



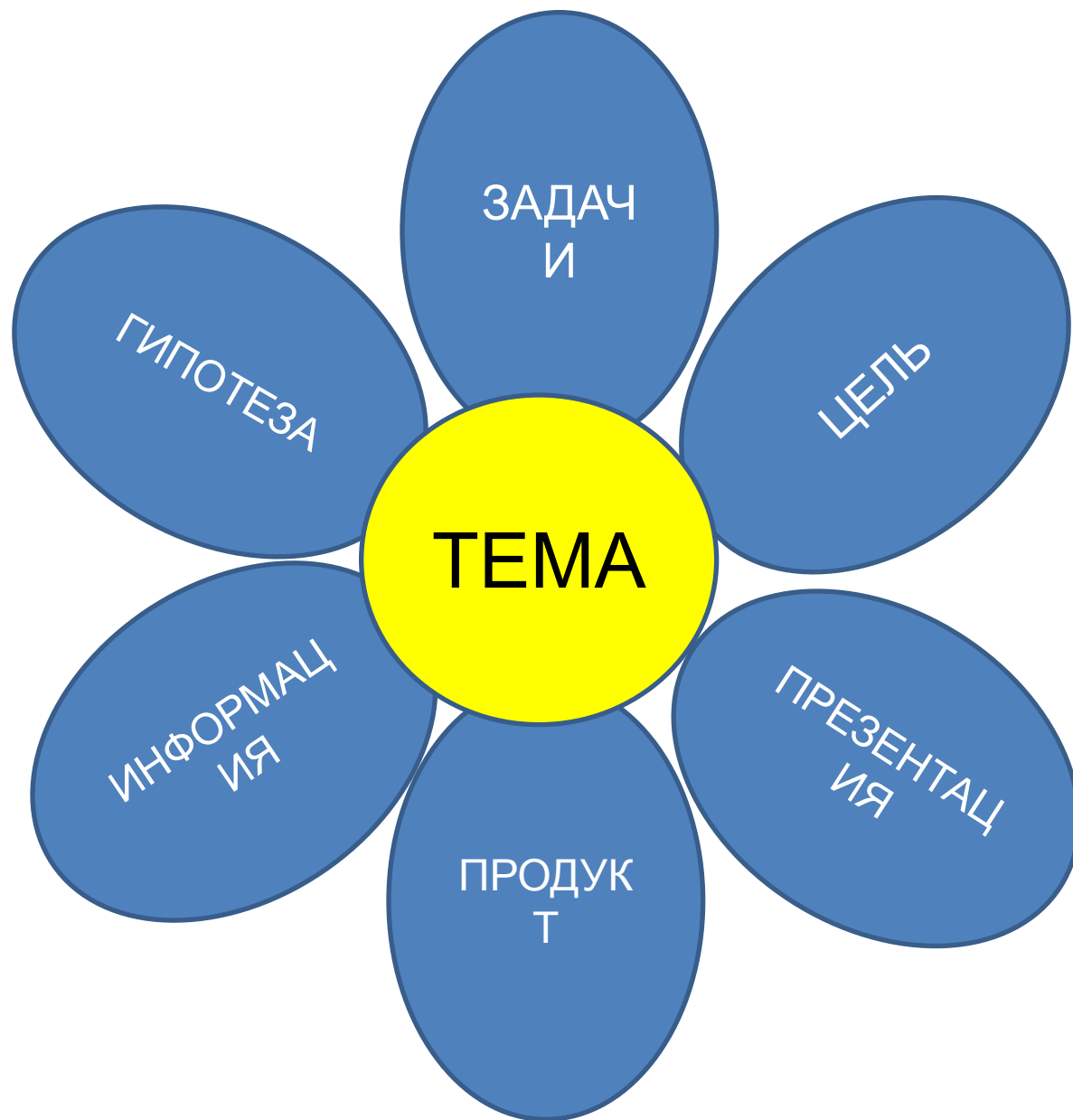
Групповой проект на тему  
**«Репа, репонька, расти крепонька!»**

**Выполнили: ученики 2 «В»  
класса**

**Учитель: Аджимуллаева Диляра  
Шавкетовна**

**2013-2014 уч год.**





**Актуальность.**

**Среди большого многообразия овощей несправедливо забыт овощ репа.**

**На Руси этот овощ был частью основного питания населения.**

**Объект исследования – живая природа.**

**Предмет исследования – репа**

**Цель работы:**

**Узнать, что за овощ-репа.**

**Достижение поставленной цели предполагает решение следующих задач:**

1. Изучить литературу, материалы в сети Интернет о репе.
2. Выяснить, почему репа считается исконно русским овощем.
3. Доказать, что репа полезна.
4. Обобщить полученные знания.

***Гипотеза:*** репку можно вырастить в цветочном горшке.

***Методы исследования:***

- анализ источников информации;
- практические опыты;
- обобщение полученных данных

# Сбор инф ормации

Репа — однолетнее или двухлетнее травянистое растение, вид рода Капуста семейства Капустные, или Крестоцветные. Кормовые сорта репы называются «турнепсом».

Родиной считается Западная Азия. Это одно из древнейших культурных растений. Репа была введена в культуру около 40 веков назад. Древние египтяне и греки широко возделывали репу, но считали её пищей рабов и беднейших крестьян. В Древнем Риме печёную репу употребляли уже представители всех сословий. Со временем репа распространилась в Западной Европе. На Руси репа с древних времён была важнейшим продуктом питания, о ней существуют упоминания в древних летописях. До XVIII века репа была главным овощем рациона питания у россиян, затем постепенно была вытеснена картофелем.

Обладает антисептическими, мочегонными и противовоспалительными свойствами. В ней содержатся калий, магний, сера, железо, натрий, марганец и йод, и редко встречающийся противораковый элемент - сульфорофан. Мякоть овоща полезна при авитаминозе, наличие кальция способствует отличной профилактике рахита и заболеваний костной системы. В сырой репе присутствуют сахара, полисахариды, стерин, глюкорафанин.



ИЗ ИСТОЧНИКОВ ИНТЕРНЕТА МЫ УЗНАЛИ: В  
дни празднования Дня города в Армавире открыли памятник  
персонажам популярной русской сказки «Репка».

***Репка  
применяется***

- В питании людей
- На корм животным
- В медицине
- В косметологии
- В промышленности



# Из репы готовят вкусные блюда: суп, второе, десерт



# Хозяйкам на заметку

- в сыром виде репа горчит. Чтобы удалить горечь, ее перед тушением или запеканием предварительно обдают кипятком;
- варят репу в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды);
- при обработке репы следует пользоваться ножом из нержавеющей стали, так как витамин С разрушается от соприкосновения с железом;
- чтобы суп-пюре из репы имел необходимую густоту, его можно заправить размоченным в бульоне мякишем белого хлеба, протертым через частое сито;
- вареную репу легче очистить от кожицы, пока она не остыла;

# Исследование

## Наше первое интервью.

Чтобы узнать пробовали ли школьники репку, мы провели опрос среди учащихся начальных классов. Оказалось, что из 301 человека, 267 не пробовали репку, остальные 34 человека кушали блюда приготовленные из неё.

# Эксперимент



## Шаги опыта:

Цель: Проверить даст ли репка урожай в комнатных условиях.

Опыт: Мы посадили семена репки в большой горшок и маленькие горшочки, поставили на подоконник, поливали через день, но рассада была тоненькая и тянулась кверху, корнеплода не было.

Вывод: Репка растёт только в огороде на свежем воздухе.



# Репка в рисунках





# Репка из теста

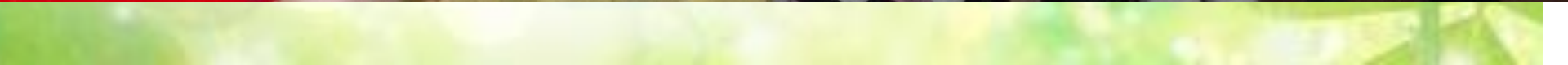
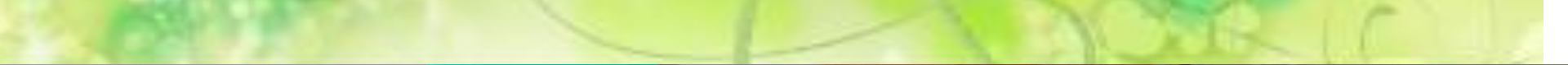


# Презентация

Наш проект заинтересовал одноклассников и родителей. Мы предложили ребятам найти стихи, песни, пословицы о репке.

Провели в классе замечательный «Праздник репки».





# И даже выступили перед ветеранами



# Вырасти репка большая-пребольшая!

- Репка полезна!
- Репка может быть лекарством!
- Из репки можно приготовить много вкусных и разнообразных блюд!