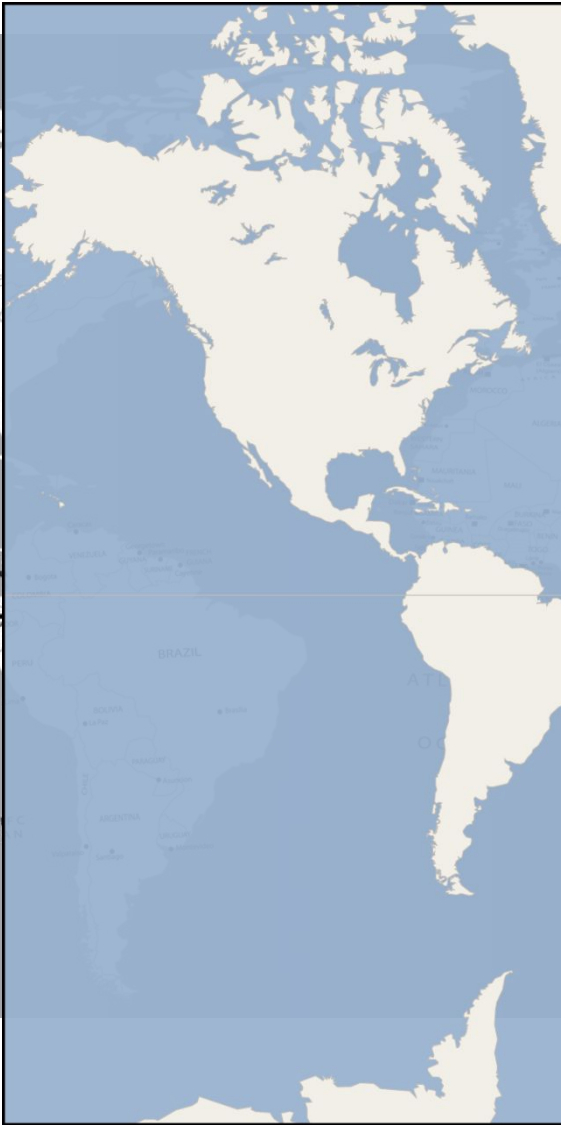


АРЕАЛ

1. Австралия
2. Юго-Восточная Азия
3. Северная Африка
4. Южная Америка
5. США, особенно в Калифорнии
6. Западная Европа
7. Закавказье
8. Кавказ
9. Украина
10. Крым
11. Краснодарский край





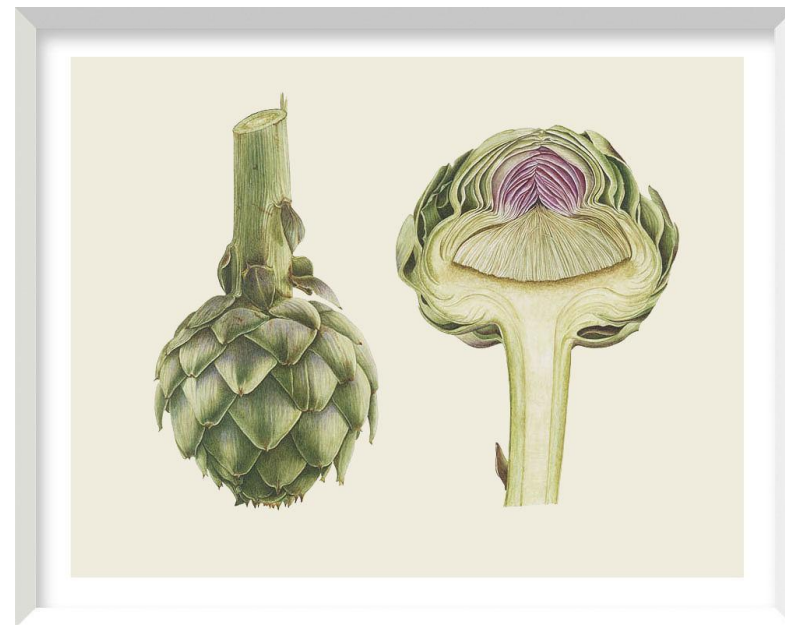
Согласно эгейской легенде Однажды Зевс гостил у своего брата и увидел Цинару, гуляющую по острову. Зевс был настолько покорилен красотой девушки, что предложил ей стать богиней и жить рядом с ним на Олимпе. Цинара не смогла отказать громовержцу. Но вскоре богиня затосковала по матери и в тайне от Зевса навестила родных в мире смертных. Зевс разгневался на нее и наказал за обман. Он толкнул ее на землю, Цинара упала и превратилась в растение, которое люди зовут сегодня артишоком.





В Россию артишоки привёз царь Пётр I. Говорят, он даже отказывался садиться обедать без артишока. По его приказу артишоки выращивались в Летнем саду Санкт-Петербурга.

Корень у него стержневой, уходящий глубоко в почву. Над поверхностью земли 1,5-2 м





Жизненный цикл

- в первый год артишок образует крупную розетку прикорневых листьев. Цветоносные стебли маловетвящиеся, до 150—200 см высоты, образуются в первый или на второй год жизни.
- Появление генеративных побегов, цветение и созревание семян наблюдаются лишь со второго года жизни. На верхушках стеблей формируются соцветия (от 3 до 15). Всхожесть их сохраняется от 4 до 6 лет

Условия выращивания? Уход? Возделывание?

Агротехника

Внесение подкормки.

удобрения для рассады является обязательным этапом выращивания здоровых саженцев. Питательным раствором опрыскивается вся надземная часть растения.



ивать арти
бобовые. F



е культивировались
с органическими

Размножение

Размножается артишок половым и вегетативным способами. Потомство, получаемое из семян, является более здоровым, чем от **корневых отпрысков**, но в последнем случае растения получаются более выровненными, с соцветиями лучшего качества.





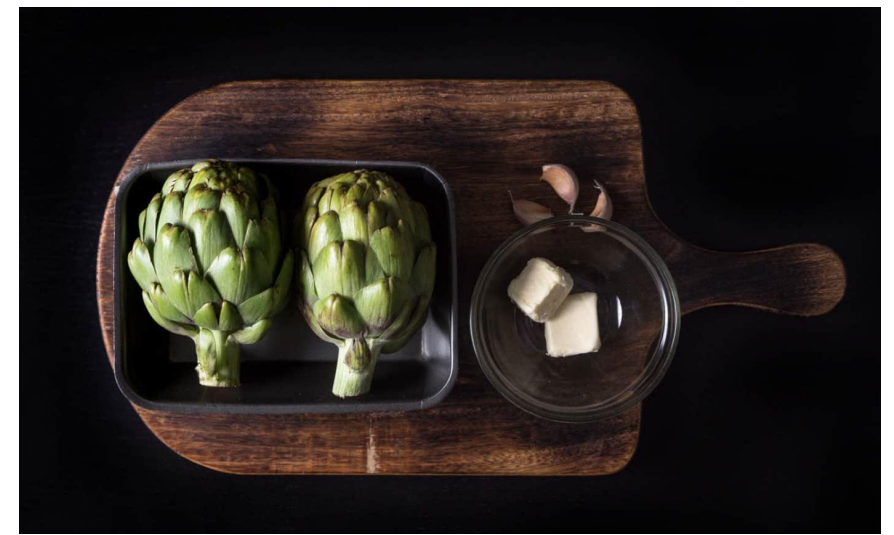
Вредители

- Чаще всего кусты поражает **гниль** лепестков, которая является следствием излишнего переувлажнения.
- Полакомиться нежной зеленью экзотического растения любят
 - **слизни,**
 - **тля.**



Для борьбы с ними обрабатывают сп [против вредителей](#)





Применение (Использование) Применяется в кулинарии

Овощ используется в качестве ингредиента различных блюд в кухнях многих стран мира



По вкусу они схожи с незрелыми грецкими орехами и хорошо сочетаются с различными блюдами из риса, например, с итальянским ризотто



Во Вьетнаме производят чай из артишока. Его выпускают как в виде сыпучего сбора, состоящего из измельченных частей растения (корней, стеблей, листьев). Он обладает приятным насыщенным вкусом и может даже использоваться как замена кофе.



Применение в медицине.

Какие части используются?

В лекарственных целях заготавливают и применяют не только

- соцветия,
- но и листья,
- а также корень.

Цветы используются в свежем виде.



Правила сбора (заготовки) сырья

- **Цветы** используются в свежем виде.
- **Сбор листьев** проводят во время цветения. Их сушат обычным способом, разложив тонким слоем в тени в хорошо проветриваемом помещении, периодически сырье перемешивают, чтобы оно высыхало равномерно. **Кусты** выкапывают, очищают от земли, моют, режут на кусочки и подвергают сушке. Сушить можно на открытом воздухе или в специальной сушильной камере.



Формы (способы) использования (применения, выпуска)





Использование изображения (символа, знака)

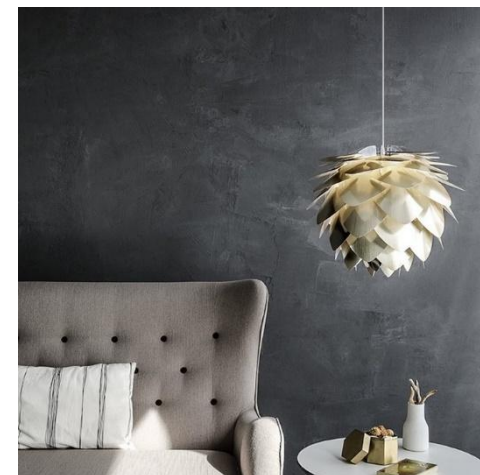
В городе Черда, расположенном в Италии, до такой степени чтут неординарное растение, что называют его своим символом, а еще в его честь установлен памятник.

В 1949 Мэрилин Монро был присвоен титул, она стала «Королевой артишоков». Дело в том, что в одном из американских городков именно такое почетное наименование дают первой красавице. И не просто так титул связан с артишоком: его нераспустившийся бутон многим напоминает королеву цветов — розу





Датский дизайнер Поуль Хеннингсен (1894–1967) спроектировал светильник Artichoke в 1958 году специально для копенгагенского ресторана Langelinie Pavillonen, где эти светильники висят по сей день.



факты

Одно из первых изображений артишока — на колоннах Карнакского храма в Египте. -

история

Римляне ели артишок, чтобы избавиться от запаха изо рта, а еще они подметили, что от употребления в пищу такого растения пот не пахнет так резко, как раньше. -

применение

В давние времена вытяжку из артишока пускали в ход, смазывая ею голову.

Считалось, что таким образом можно вернуть густую и красивую шевелюру.

Применение?

Польза артишока для печени и других внутренних органов обусловлена его богатейшим составом. В нем почти нет жира, зато много клетчатки, антиоксидантов, минералов и витаминов. -применение

Экстракт артишока пьют не только с лечебной целью — и для профилактики. Он укрепляет иммунитет, восстанавливает силы, предупреждает развитие патологий и заболеваний внутренних органов. - применение

Всего один бутон поставляет в организм 7 г клетчатки. Это 23-28% от суточной нормы потребления. - применение

белка в культуре сравнительно много — 4 г на 100 грамм. Для растительной пищи такой уровень — выше среднего. - применение

В растении сконцентрированы такие витамины, как А, Е, В1, В2, В6, В9, С. Еще они дополнены минералами: фтором, медью, цинком, йодом, железом. Такой комплекс объясняет полезные свойства артишока. - применение

один кустик может ежегодно обеспечивать вкусными соцветиями около 10 лет —

