

В гармонии с цейлонский коричником



Все мы любим побаловать себя вкусным ароматным десертом. Например, булочкой с корицей, а может быть, яблочным пирогом?

Все эти блюда не были бы такими вкусными без использования корицы - пряности, обладающей сладким вкусом и потрясающими оздоровительными свойствами. Но задумывалась ли вы о том, откуда берется корица?

Вы удивитесь, но корица изготавливается из древесной коры. Это кора вечнозелёного цейлонского коричника.

Из названия очевидно, что цейлонский коричник распространён на территории современной Шри-Ланки. Ещё это растение выращивают в Индии, Мьянме, Вьетнаме. Тёплый тропический климат этих жарких стран идеально подходит для культивации цейлонского коричника.



Дерево вырастает высотой до 15 метров, оно имеет продолговатые зелёные листья, цветки-метёлки и плоды фиолетового цвета, из которых появляются семена дерева.

Кора растения не срезается первые два года. После среза, кора тщательно высушивается, в процессе чего и сворачивается в те самые ароматные трубочки корицы, которые мы привыкли видеть.

Кора цейлонского коричника широко применяется в производстве шоколада, леденцов, булочек и других кондитерских изделий. Однако корица ценна не только в кулинарии. Ее также используют в медицине, парфюмерии и косметическом производстве.



Не так давно, актив Центра Молодежных Проектов «Гармония» посетил Ботанический сад

Петра Великого, где ребята своими глазами смогли увидеть это удивительное растение. Приходите и Вы, удивляйтесь и восхищайтесь красотой природы, а также следите за рубрикой #ВГармонииСПриродой, в которой мы расскажем и о других удивительных растениях, представленных в оранжереях Ботанического сада.