

# АМОРФОФАЛУС

Даклад на тэму “Незвычайныя расліны”

Падбярэзская

Валерыя

6 “А”

Гэтыя расліны бываюць розных памераў - ад маленькіх да гіганцкіх. Растуць з падземных клубняў памерам з грэйпфрут і вагай каля 5 кг, некаторыя з карэнішчаў ці *столонов*. У гэтых раслін маецца перыяд супакою, некаторыя з іх - вечназялёная трава



## Асноуны выгляд

Клубень  
сціснута-  
шаровидной  
формы, часам  
нераўнамерна  
па-  
цыліндрычнаму  
падоўжаны,  
реповидной ці  
конусападобнай  
формы.



# Лісце



З верхняй часткі клубня расце адзіны ліст (зрэдку два-тры), які можа дасягаць некалькіх метраў у шырыню. Ліст трымаецца адзін вегетацыйны перыяд, у кожным наступным годзе ён вырастае некалькі вышэй і становіцца больш рассячаным, чым у папярэднім годзе. Хвосцікі доўгія, гладкія, зрэдку шурпатыя, часам вельмі тоўстыя, часам з вельмі прыкметнымі плямамі і крапінкамі. Похвы вельмі кароткія. Ліставая пласцінка *трехраздельная*. Першасныя сегменты *перисторассеченные*, двойчы *перисторассеченные* ці *дихотомично* рассячаныя; другасныя і троесныя падраздзяленні *перисторассеченные* і *перистораздельные*. Канчатковыя лісточкі ад даўгавата-авальных да лінейных, заостраныя, сыходныя. Першасныя бакавыя жылкі канчатковых лісточкаў пёрыстыя, зліваюцца ў агульную краявую жылку. Жылкі больш высокага парадку ствараюць сеткаваты ўзор.



# Суквецці і кветкі

Суквецце складаецца з падоўжанага ці авальнага катаха і "покрывы".

Покрыва можа быць якія ападаюць ці няма, ледзь згорнутым і авальным ці дыферэнцыяваным на трубку і *пастинку*, часам з перацяжкай паміж імі; трубка можа быць ад звонападобнай формы да цыліндрычнай, усярэдзіне гладкай ці падоўжна гафраванай, у падставы пакрыта шчыльнымі лускавінкамі ці няроўнасцямі накіраванымі валасінак, службоўцаў у якасці пастак для казурак, ці гладкая; пласцінка пакрывала ад вертыкальнай да распасцёртай, гладкая, рабрыстая ці *разнообрано* хвалістая, па краі ўпрыгожаная фальбонамі.



Клубні *Аморфофаллуса* шырока  
выкарыстоўваюцца ў  
традыцыйнай японскай кухні  
для падрыхтоўкі супаў ці для  
дадання ў тушеныя стравы. З іх  
таксама робяць пакуту для  
локшыны і желатиноподобное  
рэчыва, з якога затым робяць  
адмысловыя *тофу*.

