



24 марта 2022 года в рамках информационно-образовательного проекта «Школа Активного Гражданина» по теме «Гордость за Беларусь. Чистая окружающая среда – ключ к здоровой жизни» (о сохранении биоразнообразия, достижениях в области сохранения экологически чистой окружающей среды) учащимися 8–11 классов было принято решение вырастить на пришкольном участке необычную флористическую композицию «Сад гурмана».

Старшеклассники предположили, что покупая готовые смеси специй в магазинах и супермаркетах, им неизвестен истинный их состав. Как правило, в состав большинства приправ входят усилители вкуса.

Отличить качественные свежие приправы легко: производителям незачем добавлять в них глутамат натрия – натуральные специи способны справиться с задачей улучшения вкуса блюд гораздо эффективнее.

Просто удивительно, как маленькая щепотка ароматной настоящей пряности может изменить вкус блюда.

В солнечную погоду пряные травы выделяют эфирные масла, поэтому ошеломляющий аромат – одно из преимуществ такого сада. Эфирные масла усиливают вкус растения, пробуждают аппетит, а также, что очень важно, выводят из организма токсины.

Мы создали декоративный огород в регулярном стиле с использованием овощных культур традиционных, малораспространенных (редких), пряно-ароматических и других растений коллекционного участка сельскохозяйственных культур в виде овощного садика площадью 12×14м<sup>2</sup>. Ассортимент использованных растений подбирался исходя из кулинарных предпочтений.

Полезные и вкусные травы без труда можно выращивать и на школьном участке, создав благоухающий пряный сад. И даже если вы не гурман, свежая зелень всегда пригодится на кухне.

**Руководитель:** Шкуда Елена Валерьевна, заместитель директора по воспитательной работе ГУО «Мижевичская средняя школа Слонимского района».