
Золотистое чудо - щедрый подарок природы



Выполнила работу ученица 8 класса
МОУ «Караулинская ООШ»
Коновская Екатерина
Руководитель
Коновская Ю.Г.-зам. по УВР



- **Рыжая тыква осколком солнца будет напоминать о ярком лете всю серую осень и холодную зиму. Не зря этот чудо-овощ полюбили сказочники. Помните карету в которой Шарль Перро отправил Золушку на бал или куму-Тыкву из овощной сказки Джанни Родари? Впрочем, в наше время, тыква ассоциируется не со сказкой, с вкусной и здоровой едой.**



- О тыква, тыква...
- История происхождения
- Тыква на разных языках мира
- Сорта тыкв
- Опалённые войной
- Не просто вкусно, а полезно
- Интересные факты о тыкве



О, тыква, тыква, тыква....Вновь этот продукт....тыква.... становится популярным. Тыква убирается и в ручную, и в промышленном масштабе с помощью тыквоуборочных комбайнов. Тыква убирается целиком, также на семечки тыквы для получения тыквенного масла, мякоти для получения тыквенного сока, овощной пульпы, тыквенного порошка, тыквенной пасты, просто щелкальных семечек тыквы для потребления в пищу.

Ты́ква (лат. Cucurbita) — родовое название растений из семейства **Тыквенные** (Cucurbitaceae). Однолетние или многолетние жёстко-шершавые или волосистые травы; стелющиеся по земле и цепляющиеся при помощи ветвистых усиков стебли, покрытые более или менее крупными лопастными листьями. Крупные, жёлтые или белые цветки сидят по одиночке или пучками; цветки однополые (растения однодомные). Чашечка и венчик колокольчатые или ворончато-колокольчатые о 5 (редко 4-7) долях; тычинки спаялись пыльниками в головку, пыльники извитые; плод — **Тыкви́на**, обыкновенно с твёрдым внешним слоем (корой) и с многочисленными сплюснутыми, обрамлёнными толстым вздутием семенами.



- В XIII веке близ Астрахани стали сеять арбузы, откуда они распространились по всему югу России. Но не всегда они были в почете. Редакция журнала "Деревня" в 1904 году стала получать негодующие письма из Астраханской губернии. "Не хотим больше разводить арбузы, - писали астраханцы. - Цены так упали, что не окупают ни труда, ни земли".



шли годы, но никто бахчи не бросал, и сладкие
жжали расти. Учитывая давние традиции в
и бахчевых, в **октябре 1966 года на базе**
ой государственной опытной станции был
научно-исследовательский институт орошаемого
а и бахчеводства.

В лаборатории под руководством профессора кафедры ботаники ДГПИ, доктора сельскохозяйственных наук Дютина Константина Ефимовича были **выведены знаменитые сорта арбузов Астраханский, Ярило, Скорик, дыня Вега, сорта тыкв и кабачков.**



- "Чудный город Миргород! Каких в нем нет строений! И под соломенную, и под очеретяною, даже под деревянную крышею; направо улица, налево улица, везде прекрасный плетень; по нем вьется хмель, на нем висят горшки, из-за него подсолнечник выказывает свою солнцеобразную голову, краснеет мак, **мелькают толстые тыквы...** Роскошь!"
- Н. В. Гоголь. "Повесть о том, как поссорился Иван Иванович с Иваном Никифоровичем"



- Правда, раньше древние греки и римляне выделывали из нее бутылки для воды и вина. Начали же ее использовать в Америке, там тыкву знали еще за 3 тысячи лет до н.э. Её семена нашли во время археологических раскопок перуанских захоронений.
- На Руси она появилась в XVI веке и сразу тыква стала популярной у крестьян благодаря своей урожайности, неприхотливости, исключительной полезности и способности к длительному хранению.
- Считается, что победное шествие тыквы по всему миру началось из Центральной и Южной Америки, но при этом упускается из виду, что **в 1926 году дикорастущую мелкоплодную тыкву обнаружила в Северной Африке экспедиция под руководством академика Н. И. Вавилова.**



- **Росла она в тех же самых местах, что и дикий арбуз. Ученые же, занимающиеся экзегетикой, т.е. разъяснением и истолкованием Библии, утверждают, что тыква исконно росла на Святой земле, поскольку упомянута в Ветхом Завете. По их мнению, это было именно то **растение, которое произрастил Господь Бог**, "и оно поднялось над Ионою, чтобы над головою его была тень и чтоб избавить его от огорчения его".**

- В XVII веке ее оценили по достоинству и в России. Тринадцать разных видов этой прекрасной культуры в течение некоторого времени проходили тест на выживаемость; победили 2 вида тыквы – крупноплодная и обыкновенная.



- Они оказались наиболее приспособленными к нашим почвенно-климатическим условиям, не требовали много тепла и света. Однако почвы под культурой должны обладать высоким плодородием: без удобрений получить огромные тыквы практически невозможно, а мелкие тыквы произрастают даже хуже, чем кабачки.

Тыкве нужен простор.

- Только на больших площадях питания она может хорошо развиваться: длинные ветвистые плети распространяются на расстояние до 6 м и более. И только плетистые формы кустовидного типа имеют укороченные стебли, не требующие больших площадей питания.



- Тыква по-английски - pumpkin, gourd, bean, noodle Тыква по-немецки - Kürbis kuerbis
 Тыква по-французски - courge, potiron, citrouille Тыква по-итальянски - zucca
 Тыква по-испански -calabaza Тыква по-украински - гарбуз, кабак
 Тыква с латинского apocolocynthis, calvus, colocynthis, cucurbita, cucurbitarius
 Тыква Арабский اليقطين, тыква на Албанском kungull ,Тыква на Африкаанс ramроен, Тыква на Белорусском гарбуз, Тыква с Болгарского – тиква, Тыква с Валийского rwmren, Тыква с Венгерского tököt, Тыква с Вьетнамского bí ngô, Тыква с Галицийского сабаза, Тыква с Голандского romроен, Тыква с Греческого колоку́θα, Тыква с Датского pumpkin, Тыква с Иврита ללעל, Тыква с Идиши קירבעט, Тыква с Индонезийского labu, Тыква с Ирландского Pumpkin, Тыква с Исландского grasker, Тыква с Каталанского carbassa, Тыква с Китайского, Тыква с Корейского, Тыква с Латышского pumpkin, Тыква с Мальтийского qara, Тыква с Персидского كدو تنبل , Тыква с Польского dynia, Тыква с Португальского abóboга, Тыква с Румынского bostan, Тыква с Сербского бундева, Тыква с Словацкого tekvica, Тыква с Словенского buča, Тыква с Тайского พื้หนอง, Тыква с Турецкого balkabađı, Тыква с Филиппинского calabasa, Тыква с Финского kurpitsansiemenet,





Тыква Вита

Ценность сорта: столовое и кормовое назначение, пригодность для механизированной уборки урожая.

Сорт среднеспелый. Растение средневетвистое. Плоды округлые или слегка овальные, гладкие или слабосегментированные, светло-коричневые. Рисунок в виде оранжевых пятен, масса 3,4 – 4,5 кг.

Мякоть оранжевая или темно-оранжевая, средней толщины.

Витаминная

- **Ценность сорта:** для продовольственных и кормовых целей, использование в витаминной промышленности.

Сорт позднеспелый. Растение длинноплетистое.

Плоды короткоовальные и короткоцилиндрические, с ребристостью к плодоножке.

С темно-зеленой и зеленой сеткой, круглые, мелкие, округлые и удлиненные пятна, масса 6-7 кг.

При полном созревании окраска буро-коричневая с розовым оттенком. **Мякоть** ярко-оранжевая, почти красная толщиной 5-10 см.





- **Волжская серая**
- **Ценность сорта:** хорошая транспортабельность и лежкость плодов, устойчивость к засухе.
- **Сорт среднеспелый.** Плоды слабо- или среднесплюснутые, слабосегментированные или гладкие, светло-серые или зеленовато-серые, без рисунка, масса 8-10 кг. Мякоть желтая или кремовая толщиной 4-6 см.



- **Донская сладкая**
- **Ценность сорта:** устойчивость к засухе, хорошие транспортабельность, лежкость, высокие вкусовые качества плодов.
- **Сорт среднеспелый.** плоды округло-уплощенные, сильносегментированные, масса 6,5–8,2 кг. Мякоть ярко-оранжевая, толстая.

■



- **Зимняя сладкая**
- Ценность сорта: засухоустойчивость, высокие вкусовые качества плодов.
-
- Сорт позднеспелый. Растение средне- и длинно-плетистое. Плоды сплюснутые, сегментированные, бугорчатые, масса 4,2-6,2 кг. Фон темно-серый или серый, рисунок в виде серых пятен разной величины.
- Мякоть оранжевая или яично-желтая, толстая.



- **Крошка**
-
- Ценность сорта: выравненность, высокие вкусовые качества и лежкость плодов, легкая отделяемость плода от плодоножки, пригодность для механизированной уборки, устойчивость плодов к антракнозу.
- Сорт среднеспелый, столового назначения. Растение среднеспелое. Плоды плоскоокруглые, гладкие, светло-серые на отдельных плодах встречаются бледно-розовые пятна, масса 2,5-3 кг. Мякоть ярко-оранжевая, толстая.



- **Из воспоминаний тружеников тыла**

- Летом легче выжить, в деревне у всех были огороды, небольшое хозяйство. Огород был на плечах детей. Чаше в ручную копали 10-15 соток лопатами. Сами сажали, пололи, воду для полива носили с речки на коромыслах. До прихода матери старались встретить корову, подоить ее, накормить свинью, кур, если были, то и гусей и овец. Хотелось помочь, уставшей на колхозном поле матери. Дети являлись кормильцами в семье: собирали ягоду- ежевику, чилим.



- Мамы зимой в русской печи детям готовили сладости – паренки, их получали из свеклы, репы и тыквы.. Только в русской печи можно получить такое блюдо, как паренки.

Тыква запеченная в русской печки напоминала повидло.

■ **В годы Великой Отечественной войны** голосямянную тыкву выращивали ради получения семян, из которых изготовляли масло, халву, начинку для конфет, а из жома делали козинаки, печенье и разные сладости. В годы Великой Отечественной войны семена тыквы как глистогонное средство привлекли к себе внимание научной медицины. Они были испытаны в клиниках и в настоящее время широко используются в ее врачебной практике.





- Если кому-то непонятно, как тыква может дать тень, напомним, что это быстрорастущее, лазающее растение, его стебли в виде длинных плетей с крупными листьями способны за очень короткое время оплести шалаш из веток.

- В тени чинары тыква подросла,
- Плетей раскинула на воле без числа,
- Чинару оплела и через двадцать дней
- Сама, представь себе, возвысилась над ней
"Который день тебе? И старше кто из нас?"
- Стал овощ дерево испытывать тотчас.
- Чинара скромно молвила в ответ:
- "Мне двести... но не дней, а лет!"
- Смех тыкву разобрал: "Хоть мне двадцатый день,
- Я выше!.. А тебе расти, как видно, лень?.."
- "О тыква! дерево ответило, с тобой
- Сегодня рано мне тягаться, но постой,
- Вот ветер осени нагонит холода,
- Кто низок, кто высок, узнаем мы тогда!"

Носир Хисроу



- Полезные и вкусовые свойства тыквы активно использует не только народная медицина, но и кулинария. Рецепты различных блюд из тыквы известны еще с давних времен. Из тыквы готовят: пюре, вкусные оладьи и неповторимые пироги, ее запекают, жарят, добавляют в различные каши и просто едят в необработанном виде. Недаром говорится в народной поговорке - пшено и не в тыкве родится, да с тыквой естся. А также делают вкуснейшие цукаты, пастилу и другие сладости из тыквы. Отношение людей к тыкве очень доброе, ведь не зря о ней речь идет в различных приданиях и сказках, кулинарных книгах, в народных и официальных медицинских справочниках.



- **Очень полезен тыквенный сок. Используют его при нарушении обмена веществ, ожирении, сахарном диабете, камнях в почках и мочевом пузыре. Тыквенный сок можно использовать как самостоятельный продукт, а также в сочетании с морковным и яблочным соком.**





- Тыква особенно полезна поздней осенью и зимой, когда ассортимент свежих овощей ограничен. Это ценный диетический и лечебный продукт. В ней содержится достаточно высокое содержание аскорбиновой кислоты. Плоды тыквы богаты каротином (его содержится от 3 до 9 мг., у некоторых сортов содержание каротина может достигать уровня 38мг.). Тыква - чемпион среди овощей по содержанию железа. В ней содержатся витамины группы В, С, Е, D, РР, а также такой редкий витамин как витамин Т, который способствует ускорению обменных процессов в организме.



- Из тыквы готовится множество вкусных и разнообразных блюд. Известные кулинары рекомендуют делать из мякоти тыквы пюре как гарнир для мясных блюд.
- Для этого мякоть тыквы нарезать кубиками и отварить под крышкой на медленном огне с небольшим количеством воды до ее полного выкипания. Протереть в пюре с добавлением щепотки сахара и соли. Такое пюре - основа для гарниров и самостоятельных блюд.





- **Можно приготовить из тыквы и суп "на скорую руку" : ст. ложка мясного фарша, 1 ст. пропущенной через мясорубку тыквы, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. ложки растительного масла, 1 л воды, соль по вкусу. Фарш разводят холодной водой до состояния средней густоты сметаны, добавляют рубленый лук, нашинкованную соломкой морковь, растительное масло. Оставляют массу в холодильнике примерно на 30 мин., затем заливают горячей соленой водой, добавляют тыкву и доводят до кипения. Суп варят 8-10 мин. Подавать на стол можно со сметаной, майонезом или с кислым молоком. Тыкву можно заготовить заранее и оставить в холодильнике.**

- **Выковыриваем серединочку. Можно кожуру снять, но лучше ее оставить. Нам нужно около килограмма тыквы, которую мы режем большими кубиками. Берем еще луковицу, режем ее на 4 части. Нам нужен еще литр овощного бульона, мы им зальем. Нам еще надо 100 гр. тыквенных семечек, которые безумно полезны. Их надо немного обжарить, потом они нам пригодятся, когда мы будем супчик по тарелкам разливать. Итак, заливаем овощным бульоном, добавляем 1 ст.л. изюма, 3 ложечки оливкового масла. Все это ставим на малый огонь, и минут 20 все варить. После варки надо все растолочь – получится супчик с пюре. Посолить, поперчить, это по вкусу. А еще можно добавить наши поджаренные, очищенные семечки. Все, блюдо готово к употреблению.**





- Семена тыквы часто используются для приготовления масла, которое способствует улучшению работы организма при внутреннем и внешнем использовании. Тыквенное масло, обладая уникальными свойствами, применяется в лечении: лекарственной, пищевой и цветочной аллергии, при воспалительных процессах в легких и дыхательных путях и многих других заболеваниях. Семечки тыквы также применяются для изгнания из тела некоторых паразитов. Тыквенное масло очень благотворно действует на кожу и волосы, восстанавливая и усиливая внешнюю красоту человека.



Полезные и вкусовые свойства тыквы активно использует не только народная медицина, но и кулинария. Рецепты различных блюд из тыквы известные еще с давних времен. Из тыквы готовят: пюре, вкусные оладьи и неповторимые пироги, ее запекают, жарят, добавляют в различные каши и просто едят в необработанном виде. Недаром говорится в народной поговорке - пшено и не в тыкве родится, да с тыквой естся. А также делают вкуснейшие цукаты, пастилу и другие сладости из тыквы. Отношение людей к тыкве очень доброе, ведь не зря о ней речь идет в различных приданиях и сказках, кулинарных книгах, в народных и официальных медицинских справочниках.



Тыквенные блюда – это залог сохранения здоровья, лёгкого самочувствия после еды, хорошо усваиваются организмом. В тыкве много воды и мало растительной клетчатки. В этом солнечном овоще содержится от 5 до 15% углеводов, 1-2% жиров. А вот тыквенные семечки содержат до 50% масла и до 28% белка, что делает их весьма питательными, масло из тыквенных семечек густое, насыщенного зелёного цвета.

Тыква сочетается с морковью, помидорами, кабачками и другими овощами, прекрасно сочетается с мясом или мясным фаршем, из неё можно приготовить оладьи, пирог или использовать тыквенную массу для начинки пирожков.

- **Есть в тыкве каротин,
Он для здоровья необходим.
Ешьте тыкву, не стесняйтесь,
Витаминов набирайтесь!**



- **Ближайшие родственники тыквы - кабачки, огурцы, корнишоны и арбузы.**
- **Тыкву начали выращивать в Северной Америке 5 тысяч лет назад.**
- **В 1584-м французский исследователь Жак Картье сообщил о том, что нашел "огромные арбузы". По-английски это звучало "помпионс", что потом превратилось в "пампкинс".**
- **Тыквенные цветы съедобны.**
- **Индейцы жарили ломтики тыквы на костре, а из полосок вяленой тыквы делали коврики.**
- **В прошлом считали, что тыква - хорошее средство от веснушек и змеиных укусов.**
- **Тыквы малокалорийны и богаты клетчаткой. Они хороший источник витаминов А и В, калия, белка и железа.**
- **Самая большая тыква в мире весила 480 кг. Ее вырастили Пола и Натан Зер в Лоувилле, штат Нью-Йорк, в 1996 году.**
- **Питательная ценность семян тыквы возрастает с их старением.**
- **Самый большой тыквенный пирог весил 160 кг и имел в диаметре 152 см.**
- **Тыква на 90% состоит из воды.**
- **Первые американские поселенцы вырезали верх у тыквы, удаляли семечки, наполняли внутренность молоком, специями и медом, а потом запекали в горячей золе.**





- *К обращению на «вы» я уже привыкла
Не зови меня на «ты», зови меня тыква
Дорогие наши люди, для пищеварения
Свари тыквенную кашу, будет объедение
Потому у нас в селе слух идёт
Наша тыква в огороде лучше с песнями
растёт
Мы вам дарим тыкву, и совет такой даём
Посади зерно весной, а поднять её вдвоём!
Тыква ты любовь моя, ты продукт питания*

- Величава и кругла,
На бахче она жила.
Сверху серая, смотри,
Но оранжево внутри.
К похвалам она
привыкла
Королева каши...
(Тыква)





- **В огороде тыква села, и на солнышко глядела.
Стала тыква гладкой. Стала тыква сладкой.
Тыква умница моя, ее любит все семья, папа, мама, баба, деда.
Больше всех конечно я.**



- **Вот так тыква, тыква - чудо,**
- **Под неё не сыщешь блюдо.**
- **Даже целый самосвал**
- **Под неё, наверно, мал!**
- **Тыква на балу скучает -**
- **Никто её не приглашает.**
- **Слишком уж толста девица,**
- **Как же в вальсе с ней кружиться?**
- **Но тяжесть тыкве не мешает -**
- **Пусть никто не приглашает,**
- **Сама стала танцевать:**
- **Раз, два, три, чатыре, пять.**

Тыква - подарок флоры для радости души, красоты и активной жизни человека.



- **Разве знаете вы, как красивы
Эти рыжие тыквы под осень,
Они радость божественной силы!
Так огромны! Их еле выносят,
Обнимая как царственных женщин,
Грузят тыквы в телеги и в МАЗы.
Вы заметили бежевых трещин
Сеть на брюшках, как целая фраза.
Роспись бога на каждой огромной
Тыкве цвета небесного света
Удивись каждой тыкве!
Тыквы - звёзды медового цвета,
Светят миру крутыми боками.**

