

УРОК 28

Овощи

Рекомендуем особенно подробно рассказать о том, как какие растения выращивают. Особенно те культуры, которые весной можно будет высадить с учениками на пришкольном огороде. Некоторые схемы, рисунки и фотографии вы можете опустить по своему усмотрению.

00:13 Введение

Здравствуй, друзья. Мы продолжаем говорить о растениеводстве — важной отрасли сельского хозяйства. На прошлом уроке мы познакомились с главными кормильцами людей — со злаками. А сейчас поговорим о других растениях, без которых нам тоже было бы трудно.

00:37 Картофель

В первую очередь это овощи.



Овощи

Слово это, как ни странно, не очень научное. Учёные не всегда могут сказать, что считать овощем, а что нет. Но мы обсудим те растения, про которые обычно не сомневаются. И начнём с картофеля. Да, этот овощ иногда называют картошкой, но на уроках окружающего мира я прошу звать его уважительно: картофель.



Картофель

Ведь его есть за что уважать. Картофель в России называли вторым хлебом. Хотя и появился он в нашей стране гораздо позже пшеницы и позже многих других овощей.

У картофеля в пищу идут не плоды, а особые подземные части — клубни.



клубень

Покажите настоящий клубень.

Клубнями картофель и сажают. Если его сажают на огороде, то роют небольшие лунки. Кладут туда клубень и присыпают почвой. А если сажают на большом поле, то делают борозды, примерно как при посеве пшеницы. Только борозды гораздо дальше друг от друга.

Картофель нужно удобрять, то есть добавлять в почву полезные для него вещества. А чтобы клубней образовалось побольше, на подросший кустик картофеля насыпают небольшую кучку почвы. Это называется «окучевать картофель». Если сухо, если долго нет дождей, его нужно поливать.

И наконец, нужно оберегать картофель от его главного врага — колорадского жука. Помните, мы говорили, что колорадский жук ест листья картофеля, не даёт ему фотосинтезировать. Если нужно, напомните ученикам, что растение питается с помощью фотосинтеза, а фотосинтез происходит в основном в листьях. На огородах этих жуков и их личинок собирают руками. А на больших полях приходится прогонять их особым ядом. Этот яд иногда даже проливают дождиком с самолёта. По-научному, распыляют.

А убирают картофель с полей особым картофельным комбайном.

Из картофеля делают очень много разных блюд. Его клубни варят, жарят, делают пюре. А на чипсах так и написано, что они картофельные. И на крахмале, который тоже продают в магазинах, такая же надпись.



Блюда из картофеля.



пюре

03:28 Капуста

Но пойдём дальше. Если картофель в нашей стране среди овощей на первом месте, то капуста, пожалуй, на втором.



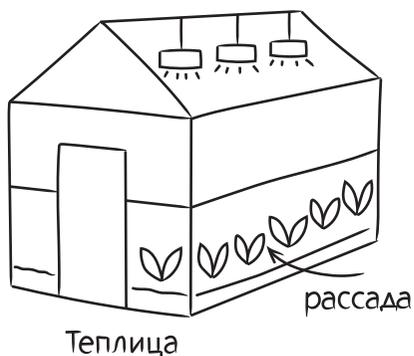
Напишите «капуста».

Капуста

Капуста неплохо приспособлена к условиям России, только вот тепла ей не повсюду хватает. Поэтому чаще всего семена капусты не сеют сразу на поле, а сперва выращивают в теплицах.

Теплица — специальный дом для растений. В нём тепло, а чтобы у растений шёл фотосинтез, у этого дома стеклянные крыша и стены. А по ночам некоторое время светят лампы, чтобы удлинить день. В таких стеклянных домах выращивают, конечно, не только капусту, но и много других культурных растений, которые любят тепло. А капуста как раз живёт в них не долго, только пока маленькая. Чуть подрастёт, её высаживают на поля или в огороды. Говоря по-сельскохозяйственному, капусту высаживают рассадой.

 Теплица.



Вот рассада на поле. Она подрастает, у неё должен появиться кочан. Можно показать настоящий кочан. Но без помощи людей ей приходится трудно. Во-первых, капуста любит полив, любит влажную почву. И рыхлую. Поэтому грядку вокруг неё надо рыхлить. Во-вторых, её нужно пропалывать, удалять сорняки. А в-третьих, капусту нужно защищать от слизней, гусениц и других врагов. Так что вырастить этот овощ — дело хлопотное. Зато и польза велика.

Капусту можно есть сырой. Это называется «есть в свежем виде». А можно варить. У капустного супа своё название — щи. Правда, кроме щей, капусту добавляют во многие супы. А ещё из неё делают солянку. И, конечно, издавна на Руси едят квашеную капусту. Она очень полезна. И сок капустный тоже полезен. Его даже применяют в медицине как лекарство.



Блюда из капусты. Особо отметьте квашеную капусту: мы к ней вернёмся в теме «Бактерии».



05:55 Прочие овощи

Лекарственным растением всегда считали и лук.



Нарисуйте лук или покажите настоящую луковичу.



Даже овощем его признали не сразу. В нём очень много витаминов, он помогает не заболеть простудными болезнями, если, конечно, его правильно применять.

Лук всегда ценили очень высоко. В старину мешок зерна могли сменять на мешок лука. Хотя выращивать лук не сложнее злаков: этот овощ неприхотлив, то есть не требует особого ухода. И холодов не боится. А используется в самых разных блюдах. Его добавляют в супы, в мясо, в колбасы. И, конечно, в салаты с огурцами и помидорами.

Кстати, вот тоже важные овощи — помидоры, или томаты.



Нарисуйте плод помидора или покажите настоящий.

Помидоры

Их выращивать непросто. Они очень требовательны и к почве, и к теплу — словом, очень капризны. Если им слишком холодно или слишком жарко, они откажутся давать урожай. Поэтому чаще их выращивают в теплицах и парниках. Парник — это тоже теплица, только его не отапливают.

И, конечно, помидоры часто болеют своими помидорными болезнями. Опытный огородник знает, как избавить их от неприятностей, но получить урожай помидоров оказывается делом хлопотным.

В этом смысле огурцы — овощи чуть менее требовательные, проще мирятся с неприятностями.

Можно показать настоящий огурец.

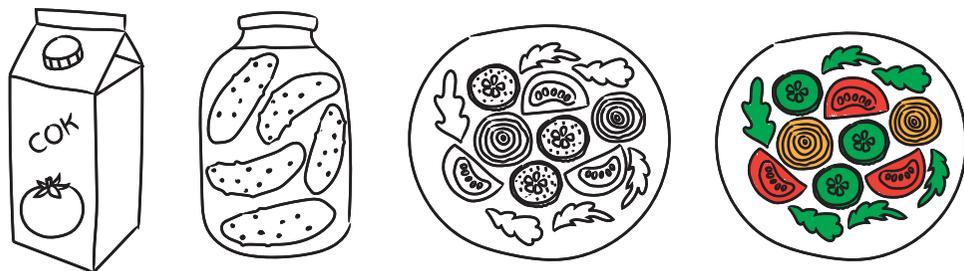
Огурцы

Правда, они тоже боятся холодов. Даже больше, чем томаты. Огурцы нужно хорошо поливать и удобрять. И от болезней, как и помидоры, защищать. Так что урожай огурцов достаётся тоже непросто.

Зато сколько блюд из огурцов и помидоров придумали люди! Мы уже говорили о салатах. А ещё их маринуют, солят. Из помидоров получают томатный сок.



Блюда из лука, помидоров и огурцов. Особо отметьте солёные огурцы: мы к ним вернёмся в теме «Бактерии».



08:11 Корнеплоды

Наш стол трудно себе представить без моркови, свёклы, редьки, редиса. Многие ещё любят репу, хотя сейчас в нашей стране её выращивают мень-

ше, чем в старину. Все эти и похожие овощи называют общим словом «корнеплоды».



Корнеплоды

Тут мне важно, чтобы не вышло путаницы. Во-первых, в слове «корнеплод» спрятано слово «плод». Но мы едим у них вовсе не плоды, а разросшуюся съедобную подземную часть. И ещё не путайте корнеплоды с картофелем. Клубни картофеля совсем другие, картофель не корнеплод!

Корнеплоды очень любят мягкую, хорошо вспаханную, взрыхлённую почву. Так им легче вырасти толстенькими. А ещё они любят удобрения и полив. Пропалывать корнеплоды тоже нужно и в поле, и на огороде. Их урожай собирают перед осенними холодами.

Без корнеплодов не обходятся ни супы, ни салаты. Их варят, жарят, сушат. Да и просто так, в свежем виде, они тоже очень хороши.



Блюда из корнеплодов.



09:46 Бобовые

Есть ещё такие овощи, которые не все учёные считают овощами. Это горох и его родственники: соя, фасоль, чечевица. Для них есть общее название: «бобовые».



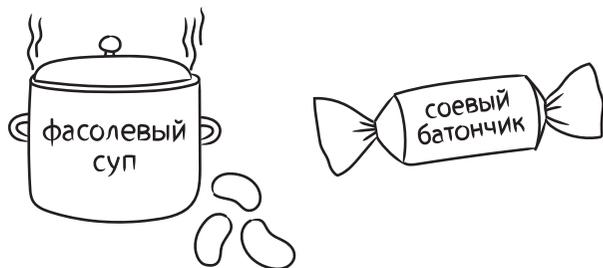
Бобовые

Эти культурные растения дают очень большой урожай, а их семена даже более питательны, чем у злаков. Отчасти поэтому в сельском хозяйстве есть общее слово для злаков и бобовых. Их вместе называют зернобобовыми культурами.

Горох едят в свежем виде — сырым, готовят из него гороховый суп и даже гороховую кашу. Из фасоли тоже варят суп. Её, как и горох, добавляют в салаты.

А из сои, из самого древнего культурного растения, получается особенно много блюд. Из неё делают заменители мяса, если само мясо кто-то не любит, делают конфеты — соевые батончики. А в далёком Китае придумали соевый соус — добавку к разным блюдам.

 →  Блюда из бобовых.



11.05 Заключение

Мы, конечно, не смогли за одно занятие обсудить все овощи. Но нам пора поговорить и о других важных растениях.