

## *Цікаві факти про рослини*



Баобаб - це дерево, що росте в африканських саванах. Баобаб є одним з найбільш товстих дерев у світі - при середній висоті в 18-25 м окружність його стовбура становить близько 10 метрів. Найбільші екземпляри цих видів дерев досягають до 40-50 метрів в обхваті. За різними оцінками тривалість життя баобабів коливається від 1000 років до 5500 тисяч років. Настільки велика різниця пояснюється відсутністю річних кілець, за якими можна достовірно обчислити вік дерева. Всі частини баобаба в даний час дуже активно використовуються людиною. Через великі запаси води деревина баобаба зазвичай загниває, і стовбур стає порожнистим. Інколи там живуть люди. Відомий випадок, коли баобаб служив автобусною зупинкою, він вмщав до 30 чоловік.

В Індії росте дерево кеппел. Його плоди настільки запашні, що у людини яка їх покуштувала, піт набуває запаху фіалки. Цим активно користуються місцеві дон-Жуани.



Плоди кеппела розміром з яблуко, покриті товстою шкірою і мають солодку і соковиту м'якоть. За смаком вони нагадують манго і виноград. Ростуть на стовбурі дерева невеликими групами.

Ростуть на стовбурі дерева



На Аравійському півострові і в Південно-Західній Азії є рослина, яку називають «квіткою сміху». Її насіння розміром з горошину здатне викликати у людини безпричинний сміх на 30 хвилин, після чого людина спокійно і безтурботно засинає. Лікарі-стоматологи дають "зерна сміху" хворим з алергією на новокаїн.

Тюльпанове дерево (ліріодендрон тюльпановий) вражає не лише своєю назвою, а й розмірами. Його висота може сягати 30 метрів, а діаметр — 2 метрів. Дерево має дуже розкішну крону, розмір якої іноді буває до 27 метрів. Таку назву воно отримало за дуже своєрідну форму цвіту. Коли дерево цвіте, складається враження, що на ньому багато-багато тюльпанів. У Північній Америці цю рослину вважають найбільш медоносним деревом. Найбільше їх в Аргентині, Австралії, Південній Африці, здебільшого в парках. У нас тюльпанові дерева вирощують у ботанічних садах та Криму.



Цукеркове дерево цілком заслужило свою назву. На його гілках дійсно зростають своєрідні «цукерочки». Правда, це не плоди, а гілочки-плодоніжки – коричневого кольору, химерно зігнуті, ледве тонше олівця. Вони містять до 40% фруктози, дуже солодкі і за смаком нагадують родзинки. Самі ж плоди цукеркового дерева дрібні і жорсткі. Цукеркове дерево часто, особливо в Китаї і Японії, вирощують як декоративну рослину, а також для отримання солодошів. У Китаї його плодоніжки вважаються ліками проти алкоголізму. Деревина цукеркового дерева має красивий колір і малюнок і використовується у виробництві меблів і музичних інструментів.

Суничник або Суничне дерево (Arbutus), рід дерев або кущів з родини вересових. Має яскравочервону навесні і восени кору, листки на зиму залишаються зеленими. У південному Криму поширений дикорослий вид — суничник дрібноплодий (Arbutus andrachne), дерево 5-12 м, яке має їстівні, але несмачні плоди, і часто культивується як декоративне дерево. Також там зустрічається суничник великоплідний (Arbutus unedo), сирі або варені плоди якого їстівні, з них виготовляють спиртні напої



Молочне дерево або бросіум корисний виділяє молочний сік, але, на відміну від молочних соків інших рослин, він не отруйний, а цілком їстівний і смачний. Складається переважно з води (57 %) і рослинного воску (37 %), на частку цукрів і смол припадає 5—6 %. На відміну від справжнього молока, молочний сік молочного дерева має густішу в'язку консистенцію і бальзамічний аромат. Це «молоко» не псується протягом тижня навіть в умовах тропічного клімату, добре змішується з водою в будь-яких пропорціях, при цьому не згортаючись. Воно широко уживається місцевим населенням в їжу як заміна коров'ячому молоку. При кип'яченні на його поверхні виділяється віск, що йде на виготовлення свічок і жувальної гумки.



Хлібне дерево — важливе джерело харчування. М'якоть дозрілих плодів (суплідь) хлібного дерева печуть, варять, сушать, зацукровують, їдять сирим і навіть, розминаючи і розтираючи, роблять з неї тісто для своєрідних «млинчиків». Подібно бананам, недостиглі плоди використовуються як овочі, а зрілі, солодші — як фрукти. Про зрілість плодів свідчать крапельки латексу, що проступають на його шкірці. На смак смажені плоди нагадують швидше картоплю, ніж хліб. Свіжа м'якість швидко псується, але сухарі з хлібного дерева зберігаються дуже довго, до декількох років. Мешканці Полінезії (Самоа) винайшли спосіб надовго запасати плоди хлібного дерева. Їх чистять, розрізують, потім щільно завертають в листя банану і заривають. Плоди переброджують, перетворюючись на тістоподібну масу, але не гниють, залишаючись їстівними впродовж декількох років. Цю масу потім завертають в листя геліконії і смажать на кокосовій олії. Батьківщиною хлібного дерева вважається Нова Гвінея, звідки полінезійці завезли його на острови Океанії