

Опытническая работа «Сроки прорезывания моркови»

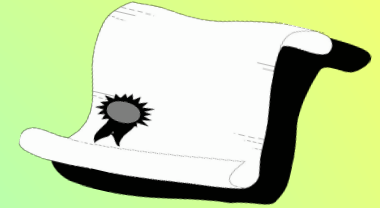
Презентация подготовлена в творческом сотрудничестве учеников 4А класса: Жабеева В, Гуниной В, Чигажовой И.

Классный руководитель –Калмыкова Н. В.

МОУ «Ялгинский лицей»

Саранск 2005год

План



- Из истории открытия моркови.
 - Лечебные свойства моркови.
 - Морковь любят не все...
 - Сорты моркови.
 - Опытническая работа «Сроки прорезживания моркови».
 - Наш труд не пропал даром!
 - Приятного аппетита!
-

Морковь



- Всем известный овощ со вкусным и сладким корнеплодом оранжевого, красного, жёлтого и даже белого цвета – морковь – был знаком людям ещё за две тысячи лет до нашей эры. В древнем Риме морковь выращивали на полях и огородах. Римляне охотно употребляли её в свежем виде, как лакомство. Отправляясь на Олимпийские игры или на сражение гладиаторов, римляне буквально набивали карманы морковью, которая заменяла им теперешние леденцы. В европейских странах этот вкусный корнеплод распространился на полях с 14 века. Издревле узнали люди и его лечебные свойства. В народной медицине морковью лечили, например, малокровие. Отсюда и пошла поговорка: «От моркови – больше крови». Корнеплоды давали слабым и больным людям. Особенно целебным считались корнеплоды моркови, пролежавшие зиму в меду. В наши дни лечебные и питательные свойства моркови получили научное обоснование. Морковь богата витаминами, минеральными солями, и другими биологически активными веществами.

О моркови вновь вспомнили

- Несмотря на древность культуры, морковь не везде и не сразу получила признание. Американцам корнеплод не понравился и его перестали выращивать. Но морковь взяла да и «поселилась» на заброшенных пустырях. Здесь её «открыли» вторично...свиньи, которые очень этот корнеплод полюбили. Американские фермеры вновь вспомнили об этой культуре и посадили на свои поля, сначала в качестве кормовой культуры, а потом и как полезный овощ.

Всё о моркови...



- Морковь – травянистое растение из семейства зонтичных. Известно около 60 видов моркови, которые распространены в странах Средиземноморья, а также в Африке, в Австралии, Новой Зеландии, в Америке. Наиболее широкое признание получила морковь культурная.
- Культурная морковь – двулетнее растение, подразделяется на столовую и кормовую. В первый год она образует корнеплод массой от 40 до 300 г, на второй выбрасывает цветочную стрелку и образует семена.
- Морковь любит солнце. Поэтому не забывайте своевременно прореживать и содержать грядки в рыхлом и чистом от сорняков состоянии.


Сорта моркови



- Лучшими сортами моркови считают: Нантская, Шантенэ, Геранда. Выращивают также сорта: Валерия, Консервная, Лосиноостровская, Харьковская, и др.



■ Нантская



■ Консервная



■ Шантенэ



Лосиноостровская

Наш опыт



- В мае этого года на пришкольном участке мы проводили опытническую работу «Сроки прореживания моркови».
- Мы посеяли морковь 18 мая. Посев был рядовым или ленточным, состоявшим из нескольких рядков между которыми были широкие междурядья. Мальчики нашего класса повторно за трактором перекопали почву, разрыхлили, с Надеждой Валентиновной сделали грядки, полили, посадили семена моркови, землю утрамбовали, прикатали для сохранения влаги и для соприкосновения семян с землёй. (Показ гербария семян моркови № 1) Семена моркови прорастают очень медленно. (Показ пророщённых семян , 5-ый день № 2). Через 21 день ростки имели такой вид (Показ гербария № 3). Первое прореживание провели ребята, которые ходили в школьный лагерь «Солнышко».



Ухаживаем за грядками



- Они проредили растения, когда у моркови появилось 2 листика, расстояние между морковью оставили 2-3 см.
- Проредили сначала первую грядку, и только через 2 недели – вторую, а потом - третью. Затем, через 28 дней после первого прореживания, когда число листочков было 4 – 5, мы повторно проредили морковь, оставив её на расстоянии 4 – 5 см друг от друга (Показ гербария № 4). Несколько раз, когда была сухая погода, морковь нуждалась в поливе, мы поливали. Морковь продолжала расти. (Показ гербария №5, №6, №7).



Сбор урожая

- Убирают морковь обычно в конце сентября - в октябре. Убрать нам урожай моркови помогли старшеклассники 20 сентября. С1рядки – 19 кг, со 2 рядки-16 кг, с 3 рядки (собрали много уродливых корнеплодов - поздно прореживали) 12 кг. **Вывод: Урожайность моркови зависит от сроков прореживания!** Весь собранный урожай был сдан в школьную столовую, где повара приготовили нам из неё различные блюда.
- При расчёте, что если готовить тушеную капусту в столовой на всех учеников, (в школе 396 учеников), то нашей моркови хватит на 15 дней, если готовить рагу с овощами, то моркови хватит на 10 дней, если готовить плов, то моркови хватит на 7 дней, если морковь добавить в винегрет, то её хватит на 10 дней, если морковь использовать для приготовления супов, то её хватит на 43 дня, для приготовления соусов - на 21 день, если морковь натереть на тёрке и употребить в свежем виде, то её хватит на 1 день. Мы рады, что принесли пользу для всех ребят нашего лица.
- (Расчёты предоставлены заведующей школьной столовой Русейкиной А.Х.)

Блюда из моркови



- «Морковь с чесноком»
Морковь натереть на мелкой тёрке, добавить чеснок, грецкие орехи, изюм, заправить майонезом.
- «Корейская морковь»
Морковь натереть на тёрке, заправить маслом, молотым перцем, добавить приправу.
- «Свежая тёртая морковь»
Морковь трут на мелкой тёрке, добавляю́т сахар по вкусу подают к столу.
- «Овощное рагу»
Нашинковать капусту, морковь, порезать лук, помидоры, болгарский перец, добавить масло. Тушить на медленном огне до готовности.
- «Овощные котлетки»
Поджарить лесные орехи на сковороде, крупно потереть картофель и морковь, перемешать, приправить солью и перцем. Выпекать и обжаривать на сковороде до золотисто-коричневого цвета.



Приятного аппетита!

Литература



- Вавилов П.П., Кузнецов В.С., Шаталов И.С., -
 - «Растениеводство», Москва, «Колос», 1979 год.
 - 2. Дёпп Э.- Кулинарные секреты, «Лик пресс»,
 - 1998 год.
 - 3. Ликум А. – Энциклопедия для детей, «Всё обо
 - всём», компания «Ключ С», филологическое
 - общество «Слово» ТКО АСТ, Москва 1994 год.
 - 4. Ложечко М.Н. – Детская энциклопедия, Москва,
 - Издательство Академии педагогических наук
 - РСФСР, 1960 год.
 - 5. Тараканов Г.И. – «Практикум по овощеводству»,
 - Москва, Просвещение, 1979 год.
-