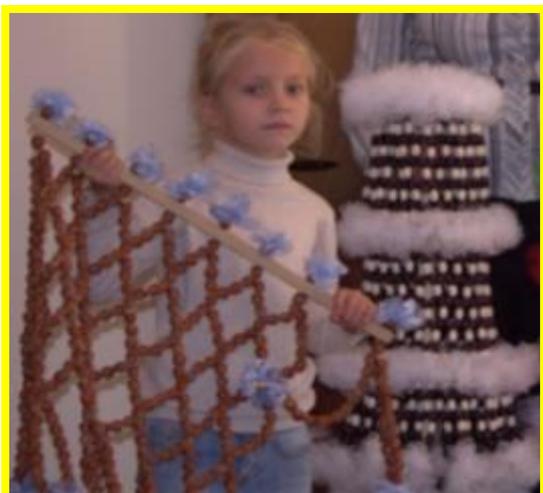


**ХVII ВСЕРОССИЙСКИЙ ДЕТСКИЙ КОНКУРС
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ И ТВОРЧЕСКИХ РАБОТ
«ПЕРВЫЕ ШАГИ В НАУКЕ»**

Секция: культурное наследие

Тема:

**ОРЕХ НА КАВКАЗЕ И ЛЮБЯТ, И ЧТУТ.
ЗДЕСЬ РАЗНЫЕ ВИДЫ ОРЕХОВ РАСТУТ**



**Автор: Солнцева Кристина, подготовительная к школе группа,
МДОБУ № 118 г. Сочи**

Научный руководитель: Коваленко Лидия Михайловна

**Место выполнения работы: МДОБУ центр развития ребёнка - детский сад
№ 118, Краснодарский край, г. Сочи**

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	2
1. О том, с чего и как началось моё исследование.....	3
2. Узнаю, что в Сочинском Дендрарии орехоплодные изучают учёные-ботаники.....	5
3. В поиске орехоплодных на улицах, в парке и скверах Лазаревского.....	6
4. На сборе ореха фундука в селе Алексеевка в саду нашей бабушки	7
5. Убедилась, что в ауле Большой Кичмай орех и любят, и чтут.....	8
6. Увидела в этнографическом музее немало важных предметов из орехов.....	9
7. Наблюдала за работой тамады с ореховым жезлом в ауле Большой Кичмай.....	11
8. Знаю, что орех и на адыгейской свадьбе в почёте!.....	12
Заключение.....	14
Литература.....	15



Загадки про орех

Рос на ветке
сундучок.
Солнцу подставлял
бочок.
Сундучок-то не
простой,
Сундучочек
костяной.

В колыбельке
подвесной
Летом житель спит
лесной.
Осень пестрая
придёт
На зубок он
попадёт.

Пословицы и поговорки про орех

* Урожай - не
орехи, два года
поряд не бывает.
* Орехи - девичьи
потехи * Коль не
разгрызешь ореха,
так и ядра не съешь.

ВВЕДЕНИЕ

Тема работы:

«Орех на Кавказе и любят, и чтут. Здесь разные виды орехов растут»

Цель работы: собрать интересный материал о съедобных орехоплодных растениях, растущих в лесах, садах и парках Сочи, отношении к ним местных жителей.

Задачи:

- узнать из книг, сети Интернет, со слов учёных-ботаников, историков, старожилов и знатоков традиций информацию об орехоплодных растениях лесов, садов, парков Сочи, его окрестностей;
- определить объекты и предметы исследования;
- собрать коллекцию практических образцов разных видов орехов и семян орехоплодных растений. Сделать по доступным рецептам продукты из орехов (ореховое молоко, халву, и др.);
- найти предметы быта, сделанные с применением орехов и древесины орехоплодных растений;
- обобщить материал, подготовить сообщение, презентацию и печатный вариант работы.

Объекты исследования: Лазаревский этнографический музей (филиал Музея истории города-курорта Сочи), районная библиотека, дома старожилов аулов Большой Кичмай и Калеж, села Алексеевка, коллектив танцевального ансамбля «Фишт». Улицы, скверы, парк в Лазаревском, сады, окрестный лес. Сочинский парк Дендрарий. Адыгейская свадьба в ауле Калеж.

Предметы исследования: орехоплодные растения; атрибуты праздников, сделанные из орехов и ореховой древесины. Кулинарные изделия с применением орехов.

Методы исследования: сбор информации, наблюдения, фотографирование, беседы при встречах с учёными музея, старожилами, интересными людьми, доступные опыты.

Актуальность: знать о традициях народов, полезных свойствах растений и делиться своими знаниями - всегда актуально.

1. О ТОМ, С ЧЕГО И КАК НАЧАЛОСЬ МОЁ ИССЛЕДОВАНИЕ



В нашем детском саду проходят выставки работ из природного материала. Часто дети с родителями делают поделки из разных орехов, веточек, шишек. Однажды на выставке *была поделка из большой шишки*. В ней спрятались несколько крупных и очень твёрдых орешков.

Руководитель кружка сказала, что эта шишка *с итальянской сосны пинии*. А съедобные *семена-орешки* в ней называются *пиниоли*. Она рассказала, что в стране Италии пинии украшают улицы, их уже много веков рисуют художники. Воины Древнего Рима брали в дальние походы пиниоли, чтобы укреплять силы. К пинии в Италии относятся с *почтением*. Её ценят, выращивают.



Пиноккио - герой сказки К. Коллоди



Пинии на улицах Рима в Италии



Роца пиний под г. Равенной на картине Боттичелли (ок. 1483 г.)

Оказывается, 30 лет растут пинии с шаровидной кроной на улице Партизанской и около нашего садика! Я узнала, что пиния – сказочная сосна. Скорее всего, из неё сделана знаменитая кукла Пиноккио, а деревянную куклу Буратино придумал писатель Алексей Толстой. Может быть, длинная борода Карабаса Барабаса приклеилась к стволу пинии? А маленькие артисты закидывали его такими шишками.



Буратино – герой сказки А. Толстого



Я около пиний рядом с детским садом



Пинии на улице Партизанской



Семена пинии созревают на третий год в октябре, но шишки не раскрываются, висят до следующей весны. Весной семена выпадают на землю, а шишки висят пустыми ещё 2 или 3 года! Я рассмотрела хвоинки. Они длинные в пучках по 2 штуки.

На улице Партизанской пиний больше 20! Узнала, что дерево живёт до 500 лет, вырастает до 30 метров. На нашей улице даже осенью шишки пиний падают, разбиваются на части. На тротуаре и газонах много пиниолей. Мы их собирали, делали поделки, пробовали на вкус. Пиниоли, действительно, очень твёрдые, только молотком разбиваются. В этом я убедилась.

Я узнала, что пиниоли и кедровые орешки сибирской сосны, - **учёные-ботаники не считают настоящими орехами**. У учёных свои «требования» к настоящим орехам. Но кулинары и люди в обиходе называют их и семена некоторых других растений (например, арахис, буковые чинарики) орехами. Такие растения со съедобными плодами часто называют **орехоплодными**. Орехоплодными **лакомятся животные, птицы, насекомые. Ещё бы! Они очень вкусные, полезные и лечебные. Любят и люди орехоплодные. С орехами конфеты, торты, халва, козинаки, чурчхела, варенье...**

Очень много написано книг о пользе орехоплодных растений. Недаром в магазины, на рынки привозят и необычные **орехи из разных уголков планеты**.



На рынке, в магазинах я увидела разные орехи. Осенью их было очень много!

Кулинары и кондитеры знают тысячи рецептов! И мы попытались сделать ореховое молоко и халву по рецептам из книг и по советам знакомых.



Мне захотелось узнать: какие съедобные орехоплодные **растут в диком виде** в наших лесах, а какие растут в Сочи, но завезены из других уголков планеты.

✚ **Стало интересно:** смогу ли я, дошкольница, найти среди орехов, растущих в нашем городе и его окрестностях такие, которые люди не только любят, но и относятся к ним с почтением. **Это стало гипотезой моей работы.**

2. УЗНАЮ, ЧТО В СОЧИНСКОМ ДЕНДРАРИИ ОРЕХОПЛОДНЫЕ ИЗУЧАЮТ УЧЁНЫЕ-БОТАНИКИ

В книгах и путеводителях по парку Дендрарий мы ничего, к сожалению, не нашли об орехоплодных растениях. Обратились к учёному секретарю Сочинского отделения Русского Географического общества *Марии Ренёвой*. Она договорилась о нашей встрече с *Алексеем Алексеевичем Коркешко*, ведущим научным сотрудником Научно-исследовательского института горного лесоводства и экологии леса.



*В кабинете
А.А. Коркешко*



В парке Дендрарий



*С книгой
о Дендрарии*

Алексей Алексеевич провёл по парку. Показал в парке *деревья грецкого ореха, каштана посевного съедобного, бука, кусты и деревья фундука (лещины), – которые растут в лесах в окрестностях Сочи.*

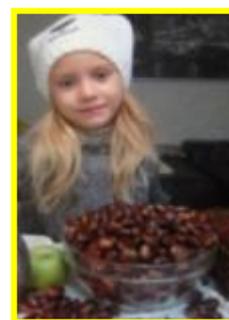
Показал и деревья орехоплодных, *которые в разное время завезены в наш город: чёрный и серый орех, орех пекан, сосну кедровую Арманда.* Но сибирскую кедровую сосну в парке *вырастить пока не удаётся.* Климат не подходит. Больше всего учёный любит рассказывать о посевном (съедобном) каштане. Ему Алексей Алексеевич Коркешко посвятил многие годы, о нём написал в своих работах.

Старожилы Сочи с особой теплотой вспоминают, что всегда в голодные годы и во время Великой Отечественной войны съедобный каштан помогал выживать. Каштаны варили, жарили, делали из них муку, пекли лепёшки и хлеб, который, говорят, долго не черствел... И сейчас каштан – любимое осеннее лакомство многих местных жителей и приезжих!

Мы всей семьёй решили пойти в лес за каштанами... Собрали. Это было здорово!



*Каштан посевной
съедобный*



Собранные каштаны надрезали (чтобы не «прыгали» на сковороде) и пожарили. Вкусно...

3. В ПОИСКЕ ОРЕХОПЛОДНЫХ НА УЛИЦАХ, В ПАРКЕ И СКВЕРАХ ЛАЗАРЕВСКОГО

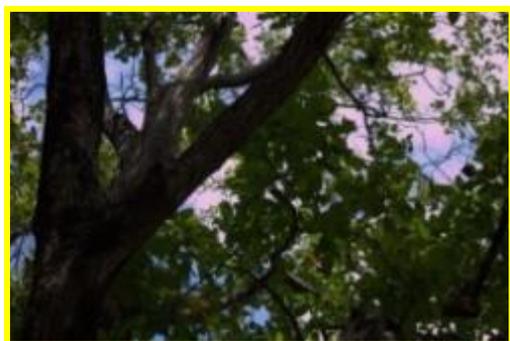
Интересную *экскурсию* устроила для нас *Ольга Алексеевна Калашикова*, - научный сотрудник Экологического отдела Сочинского национального парка.



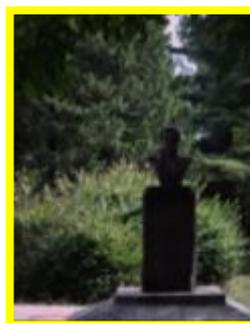
Под деревом чёрного ореха на улице Победы нашла чёрный орех



На аллее пеканов в санатории «Колос» мы собирали орехи. В этом году орехи мелкие, так как лето было сухое.



Могучее дерево грецкого ореха в сквере около памятника поэту А.И. Одоевскому



Грецкий орех



Ветка бука и буковые орешки - чинарики

Говорят, что грецкий орех - праздник для мозга, пища для ума! А про орех пекан я узнала, что все его семена прорастают, у него нет вредителей. Он долго хранится. И правда, все орешки были целенькие.

Эта экскурсия была полезной. Я увидела орехоплодные деревья, их плоды, семена. Ольга Алексеевна хорошо знает растения наших улиц, парка, скверов, леса. Спасибо ей за рассказ.

4. СБОР ФУНДУКА В СЕЛЕ АЛЕКСЕЕВКА В САДУ НАШЕЙ БАБУШКИ



Вот какой у моей бабушки ореховый сад! Мы очень любим фундук



Мы с сестрой за сбором фундука. Это трудная работа



Очищаем фундук после просушки и едим

Бабушка сказала, что фундук выращивают в садах, а в лесах в дикой природе растёт лещина, лесной орех. Все они дают питательные плоды – орехи, которые содержат много жира и белков. Любят орехи птицы сойки, дятлы, белки, медведи. Так же, как и дуб, **орешник в древнее время считался священным**. Его запрещали вырубать. Верили, что орехи обладают волшебной силой, защищают человека.

Раньше из орехов даже простые люди делали ореховое масло. Для этого ядра толкли, добавляли немного кипятка, завёртывали в тряпицу и клали под гнёт. Масло постепенно стекало в миску. Ореховое масло светло-жёлтого цвета. Оно высокого качества, по вкусу напоминает миндальное. Ореховый жмых тоже использовали в пищу. Его добавляли в каши, ели с молоком, творогом. Дроблёные орехи шли на приготовление разнообразных блюд и начинок. Оказывается, что масло, которое содержит фундук, замечательно тем, что при горении не коптит.

По совету писателя Н. Верзилина в книге «По следам Робинзона», **мы сделали ореховые съедобные свечки**. Это просто! Надо заострить ядра орехов, наколоть и зажечь. Эти вкусные ореховые свечки горят и не коптят.



Из сырых семян фундука мы **сделали вкусное ореховое молоко и сливки**. Вот как:

- очищенные орехи разрезали и замочили на ночь;
- потом растёрли в ступке;
- затем 1 часть орехов залили 9 частями воды и дали настояться 4 часа, помешивая;
- эту массу процедили через марлю, прокипятили, добавили немного соли и сахара.

Когда молоко постоит, то сверху образуется слой сливок.

Советуем попробовать. Вам понравится!

Писатель Н. Верзилин советует делать такие съедобные свечки в походах. Один орешек горит почти 5 минут. Двумя орешками согрели чашку чая и пили с ореховым молоком. Очень вкусно...



Теперь я знаю, что орехи не только вкусные и полезные. Они могут и согреть, и напоить.

5. УБЕДИЛАСЬ, ЧТО В АУЛЕ БОЛЬШОЙ КИЧМАЙ ОРЕХ И ЛЮБЯТ, И ЧТУТ

С самого начала нашей исследовательской работы мы стали искать интересных людей, знатоков традиций адыгейского народа. Жительница аула Большой Кичмай Анжела Хушт посоветовала встретиться с *Гвашевым Русланом Индрисовичем*. Она уверена, что именно он прекрасно расскажет нам *и об орехах, и об обычаях*. Легко ответит на все наши вопросы. Когда мы спросили адрес Гвашева Руслана Индрисовича, она сказала, что любой житель вам укажет дорогу к дому этого всеми глубоко уважаемого человека... Так и получилось, когда мы въехали в аул Большой Кичмай. Хозяин встретил нас и с радушием пригласил в дом. Этот мужественный (недавно перенесший тяжелейшую операцию), знающий и мудрый человек сразу настроил всех на дружескую беседу. Его рассказ о народных традициях он дополнял примерами из жизни родного аула и своих родных.

Руслан Индрисович увлечённо рассказал об учёном, который вывел *9 новых сортов грецкого ореха и 6 сортов ореха фундука*. Это профессор, доктор сельскохозяйственных наук *Тхагушев Нух Ахмедович*. Его называли *главным ореховодом страны*. Посоветовал Руслан Индрисович найти книгу этого учёного: «Орехоплодные Краснодарского края», познакомиться с ней. (Позднее в музее мы эту книгу нашли)



В гостях у Гвашева Р.И.



Тхагушев Н.А.



Книга о том, как создавались новые сорта орехоплодных

Руслан Индрисович переоделся в белый нарядный костюм и согласился с нами сфотографироваться на память о нашей встрече. Пожелал нам удачи в исследовании. Сказал, что мы делаем важное и нужное дело.



Фотография с ореховыми флагами

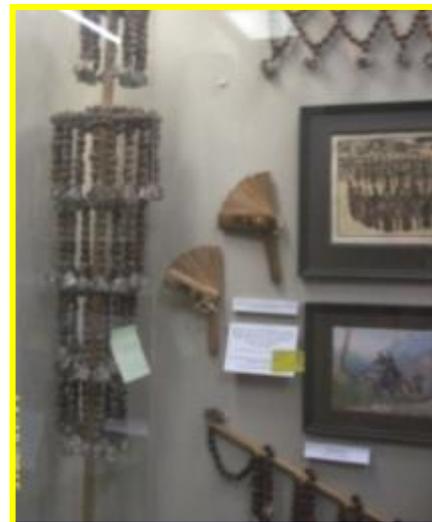
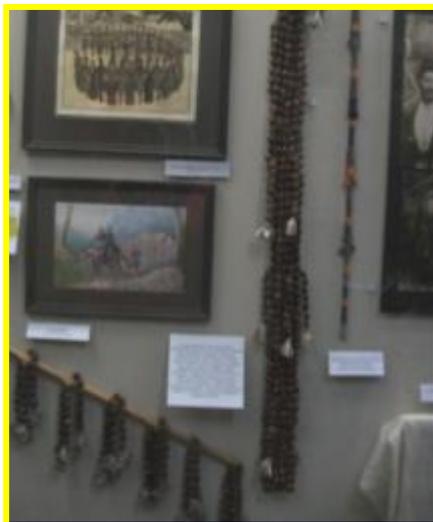
А ещё мы узнали, что сестра Руслана Индрисовича делает традиционные ореховые флаги для того, чтобы дарить их гостям на адыгейской свадьбе. Мы побывали у *Хамракуловой Харет* и сделали на память фотографию с ореховыми флагами.

Наш собеседник работал когда-то в Лазаревском этнографическом музее, куда он нам посоветовал съездить и обратиться там к его племяннице, - научному сотруднику музея *Амнет Нуховне Хушт*.

По его мнению, она поможет нам в исследовательской работе, так как знает многое о традициях родного народа. Что мы и сделали по его совету, - посетили музей.

6. УВИДЕЛА В ЭТНОГРАФИЧЕСКОМ МУЗЕЕ НЕМАЛО ВАЖНЫХ ПРЕДМЕТОВ ИЗ ОРЕХОВ

Амнет Нуховна Хуит встретила нас с улыбкой. Провела в зал, где я увидела не только уже знакомый мне *ореховый флаг*, но и другие, неизвестные для меня вещи, украшенные орехами.



Оказывается, что это *обязательные атрибуты к адыгейской свадьбе*. Здесь была *трость с чехлом* для неё и *разные жезлы* (для самого уважаемого гостя и тамады). Все эти предметы имеют красивые адыгейские названия, которые трудно перевести на русский язык. Амнет Нуховна просила меня повторять их названия на адыгейском языке, улыбалась и хвалила за то, что я хорошо повторяла за ней эти трудные слова.



Интересный рассказ



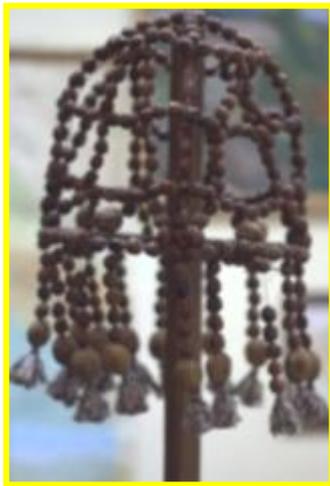
Ореховый жезл



Ореховая палка

Она показала мне *ореховую шапку*, которую после конных соревнований между юношами, дарили девушке. Состязание за шапку, сплетённую из тоненьких прутьев и обвешанную орехами было главным моментом скачек и вызывало особенный восторг.

Мне сказали, что сейчас в аулах нашего района, к сожалению, мало кто из местных жителей держит лошадей. Поэтому, ореховую шапку мы можем увидеть только в музее. На этой шапке в узор вплетены орехи грецкие и фундук. Грецкий орех адыгейцы называют большим орехом, а фундук – маленьким орехом. Мне было интересно разглядывать такую необычную шапку, тем более, она была на длинном шесте, и дотянуться до неё я не могла.



Ореховая трость

Нам рассказали, что иногда такую **ореховую шапку** использовали при посещении жениха в промежуточном доме во время обряда «скрывания жениха». Шапку подвешивали в дверном проёме так, чтобы её нельзя было не коснуться любому входящему человеку. За это человек платил штраф.

Я узнала, что в Адыгее, да и в нашем Лазаревском районе делают **сувенирные «ореховые флажки»** из бисера и ткани... Но древко флажка – из древесины ореха. Такой сувенир можно увидеть за стеклами машин, в домах местных жителей. Мне повезло! У меня теперь тоже есть такой флажок!



Сувенир «Ореховый флажок»

Мне рассказали, что во время новогодних праздников и во время семейных торжеств в прежние времена у многих адыгейцев проводилась **игра «Скатить орех»**. Её участники, и взрослые, и дети, получив из рук старшей женщины орехи, по очереди скатывали их поштучно вниз по специально установленной в центре помещения наклонной доске. Все старались своим орехом задеть орех тех, кто раньше скатывал. Задетый орех брал себе выигравший и делал ещё один бросок. Считали, что у того, кто выиграл больше орехов, будет больше удачи и счастья в новом году. На молодёжных посиделках, например, в доме будущей невесты, проводили **игру «Орех»**. По правилам, орехом-битой с 4 или 5 метров выбивали орех из нарисованного круга. Непопавшие орехи складывали в другой круг. Победитель после игры раздавал эти орехи участникам игры и невесте. Орехи приносили с собой или их давала хозяйка дома. Орех сулил благополучие,

Сотрудница музея, **Светлана Георгиевна Тхако**, пригласила нас в аул Калеж на **НАСТОЯЩУЮ** адыгейскую свадьбу, чтобы мы смогли увидеть, как там соблюдают обычаи предков и **чтут орех**. Мы были просто в восторге! До дня свадьбы оставалось время, и мы снова посетили аул Большой Кичмай по приглашению тамады.

7. НАБЛЮДАЛА ЗА РАБОТОЙ ТАМАДЫ С ОРЕХОВЫМ ЖЕЗЛОМ В АУЛЕ БОЛЬШОЙ КИЧМАЙ

Знаменитую экскурсию «33 водопада» помнят многие туристы. Особенно, если побывали на незабываемом вечернем концерте ансамбля «Фишт».

Нам повезло: перед концертом нас ожидал сам тамада праздника – **Аслан Юнусович Гвашев!** Наша беседа с ним была на лавочке под деревом. Руслан Юнусович – знаток истории и традиций адыгейского народа. Он поведал нам о том, как болят сердца у местных жителей, когда погибают ореховые деревья. Бережно огораживает молоденькие деревца один из старожилов, чтобы корни деревьев защищали берега реки Шахе.



Вспомнил о старой традиции лечить детей от хвори путём их проползания под корнями дерева грецкого ореха, растущего на склоне. Рассказал, что раньше много ореха было на том берегу реки Шахе. Как рубили какие-то люди орех, делали из него приклады для ружей... Из поколения в поколение выводили адыгейцы новые и лучшие сорта орехов.

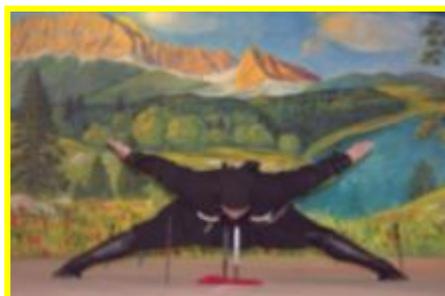
Говорил, что очень важно беречь родной язык, уважать традиции народа. Пригласил на концерт, где мы его увидели нарядным, *с ореховым жезлом* распорядителя праздника.



Тамада с ярким ореховым жезлом был самым главным на празднике



Яркий танец



Танец с кинжалами

Руслан Юнусович пояснил всем гостям «язык жестов». Жезлу тамады подчинялись все: и танцоры, и музыканты, и ...зрители.

Было очень яркое представление, которое мы смотрели, громко хлопали артистам и замечательному рассказу тамады об истории адыгейского народа, традиций.

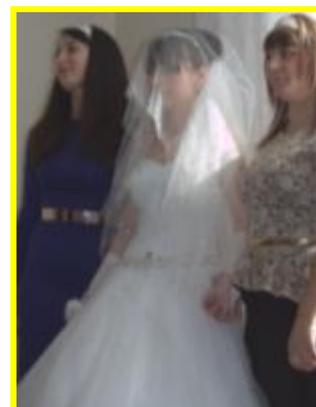
8. ЗНАЮ, ЧТО ОРЕХ И НА АДЫГЕЙСКОЙ СВАДЬБЕ В ПОЧЁТЕ!

В прекрасное солнечное осеннее утро выходного дня мы отправились в *аул Калеж*. Дорога среди гор была красивой. Мы легко нашли по музыке и большому количеству гостей дом Ачмизовых, где была свадьба. Это был дом, окружённый ореховым садом с пасекой и прекрасным видом на аул и горы. Светлана Георгиевна и мама жениха встретили нас, как дорогих гостей. И сразу же мы увидели в рубашке розового цвета тамаду *с ярким ореховым жезлом* в руке! Он умело руководил танцорами и всем, что происходило на свадьбе...



*Тамада
на свадьбе*

Потом нас пригласили в комнату невесты, куда зашли пожилая женщина и мужчина с мисками полными священного *орехового хлеба МАТАЗ* в виде шаров размером с яблоко, а по форме хлеб напоминал орех.



Старожилы прочитали молитвы невесте и пожелали мира, добра, благополучия её дому. Потом *шары орехового хлеба раздали* тем, кто присутствовал. Мы тоже лакомились хлебом *с ореховой начинкой* и адыгейским сыром. Вкусно и очень необычно!



Свадебное застолье



*С жезлом Почётного
гостя*

Нас пригласили за стол, мы ели национальные блюда и всё удивлялись, как много гостей на свадьбе. Нам показали *особый ореховый жезл, и с ним* сфотографировали меня.

По обычаю тамада представил самого уважаемого гостя из пожилых приглашённых. Вручил ему **самый нарядный и важный жезл с орехами**. Выбрали самую видную девушку этого праздника. Надели ей папаху из каракуля. Потом начались танцы с разными названиями. Самый главный танец был по кругу, когда впереди шёл со **своим особенным (в единственном числе) ореховым жезлом почётный гость** с выбранной девушкой. За ними по возрасту шли пары мужчин и женщин. Впереди 3 круга «**шёл ОРЕХ**», то есть его символ – жезл, богато украшенный орехами. Именно так, **как на картине** в нашем этнографическом музее...



Главный танец в кругу

Наступило время **дарить гостям ореховые флаги**, которые **в большом количестве приготовила семья жениха**. Дарили в строгом порядке: сначала старшим гостям, а потом молодым. Ура! Мы тоже получили 3 флага: два украшенных фундуком, а один с деревянными бусами в форме орешков. Нам сказали, что в ореховых флагах может завестись моль через некоторое время. Поэтому ещё делают флаги, где «роль ореха» выполняют деревянные бусины.

Взяли мы и ореховый хлеб с собой, чтобы показывать его на конкурсах. Хозяйка сказала, что такой хлеб можно хранить в холодильнике и перед употреблением размораживать. Так мы и сделаем. Мы были в восторге от таких подарков и сделали фотографии на память!



*Ореховый
хлеб Матаз*



Фотография на память

Нам подарили ореховые флаги

Мы пожелали счастья новой семье! Пусть **орех – символ благополучия и достатка** им поможет в жизни. **Даже хлеб имеет форму ореха!**

Ореховые деревья есть в каждом адыгейском ауле, в каждом дворе. Все члены семьи собираются вместе, чтобы собрать и очистить спелые орехи. Недаром в голодные годы запасы орехов спасали людей от голода. Есть много блюд из орехов в адыгейской кухне. Это и вкусно, и полезно. В народе называют **орехи «адыгейским золотом»**. И это правда! **Мы убедились, - орех здесь и любят, и чтут!**

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Цель работы: - собрать интересный материал о съедобных орехоплодных растениях, растущих в лесах, садах и парках Сочи, отношении к ним местных жителей - **достигнута.**

Задачи:

- * узнать из книг, сети Интернет, со слов учёных- ботаников, историков, старожилов и знатоков традиций информацию об орехоплодных растениях лесов, садов, парков Сочи, его окрестностей;
- * определить объекты и предметы исследования;
- * собрать коллекцию практических образцов разных видов орехов и семян орехоплодных растений. Сделать по доступным рецептам продукты питания из орехов (ореховое молоко, халву, и др.);
- * найти предметы быта, сделанные с применением орехов и древесины орехоплодных растений;
- * обобщить материал, подготовить сообщение, презентацию и печатный вариант работы, -

выполнены.

Актуальность работы доказана: и взрослые, и дети в садике, школе, знакомые интересовались моей работой, расспрашивали, удивлялись.

Гипотеза – подтвердилась: люди любят разные орехи - как вкусные и полезные лакомства. А адыгейцы, коренные жители нашей местности, - относятся к фундуку и грецкому ореху с большим почтением, используют по традиции в своих обычаях.

ЛИТЕРАТУРА

1. Верзилин Н. По следам Робинзона. - Л.: «ДЕТСКАЯ ЛИТЕРАТУРА», 1974г.
2. Зернов А.С. Иллюстративная флора юга Российского Причерноморья. М.: Товарищество научных изданий КМК, 2013г.
3. Носов А. Лекарственные растения. М., изд. «ЭКСМО-Пресс», 1999г.
4. Тхагушев Н. А. Орехоплодные Краснодарского края. - Майкоп: Адыгейское республиканское кн. изд., 2003г..
5. Фесенко А.Н., Серпуховитина К.А., Столяров А.И. Сад и огород. – Краснодар: «Советская Кубань», 1989г.
6. Франке Г. , Хаммер К., Ханельт П. Плоды земли. - М.: «Мир», 1979г.
7. Ресурс сети «Интернет», статьи на сайтах общего доступа