

ЗАДАНИЕ на 21.02.24 по МДК 03.01, группа Л-41

1. Ответить письменно на вопросы и тестовые задания

2. Составить в тетради краткий конспект лекции по теме 4 Заготовка и сбор пищевых лесных ресурсов и лекарственных растений. Подтема - 4.3 Заготовка древесных соков

3. Выполненную работу прислать преподавателю на проверку

ТЕСТ

Подтема – 4.1 Заготовка плодов и ягод

1. Произрастает в основном на прогалинах, сенокосах и пастбищах

- а) брусника
- б) клюква
- в) клубника
- г) черника

2. Не относится к роду малина

- а) ежевика
- б) морошка
- в) княженика
- г) голубика

3. Произрастает на болотах

- а) шиповник
- б) морошка
- в) жимолость синяя
- г) облепиха

4. Созревает в Сибири раньше других

- а) клюква
- б) клубника
- в) земляника
- г) брусника

5. Плоды красного цвета, собранные в кисть

- а) у шиповника
- б) у калины
- в) у брусники
- г) у малины

6. Полукустарник -

- а) брусника
- б) шиповник
- в) малина
- г) клубника

7. Обширнее других перечисленных пород ареал в Сибири

- а) у рябины
- б) у черники
- в) у черемухи

г) у облепихи

8. Собирают с применением ручных орудий – «комбайнов»

а) землянику

б) клюкву

в) малину

г) калину

9. Используют в ликеро - водочном производстве плоды

а) морошки

б) рябины

в) шиповника

г) клубники

10. Отличается от других представителей своего рода характерным насыщенным запахом листьев

а) черника

б) черная смородина

в) малина

г) клубника

Подтема – 4.2 Заготовка орехов

1. Не является объектом сбора и заготовки орехов

а) лещина обыкновенная

б) фисташка настоящая

в) кедр корейский

г) можжевельник обыкновенный

2. Более крупные орехи

а) у кедра сибирского

б) у кедра корейского

в) у кедрового стланика

г) у кедра европейского

3. Тракторная установка, предназначенная для стряхивания кедровых шишек с деревьев

а) «Муравей»

б) «Дятел»

в) «Кедровка»

г) «Белка»

4. Неурожай кедровых орехов после засушливого лета наблюдается

а) в тот же год

б) на второй год

в) на третий год

г) на четвертый год

5. При флотации кедрового ореха

а) отделяют орехи от кроющих чешуй (разрушают шишки)

б) отделяют орехи от мелкого мусора и полноценные орехи от пустых

в) отделяют мелкие орехи от пустых

г) повышают пищевую ценность орехов

6. Кедровым орехом не питаются

а) медведь

б) бурундук

в) соболь

г) лесная мышь

7. Срок хранения подсушенного кедрового ореха для использования в пищевых целях при установленной влажности воздуха

а) 6 месяцев

б) 1 год

в) 18 месяцев

г) 3 года

8. Кедровый орех кедр сибирского созревает

а) в конце июля

б) в конце августа

в) в конце сентября

г) в конце октября

9. Чтобы уменьшить вред от повреждения коры кедров при стряхивании кедровой шишки с использование колотов

а) удары наносят как можно более высоко от земли

б) удары наносят колотом с ограниченной массой

в) удары наносят каждый раз в различные места на стволе

г) удары наносят каждый раз в одно и тоже место на стволе

10) В ядре кедрового ореха содержится по массе больше, чем других компонентов

а) жира

б) белка

в) углеводов

г) витаминов

4.3 Заготовка древесных соков.

Заготовку древесных соков производят путем подсочки березы и клена остролистного. Из всех видов березы лучшей для подсочки признана береза повислая.

Древесные соки – прозрачная жидкость, бесцветная или с легким желтоватым оттенком, представляет собой воду с растворенными в нем сахарами (глюкоза, фруктоза), органическими кислотами, содержит минералы, витамины, ферменты. Имеет приятный сладковатый вкус, не имеет запаха. Содержание сахара в березовом соке до 1.5 %, в кленовом соке до 3%. При хранении в теплом месте происходит естественное брожение, сок мутнеет, приобретает характерный вкус и запах, происходит образование этилового спирта.

Лесосырьевой базой заготовки древесных соков являются спелые и перестойные насаждения с преобладанием березы, клена, назначенные в ближайшие 5 лет в сплошные рубки. Предпочтительно использовать березняки 1 и 3 классов бонитета, произрастающие на дренированных почвах, в типах леса травяной, папоротниковой групп типов леса. На влажных и, особенно переувлажненных почвах содержание сахара в березовом соке, как правило, снижается, хотя выход сока может быть больше. К эксплуатации пригодны здоровые деревья с диаметром на высоте груди 20 см и более с хорошо развитой кроной. Чем больше диаметр ствола, тем выше сокоотдача.

Возможно получение березового сока из пней свежесрубленных берез.

Сезон подсочки начинается ранней весной, в период окончания таяния снега, и продолжается до распускания листьев, при установлении устойчивой положительной температуры воздуха. Начало сокодвижения определяют, производя при помощи шила проколы коры. Если в месте прокола выступает капля сока, то это значит, что можно начинать подсочку.

Общая продолжительность находится в пределах 15-35 дней в зависимости от продолжительности весеннего периода. При быстром установлении летней погоды сезон заготовки березового сока сокращается. При этом выделение сока в первой половине срока увеличивается, а во второй уменьшается. Главным признаком завершения сезона подсочки также является помутнение сока. За весь период подсочки можно получить с одного дерева 50 – 200 л сока, среднесуточный сбор в среднем составляет 5-6 л. С 1 га спелого березняка за один сезон подсочки можно получить 20-30 тонн березового сока.

На выделенном участке сначала проводят подготовительные работы по благоустройству имеющие некоторое сходство с аналогичными работами, проводимыми при подсоке хвойных пород. Завозят помещения для временного проживания рабочих, устраивают сопутствующие бытовые помещения. В насаждении между березами, намеченными к подсочке, прокладывают тропы, вырубая при необходимости кустарник, убирая валеж. Производится приземление опасных деревьев.

Основные работы производит бригада временных рабочих, состоящая из 2- 5 человек. Бригаде придается автомобиль или трактор, так как собранный сок необходимо периодически доставлять к месту переработки.

На высоте 20-40 см от корневой шейки топором производят зачистку грубой коры (наподобие поддурманивания коры хвойных) в виде квадрата со стороной 5 см.

В подготовленном месте перпендикулярно оси ствола при помощи дрели или коловорота высверливают канал глубиной 2 – 4 см и толщиной 1-1.5 см. В отверстие плотно вставляют стальной или алюминиевый, или деревянный желобок специальной конструкции длиной около 150 мм или специальную металлическую трубку, расширяющуюся посередине. Считается, что отдача сока выше у отверстий, просверленных с северо-восточной стороны ствола. На одном стволе при большом его диаметре сверлят 2 и даже

3 отверстия с расстоянием между ними 8-15 см. Из желобка (трубки) сок стекает в сокоприемник по резиновой трубке или непосредственно. В качестве сокоприемников используются разнообразные емкости из стекла или металлические бачки, ведра и др. пригодные для хранения пищевых продуктов, а также специальные пластиковые пакеты.

Рабочие, периодически обходя участок, собирают сок из сокоприемников в бочки или цистерны. При переливании сок фильтруется через марлю, уложенную в несколько слоев для отделения мусора.

Березовый сок быстро портится, поэтому длительное его хранение не допускается, а кратковременное хранение (несколько суток) возможно в затененных местах, где заранее приготавливают кучи снега, покрытые опилками, или лед. Доставляется к местам переработки сок в молоковозах или в бочках, флягах, бачках, пригодных для транспортировки пищевых жидкостей.

По завершении подсочки желобки (трубки) снимают, а отверстия замазывают живичной пастой, смешанной с древесной золой.

Березовый сок – приятный на вкус, освежающий напиток, полезный для здоровья.

Березовый сок используется в натуральном и консервированном виде, а также используется для производства кваса, алкоголесодержащих настоек, применяется при приготовлении теста для булочных и кондитерских изделий. Сок используется в парфюмерии при производстве лосьонов, туалетной воды.

Неорганизованный сбор березового сока населением приносит значительный вред древостоям, поскольку подсачиваются часто неспелые деревья, ранения наносятся топором, после окончания сбора не заделываются, что влечет ослабление и нередко засыхание деревьев. Поэтому такой сбор является незаконным и к заготовителю применяются санкции за повреждение деревьев не до степени прекращения роста.

ВОПРОСЫ:

- 1) Какими показателями следует руководствоваться при определении нормы нагрузки дерева, при подсочке, согласно Правил заготовки пищевых лесных ресурсов и сбора лекарственных растений?
- 2) Что необходимо сделать после окончания сезона подсочки для предупреждения заболевания деревьев?
- 3) Разрешается ли заготовка березового сока в насаждениях, где проводятся выборочные рубки? Если, да, то какие деревья можно подсачивать?