёх (ура-а-а!) подопытные вкусняшки отлично сохранились аж до самого Нового года и Рождества. Все свои опыты вместе с учителями начальных классов Зоей Бурминовой и Татьяной Сыроватской подробно описал, оформил исследовательский проект «Солнечная ягода летом – удивительное лакомство зимой» и занял в прошлом году с ним третье место на региональном этапе конкурса «Человек на Земле». Попробуем вместе сохранить летнее угощение до самой зимы? С вас – арбузы, с нас – подсказки, проверенные на практике!

КРУЧУ, ВЕРЧУ...

…выбрать хороший арбуз хочу! Именно! Тут главное – отыскать изначально сочную спелую полосатую ягоду, чтобы эксперимент удался. За своими подопытными арбузами Виталик отправился прямиком на огород. Каждый год на своём участке семья Бурминовых выращивает арбузы. Ребята, попросите родителей выбрать вам подходящий арбуз (а лучше сразу парочку!).

Для опытов в арбузный сезон, в начале сентября, Виталик отобрал с родителями семь ягод



ВКУСНЫЙ ПРАЗДНИК

У нашего подопытного летнего полосатика есть именины. Во всём мире 3 августа отмечают День арбуза. В 2006 году в городе Камызяк Астраханской области – так называемой исторической родине российского арбуза – даже открыли Музей арбуза (кстати, единственный в России и Европе!).



ЭТО ИНТЕРЕСНО!

Слово «арбуз» пришло в наш язык из персидского. Произносили его вначале как «харбуз», что в переводе означало «ослиный огурец». Забавное имя появилось совсем неспроста. Оказывается, давным-давно арбузы в основном были продолговатыми, очень похожими на огурцы, отсюда и вторая часть прозвища. Откуда же взялся «ослиный»? Срывали люди арбузы, когда они ещё не успевали спелеть, потому казались невкусными, вот и отдавали их на съедение ослам. Эх, немножко подождали бы и сами смогли отведать вкусную ягоду.

Итак, нам подойдёт арбуз...

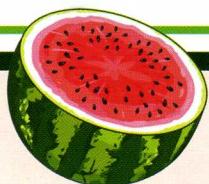
- ✓ без надрезов и трещин
- ✓ с плотной кожурой
- ✓ с чуть-чуть подсохшим хвостиком
- ✓ с небольшим ярко-жёлтым или оранжевым (но не белым!) пятном на боку
- ✓ при постукивании издаёт звонкий звук
- ✓ если слегка сжать, услышите слабый хруст



В кладовке арбуз не сохранился

ПЕРВЫЙ, ВТОРОЙ, ТРЕТИЙ...

– Я решил проверить сразу целых семь способов. Три из них оказались неудачными. Первый – в подвале на полке. Солнечную ягоду нужно укладывать на мягкую подстилку. Я положил под арбуз картон и раз в неделю переворачивал его, но он всё равно не сохранился. Пропал и арбуз, который я поместил в полиэтиленовую сетку из-под овощей и подвесил за крючок в кладовке рядом с вентилируемым отверстием. И хоть он выглядел с виду хорошо, когда мы его разрезали, сразу заметили, что мякоть испортилась. Не получилось сохранить арбуз и в сухой соломе. Я уложил его в деревянный ящик с толстым слоем соломы плодоножкой (так называют хвостик арбуза) вверх так, чтобы он не прикасался к стенкам ящика, и полностью покрыл его соломой. И хотя ягода «дышала» со всех сторон, уже в начале зимы арбуз покрылся гнилью. Жалко, конечно, но зато остальные четыре способа получились! – рассказал о результатах своего исследования Виталик.



ПОЛЕЗНЫЙ ПОЛОСАТИК

Замечали, что арбуз отлично утоляет жажду в жаркие дни? Ещё бы! Он практически на 80–90 % состоит из воды. Из-за такой водянистости его очень долгое время не считали полезным. Мол, одна только вода и сахар – что с него взять. Пока хорошенечко не исследовали его. Нашли в нём много полезных кислот и витаминов, которые помогают выводить из нашего организма вредные вещества. Так что есть арбуз не только вкусно, но и очень полезно!

Четыре удачных эксперимента



1 ХОЛОДНАЯ ВАННА

Устроим полосатой ягоде холодную ванну. Запасайтесь большой кастрюлей, чтобы в неё без труда уместился арбуз, и ищите местечко попрохладнее. К примеру, подвал. Итак, поместите ягоду в глубокую ёмкость и залейте арбуз холодной водой, чтобы она полностью покрыла его. Имейте в виду, вода должна быть именно холодной и постоянно покрывать весь арбуз. Но это не всё! Примерно раз в десять дней придётся менять воду. Конечно, как признаётся Виталик, порой так не хотелось то и дело менять её, но терпение и постоянные переливания того стоили: арбуз остался целым и невредимым.

2 ЗЕРНОВАЯ «КВАРТИРКА»

Не хотите то и дело устраивать холодные купания арбузу – отыщите большое пластиковое ведро и зерно пшеницы. Говорят, именно в сухих семенах злаков солнечные ягоды могут храниться долго. Правду говорят, доказал Виталик! Своего подопытного он «поселил» в прохладном помещении. Примерно наполовину заполнил ведро зерном, на него плодоножкой вниз уложил арбуз, а сверху тоже аккуратно засыпал пшеницей. «Спрятавшийся» в зерне арбуз отлично сохранился: и выглядел хорошо, и вкусным был.



В зерне арбуз отлично сохранился, а вот его сосед в соломе испортился

3 В ТЁМНОМ-ТЁМНОМ МЕСТЕ...

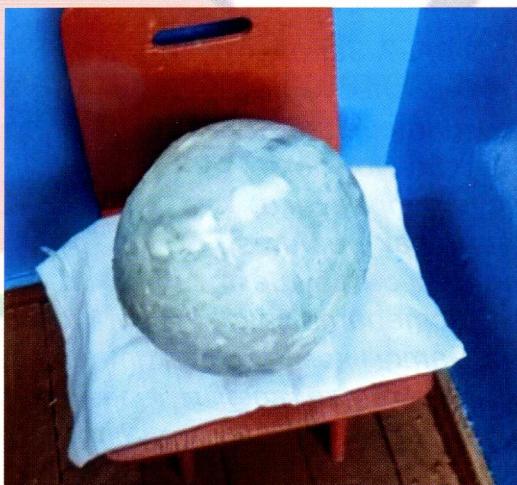
...и вовсе это не начало страшной истории, а отличное место для хранения арбуза. Нужно только отыскать тёмную и прохладную комнату, в которой температура держится в пределах +8-10 °C. Не больше! Иначе арбузу будет жарко. Виталик поместил его прямо около входной двери: а что – и темно, и прохладно. Оставалось только каждую неделю переворачивать его с бока на бок. Боитесь забыть повернуть «лежебоку»? Заведите специальный календарь и

отметьте в нём дни, когда нужно наведываться к ягоде, или же поставьте напоминания на телефоне. Конечно, долго за ним придётся следить, зато арбуз сохранится до самых рождественских праздников.



ФРУКТ, ОВОЩ, ЯГОДА?

КАЖЕТСЯ, КАЖДОГО УЖЕ ОЗАДАЧИВАЛИ НЕПРОСТЫМ ВОПРОСОМ. И МНОГИЕ, НАСЛУШАВШИСЬ НЕКОГДА ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ, УВЕРЕННО ОТВЕЧАЛИ: «ЭТО ЖЕ САМАЯ БОЛЬШАЯ ЯГОДА ИЗ ВСЕХ ИЗВЕСТНЫХ НАУКЕ В МИРЕ!» А ВОТ БОТАНИКИ БЫ ВАМ ВОЗРАЗИЛИ. НЕ СОВСЕМ ПРАВИЛЬНО ПЛОД АРБУЗА НАЗЫВАТЬ ЯГОДОЙ. ДОЛГО ОНИ ЕГО ИЗУЧАЛИ: И КОЖУРУ, И СОЧНУЮ МЯКОТЬ, И СЕМЕНА – И ДОКАЗАЛИ, ЧТО АРБУЗ – МНОГОСЕМЯННАЯ СОЧНАЯ ТЫКВИНА.



4 ПАРАФИНОВЫЙ «ПАНЦИРЬ»

А для следующего опыта придётся сходить в аптеку за медицинским парафином – воскоподобной смесью. **ВНИМАНИЕ!** Ребята, будьте очень аккуратны, попросите родителей помочь вам.

ИТАК...

- 1) Парафин растопите на водяной бане, чтобы получилась пастообразная смесь.
- 2) С помощью кисточки нанесите расплавленный парафин со всех сторон на арбуз. Подождите, пока он хорошенечко подсохнет.
- 3) Покройте арбуз ещё одним слоем. Снова подождите и обмажьте ещё пару раз. На арбузе должен получиться слой парафина толщиной примерно 0,5 см.
- 4) Как только парафин затвердеет, уберите арбуз на хранение в прохладное тёмное помещение. Не забудьте, арбуз не любит жёстких мест, потому уложите его на подстилку из ткани.



Этот опыт Виталик проделал прямо в школе вместе со своими одноклассниками. Перед зимними каникулами мальчишки и девчонки решили проверить, сохранил ли парафиновый «панцирь» арбуз. Аккуратно с одноклассниками удалили парафин, разрезали арбуз, а в нём... сочная и свежая мякоть, как будто бы его только что сорвали с грядки. Говорят, непривычно было есть летнюю ягоду, когда за двором стояли морозы, а в классе уже красовалась нарядная новогодняя ёлочка.

Ольга МУШТАЕВА.
Фото из личного архива
Виталия БУРМИНОВА

