Монгол хэл

4в ангийн багш: Р. Гандиймаа

Бидний уриа

- Бодолгүй бүү хий
- Олон талаас нь бод
- Огт болохгүй гэж бүү бод
- Бүхнийг бүү шүүмжил

Зорилго

Эхийн хэв маяг, түүний эхлэл ба гол, төгсгөл хэсгүүдийг ялгах

Зорилт

- Гол хэсгийг ялгаж бичих
- Өгүүлбэрийг ангилах
- Үгийг утгын зүйлчлэлээр бүлэглэх
- Нэрийн хувиллаар хувиргах
- Хамтын бүтээл хийх

ЭХ
Цогцолбор
Өгүүлбэр
Холбоо үг
Үг
Бүтээвэр

Оньсого

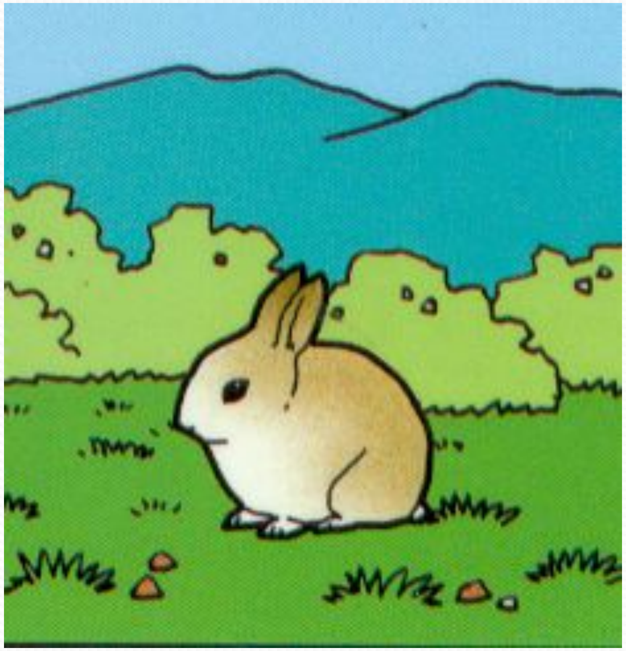
Тэмээн уруултай

Ямаан сүүлтэй

Нохой сарвуутай

Адуун доторгой

Туулайн бяцхан бүжин



Туулай

- Туулайны чих толгойноос нь урт байдаг. Хойд хөл нь сайн хөгжсөн, богино сүүлтэй энэ амьтны дээд уруул сэтэрхий байдаг. Ойролцоогоор 60 см урт, сүүл нь 7 см, 7 кг жинтэй, 5-10 жил амьдардаг.Үсэрч дэгдэж явдаг туулай нэг харайхдаа 4м орчим зам туулдаг. Маш хурдан бөгөөд заримдаа 70км\ц хүртэл хурдлах чадвартай байдаг.Маш энгийн хооллодог. Зуны эхээршошийн болон, буудайн төрлийн нугын өвс,өвөл нь сарнайн төрлийн болон өвс ургамал,царс,хар модны хатсан навч, холтос, намхан мөчир, ойн цоорхойн хөвдийг мэрж иднэ. Юмыг мэрэхдээ зөвхөн хооллохын тулд биш шүдээ хурцлах гэж мэрдэг. Туулай 7сартайдаа бие гүйцэн боловсорч үржилд ордог.Хээлээ 42 хоног тээж, нэг удаа 3-6 бүжин гаргана. Төрснөөс хойш 7-8 долоо хоногийн дараа бүжин сүүнээсээ гарна.Туулай жилд 2 удаа зүсээ хувилдаг. Манай оронд ой шугуйн чандага, хээр талаар тархсан бор туулай, говийн туулай зэрэг гурван зүйл туулай байдаг.

Лууван

Лууван бол үндсийг нь хүнсэнд хэрэглэдэг ногоо бөгөөд улбар шар,цагаан өнгөтэй байдаг.Хоёр настай энэ ургамал 2дахь жилдээ цэцэглэж,1м орчим өндөртэй болох бөгөөд цагаан өнгийн цэцэг гардаг. Лууван нь тэжээллэг чанараараа төмс, манжингийн дараа гуравт бичигддэг бөгөөд 89% нь ус байдаг. Луувангийн шүүсэнд талст болон талсжаагүй сахар, бага зэрэг цардуул, ураг, ууршимтгай тос, ургамлын гель, эрдэс давс, хүчил болон талсжуулж болдог, хүрэн улаан өнгийн үнэр амтгүй каротин агуулагддаг. Луванд их хэмжээгээр агууулагддаг В-каротин, А аминдэмээс шалтгаалан улбар шар өнгөтэй. Үрийг 3-р сарын дундуур эсвэл 4-р сарын эхээр суулгана. Лууван 50-60 хоногийн дотор боловсордог. Хадгалахадаа оройгоос нь 1инчийн дээгүүр тайрч 320ф хэмд чийглэг байлгаж, 4-6 сар хадгалдаг. Лууванг туулга халуун жин маягаар элэгний өвчний үед, хүүхдийн гэдэсний хорхойг гаргахын тулд, яр шарханд түрхэх зэргээр хэрэглэдэг. Луувангийн ханд нь усан хаван, бөөрний архаг өвчин,давсагны өвчинд маш тустай. 57 л усанд 283грамм хатаасан лууван хийж **хандалсан цай** болгож уух ашигтай

Шинэ үгийн утга

Чарлах-орилох
Огло харайх-үсэрч харайх
Соотон чих-босоо чих.
Зугатаж арилав-зугатаж явах
Янгинах-их өвдөх.
Тухтай амрах-тавтай амрах

Хошин бодлого

- Бүжин дэгдээхий нийлээд 49 тэдний хөл яг зуу хэдэн бүжин хэдэн дэгдээхий байсан бэ?