

# Портрет земляники

Ученица 4 «Е» класса

Гимназии №18

Пискоха Дарья

# Оглавление

Введение

Теоретическая часть

1. Растение земляника
2. Ботаническое описание
3. Виды земляники
4. Хозяйственное значение и применение

Практическая часть

1. Что можно приготовить из земляники
2. Земляника с сахаром на зиму без варки

Список используемой литературы

## Введение

Я выбрала эту тему, потому что меня привлекло слово «портрет». Я сразу поняла, что нужно описать землянику и рассказать о ней.

## Теоретическая часть

### 1. Растение земляника

**Земляника** — род многолетних травянистых растений семейства розовые.

Включает в себя как дикорастущие виды (земляника лесная, земляника равнинная, земляника восточная, клубника луговая, клубника садовая и др.), так и виды, не существующие в дикой форме (например, земляника ананасная, часто в обиходе называемая клубникой). Имеются также виды, которые существуют в дикой и культурных формах (например, земляника мускатная, земляника лесная).

Русское название «Земляника» происходит от старорусского слова «Земляница», а назвали её так, потому что плоды её висят близко к земле.



Слева клубника (полуница, зелёная земляника), справа - лесная земляника. Фото с Яндекс.Картинки

## 2. Ботаническое описание.

Листья тройчатые, сложной формы, на длинных, достигающих высоты в 10 см стебельках; побеги ползучие, укореняющиеся.

Корневая система мочковатая, глубина залегания корней — 20—25 см.

Земляника способна к вегетативному размножению при помощи укореняющихся розеток на стелющихся побегах, называемых усами<sup>[9]</sup>.

Соцветие — многоцветковый щиток. Цветки, как правило, обоеполые, опыляются насекомыми, располагаются на длинных цветоносах, которые отходят розеткой от корневой шейки. Лепестки обычно белые, иногда желтоватые; много тычинок и пестиков.

Плоды земляники — сложные (или сборные), представляют собой ложные ягоды (**многоорешки**) типа фрага, или земляничина. Мелкие коричневатого цвета семена находятся на поверхности разросшегося сочного цветоложа.

Цветение земляники в средней полосе Европейской части России продолжается с конца мая до начала созревания плода (обычно начало июля).

### Отличительные признаки некоторых дикорастущих видов земляники

Признаки	Земляника лесная	Земляника мускусная	Земляника зелёная	Земляника равнинная
Высота стебля, опушение	5—20 см, волоски прижатые	25—32 см, волоски оттопыренные	5—25 см, волоски прижатые	5—10 см, волоски оттопыренные
Цветки	Обоеполые, чашелистики горизонтальные или отогнуты назад	Однополые, чашелистики отогнуты назад	Обоеполые, плодущие и бесплодные, чашелистики прижатые	Чашелистики не прижатые или оттопыренные
Ложные ягоды	Ярко-красные, орешки выступают из мякоти	Розовые, малиновые или белые, орешки погружены в мякоть, у основания отсутствуют	Красные или розовые, с опушённой верхушкой, орешки выступают из мякоти	Красные, орешки погружены в мякоть

### 3. Виды земляники.

По данным [The Plant List](#) на 2013 год, род включает 17 видов:

- Земляника ананасная, или Земляника садовая, или Земляника крупноплодная
- Земляника чилийская
- *Fragaria crinita* RYDB.
- *Fragaria daltoniana* J.GAY
- *Fragaria gracilis* LOSINSK.
- Земляника Иинумы, или Земляника сахалинская\*
- *Fragaria iturupensis* STAUDT
- Земляника мускусная, или Клубника садовая
- *Fragaria moupensis* (FRANCH.) CARDOT
- *Fragaria moupinensis* (FRANCH.) CARDOT
- Земляника нилгерийская
- Земляника тибетская
- Земляника восточная\*
- Земляника пятилисточковая
- Земляника лесная, или Земляника альпийская\*
- Земляника виргинская
- Земляника зелёная, или Клубника луговая, или Полуница\*

Звёздочками отмечены дикорастущие виды, произрастающие на территории России.



Земляника Альпийская

## 4. Хозяйственное значение и применение

В культуру земляника введена в XV—XVI веках. Возделываемые виды в качестве плодовых:

- **земляника ананасная** (*Fragaria x ananassa*), к которой часто в обиходе применяют название *клубника* (хотя в биологической номенклатуре это название принадлежит растению, относящемуся к другому биологическому виду). Является самым распространённым в культуре видом земляники.
- **земляника лесная** (*Fragaria vesca*), культурные сорта часто называют *земляникой альпийской*.
- **земляника мускатная**, или мускусная земляника (*Fragaria moschata*), которую и правильно называть клубникой.
- **земляника зелёная** (*Fragaria viridis*), дикорастущая в средней полосе России, которая изначально называлась клубникой, сейчас — *полуница*.
- **земляника виргинская** (*Fragaria virginiana*).
- **земляника чилийская** (*Fragaria chiloensis*).

Цветоложе земляники содержит до 150 мг/100 г витамина С, калорийность — около 40 ккал/100 г, углеводов содержится около 8 г, белков — до 2 г. Цветоложе является относительно сильным аллергеном при употреблении в пищу.

Ряд сортов используется в ландшафтном дизайне, как бордюрные и ампельные растения.

Дикорастущие виды также используют как плодовые растения, но чаще всего сбор проводится не в промышленных масштабах. Земляника лесная (*Fragaria vesca*) — является, кроме того, лекарственным растением.

Ягоды лесной земляники — диетический продукт. Употребляют при язвенной болезни желудка, запорах, гипертонической болезни. Ягодные настои рекомендуют при камнях в печени и почках, при подагре, авитаминозах, простудах и как мочегонное средство.

## Практическая часть

### 1. Что можно приготовить из земляники

Земляника — ягода не только невероятно вкусная, но ещё и очень полезная. Её плоды и листья заготавливают в сезон и используют круглый год. Рецепты из земляники могут быть абсолютно разными: варенье и джемы, всевозможные начинки и десерты, а также напитки.

Кроме приятного вкуса эта лесная ягода обладает целебными свойствами, в ней содержится много витаминов, железа, кальция. Неповторимый аромат и чудесный вкус делают блюда из земляники украшением самого изысканного меню.

### 2. Земляника с сахаром на зиму без варки



Для заготовки понадобятся только спелые ягодки, без признаков гниения или повреждения насекомыми. Земляника, заготовленная таким способом, может храниться в холодильнике или прохладном погребе.

Ингредиенты: Земляника — 500 Грамм Сахар — 750 Грамм  
Количество порций: 2

## Как приготовить "Земляника с сахаром на зиму без варки"

	<p>1. Подготовьте ягоды и сахар, стерильные баночки с крышками.</p>
	<p>2. Тщательно промойте землянику, оборвите хвостики, дайте стечь лишней влаге.</p>
	<p>3. Небольшими порциями измельчите ее с помощью блендера с сахаром. Количество сахара должно быть больше, чтобы сохранить ягоды дольше.</p>
	<p>4. Разлейте сырое пюре по баночкам стерильным. Сверху присыпьте тонким слоем сахара, чтобы образовалась корочка, и сразу закупорьте плотно банки.</p>
	<p>5. Храните землянику в холодильнике, но не более 4 месяцев.</p>



## Список используемой литературы

- Fragaria // Ботанический словарь / сост. Н. И. Анненков.  
Землянишник // Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона
- *Вавилов Н.И.* Центры происхождения культурных растений.
- Пять континентов / Н. И. Вавилов. Под тропиками Азии / А. Н. Краснов. — М.: «Мысль», 1987.
- Биологический энциклопедический словарь. — Изд. 2-е, исправл. Гл. ред.: Гиляров М. С.; Редкол.: Баев А. А., Винберг Г. Г., Заварзин Г. А. и др.
- Жуковский П. М. Культурные растения и их сородичи: Систематика, география, цитогенетика, иммунитет, экология, происхождение, использование.
- Философова Т. П. Земляника.
- Философова Т. П. Сорты земляники для нечернозёмной полосы.
- <https://povar.ru/list/zemlyanika>