

ДЖЕРЕЛЬЦЕ



ВІД УРОКУ ДО УРОКУ

Родичі на грядці

«Ходить гарбуз по городу, питається свого роду...» — співається у жартівливій українській пісні. В ній перелічуються усі його «родичі»: диня, огірки, бараболя, квасоля, буряки, морква, боби. А чи справді це так? До родини гарбузових належить диня — «гарбузова господиня», огірочки — «сини й дочки» та кавун. А от бараболя нічого спільного з родиною гарбузових не має. Її родичі — помідор і паслін; морквина — родичка випадкового буряка, рідня квасолі — біб та горох.

Ви купаєтесь у ванні, і раптом з довгої грубої мочалки у воду сиплеться насіння. А ви й не знаєте, що ваша мочалка близька родичка гарбуза. Запам'ятаймо її назву: люфа. Росте люфа на Кавказі. Вона — верхолазка, по дроту чи інших підпорках забирається дуже високо. Плоди висять на огудинні, аж поки перестигнуть. Тоді з них здирають шкіру — і от знайома вам мочалка — сухий, грубий сітчастий кістяк, між перетинками якого сховалося насіння.

Гарбуз — найбільша у світі ягода (на одній з виставок у 1986 р. демонструвався велетень масою 314 кг і діаметром 194 см). Пригадаймо: в кухні, де відбулося побачення феї з Попелюшкою, напевно були різні овочі — цибуля, капуста, ріпа. Та на золоту карету обернувся гарбуз. Фея обрала його за колір і розміри. У гарбузах-каретях їздять на бал тільки в казках, а в житті можна побачити гарбуз — барило, гарбуз — відро, гарбуз — бутель. Молдавани вважають, що огірки, засолені у такому посуді, смачніші, ніж з дерев'яної діжки. Добре ростуть гарбузи на перегнійних ґрунтах, а вологі глинисті зовсім не придатні для них. На присадибних ділянках їх садять з південного боку стін будівель чи глухих пар-

канів. Посушливого літа рослини поливають якомога частіше: гарбуз вологолюбний і без води його не виростиш. Існують найрізноманітніші сорти цього овоча: столові, кормові, декоративні та ін. З гарбуза можна приготувати понад тридцять страв: печені, варені, смажені. А хто відмовиться від гарбузової пшоняної каші? Чудові ласощі — гарбузове насіння, його люблять і діти, і синиці, які взимку частенько залітають у двори. Крім того, цей овоч ще й цілющий. Його рекомендують лікарі при серцево-судинних захворюваннях, ожирінні й подагрі. Відваром гарбуза тамують спрагу, знижують температуру тіла у хворих.

Росте на городі і бруква. Що в ній корисного? Її коренеплоди містять багато вітамінів і, що головне, не втрачають їх при тривалому зберіганні чи варінні. Яка ж родина у брукви? Хто її найближчі родичі? Ріпа, редиска, капуста, хрін, редька, суріпка, левкой. Бруква — овоч, суріпка — бур'ян, левкой — садова квітка. У капусті, за народною казкою, їдять «вершки», у брукви — «корінці». Що ж у них спільного? Їхній «родинний» герб — квітка з чотирьох пелюсток, розміщених навхрест. Звідси назва родини хрестоцвітих. Є ще й інші спільні ознаки у цих різних на вигляд овочів. Спробуйте дізнатись про них самостійно. Як орієнтир подамо «підказку». У народі кажуть: «Хрін від редьки не солодший». Різкий присмак редьки, хоча й трохи слабший, відчувається у ріпі, редисці, брукві, навіть у капусті, а гірчиця — взагалі відома злючка. Всі рослини з родини хрестоцвітих містять гірчичну олію. У цьому й причина їхньої родинної «злості».

Багато написано віршів про красу тюльпана, про чудові пахощі лілії. А чи приємно пахне часник? Не зовсім. А він теж з родини лілійних. Та й красенем його не назвеш.

А який овоч найближчий «родич» петрушки? Так — селера. Хоч прийшли вони на город різними шляхами: петрушка — з гір, селера — з боліт.

Бувають серед рослин «родичі» досить близькі, а бувають — далекі. Дикі предки гарбуза та дині ростуть у Мексиці, а батьківщина огірків та кавунів — пекуча пустеля Калахарі в Африці. Бараболю та помідор привезли до нас з Південної Америки. А морква прийшла з Середземномор'я. З Азії на нашу землю потрапили буряки, квасоля, цибуля, часник, пшениця, рис... Наприклад, буряк ще дві тисячі років тому ріс у саду одного з вавилонських царів. Проте цей листяний овоч — мангольд — годився лише на салати. Від нього і походять наші теперішні буряки: і жовтоголячий кормовий для худоби, і червоно-фіолетовий столовий (з якого варять борщі), і білий, так званий «цукровий».

Цікаво, де саме утворюється цукор — у

листі чи коренеплоді? Цей складний процес розпочинається у листі, а нагромаджується в коренеплоді. Засвоївши світло, хлорофіл бере участь у розщепленні води (фотолізі). Водень приєднується до певних ферментів, а кисень виділяється у повітря. Далі водень вступає у взаємодію з речовиною, що вже приєднала молекули вуглекислоти. Продукт, що при цьому, утворюється, зазнавши численних хімічних перетворень, стає цукрозою, заради якої ми й вирощуємо цукрові буряки.

Завдання «Знайди, подивись, перевір».

1. Загадки з бабусиної грядки.

а) Жовтобокий карапуз

Йшов городом та й загруз,

Бо насіння стільки має,

Що аж боки роздимає.

Через те й загруз... (Г а р б у з).

Г. Храпач

Літо — на городі, свіжі та зелені.

А зимою — в діжці, жовті та солоні.

Відгадайте, діточки,

Як зовуть нас...? (Огірки).

У землі червоне, над землею зелене,

Борщ виходить добрий з мене. (Буряк).

Без рук, без ніг, а в'ється, як батіг.

(К в а с о л я).

У кожній господі у великій пригоді,

А хто його роздягати візьметься,

Той слізьми заллється. (Цибуля).

Що то за голова, що лиш зуби й борода?
(Ч а с н и к).

б) З якої казки ці слова: «...А біб сміявся, сміявся — та й лопнув од сміху»? (Казка «Біб, соломинка й личак»).

2. Поміркуйте.

У родині гарбузових вусанів є представник, якому чіпкі вусики не потрібні. Якщо вони і є, то тільки для краси. Вітру цей овоч не боїться, бо не має повзучої огудини, а росте кущем. Як він називається? (Кабачок. Турецькою мовою гарбуз — «кабак», татарською теж, звідси й пішла така назва).

Що це за ягода: гірка, але не горобина, чорно-лісова, та не чорниця, до того ж росте не в лісі чи саду, а на городі?
(Баклажан).

3. Практична робота-дослід.

Огірки можна виростити у діжці: зробіть у

ній отвори з боків, а потім насипте родючого ґрунту. В усі ці отвори і зверху діжки висійте пророщене насіння огірків. Землю щедро поливайте ледь теплою водою. Невдовзі уся діжка буде обвита зеленим огірковим огудинням, а міне ще трохи часу — і поміж листям зажовтіють квіточки. Рослини слід кілька разів підживити рідкими добривами. Зібраний урожай порадує вас.

Огірки, гарбузи, дині та деякі інші культури нерідко потерпають від грибкового захворювання — борошнистої роси.

Як лікувати плоди? Використовуйте настій з перепрілого сіна. Кілограм сіна залийте трьома літрами води, і нехай настоїться протягом трьох діб. Потім рідину процідіть і розбавте водою в трикратному об'ємі. Обприскувати рослини треба ввечері, не чекаючи появи борошнистого нальоту, і повторюйте цю процедуру кожні 7—9 днів.

Якщо на ваш город нападуть шкідливі комахи, то з суміші піжми, деревію, полину, ромашки пахучої зробіть відвар і полийте ним овочі на грядках, а прополюючи город, збережіть ці бур'яни (комахи бояться їхнього запаху).

4. Корисні поради.

Морква зберігається довше, коли перед укладанням на зиму коренеплоди обприснути водним настоєм із сухого лушпиння ріпчастої цибулі.

Достатньо пожувати зелену пір'їнку цибулі, щоб знищити усі шкідливі мікроби у роті. А щоб позбутися неприємного запаху, випийте склянку молока або з'їжте яблуко.

Ви перебуваєте далеко від населеного пункту в турпоході, і у вас заболіли вуха, почався нежить... Скористайтеся народним рецептом: два шматочки цибулини загорніть у вату і вкладіть у вуха. Біль швидко стихне, а потім очиститься і ніс, горло. Цей засіб добре допомагає дітям і дорослим.

Якби влаштувати змагання овочів: хто багатший на вітаміни, чемпіоном став би... солодкий перець. Він містить каротин, вітаміни Р, С. Недарма кажуть: хто їсть солодкий перець, той довго житиме.

З. В. ДРУЗЬ,

викладач Криворізького педінституту

НА ОБКЛАДИНЦІ:

1-ша сторінка. Кабінет навчання художнього ткацтва (СШ с. Береги Закарпатської обл., викладач — майстер народної творчості М. Й. Профус).

Фото С. Хорошка

3-тя сторінка. Ілюстрація до статті І. В. Ткачука «Субтропіки»

Худ. П. Кузь

4-та сторінка. Ілюстрація до статті «Картопляні салати».

Худ. Р. Беспятов, Г. Філатов