Приложение для учащихся № 1

***Гибрид яблока с помидором***

Швейцарец Маркус Коберт смог скрестить яблоки и помидоры. В итоге селекционер вывел новый вид яблок с красной сочной мякотью. Новый фрукт (или овощ) получил название Redlove – «Красная любовь». По своему цвету и фактуре они напоминают помидоры, но растут на привычных яблоневых деревьях. Отмечается, что новый вид яблок обладает тонким вкусом и с легким оттенком лесных ягод. При этом плоды отличаются повышенным содержанием антиокислителей. Яблоки не теряют своего "помидорного" цвета даже после термической или иной обработки. Кроме того, их дольки не темнеют, в отличие от обычных яблок, поэтому их удобнее использовать в салате. Коберт работал над выведением этого сорта 20 лет. Деревья, на которых выращивают эти яблоки, помещены в специальные туннели: на открытом воздухе их могли бы опылить пчелы, принеся пыльцу других сортов. Выведено две разновидности: Era подлежит сбору с сентября и может храниться до конца года, а Sirena вызревает в августе и хранится до октября.

***Нэши***, азиатская, песочная, водяная или японской груша. Круглое «яблоко» на вкус оказывается сочной, хрустящей грушей. Цвет фрукта — от бледно-зеленого до оранжевого. «Яблокогруша» имеет преимущество перед обычной грушей: оно тверже, поэтому лучше переносит транспортировку и хранение. За выдающуюся внешность Нэши называют «яблочной» грушей. Родина ее – Азия. Несмотря на то, что сорт достаточно молод, он быстро завоевал популярность во всем мире. Диким предком азиатской груши была груша Яманаши, кислая, твердая и абсолютно несъедобная. Несколько экспериментов ученых-биологов преобразили ее недостатки в достоинства. Так появилась Нэши, по форме напоминающая яблоко, твердая, легкая, чрезвычайно сочная груша, аромат которой значительно отличается от привычного грушевого. Как и большинство азиатских фруктов, Нэши словно создана, чтобы утолять жажду. Твердая, она не становится мягче со временем. Даже на дереве, будучи недозревшей, Нэши уже сладкая и сочная. Существует 2 популярных разновидности Нэши – с красной и золотистой кожицей. Третья, более редкая, называется Аонаши («зеленая нэши») и окрашена в зеленый цвет. Нэши едят свежей, во фруктовых салатах и смесях.

|  |
| --- |
|  |