



Е. А. Ковалёва

ТЕХНОЛОГИЯ

Сельско-
хозяйственный

Труд

6

класс


ПРОСВЕЩЕНИЕ
ИЗДАТЕЛЬСТВО

лёные, при созревании желтеют или краснеют. Плод внутри пустой, но его стенки сочные и вкусные, в нижней части плода на мягком ложе сидят семена.

Плоды баклажана крупные, разнообразной формы: грушевидной, шарообразной, удлинённо-округлой. Окраска плода тёмно-фиолетовая. Под кожицей суховатая мякоть с множеством очень мелких семян.

Сладкий перец употребляется в пищу в свежем и переработанном виде, а баклажаны только в переработанном виде.



СЛОВАРЬ: зеленцы, завязь, полегающий стебель, цветочные кисти.



ВОПРОСЫ

1. Какие овощные растения называют плодовыми?
2. Какие части употребляют в пищу у растений огурца и томата?
3. Какой стебель и листья у растения огурца?
4. Какой стебель и листья у растения томата?



ЗАДАНИЕ

Разрежьте огурец-зеленец и очень крупный, переросший огурец. Расскажите о том, что вы увидели внутри этих огурцов.

48. Зеленные овощи

В последнее время изменилось отношение к зеленым овощам, так как установлена необходимость их потребления в большем количестве, чем считалось до сих пор. Все зеленные овощи употребляют в пищу в свежем виде. Свежая зелень обогащает организм человека полезными веществами (витаминами) и улучшает его здоровье.



Рис. 63. Укроп



Рис. 64. Петрушка:
а — листовая; б — корневая

Укроп. Это растение с высоким прямым стеблем и сильно рассечёнными листьями (рис. 63). У молодых растений стебель зелёный, сочный и мягкий. По мере роста стебель укропа грубеет, на верхушке образуется соцветие-зонтик, а затем и семена.

В пищу идут зелёные листья и молодые стебли укропа, которые имеют сильный своеобразный запах. Стебли взрослых растений укропа используют как пряную добавку при солении и мариновании овощей, а также как приправу ко многим блюдам. Укроп можно заготавливать впрок: сушить и засаливать.

Петрушка. У петрушки листья сложные, состоят из отдельных листочков. Различают петрушку листовую и корневую (рис. 64). У листовой в пищу употребляют только листья, у корневой — листья и корнеплоды. Наиболее распространена корневая петрушка.



Листья и корнеплоды петрушки имеют сильный запах и используются как приправа к различным блюдам для улучшения вкуса и запаха пищи. Листья петрушки можно сушить, при этом её аромат хорошо сохраняется.

Салат. Распространено две разновидности салата: листовой и кочанный (рис. 65).



Рис. 65. Салат: а — листовой; б — кочанный

У растения листового салата сначала образуются крупные округлые листья, а затем стебель, цветки и семена. Листья светло-зелёной окраски, очень сочные и нежные. У салата кочанного, кроме листьев, формируется небольшой, не очень плотный кочан округлой формы.

Листья и кочаны салата употребляют в пищу до образования стебля, так как с его появлением листья растения приобретают горьковатый вкус.



СЛОВАРЬ: соцветие-зонтик.



ВОПРОСЫ

1. Какие части употребляют в пищу у растений укропа, петрушки и салата?
2. Почему салат называют зеленой культурой?



ЗАДАНИЕ

Рассмотрите растения укропа и петрушки, сравните их листья.

49. Столовые корнеплоды

Корнеплодами называют разросшиеся утолщённые части стебля и корней растений. Столовыми их называют потому, что они употребляются в пищу. Кроме столовых, как вы знаете, есть кормовые корнеплоды.

К столовым корнеплодам относят столовую морковь, столовую свёклу, репу и другие.

Столовые корнеплоды — *двулетние растения*. В первый год из семян вырастают растения с корнеплодами. Корнеплод состоит из *головки*, *шейки* и собственно *корня* (рис. 66). Листья расположены на головке корнеплода. На следующий год при посадке корнеплодов из них вырастают высокие стебли, на которых образуются цветки и плоды. Так как семена получают-ся на второй год жизни, эти растения называют двулетними.

В столовых корнеплодах содержится много витаминов и других полезных для человека веществ. Поэтому они очень ценные продукты питания.



Рис. 66. Строение корнеплода столовой свёклы



СЛОВАРЬ: двулетние растения, головка и шейка корнеплода.



ВОПРОСЫ

1. Какое строение имеют столовые корнеплоды первого года жизни?
2. Какое строение имеют столовые корнеплоды второго года жизни?



ЗАДАНИЕ

Рассмотрите корнеплод столовой свёклы и найдите на нём головку, шейку и корень.

50. Столовая морковь

Строение растения. Столовая морковь — двулетнее корнеплодное растение. Растение моркови первого года имеет сильно рассечённые листья и оранжевый корнеплод удлинённой формы (рис. 67, а). Если разрезать корнеплод поперёк, можно различить более светлую середину (сердцевину) и ярко окрашенную часть вокруг середины. Они различаются не только по цвету. Сердцевина корнеплода более грубая и менее сладкая, чем его наружная часть.

При посадке здорового корнеплода моркови на следующий год из головки корнеплода вырастают листья и высокие *цветоносные стебли*, на верхушке которых образуются соцветия-зонтики, состоящие из множества мелких белых цветков (рис. 67, б). Во время цветения соцветие



Рис. 67. Растение столовой моркови первого (а) и второго (б) года жизни

раскрыто. Когда начинают созревать семена, края соцветия загибаются внутрь. Созревшие семена на поверхности имеют *шипика*, которые удаляют при обмолоте и перетирке семян.

Некоторые особенности растения. Морковь не боится весенних и осенних заморозков. Её семена прорастают при температуре 3—4 °С, а всходы выдерживают весенние заморозки до минус 2—4 °С. Морковь хорошо переносит жару и недостаток влаги, но требует рыхлой почвы, так как её корнеплод формируется в основном из корня.

Семена моркови очень мелкие, долго не всходят, а всходы медленно растут, поэтому в это время нужен особенно тщательный уход за посевами.

В первые летние месяцы корнеплоды утолщаются, а в августе в них начинает накапливаться сахар. Урожай будет хорошим, а корнеплоды — сладкими, если в это время будет стоять тёплая погода без длительных дождей.

Средняя урожайность моркови 300—400 ц с 1 га. Размер стандартных корнеплодов моркови 2 см 5 мм — 6 см в диаметре. Если корнеплоды будут меньше или больше этих размеров, они считаются нестандартными и на них снижается цена.

Значение столовой моркови. Морковь занимает очень важное место в питании человека. Её корнеплоды богаты различными витаминами, сахаром и другими полезными веществами. Морковь употребляют в пищу в сыром виде, в составе салатов, перерабатывают на сок. Большое значение имеет морковь при приготовлении различных блюд, а также при консервировании овощей.



СЛОВАРЬ: цветоносные стебли, шипики.



ВОПРОСЫ

1. Какое строение имеет растение столовой моркови первого года жизни?

2. Какое строение имеет растение столовой моркови второго года жизни?
3. Как используются в пищу корнеплоды столовой моркови?



ЗАДАНИЯ

1. Разрежьте корнеплод столовой моркови поперёк, рассмотрите срез, отделите сердцевину. Расскажите о том, что вы увидели.
2. Измерьте диаметр корнеплодов столовой моркови и определите, можно ли их назвать стандартными.

51. Подготовка почвы и посев семян столовой моркови

Подготовка почвы и внесение удобрений. Для того чтобы получить хороший урожай корнеплодов моркови, нужно глубоко вспахать почву и внести органические удобрения — перегной или компост. Свежий навоз под столовую морковь не вносят, потому что корнеплоды в этом случае вырастают грубыми, деревянистыми и невкусными. Норма внесения удобрений 30—40 т на 1 га. После внесения органических удобрений проводят осеннюю (зяблевую) вспашку тракторным плугом на глубину 25—27 см.

Весной с началом полевых работ почву боронуют, а через некоторое время культивируют на глубину 5—8 см. Одновременно с культивацией вносят другие удобрения. Чтобы семена моркови размещались на одинаковой глубине и дружно всходили, перед посевом почву прикатывают катками.

На небольших участках и огородах почву под морковь готовят обычно весной. Под перекопку вносят перегной или компост из расчёта 4 кг на 1 м², перекапывают на глубину 25—27 см (на полный штык лопаты). После перекопки почву разрыхляют, выравнивают граблями и прикатывают катком.

Сроки и способы посева. Морковь сеют рано, как только начнутся полевые работы, чтобы не потерять влагу из верхнего слоя почвы.

На больших полях морковь сеют овощными сеялками (**рис. 68**) *широкорядным* или *ленточным* способом. При широкорядном способе расстояние между рядками 45 см. При ленточном способе чаще всего делают два рядка (две строчки). Расстояние между строчками 20 см, между лентами 50 см. Такой посев даёт возможность механизировать уход за посевами и уборку урожая корнеплодов.

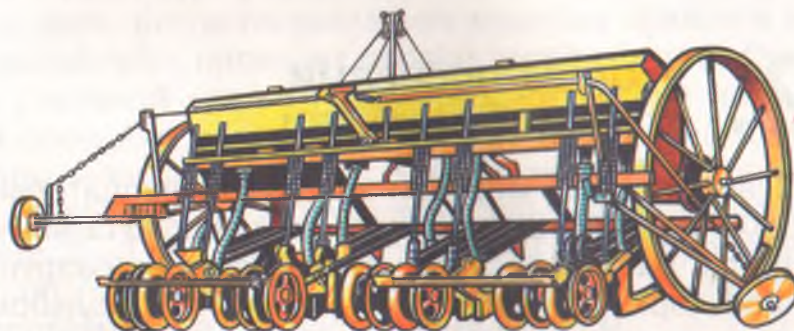


Рис. 68. Овощная сеялка

На небольших участках посев проводят вручную, ленточным способом.

Морковь сеют на глубину 1 см 5 мм — 2 см. Расстояние между семенами при механизированном посеве 2 см — 2 см 5 мм (*разреженный посев*), при посеве вручную 1—2 см.



СЛОВАРЬ: *широкорядный и ленточный способ посева, разреженный посев.*



ВОПРОСЫ

1. Какие удобрения вносят под столовую морковь осенью перед зяблевой вспашкой?
2. В какие сроки сеют столовую морковь?
3. Какими способами сеют столовую морковь?