

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад Стрежевой»  
Структурное подразделение «Семицветик»  
(МДОУ «ДС Стрежевой» СП «Семицветик»)  
636785, Томская область, г. Стрежевой, ул. Кедровая, дом 73  
8 (382-59) 3-30-93 E-mail: [Semicvetik@guostrj.ru](mailto:Semicvetik@guostrj.ru)**

**Познавательно-исследовательский проект**

**«Секреты лимона»**



**Подготовили:**  
Кузнецов Герман  
Рак Нелли  
Волкова Ира  
Сигайлюк Алиса

**Руководители проекта:**  
Кондратенко Татьяна Николаевна  
Уланова Олеся Ивановна

**г. Стрежевой, 2023 г.**

## Содержание

1. Актуальность-----	стр3
2. Обзор литературы-----	стр4
3. Методики исследований-----	стр12
4. Заключение-----	стр21
5. Список литературы-----	стр22
6. Приложения-----	стр23

## 1. Актуальность

Мы живём в городе Стрежевой, где зима длится более полугода. Часто взрослые и дети болеют простудными заболеваниями, потому что испытывают недостаток витаминов.

Лимон одна из самых популярных цитрусовых культур. Кислый вкус сочного цитрусового плода, традиционно считают действенным средством от простуды, особенно в зимний и осенний период эта проблема более актуальна.

Однажды во время беседы по теме «Фрукты» выяснилось, что с помощью лимона можно, например, почистить микроволновку и удалить пятна с одежды.

Ребята удивились: «А разве это возможно?»

**Проблема:** возможно ли использовать лимон кроме как употребления в пищу?

С помощью модели «Трёх вопросов» составили таблицу:

Что мы знаем о лимоне?	Что хотим узнать?	Что нужно сделать, чтобы узнать?
Он кислый.	Узнать где растет лимон?	Спросить у родителей и воспитателей.
Желтый.	А лимоны только жёлтые бывают?	Посмотреть в книгах и энциклопедиях.
Полезный.	Может ли лимон поменять цвет чая?	Принести лимоны и провести с ними разные эксперименты.
Овальный.	Где можно применять лимон, кроме еды?	Заглянуть в интернет там очень много интересного.
Семена внутри лимона.	Какими свойствами обладает лимон?	Можно купить разные лимоны и посмотреть чем же они отличаются.
Растёт на дереве.	Как можно вывести пятно с помощью лимона?	Можно посмотреть фильмы про лимоны или мультики.

С этого и начался наш проект.

**Гипотеза:** - предположим, что лимон всего лишь красивый желтый фрукт с кислым вкусом и применяется только в пищу.

**Цель исследования:** Познакомиться с ролью лимона в жизни человека, выделить его необычные свойства.

**Задачи:**

1. Узнать, где находится родина лимона;
2. Познакомиться со строением лимона.
3. Познакомиться с широтой применения лимонов;
4. Провести серию опытов по изучению свойств лимона и сделать выводы.

## 2. Обзор литературы

### 2.1 История



Было это много лет тому назад. Однажды любимый слуга одного из кавказских царей Хосрова за какую-то провинность попал в немилость. Разъяренный повелитель велел немедленно посадить своего слугу в тюрьму и при этом приказал стражникам кормить

заключенного только одним видом пищи. На вопрос, каким видом пищи, владыка, смирившись, отвечал: «Пусть выберет сам». Разумеется, заключенному ничего не оставалось делать, как выполнить царскую волю. И он ее выполнил. Попросил давать ему только... лимоны. И пояснил недоуменным стражникам, готовым услышать любой ответ, но только не этот: «Аромат лимона будет веселить мне мысли, кожура плодов и зерна будут полезны для моего сердца, в мякоти же лимона я найду себе пищу, а соком буду утолять жажду».

Сейчас трудно сказать, так ли это было на самом деле. Но несомненно одно: в этой старинной легенде точно отражено то значение, которое имели эти плоды для наших предков.

Уже 3000 лет тому назад люди знали о лимоне и употребляли его не только в пищу, но и для лечебных целей.

Название «**лимон**» произошло от малайского слова «**лемо**». В Индии этот плод называется «**ниму**», а в Китае «**лимунг**», что означает полезный для матерей.

Как утверждают ботаники, родиной лимона является Индия, где он растет в диком состоянии в горных местностях, у подножия Гималаев, откуда потом попал в страны Юго-Восточной Азии и значительно позднее — в Европу.

В России по-настоящему с лимоном познакомились лишь во второй половине XVII в., когда его деревья впервые завезли из Голландии в Москву и посадили в кремлевских «ранжерейных палатах». В начале XVIII в. в помещичьих усадьбах быстро распространилась «мода» на выращивание лимона с целью получения плодов.

Кстати, у нас в стране эта традиция поддерживается и сейчас. Так, например, в г. Павлово Нижегородской области многие имеют дома по 4 — 5 небольших деревьев лимона. Отсюда и произошел известный комнатный сорт лимонов — Павловский

## **2.2 Разновидность лимонов**

Лимон — название объединяющее растение и его плоды, принадлежащее к роду цитрусовых. Это небольшое дерево (3-6 м в высоту) или кустарник с колючими ветвями и белыми с фиолетовым краем цветами — древний гибрид, произрастающий в Индии и Индокитае, который является природной смесью памелы и цитрона, ставший на протяжении веков самостоятельным видом.

Для потребителей лимоны выглядят одинаково, но на самом деле существует много видов этого цитруса, среди них:

- кислые или настоящие лимоны, которые могут содержать косточки или вообще быть без них;
- сладкие лимоны – с сочной сладкой мякотью, особенно распространенные в восточных странах;
- грубые лимоны -имеют толстую кожуру более 6 мм и большое количество семян. Этот сорт лимона используется в основном для производства цукатов.





### 2.3 Строение лимона



Лимон небольшое вечнозелёное плодовое дерево высотой до 5—8 м, с раскидистой или пирамидальной кроной. Встречаются деревья в возрасте 45 лет.

Кора сероватая, слегка трещиноватая на многолетних ветвях и зелёная или красновато-фиолетовая, гладкая на однолетних побегах, обычно с колючками, реже без них.

Листья с запахом лимона, кожистые, зелёные, длиной 10—15 см, шириной 5—8 см, глянцевые, лоснящиеся с верхней стороны и светло-зелёные и матовые с нижней, цельно крайние, с жилкованием, при рассматривании на свету точечные (от просвечивающихместилищ эфирного масла), широкоовальные или продолговато-яйцевидные, с обоих концов заострённые, на коротких (от 1 до 1,8 см), бескрылых или крылатых (на ростовых побегах) черешках, с заметным сочленением при основании листовой пластинки, опадающие обычно раз в 3 года.

Цветки пазушные, одиночные или парные, некрупные (2—3 см) с неяснозубчатой чашечкой и пятичленным венчиком. Лепестки чисто белые или слегка кремовые, снаружи розоватые или пурпурные, сильно отогнутые, голые, с тонким нежным ароматом.

Плод длиной 6—9 см, диаметром 4—6 см, яйцевидный или овальный гесперидий, к обоим концам суженный, с соском на верхушке, светло-жёлтый, с трудно отделяющейся бугорчатой или ямчатой коркой, содержащей множество желёзок с эфирным маслом. Внутренняя часть плода с восемью — десятью губчатыми гнёздами и разросшимися в виде мешковидных волосков клетками эндокарпа, заполняющими гнёзда. Волоски, наполненные соком, и составляют мякоть плода. Мякоть

зеленовато-жёлтая, кислая. Семена с одиночным зародышем, яйцевидные, жёлто-зелёные или белые, в разрезе зеленоватые.

Цветёт весной. Плоды созревают осенью.

## 2.4 Применение

**Лимон** – прекрасный фрукт, известный каждому с детства, как главное лекарство от простуды. За кислый вкус его любят кулинары, а благодаря щедрому витаминным составу – продукт широко используется в медицине и косметологии. Полезные свойства лимона досконально изучены и применяются во многих сферах.

### Кулинария

- **Приправа из лимонной цедры.** Цедра, потертая на мелкой терке, – прекрасное пикантное дополнение для множества блюд. Хранить такую приправу стоит в морозилке.
- **Лимонный перец.** Это пряная смесь из черного перца, соли, чеснока, лука, куркумы и цедры лимона. Она используется для приготовления различных блюд, особенно хороша к рыбе и мясу, жаренным на гриле. Приготовить лимонный перец можно в домашних условиях.



- **Цукаты.** Приготовить это любимое с детства лакомство проще, чем кажется. Нужно сварить предварительно вымоченные лимонные корки в сахарном сиропе, а затем высушить их.

- **Лимонный сахар.** Многие любят чай с лимоном. Для них есть новый рецепт: цедру лимона натереть на терке, положить в пластиковый контейнер и засыпать сахарным песком. Лимонный сахар используется также для приготовления различных коктейлей.



- **«Освежитель» для фруктов.** Нарезанные бананы и яблоки быстро чернеют, чтобы избежать этого и надолго сохранить «праздничный» вид этих фруктов, сбрызните их лимонным соком.

- **Лимонно-оливковое масло.** Если хотите придать обычному оливковому маслу приятный легкий аромат лимона, воспользуйтесь следующим **советом**. Порежьте цедру лимона и поместите ее в банку с маслом. Дайте настояться в течение 2 недель (время от времени банку нужно встряхивать). После этого процедите масло через ситечко, перелейте в бутылку и используйте для приготовления блюд.



- **Лимонный лед.** Спиральки лимонной цедры или целые дольки лимона могут стать оригинальным

украшением и вкусным дополнением для различных напитков, если заморозить их с водой в формочках для льда.

- **«Консервант»** для тростникового сахара. Если в коробочку с коричневым сахаром положить немного цедры лимона, он не отсыреет.

- **Лимонный крем.** Отлично подойдет для пропитки бисквитов, а также к мороженому и другим десертам.

## **Быт**

- **Чистящее средство.** Из лимонов получается прекрасное чистящее и дезинфицирующее средство. Для его приготовления понадобятся цедра лимонов и уксус. Лимонные корки нужно положить в банку, залить уксусом, закрыть крышкой и оставить на 2 недели. Через 14 дней процедить получившуюся настойку, разбавить водой (50 на 50) и можно приступать к уборке.

- **Средство от насекомых.** Муравьи не переносят запаха цитрусовых, поэтому, чтобы избавиться от них, полейте лимонным соком плинтусы, подоконники и другие места, где они прячутся. Также лимон эффективен против тараканов и блох.



- **Отбеливатель.** Лимон обладает природными отбеливающими свойствами. Чтобы придать белым хлопчатобумажным вещам более свежий вид и избавиться от некоторых видов пятен (например, ржавчины), добавьте в машину перед стиркой немного лимонной кислоты.

- **Освежитель для холодильника.** Лимонная цедра впитывает в себя неприятные запахи, а взамен «дарит» приятный цитрусовый аромат.



- **Уничтожитель накипи.** Со временем на металлических чайниках, а также нагревательных элементах пластиковых, образуется накипь. Впрочем, от нее очень легко избавиться. Для этого нужно прокипятить чайник с лимонной кислотой. После чего его следует хорошенько промыть и вновь вскипятить.

- **Чистка микроволновки.** Многим хозяйкам уже знаком этот лайфхак: берем миску, предназначенную для готовки в СВЧ, наполняем ее наполовину



водой, добавляем несколько капель лимонного сока и отправляем в микроволновку на 3-5 минут на максимальную мощность. Вода выкипает, на стенках печки образуется конденсат, который затем нужно вытереть полотенцем. Вместе с ним исчезнет и грязь.

- «**Дрова**». Сухая цедра лимона отлично горит. Ее можно использовать вместо бумаги для растопки камина или розжига костра.

- **Уничтожитель неприятного запаха с разделочной доски.** Лук, рыба, чеснок – запахи от этих и других продуктов очень едкие и надолго «впитываются» в разделочную доску, особенно, если она деревянная. Избавиться от неприятных запахов можно, натерев доску половинкой лимона.



- **Саше.** Это ароматизированная подушечка, предназначенная для дезодорации белья и отпугивания моли. Возьмите хлопчатобумажный мешочек и наполните его высушенной лимонной цедрой, гвоздикой, можжевельником, кардамоном и другими пряностями, и травами на свой вкус. Приятный аромат вашим вещам обеспечен.

- **Чистка ножей.** Ножи, которыми долгое время не пользуешься, покрываются налетом. Чтобы избавиться от него, посыпьте лезвие морской солью, а затем потрите лимонной цедрой. Ножи будут как новенькие.

### **Красота и здоровье**

- **Лимонный скраб.** Лимоны богаты альфа- и бета-гидроксильными кислотами, которые прекрасно удаляют ороговевшие клетки кожи, кроме того, лимоны помогают бороться с акне, пигментацией и другими проблемами на коже. Скрабы, приготовленные на основе лимонов, – отличное освежающее и очищающее средство. В сети множество рецептов – вы можете выбрать тот, который подойдет вашему типу кожи.





- **Чистка и отбеливание ногтей.** Мастера маникюра рекомендуют вот такой простой рецепт для ухода за ногтями: в небольшую чашку с теплой водой выжать сок половины лимона и погрузить туда кончики пальцев на 3-5 минут. После ванночки натереть ногтевые пластины лимонной цедрой.

- **Средство от тошноты.** Если вы почувствовали себя плохо и подступает тошнота, подержите во рту дольку лимона – недомогание отступит.

- **Сухая кожа локтей.** Этим средством для борьбы с сухой и потемневшей кожей на локтях пользовались еще наши бабушки: нужно смазать локти кремом и потереть лимонным соком, а затем, через 10-15 минут, промыть водой. После чего вновь смазать кремом.

- **Осветление пигментных пятен.** Как уже было сказано, лимон – природный осветлитель и издревле применяется для борьбы с пигментными пятнами и веснушками. Для этого лимонный сок нужно нанести на проблемные зоны, оставить на 10-15 минут, а затем смыть теплой водой.

- **Лимонный тоник.** Лимон – прекрасное тонизирующее средство. Тоник, приготовленный на его основе, очистит, продезинфицирует и освежит кожу. Как правило, лимонный тоник делают из минеральной воды и меда.

- **Свежее дыхание.** Лимонный сок, разведенный в воде, можно использовать для дезинфекции полости рта и избавления от неприятного запаха – лимонная кислота убивает бактерии. Правда, после этого нужно еще прополоскать рот водой, чтобы остатки лимонной кислоты не разъедали эмаль.



- **Аромаванна.** Если добавить в воду, помимо пены, несколько капель эфирного лимонного масла, то простая гигиеническая процедура превратится в терапевтическую. Такие ванны отлично расслабляют, а также помогают в борьбе с целлюлитом и лишним весом.

- **Средство от перхоти.** Тоже «бабушкин» рецепт: натирать корни волос дольками лимона 1-2 раза в неделю, затем мыть голову обычным образом. Предупреждение: лимон сушит, поэтому данный метод не подойдет людям с сухой и чувствительной кожей головы.

**- Ингаляция при простуде.** Лимонное эфирное масло обладает множеством целебных свойств (об этом можно написать отдельную статью), одно из применений – ингаляции во время простудных заболеваний. Разведите масло в соотношении 2-3 капли на стакан воды и подышите над раствором в течение 5-7 минут.



### 3. Методики исследований

#### Материал и оборудование:

- Лимоны
- яблоко
- сода
- вода
- молоко
- яйцо
- воздушные шары
- чай
- йод
- ватные диски
- ватные палочки
- офисная бумага
- стеклянная бутылка 0.5 л
- корковая пробка
- пластиковая посуда (стаканы, блюда, ложечки)
- утюг



**Время проведения исследования:** март 2023 года

**Место проведения исследования:** МДОУ «ДС Стрежевой» СП «Семицветик», старшая группа «Колокольчик»

**Объект исследования:** лимон.

**Предмет исследования:** свойства лимона.

#### Методы исследования:

- поисковая работа (из различных источников информации);
- наблюдение;
- экспериментирование;

#### 3.1 Метод исследования №1

Наше исследование началось с похода в магазин и приобретения лимонов



### Метод исследования №2

- поиск и сбор информации о лимоне в книгах, энциклопедиях, интернет ресурсах.



### Метод исследования №3

Знакомимся со свойствами лимона, исследуем на ощупь, вкус, запах, выжимаем сок, проверяем тонет или плавает в воде.

Таблица №1

<i>Свойства</i>	<i>Обозначение</i>	<i>Свойства лимона</i>
<i>Цвет</i>		<i>Жёлтый</i>
<i>Форма</i>		<i>Овальная, круглая</i>



<i>Вкус</i>		<i>Кислый</i>
<i>Запах</i>		<i>Есть (свежий, цитрусовый, горьковато-сладкий)</i>
<i>Осязание</i>		<i>Твёрдый, шероховатый</i>
<i>Плавает\тонет в воде с коркой</i>		<i>Плавает на поверхности</i>
<i>Плавает\тонет в воде без корки</i>		<i>Тонет</i>

**Вывод:** в результате исследований мы узнали, что лимоны бывают разной величины, овальной формы, цвет у лимона жёлтый. На ощупь, мы отметили что корка у лимонов бывает тонкая и толстая, гладкая и бугристая. Вкус у лимона кислый. Аромат свежий, цитрусовый, горьковато-сладкий. Внутри лимон состоит из мякоти и косточек, но косточки есть не у всех лимонов. Лимон не тонет в корке, а без неё тонет.

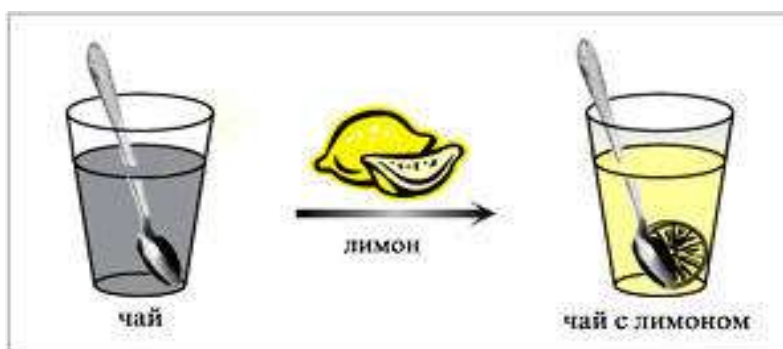




#### Метод исследования №4

##### Эксперимент №1 «Чай с лимоном»

Для эксперимента нам понадобился уже заваренный чай и дольки лимона. После того, как дольки лимона оказались в чае, он стал менять свой цвет.



**Вывод:** Если в чай добавить дольку лимона или выжать сок, то чай становится светлее. Лимон обесцвечивает чай!

##### Эксперимент №2 «Лимон- защитник»

Для эксперимента нам понадобится 2 половинки яблока и половинка лимона. Один половину яблока сбрызгиваем лимонным соком или просто натираем долькой лимона и оставляем на 3 часа.



**Вывод:** Часть яблока, которая была обработана лимонным соком осталась прежнего цвета, а часть, которую не обрабатывали, потемнела. Лимонный сок сохраняет свежесть фруктов!

### Эксперимент №3 «Секретное послание»

Для эксперимента нам понадобится лимонный сок, ватная палочка, лист бумаги, утюг.







Обмакиваем ватную палочку в лимонный сок и пишем или рисуем на листе послание. После того, как лист высохнет, мы его поутюжим. На бумаге проявятся ранее написанные символы.

**Вывод:** Лимонный сок при нагревании темнеет!

#### Эксперимент №4 «Лимон-пятновыводитель»

Нам понадобится для этого эксперимента лимон, ватный диск и йод.

Возьмём ватный диск и капнем на него йодом. После этого на это место нанесем сок лимона. Пятно посветлело и практически исчезло.



**Вывод:** Лимон может помогать выводить пятна с одежды.

#### Эксперимент №5 «Лимон надувает воздушный шар»

Для проведения опыта вам понадобятся: 1 ч.л. пищевой соды, сок лимона, 3 ст.л. уксуса, воздушный шарик, изолента, стакан и бутылка, воронка.

Наливаем воду в бутылку и растворяем в ней чайную ложку пищевой соды. В отдельной посуде смешиваем сок лимона и 3 столовых ложки уксуса и выливаем в бутылку через воронку. Быстро надеваем шарик на горлышко бутылки и плотно закрепляем его изолентой.



1





**Вывод:** Пищевая сода и сок лимона, смешанный с уксусом, выделяют углекислый газ и создают давление, которое надувает шарик.

### Эксперимент №6 «Лимон запускает ракету»



Для проведения опыта вам понадобятся: стеклянная колба, пробка в виде ракеты, сок одного лимона, 2 ч.л. пищевой соды, кусочек туалетной бумаги.

Примеряем пробку на бутылку так, чтобы пробка входила в горлышко бутылки без усилий. Наливаем и смешиваем в бутылке воду и лимонный сок.

Заворачиваем пищевую соду в кусочек туалетной бумаги так, чтобы можно было просунуть в горлышко бутылки и обматываем нитками. Опускаем пакетик с содой в бутылку и затыкаем её пробкой-ракетой, но не слишком плотно. Ставим бутылку на плоскость и отходим на безопасное расстояние. Наша ракета взлетает!





**Вывод:** Пищевая сода и сок лимона, выделяют углекислый газ и создают давление, которое выталкивает пробку вверх.

### Эксперимент № 7 «Лимон-разрушитель»

Для эксперимента понадобится: яйцо и лимонный сок. Погружаем яйцо в лимонный сок, оставляем на сутки и наблюдаем. В результате, образовалась пена, и даже было слышно шипение. На следующий день скорлупа у яйца разрушилась, стала мягкой.



**Вывод:** лимонный сок способен растворять другие вещества, в том числе, кальций.

### Эксперимент № 8 «Лимон и молоко»

Для эксперимента понадобится: молоко и лимонный сок. Осторожно вливаем лимонный сок в молоко и размешаем деревянной палочкой.

При смешивании молока и лимона, молоко свернулось (сквасилось). В итоге образовалась сыворотка и белые хлопья, похожие на творог.



**Вывод:** Если в молоко добавить сок лимона получается другой кисломолочный продукт.

#### 4. Заключение

В заключении хотелось бы сказать, что, изучая историю лимона, мы узнали, что его родиной является Индия.

Лимон на самом деле это древний гибрид, который является природной смесью помело и цитрона.

На самом деле существует много видов лимона. Применение этого фрукта очень разнообразно и велико.

В 2005 году в городе Павлово-на-Оке был установлен Памятник лимону.

Мы провели ряд интересных опытов и узнали о необычных свойствах лимона и доказали, что лимон на самом деле удивительное растение, которое можно применять не только в пищу.

Таким образом мы можем смело сказать, что наша **гипотеза не подтвердилась!**

### **Используемая литература:**

1. «Занимательные, безопасные и простые химические опыты» Шкурко Д.И.
2. Энциклопедия «Я познаю мир», М. А. Торопова
3. Блэйз А. - Энциклопедия полезных комнатных растений. М.: Олма-Пресс, 2000 год.
4. Забавные химические опыты//Журнал «Мастерилка»(11.05.2010) Издат. «Карапуз».
5. «Лимоноград» В. Дадыкин// «Наука и жизнь» №12, 2004 год.
6. «Сказочный справочник здоровья» Л. Скребцова, М. Скребцова, А. Лопатина, изд. «Амрита-Русь», 2004 год.
7. Энциклопедия «Я познаю мир» Багрова Л.А.М.: АСТ, 2002 год.
8. «Дневник занимательных экспериментов для детей 6-7 лет» О.А. Воронкевич.

### **Интернет-источники:**

1. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
2. <http://www.limon-home.ru>
3. <http://www.limon-room.narod.ru/>

## Приложение

### Памятник Павловскому лимону в Павлово-на-Оке.





## Загадки про лимон



**Ж**елтобрюхий, ароматный,  
Кислый он не вероятно,  
В чай для вкуса добавляют,  
Подскажи, как называют?

Ответ: Лимон  
Автор: Леонов В.А.

\*\*\*

**К**ожура его толста,  
Кислый вкус присущ всегда,  
Словно Солнышко на ветке,  
Он висит в своей жилетке!

Ответ: Лимон  
Автор: Леонов В.А.

\*\*\*

**Х**оть, когда он и поспеет,  
Очень сильно пожалеет,  
Просто так не поедают,  
Кислотой он огорчает!

Ответ: Лимон  
Автор: Леонов В.А.

\*\*\*

**К** чаю в дольках подают,  
Они на дереве растут,  
Жёлтой корочкой покрыты,  
В мякоть зёрнышки залиты!

Ответ: Лимон  
Автор: Леонов В.А.

\*\*\*

**Ф**орма продолговатая,  
Корка желтоватая,  
Запахом манит,  
Сладостью не балуют!

Ответ: Лимон  
Автор: Леонов В.А.

\*\*\*

**В**кус, как уксус кисловат,  
Есть его не каждый рад,  
На деревьях созревает,  
Как его все величают?

Ответ: Лимон  
Автор: Леонов В.А.

\*\*\*

**Е**сли горло заболело,  
Доставай его ты смело,  
С мёдом, чаем запивай,  
И болеть переставай!

Ответ: Лимон  
Автор: Леонов В.А.

\*\*\*

**Ц**вета Солнца кожура,  
Ароматна и нежна,  
Мякоть золотистая,  
Кислотой пропитана!

Ответ: Лимон  
Автор: Леонов В.А.

\*\*\*

**Ж**ёлтые, зелёные,  
На дереве висят,  
Запах приятный,  
Вкус кисловат!

Ответ: Лимон  
Автор: Леонов В.А.

\*\*\*

**К**ислый вкус его конёк,  
Корка ароматна,  
На деревьях он растёт,  
Только раз в году цветёт!

Ответ: Лимон  
Автор: *Леонов В.А.*

### Стихи о лимоне

Лимончик желтые бока  
На солнышке согрел,  
Он теплый и живой в руках  
И очень-очень спел!  
Его нарежем мы сейчас,  
Добавим сахарок —  
И будет лакомство для нас  
На целый вечерок!

\*\*\*\*\*

Лимон как воздух нужен  
Тем, кто слегка простужен.  
Кому не нравится лимон,  
Тот на простуду обречён.  
А кто его полюбит —  
Болезнь уже не будет  
(*Меркушова Н.*)

\*\*\*\*\*

Лимон привлекательной  
Жёлтой расцветки,  
На дереве жил  
Зацепившись за ветки.  
Как пахли приятно  
Лимонные щёки!  
Под шкуркой бродили  
Лимонные соки.  
Но странно,  
Никто не хотел  
С ним водиться,  
Не ела его  
Ни букашка,  
Ни птица.  
Висел он под солнцем  
Кислея, скучая.  
Но вскоре увиделся  
С Чашечкой Чая.  
(*Кулиш И.*)

\*\*\*\*\*

Была зима за окнами,

На улице мороз,  
У нас на подоконнике  
Лимон зелёный рос.  
Мы следили за лимоном,  
Каждый листик берегли,  
С каждым листиком зелёным  
Мы возились как могли.  
Каждый листик молодой  
Обмывали мы водой.  
Наконец-то через год  
Появился первый плод.  
К нам пришли недавно в гости  
Два танкиста, два бойца.  
Подарили мы танкистам  
Все лимоны с деревца.  
(*Агния Барто*)

\*\*\*\*\*

С желтой кожицей лимон  
Витаминов полон он.  
В чай добавь его скорей —  
Станешь выглядеть бодрей.

\*\*\*\*\*

Что за "ЛИ"?  
Что за "МОН"?  
В звуках нету смысла,  
Но едва шепнут "ЛИМОН",  
Сразу станет кисло.  
(*Сапгир Г.*)

\*\*\*\*\*

Желтый, солнечный лимон  
Он полезен с чаем,  
А без чая кислый он -  
Мы про это знаем.  
(*Финк И.*)

\*\*\*\*\*

Какой лимончик яркий,  
Наверно очень сладкий,  
Попробую кусочек,  
Ой, кисленький очень-очень.

\*\*\*\*\*

С порами желтый лимон,

Спорим мы, жесткий ли он.  
С Толькой мы взяли по дольке,  
Дольки кислы были только.  
(Громова Л.)

\*\*\*\*\*

Цвет лимонный толстокож,  
Его тонко режет нож.  
Любят с ним чайку попить,  
Но сахар надо положить,  
Потому что кислый он.  
А зовут его... ЛИМОН

\*\*\*\*\*

Этот желтый фрукт лимон  
Ты на вкус его попробуй.  
До чего же кислый он,  
Больше ты его не трогай.  
(Сидорова Г.)

\*\*\*\*\*

Лимончик желтые бока  
На солнышке согрел,  
Он теплый и живой в руках  
И очень-очень спел!  
Его нарежем мы сейчас,  
Добавим сахарок —  
И будет лакомство для нас  
На целый вечерок!

\*\*\*\*\*

Хоть лимон и кислый очень,  
Он полезен, между прочим.  
Положи-ка ломтик в чай  
И конфетку запивай!  
(Якухина О.)

\*\*\*\*\*

Со мною вряд ли кто поспорит,  
Что кислым считается он,  
Но, каждый мне скажет — так  
вкусен,  
Полезен, душистый лимон.  
(Ирис Ревю)

\*\*\*\*\*

Этот фрукт мы разрезаем,  
Только дольку в чай кидаем,  
Желтый плавает кружок,  
Ароматный наш дружок.  
Вкусный чай мы выпиваем,  
А потом кружок съедаем.  
Кислый фрукт, однако он,  
Называется лимон.  
(Таравкова Г.)

\*\*\*\*\*

Вы, ребята, не болейте,  
Чаще чай с лимоном пейте.  
Ведь лимон на вкус приятный,  
Хоть немного кисловатый.  
В нем полезных много свойств,  
С ним не будет беспокойств.  
Если хочешь ты играть,  
Давай здоровье защищать!

\*\*\*\*\*

Может, кто-то объяснит,  
Почему лимон кислит?  
Среди света и тепла  
Молодость его прошла.  
Знать не знал он про мороз,  
Аромат вдыхая роз.  
Как он, кто же мне ответит,  
Стал кислее всех на свете?  
Пью зимой с лимоном чай:  
«Что ты кислый? Отвечай!»  
(Слуцкая Л.)

\*\*\*\*\*

Этот фрукт всегда полезный.  
Как лечебный он известный.  
Можно к чаю срезать дольку,  
Сахарком приправить только.  
Кисло! Сводит скулы он!  
Называется лимон!  
(Мельников С.)

\*\*\*\*\*

Лимон Лимонович, скажите нам,

В каких краях росли вы и  
взрослели  
И как попасть к тем дивным  
берегам  
И там увидеть все на самом деле!  
Ведь по рассказам не вообразить,  
Тем более если рассказы – вкратце;  
Лимон Лимонович, вы может быть  
Подскажете, как в земли те  
добратся?

\*\*\*\*\*

На ярко-синем блюдечке  
Лимон-толстяк лежал  
И золотистым лучикам  
Бочок свой подставлял.  
Тут солнышко исчезло,  
Укрылось невзначай.  
Синьор решил согреться  
И смело прыгнул в чай!  
(Анциферова Т.)

\*\*\*\*\*

Цитрус, но не мандарин,  
Не грейпфрут, не апельсин,  
С чаем сладким дружит он,  
Желтый, кислый фрукт лимон  
(Димина О).

\*\*\*\*\*

Этот фрукт, ну очень кислый,  
Глаз прищурив, зубки стиснув,  
Проглотить хотим скорее,  
Но зато с ним чай вкуснее.  
Ну а если заболели,  
То проверим мы на деле,  
Слопав дольку непременно,  
Мы поправимся мгновенно.  
Витаминка в нем живет,  
Буквой "Ц" себя зовет.  
Как зовут же этот фрукт?  
Отгадай - ка, милый друг.  
Без сомненья назовем,  
Это желтенький лимон.  
(Осипова Е.)

\*\*\*\*\*

Когда бы создан был закон,  
Чтоб главный фрукт воссел на  
трон,  
Царём фруктовым стал бы он -  
Пузатый жёлтый принц лимон.  
(Карелин О.)

## 10 интересных фактов о лимоне

---

1. А ты знаешь, откуда и кто привез лимон? Этот кислый фрукт родом из Индии попал к нам благодаря войнам Александра Македонского. Изначально лимон назывался индийское яблоко.
2. Лимон предохраняет организм от цинги. Британское Адмиралтейство даже наградило Дж. Кука золотой медалью Королевского общества за спасение жизней и здоровья моряков.
3. С помощью лимона можно даже сорвать концерт. Так концерт духового оркестра сорвали дети, которые сидели в первых рядах. От обильного слюноотделения музыканты не смогли играть на инструментах.
4. Есть некая традиция, после чаепития съедать лимон. А пошла она от Д.Шостаковича, которого пригласила на чаепитие Елизавета II. По этикету было не принято съедать лимон, но композитор, не зная этого, съел лимон. Королева не растерялась и тоже достала лимон со дна чашки и съела его.

5. Как известно, ветвь оливы является символом мира, лавр – символом славы, а терн – символом суровости и наказания. Лимон по наводке О.Ю. Шмидта стал символом дружбы 126 стран.
6. Иностранные журналисты присуждают звание лимона самым необщительным спортсменам. Французы назвали лимоном Евгения Кафельникова из-за его сдержанности, холодности и закрытости.
7. На званых вечерах или вообще не подают чернику, или подают ее с ломтиками лимона: черника окрашивает губы, а лимон снимает эту окраску.
8. В испанском фольклоре лимон – это символ горькой, обманутой любви. Сладкую любовь символизирует апельсин.
9. Все знают, что библейский запретный плод – это яблоко. Однако в разное время и в разных странах рассказывали и об инжире, апельсине, гранате, груше, айве и лимоне.
10. В XVII веке лимон был практически недоступен простому человеку. Богатые же выписывали лимоны из Голландии. Их им доставляли в соленом виде. Интересно, как они его потом ели?

## СКАЗКА ЦИТРУСОВОЕ КОРОЛЕВСТВО

Л. Скребцова

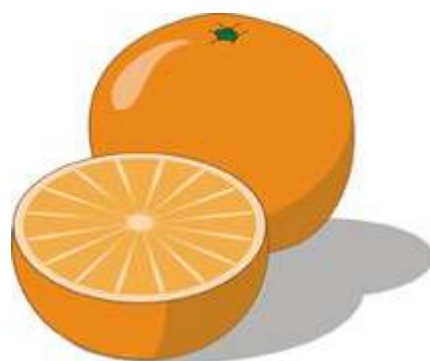


В старину было на земле великое цитрусовое королевство, и правил им мудрый король — Цитрус Великий. Была у него дочь — красавица и умница. Цитрусовое королевство было поделено на три больших графства: Лимонию, Апельсинию и Мандаринию. Молодые графские сыновья славились по всему

королевству как прекрасные охотники и танцоры. Но когда они посватались к принцессе, она отказала всем троим. «— Красивы, да головы у них пусты: одна охота на уме да развлечения», — сказала она родителям.

Самым богатым графством цитрусового королевства была Лимония. На огромных лимонных плантациях трудились тысячи крестьян. Старый граф очень гордился своими лимонными деревьями, которые зеленели, цвели и плодоносили круглый год. На этих удивительных деревьях можно было одновременно увидеть и бутоны, и цветки, и плоды. Воздух графства так пропитался лимонным запахом, что даже вода и земля в нем пахли лимонами. Погруженный в заботы о своих лимонных плантациях, старый граф почти не занимался воспитанием сына.

В Апельсинии — втором по величине графстве цитрусового королевства, воздух был пропитан дивным апельсиновым ароматом. Невесты из Апельсинии делали к свадьбе из душистых апельсиновых цветков белые венки — символы чистоты и невинности, а возле дома молодоженов обязательно сажали апельсиновое дерево. В этом графстве апельсины





были основным продуктом питания. Апельсиновую цедру добавляли в хлеб, творог, молоко и даже сметану. Самым изысканным деликатесом в Апельсинии считалось варенье из апельсиновых корок. В приготовлении этого лакомства соревновались лучшие повара графства. Жители графства, подобно жителям соседней Лимонии, никогда ничем не болели: горькие, сладкие и кисло-сладкие плоды прогнали из Апельсинии все вирусы. Однако граф Апельсинии также, увы, не смог привить своему наследнику любовь к апельсиновому делу.

Однажды на приеме во дворце цитрусового короля граф Лимонии пренебрежительно отозвался об апельсинах. Граф Апельсинии стал оранжевым как апельсин и, в свою очередь, недоброжелательно отозвался о лимонах. С тех пор графы больше друг с другом не разговаривали и издали указы, запрещающие своим жителям употреблять в пищу любые другие цитрусы, кроме лимонов — в Лимонии и апельсинов — в Апельсинии. Самым маленьким графством в цитрусовом королевстве была Мандариния. Мандарины там росли повсюду: в садах, на улицах и даже на крышах домов. Их оранжевые фонарики дарили жителям Мандаринии праздничное настроение. Граф Мандаринии, хотя и гордился своими мандаринами, не считал их лучшими на земле цитрусовыми плодами. В его графстве, помимо мандаринов, выращивали и лимоны, и апельсины, и даже другие фрукты. Поэтому людям жилось в Мандаринии свободнее, чем в соседних графствах, и отличались они приветливым нравом. Все жители Мандаринии обожали своего доброго графа, и он этим очень гордился. Однако и у него не хватало времени на своего сына.