

Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа п. Берёзовый
Солнечного муниципального района
Хабаровского края

Лук – зелёный друг

Выполнил: Мальчихин Андрей Эдуардович,

ученик 2 класса «В»

Руководитель: Кондратова Светлана Васильевна,

учитель начальных классов

второй квалификационной категории

Берёзовый

2012

Содержание:

1. Введение
 - 1.1 Моё отношение к теме.
2. Основная часть
 - 2.1. Цель и задачи.
 - 2.2. Практическая часть. История происхождения и распространения лука.
 - 2.3. Наблюдение за ростом зелёного пера в разных средах.
3. Заключение
4. Приложения
 - 4.1. Загадки.
 - 4.2. Рецепты.
 - 4.3. Полезные советы.
 - 4.4. Фотографии.
5. Список литературы

1. Введение

1.1. Моё отношение к теме: Зимой взрослым и детям, особенно у нас на Дальнем Востоке, не хватает витаминов. Мне стало интересно, а можно ли получить витамины дома? Когда я обратился к маме с этим вопросом, то узнал, что самый простой способ, которым можно воспользоваться, является выращивание зелёного пера из обычной луковицы. Конечно же, я вспомнил, что это я уже делал в детском саду и в школе. Но где же, в воде или в земле, луковица даст больше зелёного пера? Ведь именно в зелёных перьях лука находится больше витаминов. Вот тогда я и решил поставить эксперимент и найти ответы на все интересующие меня вопросы.

2. Основная часть

2.1. Я поставил перед собой цель: выяснить, какую пользу приносит лук и как быстрее получить из луковицы зелёное перо.

Для того чтобы получить хорошие результаты, нужно решить следующие задачи:

- 1.** Познакомиться с историей происхождения и распространения лука.
- 2.** Выяснить содержание в луке полезных веществ, и его значение в народной медицине.
- 3.** Организовать наблюдение за ростом зелёного лука в разных средах.
- 4.** Сравнить полученные результаты и сделать выводы.

Гипотеза: изучив литературу о луке, я предположил, что выращивая лук в разных средах, зелёное перо будет набирать зелёную массу по-разному.

Объект исследования: две луковицы.

Сроки выполнения работы: декабрь 2011г.

2.2. Практическая часть. История происхождения и распространения лука.

Лук – травянистое пряно-ароматическое растение. Лук стал пищей человека более 6 тыс. лет назад. Его родина - Ближний Восток. Оттуда лук попал в Египет, а затем в Грецию и другие страны. И везде его считали чудодейственным растением. Древние греки и римляне полагали, что лук придает воинам силу и мужество, оберегает от ран. В старину на Руси были сёла, где в каждой избе жили огородники. Всем селом растили одно и то же растение на продажу заезжим купцам.

Были сёла мятные, огуречные, луковые. Растили лук, который трижды меняет имя. Мелкие чёрные, как уголёк семена называют **лук – чернушка**. Из семечка вырастает маленькая луковка. Теперь у неё название **лук – севок**. На другое лето посаженная в грядку луковка потолстеет, станет, похожа на репку. И лук получает своё третье главное имя: **лук – репка**. Семьдесят пять народных сортов репчатого лука оставили нам в наследство луковые бабушки.

Передавались лучшие луковицы, отобранные на семена от матери к дочери, от бабушки к внучке.

Снаружи для защиты от засухи луковица покрыта сухими золотистыми чешуйками. Чем толще их слой, тем больше будет храниться лук.

Северные сорта лука - самые богатые витаминами, южные – самые сладкие, а больше всего витаминов в луковице, которая стала прорастать.

Ни один суп в самой бедной крестьянской семье не варили без луковицы. Луковица была не только приправа к кушанью, но и защита. Когда вокруг ходили заразные, как в старину говорили «прилипчивые», болезни, крестьянские семьи надеялись, что их уберегут развешанные по избе связки репчатого лука. Ведь недаром про него сложилась поговорка «Лук от семи недуг». Человек заболевает от того, что к нему в кровь и ноздри попадают и начинают размножаться микробы. Но если вы три минуты пожуёте лук, то у вас во рту не останется ни одного микроба: их всех убьёт лук от семи недуг.

В защитную силу лука верили многие народы.

Но почему лук может защитить?

Ответ пришёл через тысячу лет. Отечественный учёный, профессор *Борис Петрович Токин*, провёл ряд опытов с луком у себя в лаборатории и в больнице. Лук убивал разносчиков многих опасных и тяжёлых болезней.

Вот тогда-то, в конце двадцатых годов прошлого века, в науке появилось новое слово: *фитонциды*. В переводе с греческого «фитон» - растение, «цидо» в переводе с латыни – «убиваю».

Раньше луком интересовались больше домашние хозяйки, кулинары и повара. Лук добавляли в консервы и маринады. После открытия фитонцидов круг друзей лука стал шире: тут и медики, и аптекари, и агрономы, и огородники. Да и все кто хочет быть здоровым.

Есть в луке эфирные масла, придающие ему сильный запах и острый вкус. Они-то и заставляют нас ронять слёзы, когда мы чистим луковицу («Кто лук раздевает, тот слёзы проливает»). Наконец, в луке немало витаминов. 80 - 100 г зелёного лука покрывают суточную потребность человека в витамине С.

Лук довольно легко выращивается на подоконнике. Регулируя сроки высадки луковиц, можно получать почти бесконечный конвейер острой зелени с осени до весны. Ходи с ножницами, срежай каждый лук по очереди и пользуйся витаминами. В зимнее время выгонка лука на зелень в комнате представляет большую ценность: в пере аскорбиновой кислоты в 3 - 4 раза больше, чем в остальной части.

2.3. Наблюдение за ростом зелёного пера в разных средах.

Перед тем, как начать исследования я приготовил два стаканчика: один с водой, а второй с землёй и две луковицы. Одну посадил в землю, а вторую поставил в воду.

Но чтобы они хорошо стали расти, нужно было сказать волшебные слова.

Луковица – девица, сажаем тебя в водицу и землицу,
Ждём пера зелёного, соком напоённого.
В суп, картошку, пирожок,
Положи его, дружок.

Первый опыт я начал 9 ноября. И стал ждать, тщательно и аккуратно проводил наблюдения и записывал результаты. Уже 23 ноября у луковицы в воде появились зелёные пёрышки, а у луковицы, которая в земле ещё нет, но измерения я начал проводить с 21 декабря. Когда пёрышки чуть подросли. С этого дня я измерял линейкой их длину. А ещё смотрел, какие корни выросли у луковок. И вот что я увидел: луковица, находившаяся в воде, имела длину пера 15см, а длину корня – 11см. А луковица, посаженная в землю, имела длину пера 12см, а длину корня – 2,5см. И вот прошли четыре недели. Лук в воде сильно вытянулся до 35 сантиметров. Его росточки тоненькие и бледные, а корешки очень длинные, заняли всю банку с водой.

Лук в земле сильно не вырос, но росточков стало намного больше и они яркие, зеленые, очень вкусные и сочные длиной 25 сантиметров.

3. Заключение

Вот и закончился мой эксперимент. Получились интересные выводы из моих наблюдений: растения живые, как и мы. Они питаются, дышат, пьют воду. Им нужен солнечный свет, без него растения хилые, вялые и бледные.

Луковица, посаженная в землю, ещё долго давала зелёное перо, а у луковицы, поставленной в воду, перо пожелтело. И луковица вскорости сгнила. Значит, в земле находится не только вода, но и питательные вещества необходимые для роста растений.

Я советуем всем выращивать зимой лук в своих квартирах. Ведь он защищает нас от микробов и даёт нам витамины, самые настоящие, натуральные, которые не нужно покупать в аптеке. На следующий год я планирую продолжить работу над этой темой, и попробовать вырастить зелёное перо из луковицы в трёх средах: в воде, в земле и в

Лук, который вырос у меня, мама срезала. С ним приготовили вкусную окрошку. Вся семья ела и приговаривала: «Вот так лук от семи недуг».

4. Приложение

4.1. Загадки

А сестра помогла найти в книге «Загадки и пословицы о растениях» очень интересные загадки:

1.Сидит Игнатка на грядке
Кафтан Игнатки в заплатках
Кто Игнатку тронет,
Тот слезу уронит.

2.Пришла панья
В красном сарафане,
Начали раздевать
Стали плакать и рыдать.

3.Прежде чем его съели,
Все наплакаться успели.

5.Сидит дед, в шубе одет.
Кто его раздевает,
Тот слёзы проливает.

4.2. Рецепты

Запеченный лук с орехами

Неочищенные луковицы запекут в духовке до мягкости, слегка охладите и очистите. Орехи и чеснок пропустите через мясорубку, хмели-сунели, яблочный уксус, рубленую зелень, соль, перец, перемешайте. Поставьте в духовку, чтобы подрумянились.



Лук репчатый жареный

Лук, нарезанный кольцами, посыпать мукой и жарить в сильно разогретом жире (во фритюре) 5-7 минут, пока он не приобретет золотистого цвета.

Подавать его как гарнир, главным образом к жареному мясу. При подаче жареный лук подогреть на масле в жарочном шкафу или на плите

Луковые колечки в кляре

Лук очистить и нарезать кольцами. Яйца взбить, посолить, добавить муку и воду, размешать. Луковые кольца сбрызнуть лимонным соком, обмакнуть в кляре и обжарить до золотистого цвета.

Много других рецептов, в кулинарии лук репчатый применяют практически во всех блюдах, за исключением напитков и кондитерских изделий.

4.3. Некоторые советы:

Каждый человек знает, что лук полезен и при лечении различных болезней, и просто в качестве укрепляющего организм средства.

□ Лук необходим весной, когда организму не хватает витаминов и особенно нужна поддержка. Чтобы получать достаточное количество полезных веществ, оздоравливающих организм, необходимо использовать разные сорта лука.

□ Если у вас болит голова, попробуйте понюхать кусочек сырого лука вместо того, чтобы глотать таблетки, многим помогает. Лук используется в народной медицине и в косметических целях – для очищения лица от пятен.

Для избавления от веснушек хорошо ежедневно протирать лицо свежей луковицей, разрезанной пополам.

□ Наши бабушки советуют приложить кусочек лука к порезу или ожогу – и рана быстро заживет. Если вас укусила оса или пчела, вам тоже придет на помощь лук. После удаления жала насекомого нужно приложить кашицу из лука к месту укуса – боль и отек пройдут намного быстрее. Старое поверье о том, что следует носить в кармане луковку, выходя на улицу из дома в жару, чтобы избежать теплового удара, подтверждает медицинское мнение о том, что лук обладает потогонным свойством.

□ При воспалительных заболеваниях кишечника, запорах и геморрое хорошее действие оказывает свежий сок лука, который советуют принимать по 1 чайной ложке 3-4 раза в день до еды.

□ Для укрепления волос и улучшения их роста в кожу головы 1-2 раза в неделю втирают сок или луковую кашицу. С этой же целью моют голову отваром луковой шелухи. Кроме того, такими отварами (горсть шелухи на стакан воды, время варки 5-10 мин) моют голову, чтобы уничтожить перхоть и для придания волосам соломенно-золотистого оттенка.

□ Фитонцидами лука лечат гриппозный насморк (3-4 раза в день на 10-15 мин закладывают в нос кусочки ваты, смоченные свежим соком лука), воспалительные процессы в ушах (ватные тампончики закладывают в уши).

5. Литература

1. Биггс Т. Овощные культуры. – М., «Мир», 1990г.
2. Смирнов А. Зачем луку луковица? – М., «Малыш», 1990г
3. Шорыгина Т.А. «Овощи. Какие они?» - М., «ГНОМ и Д», 2004г.
4. Энциклопедия для детей. Биология. /Сост. Исмаилова С./ - М., «Аванта +», 1997г.