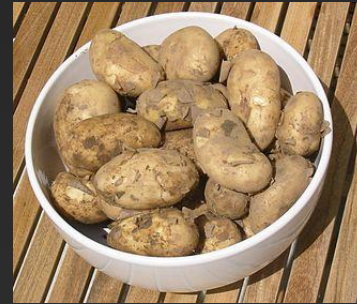
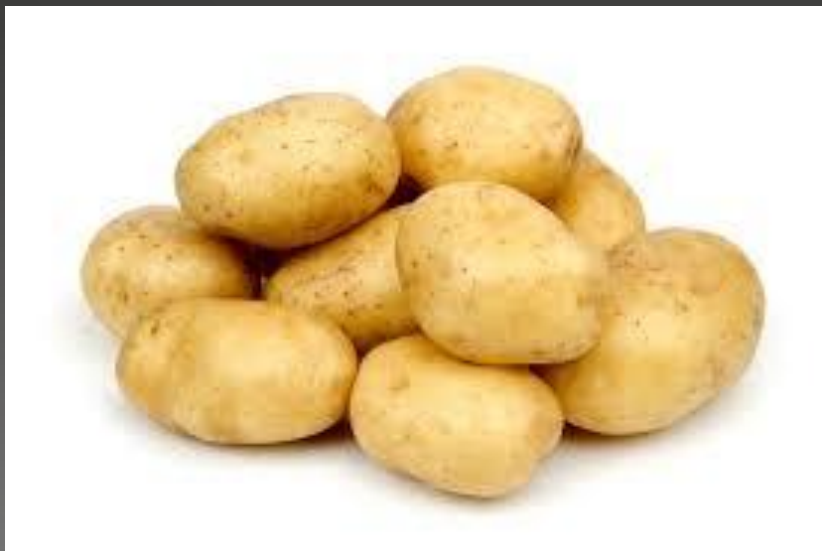


Презентація по темі:



“Бульбоплоди “



Бу́льба (*tuber*) — видозмінений (потовщений та м'ясистий) пагін, стебло якого, що включає одне чи кілька міжвузлів, сильно розростається і накопичує запасні речовини, переважно крохмаль, рідше — олію. Орган поновлення дво- та багаторічних рослин, який переносить несприятливі періоди. Часто слугує для вегетативного розмноження. Інколи бульби формуються шляхом розростання гіпокотилія (цикламен). Бульби несуть недорозвинені листки, пазушні бруньки яких називають «очками» (картопля), зрідка взагалі позбавлені листків (цикламен). Розрізняють надземні та спермени бульби. Підземні бульби — потовщення підсім'ядольного коліна (редька), підземних пагонів (картопля) або бічних чи додаткових коренів (жоржина, батат, чуса) — часто виникають на столонах (картопля та інші). Надземні бульби формуються в основі головного (кольрабі) або бічних пагонів (епіфітні орхідеї) та несуть зелені листки. Дрібні бульби виникають в пазухах листків (пшінка), часто в області суцвіття (гірчак живорідний), у вигляді вивідкових бруньок.

Від бульб потрібно відрізнати **кореневі шишки**, тобто запасуючі додаткові корені (жоржина, батат), і так звані коренеплоди, в утворенні яких поряд з стеблом участь бере головний корінь (редька, буряк).

Розглянемо утворення бульби на прикладі картоплі. Спочатку з бруньки виростає тонкий довгий підземний пагін. З часом його верхівка потовщується, накопичує крохмаль і до осені перетворюється на бульбу. Кожна бульба містить кілька вічок, частина з яких проростає наступного року, а решта бруньок — сплячі. Хлорофілу бульба не має, але на сонці зеленіє. Хоча надземні бульби мають зелений колір.



Карто́пля (лат. *Solanum tuberosum*) — вид рослин родини пас
льонових,
поширена сільськогосподарська
культура, яку в народі називають
«другим хлібом»; одна з
найважливіших
продовольчих, технічних і кормових
культур.

У просторіччі часто картоплею
називають не вид, а
лише бульбоплід картоплі.



В Україні також «б^ульба», «б^араболя», рідше «к^румплі» (хорв. *Krumpir*), «г^рул'і», «б^арабу́рка», «б^оришка», «б^урка», «гадабу́рка», «мандибу́рка», «р^іпа». У наддністрянських говірках на позначення цієї рослини використовують значну кількість назв: барабо́ля, банду́рка, банц, барабій, барабіль, барабін, барабо́ле, барбо́лька, барабо́на, барабу́ля, біб, бо́бик, бо́блюх, бо́льба, бу́льба, бульба́к, бульба́ни, бульба́х, гру́ля, гру́шка, карто́па, карто́х, карто́ха, карто́хлі, мадибу́рка, мандибу́рка. У надсянських говірках, за «Слівником» засвідчено дві лексеми, що позначають картоплю — б'ул'ва і з'імн'акі, а в «Зразках мови» ще й номен р'іпа.

В Росії (рос. *Картофель* від нім. *Kartoffel*), залежно від місця, картоплю називають: «гулена» (Кострома), «картопля», «картоши» (Новгород), «картовка» (Перм), «кіна», «парфети» (Кіров)



Батат або **солодка картопля** (*Ipomoea batatas* L.) — багаторічна трав'яниста рослина родини берізкових. Походить з Південної Америки. Одна з найпоширеніших у світі харчових і кормових культур. В країнах з помірним кліматом батат вирощують як однорічну рослину для одержання кореневих бульб, які за хімічним складом близькі до картоплі, але багатші на вуглеводи (до 30%), в тому числі цукри (2—6%).

Вміст крохмалю в бульбах 72%



Бульби споживають сирими, печеними, смаженими, вареними і консервованими, переробляють на крохмаль, патоку та інше. Стебла і відходи бульб згодують худобі.

Батат є досить універсальним продуктом: здатен замінити або доповнити картоплю у гарячих рідких стравах (включно з борщем), дерунах, у стравах типу «риба (м'ясо/птиця) з овочами». З нього можна робити салати, пюре, каші (рецепт і спосіб приготування аналогічний до гарбузяної); пюре (яке швидко вариться) є гарною начинкою у вареники, може додаватися у лазанью, голубці, вінегрет тощо.

Попри те, що сирий овоч твердий і важко ріжеться, вариться батат дуже швидко: 5-7 хвилин від часу закипання води. Зварений тримається шматочками, які не розлазяться, якщо їх тримати в руці або кусати, але одним натиском ложки перетворюються в пюре. У смакові батату можна відчути легкий присмак картоплі, моркви, гарбуза, гороху, хоча біологічно батат має з ними мало спільного.



Топіна́мбур або **земляна груша** (*Helianthus tuberosus* — соняшник бульбистий) — бульбоносна рослина роду соняшник ів родини айстрових (Asteraceae).

У дикому вигляді рослина зустрічається в Північній Америці від штату Мен на захід до Північної Дакоти та на південь до північної Флориди і Техасу. Її бульби їстівні, вона вирощується як кормова, технічна і харчова рослина.



Топіна́мбур — багаторічна трав'яниста рослина висотою близько півтора метра (іноді до чотирьох метрів) із прямим опушеним стеблом, яйцеподібним листям і жовтими суцвіттями-кошиками діаметром 6–10 см, кожне з 10–20 квітками. Листя попарне на нижній частині рослини та чергується на верхівці. На його підземних пагонах формуються бічні пагони — столони, які за рахунок пластичних речовин на кінцях потовщуються і перетворюються на бульби циліндрової, грушовидної або округлої форми з опуклими бруньками — білих, жовтих, фіолетових, рожевих (залежно від сорту) 7,5–10 см завдовжки та 3–5 см у діаметрі^{[2][6]}. Бульби вкриті тонкою шкіркою без коркового шару, котрий, наприклад, у картоплі є захистом від механічних ушкоджень і в'янення. М'якоть ніжна, соковита, з приємним солодкуватим смаком. Максимальні прирости дає на початку формування бульб у липні–серпні.

Плід — конусовидна сім'янка, складається з оплодня і насінини. Маса 1000 насінин — 7–9 г. Стрижневий корінь проникає на глибину до 2 метрів. В умовах Полісся України топіна́мбур не цвіте.



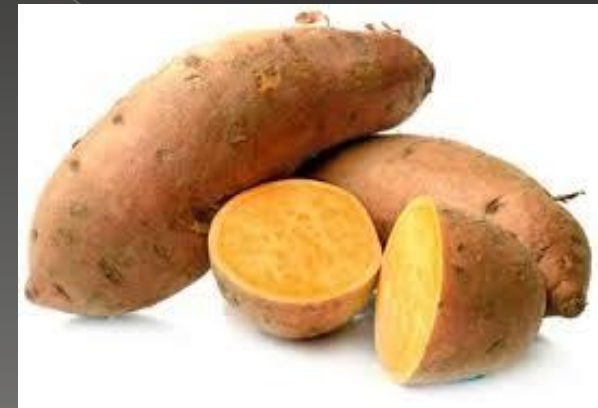
Ямс — назва деяких рослин роду діоскорейя родини діоскорейних. Бульби ямсу сягають до 2,5 метрів у довжину і можуть важити до 70 кг.

Ямс вирощується в Африці, Азії, Латинській Америці, Океанії (переважно у тропіках та субтропіках).

Ямс багатий на вітамін С, клітковину, вітамін В6, калій та марганець.

Найважливіші види ямсу — *Dioscorea rotundata* (білий ямс) та *Dioscorea cayenensis* (жовтий ямс), розповсюджені в Африці, *Dioscorea alata* (ямс крилатий) і *Dioscorea esculenta* (ямс їстівний) у Південно-Східній Азії, *Dioscorea opposita* у Китаї, *Dioscorea bulbifera* (ямс цибуленосний), що росте, як у Африці, так і в Азії, *Dioscorea trifida* у Південній Америці.

Ямс їстівний, більше того — широко застосовується в кухні народів світу, особливо Західного Судану. Найбільший виробник ямсу на світі — Нігерія.



Виконала учениця групи ТК-11 Коцан Андріяна

