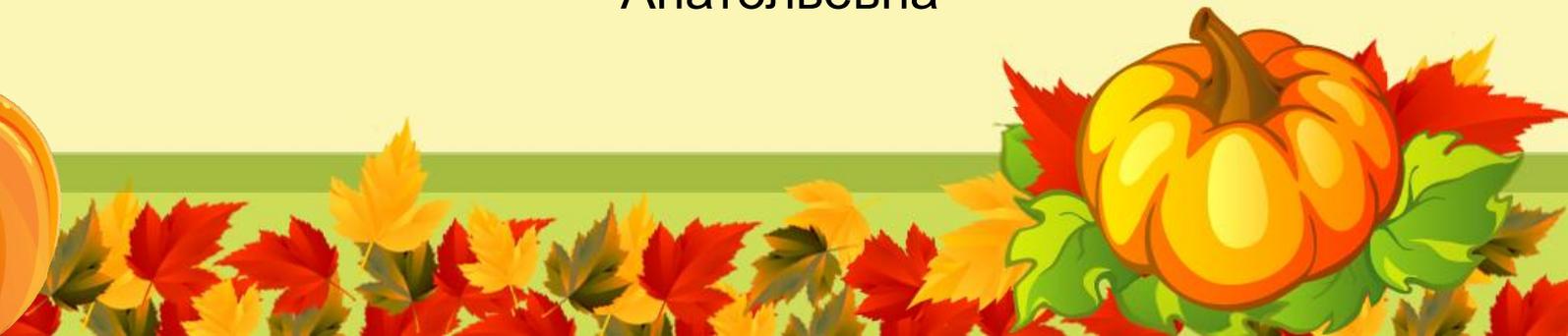


Городская научно-практическая конференция
"Шаг в будущее"

УДИВИТЕЛЬНЫЙ ТЫКВАЧЕК: СОЮЗ ТЫКВЫ И КАБАЧКА

Выполнил: Гапиенко Вячеслав
Руководитель: Уколова Елена
Анатольевна



Актуальность

- ❑ Тыква – уникальный овощ и по содержанию полезных веществ она превосходит многие овощи и фрукты, это недорогой овощ, из которого можно приготовить множество вкуснейших блюд.
- ❑ У тыквы есть очень интересное явление, которое называется перекрёстным опылением, благодаря которому мы становимся практически настоящими селекционерами и наблюдаем рождение гибридов.



Цель и задачи исследования

Цель исследования: вырастить тыквачек.

Задачи:

- ознакомиться с растением-представителем тыквенных.
- изучить особенность перекрёстного опыления у тыквы.
- провести опыты с выращиванием тыквачка.
- приготовить из тыквачка различные блюда.



Методы, объект и гипотеза исследования

Методы исследования: изучение информации по данной теме, проведение экспериментальных исследований, обработка результатов исследования.

Объект исследования: тыквачек

Гипотеза: *тыквачек – полноценный овощ, который можно использовать как альтернативу тыкве и кабачку.*



Тыква и тыквачек

При слове «тыква» многие из нас сразу представляют себе немаленький округлый плод ярко-желтого или оранжевого цвета.

Тыквачек – это не что иное, как гибрид тыквы и кабачка.



Разнообразие тыкв



Очень интересные и необычные названия тыкв



Тладианта сомнительная



Момордика



Бенинказа



Крукнек



Лагенария



Особенности перекрёстного опыления у тыквы

Тыквы – растения с перекрестным опылением. То есть женские цветки с завязями опыляются пыльцой с мужских пустоцветов.



Тыквачек на нашем огороде



ГОТОВИМ С ТЫКВАЧКА



Рецепты



МАННИК С ТЫКВАЧКА

Ингредиенты:

- Тыквачек (на терке) – 300 гр.
- Лимон – 1 шт.
- Кефир – 250 мл.
- Сахар – 100 гр. в тесто и 150 гр. в сироп.
- Манная крупа – 270 гр.
- Разрыхлитель – 2 ч.л.
- Вода – 120 мл.



Смешать все ингредиенты. Выпекать 40-45 минут при температуре 180 градусов.



ТЫКВАЧЕК В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Ингредиенты:

- Тыквачок очищенный – 500 гр.
- Сметана – 180 гр.
- Вода холодная – 20 мл.
- Масло растительное – 2 ст.л.
- Чеснок – 3 зубчика
- Паприка – 0,5 ч.л.
- Укроп, петрушка, перец черный молотый, соль



Нарезать тыквачек на кубики среднего размера . На сковороде разогрейте растительное масло и выложите туда тыквачек, обжарить до золотистого цвета затем влить в сковороду соус и перемешать. Жарить тыкву 2-3 минуты и затем влить немного воды , посолить , перемешать, тушить 4 минуты.

Результаты

- изучили литературу, посвященную тыкве и ее опылению;
- узнали о гибридах тыквы;
- вырастили тыквочек на своем огороде;
- приготовили из тыквочки вкусные и полезные блюда.



Выводы

Моя гипотеза подтвердилась, так как тыквачек – это полноценный и полезный овощ, который можно использовать в приготовлении различных блюд.

В дальнейшем я хочу продолжить свое исследования, а именно вырастить другие гибриды: тыквопат, патичок и кабаксон.



Спасибо за внимание!

