

# ОТГАДАЙТЕ ЗАГАДКУ

Любопытный красный нос  
По макушку в землю врос,  
Лишь торчат на грядке,  
Зелёные пятки.

---



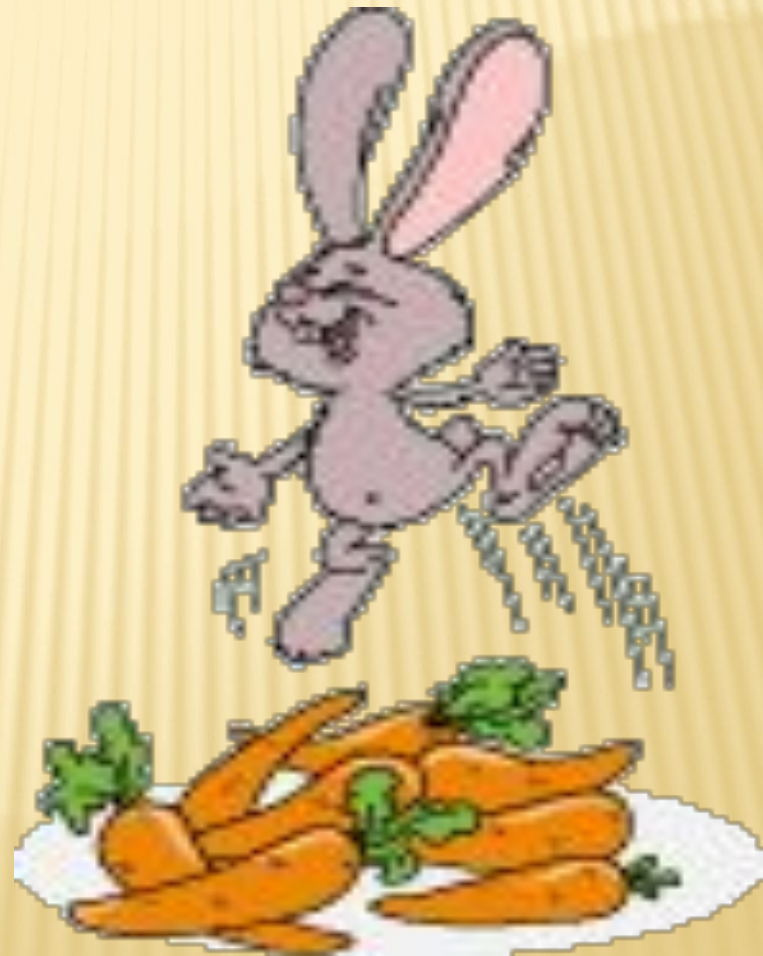
# МОРКОВЬ

Любопытный  
Красный  
Нос  
По макушку  
В землю  
Врос,  
Лишь торчат  
На грядке  
Зеленые  
Пятки.



# ЗАГАДКА

Над землёй зелёный хвост,  
Под землёю красный нос.  
Зайчик уплетает ловко...  
Как зовут её? ...







Знакомьтесь: **морковь** ... **Морковь** - это действительно чудесный дар природы всем нам. Морковь огородная, морковь дикая, морковь обыкновенная - двухлетнее растение. Родиной моркови считаются страны Средиземноморья. Дикая морковь и сейчас произрастает в районах Средиземноморья, южной части Европы и в Азии. Некоторые учёные называют родиной моркови Голландию. Как давно известна людям морковь? На этот вопрос, вероятно, никто не ответит точно. Но предположительно моркови не менее 4000 лет.



**Морковь на Руси.** В XIV веке морковь впервые появилась на Руси, сначала на юге, затем в более северных районах. Ей приписывали свойство «творить кровь». В XVI веке ее уже выращивали повсеместно. Морковь на Руси использовали как слабительное средство, противоглистное, а также для снижения артериального давления; лечили с ее помощью болезни печени, почек, золотуху у детей, ожоги и гнойные раны.



# Морковь.



Любимый с детства овощ тоже препятствует развитию рака. Кроме того, содержащийся в морковке бета-каротин благоприятно воздействует на состояние кожи и зрения. Кстати, бета-каротин лучше растворяется в жирах, поэтому салат из моркови обязательно заправлять растительным маслом или сметаной.

Кальций, магний, калий, фосфор. Связывает и выводит токсины, благотворно влияет на почки, печень и пищеварительный тракт. Обладает антибактериальным и противовирусным действием.

Приятного аппетита!



Салат из моркови «Витаминный» Натереть морковь на крупной терке, добавить по вкусу натертые яблоки, изюм, курагу. Добавить сметану.

Салат из моркови с мёдом 2 моркови, сок половины лимона, 1 ст. ложка мёда, ½ или 1 ст. ложка оливкового масла, 25 г зелёного салата. Морковь почистить, отварить, нарезать дольками. Смешать мёд, лимонный сок, добавить растительное масло. Порвать мелко листья салата, смешать с морковью, заправить медовым соусом и ненадолго поставить в холодильник.

Приятного аппетита !



# ВЫВОД:

## ВЫВОД:

Для того чтобы вырастить красивые, ровные корнеплоды необходимо учитывать, что эта огородная культура не требует внесения чрезмерного количества удобрений. Удобрения могут изменить вкус корнеплодов, ухудшить их форму, может появиться горечь. Тщательное разрыхление почвы необходимо для сохранения ровной формы развивающегося корнеплода. Высеять морковь рекомендуется только после того как земля хорошо прогреется. Для того чтобы позднее не прореживать всходы моркови, лучше сразу сеять достаточно редко. В районах Крайнего Севера можно выращивать оба сорта моркови.





# ПЕСЕНКА О МОРКОВКЕ

- ▣ 1.Хрустят морковкой ловко  
И взрослые, и дети.  
Капуста и морковка  
Вкусней всего на свете!  
**Припев:**  
Морковку очень важно есть:  
В ней витамины есть!
- ▣ 2.Ребята очень рады  
Бывают шоколаду,  
А я считаю вкусным  
Морковку и капусту!  
**Припев.**
- ▣ 3.С веселым звонким хрустом  
Могу без остановки  
Я съесть вагон капусты  
И сто пудов морковки!  
**Припев.**
- 4.Покушать торпитесь  
Морковку и капусту.  
И сами убедитесь,  
Что это очень вкусно!

