

3–7 лет

Расскажите ДЕТЯМ

о фруктах

Яблоко/Груша/Айва/Хурма/Апельсин/
Гранат/Мандарин/Лимон/Персик/
Абрикос/Арбуз/Дыня

Карточки
для занятий
в детском
саду и дома



АБРИКОС

*Абрикос, абрикос!
Ты на знойном юге рос.
Тебя солнышко ласкало –
Соки сладкие вливало,
Ветерок тебя трепал –
Аромат плодам давал.
Умывали тебя росы,
Проносились мимо грозы.
Вот и вырос абрикос –
Цвет нежнее, чем у роз,
С твердой косточкою гладкой,
Ароматный, вкусный, сладкий!*

(Т. Шорыгина)

Родина абрикоса — Центральная Азия и Китай. Одомашнивание этого плодового растения происходило одновременно в обоих регионах. В Китае абрикосы выращивали уже в IV тысячелетии до нашей эры. В Европу они попали в XI веке через Туркестан, Иран и Армению. Постепенно он распространялся все дальше на север. В России абрикос растет в южных районах и на Дальнем Востоке.

Выращивают в основном абрикос обыкновенный. Это светолюбивое, жаростойкое и засухоустойчивое растение. Абрикос не капризен, может расти на каменистых склонах, на песчаных почвах, выдерживает даже минусовые температуры. Приносить плоды абрикосовые деревья начинают на 3–4-й год.

Европейские холодоустойчивые сорта абрикоса называют жерделями. Они помельче и по кислее южных абрикосов. В Китае и Японии жердели солят как маслины.

Абрикосы не только вкусны, но и полезны, содержат много каротина, который в организме превращается в витамин А, кроме того, богаты калием. Созревают абрикосы в середине лета, их употребляют в свежем, переработанном и сушеном виде. Сушеные плоды без косточек называют курагой, с косточками — урюком. Наиболее ценные сорта кураги содержат до 84 процентов сахара.

Полезны и абрикосовые косточки. Они содержат до 40 процентов пригодного в пищу масла, более 20 процентов белка и около 10 процентов углеводов. Из абрикосовых ядрышек готовят классический марципан. Из абрикосовой скорлупы получают активированный уголь.



АБРИКОС

АЙВА

Родиной айвы считают Закавказье и Среднюю Азию, именно в этих районах она сейчас встречается в диком виде. Выращивать айву стали с незапамятных времен, более 4000 лет назад. Латинское название айвы — *Cydonia*, предположительно произошло от города Кидон (*Cydon*) на острове Крит, ее широко культивировали уже в первом тысячелетии до нашей эры.

Древние греки с почтением относились к айве, для них она была символом красоты и плодородия. Айвой было принято угощать новобрачных. По одной из версий, причиной раздора между Герой, Афиной и Афродитой стало не яблоко, а айва.

В настоящее время известно около 400 сортов айвы. Они отличаются друг от друга строением цветков, формой плодов. Правда, различия между ними не столь существенны, как, например, между сортами яблок.

Плоды у айвы желтого цвета с разными оттенками, иногда с легким румянцем, очень плотные, жесткие и хрустящие. Если на айве есть зеленоватые места, значит, она еще не совсем созрела. Мякоть у этого фрукта чуть вязкая, терпкая и довольно ароматная — в запахе есть что-то от яблока, еще присутствует хвойный оттенок. Употреблять в пищу нужно только спелую айву, желательно еще дать ей возможность вылежаться.

Чем дольше она лежит, тем вкуснее, ароматнее и мягче становится, исчезает вяжущий вкус.

Айва — очень полезный фрукт. В ней содержится калий, магний, кальций, витамин С, яблочная и лимонная кислоты. Мякоть айвы богата пектином.

Айва — фрукт универсальный. Ее едят в сыром виде, из нее получают вкусные компоты, джемы, варенья, цукаты, ее можно добавлять в кашу, салат, овощной суп. Айвовая горчица — приправа, ее готовят из айвы и горчицы с добавлением имбиря и кориандра. Айвовым сыром называют сгущенный айвовый сок с мякотью.

Айву выращивают во многих странах мира — в Европе, Северной Америке, Северной Африке, Восточной и Средней Азии. Выведены также холодостойкие сорта, которые успешно возделываются в Поволжье.

Еще одна разновидность айвы — айва японская, или хеномелес. Цветы и плоды этого растения похожи на айву. В Европу хеномелес завезли из Японии в конце XVII века. Постепенно он завоевал популярность среди садоводов — у него очень красивые декоративные цветы. Плоды японской айвы также съедобны, но они более кислые.



АПЕЛЬСИН

*С виду он, как рыжий мяч,
Только вот не мчится вскачь.
В нем полезный витамин —
Это спелый...*

(Е. Савельева)

Конечно, вы догадались, это апельсин: круглый плод с ярко-оранжевой кожурой. Очистишь кожуру и обнаружишь под ней сочные дольки, покрытые тонкой белой пленкой. Фрукт этот вкусный, сочный, сладкий.

Первые упоминания об апельсинах найдены в китайских летописях II—I вв. до н. э. И слово апельсин переводится как «китайское яблоко».

Есть упоминание об апельсинах и в древнегреческой мифологии. Царь Еврисфей приказал Гераклу принести из садов Гесперид золотые яблоки, которые обладали секретом молодости. Речь идет именно об апельсинах. Из-за сходства формы древние греки называли апельсины яблоками.

В Европу апельсины попали в XV веке. Вкус «золотых яблок» пришелся европейцам по душе. Их подавали на десерт как редкий деликатес.

Апельсин быстро завоевывал популярность. В XVIII веке князь Александр Меншиков построил дворец с оранжереями, где выращивали апельсины. Кстати, слово «оранжерея» произошло от французского «оранж», что означает апельсин.

Ныне лидерство в выращивании апельсинов принадлежит Бразилии. Там же были выведены так называемые пупочные сорта апельсинов, у которых на верхушке сидит еще один маленький апельсинчик. Из-за этого апельсины при созревании становятся похожими на грушу. Селекционеры выводят сорта с малым содержанием семян или вовсе без них. В Средиземноморье культивируют апельсины-корольки, которые имеют ярко-красную мякоть. Количество витаминов и других полезных веществ в кожуре втрое больше, чем в мякоти.

Собирают апельсины, как и другие цитрусовые, вручную. Плодоножка цитрусовых в отличие, например, от плодоножек яблони, крепко соединена с веткой, поэтому апельсины приходится не срывать, а срезать.

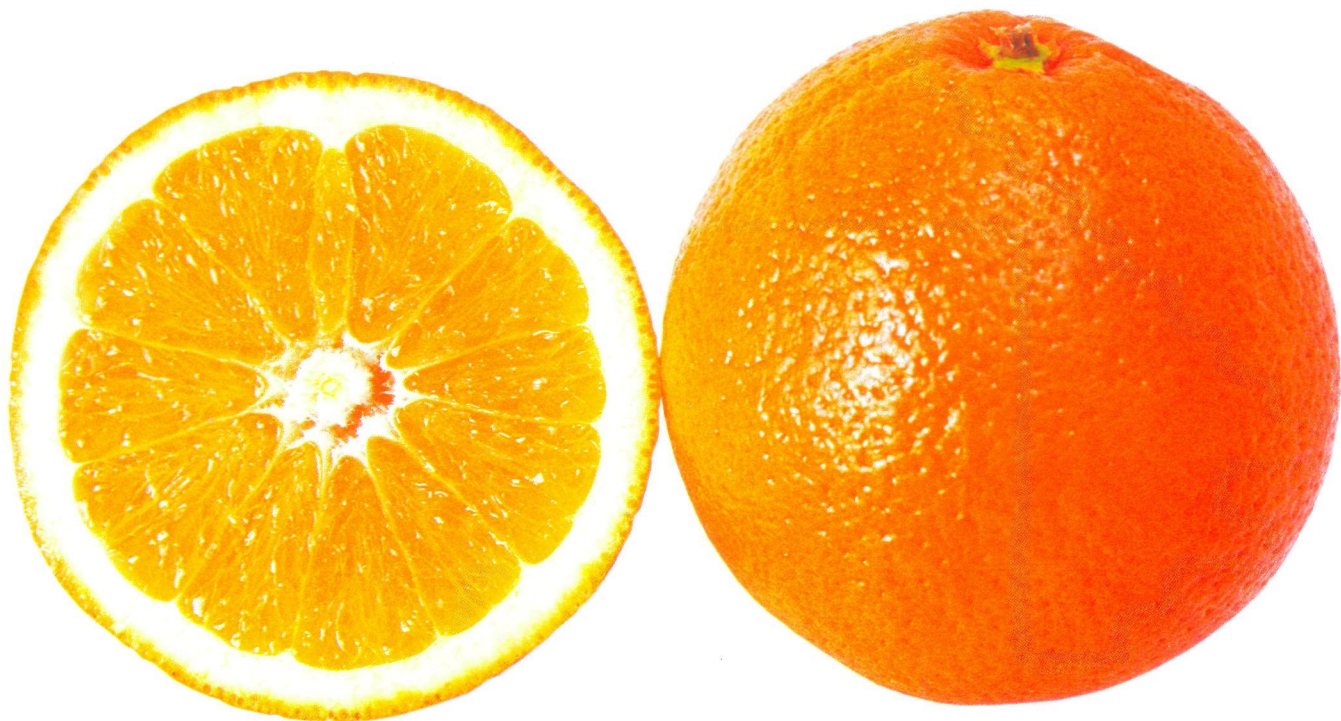
ЗАГАДКИ

*Яркий, сладкий, налитой,
Весь в обложке золотой.
Не с конфетной фабрики —
Из далекой Африки.*

(Апельсин)

*Он оранжевый снаружи
И оранжевый внутри.*

(Апельсин)



АПЕЛЬСИН

АРБУЗ

*Круглый-круглый, сладкий-сладкий,
С полосатой кожей гладкой,
А разрежешь — посмотри:
Красный-красный он внутри.*

Хорошо знакомый нам сочный арбуз — выходец из жаркой Африки. В Южной и Центральной Африке и даже на окраинах пустыни Калахари до сих пор можно встретить дикий арбуз. Его еще называют «господином пустыни». Это любимое кушанье носорогов, слонов, антилоп и других животных.

Выращивать арбузы стали очень давно. Изображения арбуза обнаружены на древнеегипетских фресках. А его семена были обнаружены в древних гробницах.

В Западной Европе культивировать арбуз стали в Средние века. С глубокой древности арбуз был известен на Руси, куда его доставляли торговцы с Востока. В XIII веке арбузы завезли в Астрахань. Сейчас эти удивительные плоды выращивают на всех континентах, даже во многих районах Дальнего Востока и Сибири. В нашей стране лучшими считаются астраханские арбузы.

Максимальный вес плодов арбуза достигает 20 килограммов, но среди этих растений встречаются и настоящие рекордсмены. В 2005 году на конкурсе гигантских бахчевых культур в японском городе Уэки был представлен арбуз весом 111 килограммов.

Вырастил его 70-летний Акинори Такомицу, посвятивший всю жизнь выращиванию огромных арбузов. Вес десяти представленных им на выставку плодов превышал 100 килограммов!

Из семян получают пищевое масло, мякоть употребляют как в свежем, так и в консервированном виде. Из арбуза делают пастилу, повидло, мед, цукаты. Мелкие арбузы солят.

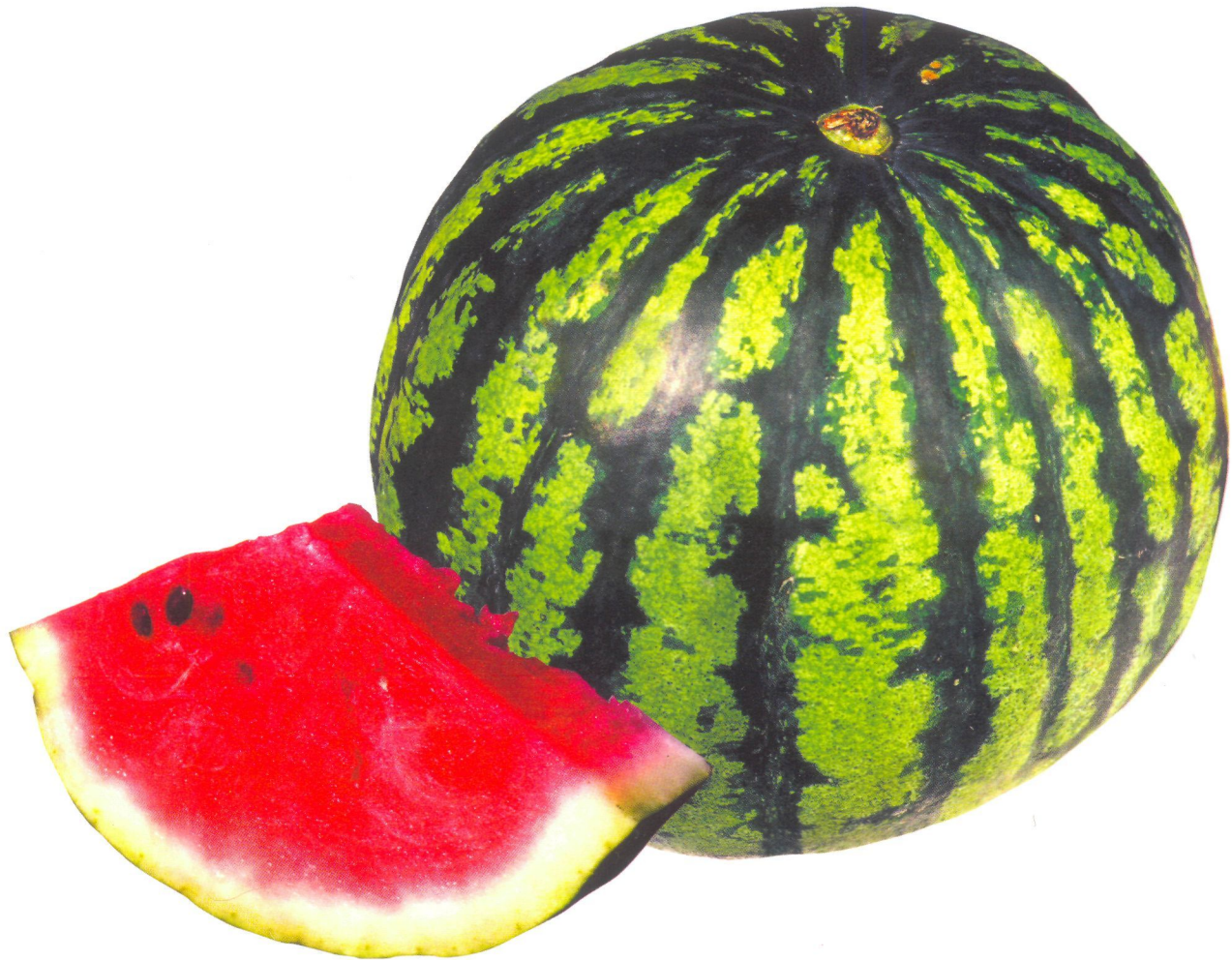
Плоды арбуза не только вкусные, но и полезные. В них содержатся легкоусвояемые сахара, пектины, витамины групп А, В, С, РР и другие необходимые организму минеральные вещества.

ЗАГАДКИ

*Сам я алый, сахарный,
Кафтан зеленый, бархатный.
(Арбуз)*

* * *

*К нам приехали с бахчи
Полосатые мячи.
(Арбузы)*



ГРАНАТ

*Что за плод!
Шкатулочка с секретом!
Семена — стекляшечки на вид,
Все прозрачные,
Все розового цвета.
Потрясешь — как странно! —
Не звенит.*

В 825 году до нашей эры финикийцы, жившие на азиатском побережье Средиземного моря, основали Карфаген. С собой на север Африки они привезли гранат. Наверное, не представляли своей жизни без этого дерева.

В давние времена на Востоке гранат называли «королем» фруктов. Присмотритесь к гранату. Его плод венчает небольшая «корона». Это сохранившаяся после опадания лепестков чашечка цветка.

В переводе с латыни «гранат» означает «с зернами». Снимаешь кожуру с плода, а там... множество маленьких зернышек. В одном гранате их обычно 100–150.

Гранат — культура субтропическая, растет в теплых странах на невысоких деревьях — 3–5 метров. У него удивительно красивые, яркие, красно-оранжевые цветы, похожие на колокольчики. Плоды граната созревают в октябре-ноябре.

Гранат — фрукт, богатый витаминами и минеральными веществами. Полезна даже кожура граната.

В ней содержатся дубильные вещества, которые используют при лечении болезней горла и десен.

Гранаты едят в свежем виде. Одно из преимуществ этого плода то, что благодаря плотной жесткой кожуре он может храниться несколько месяцев, до следующего урожая, не теряя при этом своих вкусовых качеств.

Из граната готовят сок, сиропы, напитки.

ЗАГАДКИ

*Висит он на ветке
И с яблоком схож,
Но красен, как рак,
И, как бык, толстокож,
И доверху полон рубиновых бус —
Прозрачных, и сочных, и сладких на вкус.
(Гранат)*

* * *

*Круглый дом, красный дом,
Нету окон в доме том.
Но внутри — посмотри,
Есть чему дивиться:
В каждой комнатке внутри
Красные девицы.*

(Гранат)



ГРУША

*Груша — это очень вкусно.
Нам без груши очень грустно.
Груша — это объеденье,
А особенно в варенье.*

(И. Горюнова)

По популярности и занимаемым площадям груша находится на третьем месте после яблони и вишни.

Возделывать грушу стали давно. Древнеримский писатель Катон Старший в трактате «О земледелии», написанном более двух тысяч лет назад, давал рекомендации, как правильно выращивать груши. Плиний Старший в своей работе описывал 35 сортов груш. В отличие от современных сортов в Древнем Риме груши были твердыми. Мягкими они стали в конце XVIII века благодаря усилиям французских и бельгийских селекционеров. Один из них, Ван Монс вывел 400 сортов груши, 40 из них популярны и поныне.

Сейчас количество сортов груши перевалило за несколько тысяч.

Грушу выращивают в садах, она также растет на опушках, на вырубках в лиственных лесах. Хорошо себя чувствует на горных каменистых склонах, так как не требовательна к почве, переносит засуху и небольшие морозы. Грушевые деревья начинают приносить плоды на 5–7 год. Правда, поначалу урожай на них

невелик. Зато, когда дерево наберется сил, — с гектара получают до 200 центнеров.

Живут груши довольно долго, до 300 лет. Самым старым плодовым деревом в мире считается груша, посаженная в 1630 году в черте американского города Денвера.

*Замечательная груша,
Очень сладкая, как мед.
Так и просится в ладошку,
А потом скорее в рот.*

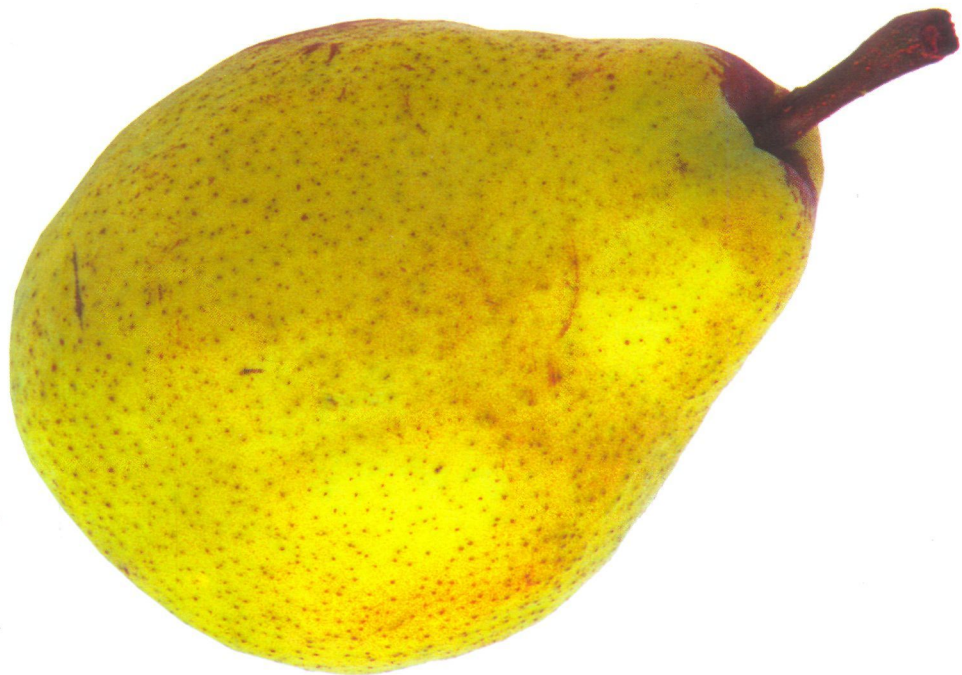
(Н. Мигунова)

Плод груши на 97% состоит из мякоти, 2,5% приходится на кожицу и лишь 0,5% на семена. В нем содержатся витамины D и C, соли калия, магния, железа.

Груши едят свежими, из них готовят множество вкусных блюд, варят варенье, джемы, компоты, груши сушат и маринуют.

ЗАГАДКА

*На деревьях меж листьями
Висят птицы вверх ногами.
(Груши)*



ГРУША

ДЫНЯ

*Желтокожая она,
Ароматна и вкусна.
Хорошо под солнцем ныне
На бахче живется дыне.
(А. Волобуев)*

В южных регионах России с теплым сухим климатом возделывают вкусные ароматные дыни. Считается, что родина дыни — Средняя и Малая Азия. В Китае дыню выращивали задолго до нашей эры. О дыне знали древние греки, об этих фруктах упоминает Плиний Старший, который называл их «мело». В V веке появилось первое руководство по разведению дыни.

По историческим данным, в России дыни разводили уже в XVI веке. При царе Алексее Михайловиче специальные теплицы для дынь и арбузов были построены в Измайлове (район современной Москвы).

Петр I издал указ сажать дыню в Центральном Черноземье, на Нижней Волге и на Северном Кавказе. Для возделывания дыни нужно, чтобы температура воздуха была не ниже +15 градусов. Если температура падает до +3–5 градусов, растения погибают.

У дыни ползучие травянистые стебли и большие листья на длинных черешках. На стебле образуется 5–7 плодов, окраска их зависит от сорта. Плоды дыни могут достигать веса 20 килограммов и длины до двух метров!

Плоды сорта тарра имеют удивительную форму: они длиной до 1,5 метра, а в толщину не больше 10 сантиметров. За сходство с изогнувшимися змеями их еще называют змеевидными дынями.

В семенах дыни содержится пищевое масло, из мякоти готовят дынный мед — бекмес, мармелад и варенье.

Знатоки уверяют, что среднеазиатские дыни по вкусу не уступают самым нежным сортам груш.

ЗАГАДКИ

*Желтая я, а не репа.
Круглая, а не солнце.
С семечками, а не подсолнух.
(Дыня)*

* * *

*На зеленом шнуре
Среди летней жары
В золотой кожуре
Подрастают шары.
(Дыни)*

* * *

*Торчит, как коточка,
Кругла, как бочка.
На вид — дубовая,
На вкус — медовая.
(Дыня)*



ЛИМОН

*Желтый цитрусовый плод
В странах солнечных растет.
Но на вкус кислеший он,
А зовут его...*

(Е. Савельева)

Конечно, вы догадались, что речь идет о лимоне. Мякоть этого фрукта содержит от 4 до 6 процентов лимонной кислоты. Сахаров в нем значительно меньше, поэтому лимон кислый на вкус. За что же тогда люди любят и ценят этот фрукт? Дело в том, что лимон очень полезен. Витамина С в нем больше, чем в любом другом цитрусовом, кроме того, есть витамин Р. Что же касается кислоты... Конечно, есть свежие лимоны без сахара мало кто решается. Зато какой вкусный и ароматный чай с лимоном!

*Очень трудно съесть лимон,
Потому что кислый он.
Но с лимоном вкусен чай,
Ты друзей им угощай.*

(Н. Мигунова)

Лимон — отличное противогинготное средство. Английские моряки принимали ежедневно по 30 граммов лимонного сока для предотвращения авитаминоза. Знаменитый мореплаватель Джеймс Кук, отправляясь в кругосветное путешествие, запасался лимонами и лимонным соком.

Родиной лимона считают Индию и Пакистан, где его выращивали за 2200 лет до нашей эры. В Европе

это вечнозеленое дерево оказалось благодаря арабам, которые завезли его из Западной Азии. В настоящее время лимон выращивают практически во всей субтропической зоне нашей планеты.

В наших краях лимоны выращивают в теплицах и даже на подоконниках. Около двух столетий назад первый урожай лимонов, растущих в горшках, был получен жителями города Павлова Новгородской области. Сорт таких лимонов стали называть «павловским». Вырастить лимон в домашних условиях несложно. Достаточно посадить лимонное семечко в горшок и ухаживать за ним. Через 8–10 лет на таком лимоне могут появиться плоды.

Лимоны растут на невысоких вечнозеленых деревьях. У представителей большинства сортов на ветвях есть колючки. Листья у лимона крупные, блестящие, содержат эфирное масло. Плоды лимона собирают вручную и обычно в перчатках, чтобы не повредить плод и самому не поцарапаться. Чтобы лимоны дольше сохранялись, их собирают недозрелыми, когда они имеют зеленый цвет. Желтеют лимоны позже. При этом содержание питательных веществ в них остается неизменным.



МАНДАРИН

*Вкусно пахнет Новый год!
Скоро, скоро он придет!
Пахнет он смолистой хвоей,
Мандаринов кожурою,
Пахнет сдобным тестом сладким
И ванильной шоколадкой!*

(Т. Шорыгина)

Не так давно существовал обычай украшать новогоднюю елку мандаринами, а на праздничный стол непременно ставили вазу с этими ароматными плодами.

Мандарины и апельсины являются очень близкими родственниками, и тот и другой относятся к семейству цитрусовых. Помните, как выглядит мандарин? Маленький, круглый, покрыт ярко-оранжевой кожурой. Похож на апельсин? Да. Только размером поменьше. Раньше считали, что мандарины — сорт мелких апельсинов. И до сих пор среди ботаников нет единодушия. Одни считают, что все сорта мандаринов принадлежат к одному виду, другие выделяют до 13 видов мандарина.

Родом мандарины из Китая, Японии и Индокитая. В Европу они попали лишь в XIX веке.

В тропической Азии, Китае, Индии, Японии, Средиземноморье, на полуострове Флорида в США из всех цитрусовых предпочитают выращивать именно мандарины. Из цитрусовых именно мандарины дальше всех проникли на Север. На Черноморском

побережье Кавказа, в Краснодарском крае возделывают мандарин уншиу, имеющий японское происхождение. Он отличается значительной морозоустойчивостью (деревья переносят заморозки до -12°C).

Растут мандарины на невысоких деревьях с раскидистой кроной. Листья у них очень гладкие, блестящие, зеленые в любое время года. Плоды созревают довольно быстро, уже в ноябре их можно собирать. Мандарины дают самый большой урожай среди цитрусовых. В благоприятные годы с одного дерева за сезон собирают по 5–6 тысяч плодов.

Вкус мандарина наверняка знаком каждому. Сочные, сладкие мандарины богаты витамином С, каротином, в них содержится до 1% кислот, преимущественно лимонной. Одно из достоинств мандаринов — мякоть неплотно пристает к кожуре, благодаря чему плоды легко очищаются. В мандариновой кожуре много эфирных масел, которые используются в пищевой промышленности, в медицине и косметике.



МАНДАРИН

ПЕРСИК

*Я вам честно говорю –
Спелый персик я люблю.
Он и сочный, он и сладкий,
И вкуснее шоколадки.*

(Н. Мигунова)

С автором этого четверостишия сложно не согласиться. Персики вкусные, сочные, нежные, сладкие. Выращивать их стали более 5 тысяч лет назад. Точное происхождение окультуренного персика неизвестно. Предполагают, что в диком виде он рос в Китае или на западе Центральной Азии. В Европу попал через Персию, откуда и получил свое название. Персик больше чем абрикос любит тепло, потому граница его возделывания проходит южнее. Сейчас по урожаю и занимаемым площадям в Европе персик занимает третье место, уступая яблокам и грушам. В Италии он сумел даже обойти грушу.

В высоту персиковое дерево достигает 3–6 метров. Цветет рано, еще до распускания листьев. Цветочки у него очень красивые. Есть даже махровые декоративные сорта, созданные специально для парков. На Востоке существовал обычай: для заваривания чая собирали воду с лепестков персика, когда на них тает запоздалый весенний снег. В наше время такой рецепт, к сожалению, использовать нельзя. Уж слишком загрязненные выпадают осадки.

У диких видов персика плоды мелкие — до 50 граммов, у культурных сортов достигают 500 граммов,

причем урожай они дают ежегодно. Кроме каротина, эти фрукты содержат минеральные вещества, которые способствуют повышению уровня гемоглобина и поддержанию в организме кислотно-щелочного баланса. Свежие персики — очень деликатны, долго не хранятся и требуют бережного отношения. Из них готовят джемы, компоты.

Из косточек получают масло, которое после обработки паром теряет горечь и становится приятным пищевым продуктом.

ЗАГАДКИ

*Плод душистый и пушистый;
А середка у плода,
Словно камень, тверда.
(Персик)*

* * *

*Хоть и жжет его солнце,
Одет он в суконце.
А сукно золотистое,
Тонкое и чистое.
(Персик)*



ПЕРСИК

ХУРМА

Этот фрукт стали выращивать не так давно. В 1855 году американский адмирал Мэтью Пери привез из Японии незнакомый до этого времени фрукт — хурму. В Америке, правда, был известен другой сорт — хурма виргинская. Индейцы использовали его в лечебных целях. Из листьев заваривали чай, косточки высушивали, измельчали и делали кофе. С хурмой японской этот сорт имеет мало общего. Родиной же японской хурмы, как ни удивительно, является Китай. Там это дерево и сейчас растет в диком виде. В Японии и Китае к хурме относятся столь же почитательно, как у нас к яблоку.

Постепенно хурма распространялась по всему миру. В 1896 году коллекция японской хурмы — 12 саженцев, была доставлена на Кавказ, в Батуми. Сегодня хурму выращивают в Китае, Италии, Испании, Египте, в ряде арабских стран, в странах Юго-Восточной Азии и Америки с субтропическим и тропическим климатом, а также гораздо севернее, где она выдерживает зимой даже минусовые температуры.

Морозостойкие листопадные субтропические деревья хурмы достигают высоты 5–8 метров, но иногда вырастают до 20 метров. Плодоносить хурма начинает довольно рано, первые плоды появляются на 3–4-летнем дереве. Способность к плодоношению деревья сохраняют на протяжении 50–60 лет.

Хурма — один из самых полезных фруктов — кладезь питательных и очень нужных организму веществ. Не случайно на латыни ее название звучит как «пища богов». Это очень сладкий плод. Глюкоза и фруктоза составляют четвертую часть. В большом количестве в хурме содержится провитамин А, витамин Р, С, соли магния, калия, железа, натрия, кальция.

Содержит хурма и танин — дубильное вещество, которое придает ей вяжущий, терпкий вкус. Чтобы избавиться от терпкости, плод нужно заморозить или, наоборот, в течение 5–6 часов выдержать в теплой воде.

В настоящее время известны и менее терпкие сорта хурмы. Например, королек или хурма шоколадная. У королька мякоть темно-коричневая, тогда как у обычной хурмы плод целиком оранжевый, у королька плод слегка приплюснутый, а у хурмы вытянутый. Но главное — у королька отсутствует вяжущий вкус, он всегда сладкий, и морозить его не нужно.



ЯБЛОКО

*Яблочки янтарные
На яблоньке созрели.
Яблочки янтарные
Яна с Яшей ели.
(Н. Лунина)*

Как выглядит яблоко, знает каждый. Это и неудивительно. Яблоко среди фруктов, что картофель среди овощей. Яблоневого сада на нашей планете занимают пять миллионов гектаров. Это самое распространенное плодовое дерево.

Яблоко известно людям с давних времен. Упоминание об этом фрукте есть в Библии. Ева сорвала с дерева познания добра и зла именно яблоко.

Родиной домашней яблони считают Древнюю Грецию. Древние греки и римляне считали яблоко символом любви и посвящали его богине красоты.

Древние германцы были уверены, что яблоки — любимый фрукт богов. Они сажали вокруг своих домов яблони, надеясь, что злой бог бури не будет метать в них стрелы молний.

В России разводить яблоню стали уже в XI веке. В 1051 году в Киево-Печерской лавре был заложен яблоневый сад. В Подмосковье первые яблоневые сады появились в XII в. по указу Юрия Долгорукого. 19 августа на Руси отмечали Яблочный Спас. До этого времени яблоки собирать не полагалось. В этот день с яблонь собирали созревшие плоды

и освящали их в храмах. Яблоками угощали нищих и бездомных. Чем больше нищих угостишь, тем полнее урожай на будущий год будет. Хозяйки пекли в этот день яблочный пирог.

В России известно несколько сотен сортов яблок. Их делят на летние, осенние и зимние. Во второй половине сентября собирали яблоки зимних сортов: антоновку, семеринку. Кожица у этих сортов толстая, с особым восковым налетом, который защищает плод от гниения. Хранить их можно до весны.

Яблоки едят свежими, сушеными, мочеными и замороженными. Из них готовят соки, компот, варенье, повидло, мармелад, желе.

Яблоки очень полезны. Не случайно русский народ сложил сказку о молодильных яблочках. Съешь их и будешь молодым и здоровым. В яблоках содержатся витамины, сахара, соли железа, калия и магния.

ЗАГАДКА

*Само с кулачок,
Красный бочок.
Тронешь пальцем — гладко,
А откусишь — сладко.*

(Яблоко)

ПОСЛОВИЦЫ И ПОГОВОРКИ

- *Сентябрь пахнет яблоком, октябрь — капустой.*
- *Мимо яблоньки яблочко не падает.*
- *Каково деревце, таковы и яблочки.*



ЯБЛОКО