

Управление образованием городского округа
Красноуфимск
Муниципальное бюджетное учреждение
дополнительного образования
«Станция юных натуралистов»

**ЦВЕТЫ
НЕ ТОЛЬКО ДЛЯ
КРАСЫ**

Цветы не только радуют глаз, они могут приносить человеку и большую пользу.



Цветы могут оказаться полезными и садоводам: календула, бархатцы, гвоздика защитят своих соседей по огороду от вредителей, а герань отгонит вредных насекомых от комнатных растений.



Положительные моменты соседства

В таких посадках можно выделить ряд положительных моментов:

- Рациональное использование имеющейся посадочной площади;
- различные потребности в питании и росте помогают предотвратить истощения почвы;
- правильно подобранные для совместного выращивания цветы и овощи благоприятно воздействуют друг на друга, тем самым повышая свою выносливость и содержание питательных веществ в их плодах.



Бархатцы

Любовь бархатцы заслужили по нескольким причинам.

- Они цветут все лето, радуя своей красотой до заморозков.
- Неприхотливы они и в выращивании.
- Цветы одинаково хорошо растут на освещенном участке и в тени, нетребовательны к составу почвы, не нуждаются в частом поливе, очень редко сами подвергаются болезням.
- Их запах, который отпугивает многих вредителей, наносящих колоссальный ущерб урожаю.
- Растения способствуют активному росту, развитию и плодоношению других растений, а также отпугивают вредителей и привлекают полезных насекомых
- Бархатцы насыщают полезными элементами почву и оздоравливают ее, предотвращают заражение болезнями.



Влияние цветка на насекомых-вредителей

Давно замечено, что, если рядом с посадками овощных и плодово-ягодных культур сажать кусты бархатцев, то на этих культурах не будет ни одного вредителя. Посаженные вкраплениями, в междурядьях или по периметру всего участка цветы, отпугивают выращиваемые растения от:

- проволочника;
- колорадского жука;
- нематод;
- совки;
- медведки;
- капустной белянки;
- долгоносика;
- муравьев;
- луковой мухи;
- тли.



Чем полезен настой из бархатцев

Приготовленный из бархатцев настой, спасет выращиваемые растения от болезней и насекомых-вредителей.

Для приготовления раствора можно использовать все его части, измельчить их, ведро (10 л) заполнить наполовину подготовленным сырьем, залить теплой (50°C) водой и настаивать 2-е суток. В готовый процеженный настой затем добавляется хозяйственное мыло (40 г.). Оно необходимо для улучшения прилипания настоя к обрабатываемому растению.

Опрыскивание лучше проводить в утренние часы.

При необходимости процедуру можно повторить через 3-4 дня.

Для получения результата, необходимо придерживаться расхода этого настоя на каждый вид культуры:

овощи – 2,5-3 л. на 10 кв. м;

для ягодных кустарников или саженцев (до 5 лет) – на каждое по 3-4 л;

для взрослых деревьев – 7-7,5 л. на одно.

Настоем можно опрыскивать ягоду, но только до начала их созревания. Он также избавит от тли, клопов, блошек все культуры.



С какими культурами сажать нельзя

Зная, с чем рядом сажать бархатцы, стоит знать, с какими растениями это делать не стоит. Цветы являются агрессивным растением. Сажать в огороде эти цветы следует с осторожностью, особенно рядом с:

- горохом;
- фасолью;
- редисом;
- редькой;
- капустой.

С одной стороны, бархатцы защищают их от насекомых и болезней, а с другой — угнетают их рост.



Томаты с бархатцами.

- ✓ Помидоры мелкие,
- ✓ цветочки и листочки бархатцев.

ЗАЛИВКА на 1 литр воды:

- ✓ 2 ст.л сахара ,
- ✓ 1 ст.л соли,
- ✓ 1\3 чайной ложки уксусной эссенции.



Заполнить стерилизованные банки помидорами , на дно уложить 2 цветка и 2 листочка бархатцев(из расчета на литровую банку), залить кипятком и оставить на 15 минут. Слить воду, растворить в ней сахар и соль, довести до кипения, залить помидоры и добавить чуть меньше половинки чайной ложки уксусной эссенции. Закатать, перевернуть банки и укутать. В этот маринад не надо добавлять ни чеснок, не перец с другими специями. Вкус получается необыкновенный, наверное за счет бархатцев.

Календула

Растение поистине универсальное. Оно широко используется не только в медицине, но и в кулинарии и косметологии. Хорошими цветами для дачного огорода считается календула,

которая может прекрасно себя чувствовать на грядке в составе различных композиций с овощами.

Это растение способствует повышению качества почвы, является отпугивающим средством для многих вредителей овощных культур, спасает их от такой болезни, как нематода, а также хранит в себе большое количество питательных и лекарственных свойств.



Наши предки заметили целебное воздействие ноготков. Потому издревле календулой лечили:

- язву
- гастрит
- болезни печени, желчных путей
- циститы
- воспаления в горле и легких
- нарушения сна, аппетита
- повышенное артериальное давление
- ухудшения зрения
- Благодаря бактерицидным качествам календула справляется с кокковыми инфекциями
- Она помогает ускорить процессы заживления кожных покровов, например, послеоперационных свищей и ран
- Ноготки обладают сильным воздействием на центральную нервную систему человека, успокаивают ее, настраивают на расслабление и нормализуют сон
- Календула в косметологии также занимает достойное место. Маски с ней освежают цвет лица, питают кожу, возвращают упругость и эластичность

Салат овощной с календулой

Вам потребуются 3–4 пера зеленого лука, 10 средних цветочных корзинок календулы, 1 яйцо, 1/4 стакана сметаны, 1 картофелина, укроп по вкусу. Сварите вкрутую яйцо. Картофель очистите и отварите, затем остудите и нарежьте ломтиками. Промойте в холодной воде лук и календулу и измельчите их ножом. Перемешайте с картофелем, добавьте мелко нарубленное яйцо, посыпьте укропом и полейте сметаной.

Салат из корзинок календулы и моркови

Вам потребуются 10 цветочных корзинок календулы, 2 ст. ложки растительного масла, одна морковь, половина небольшой головки репчатого лука, соль по вкусу.

Промойте в холодной воде корзинки календулы, дайте им обсохнуть и измельчите ножом.

Морковь вымойте и очистите, мелко нарежьте.

Репчатый лук тоже измельчите. Все компоненты соедините и перемешайте, заправьте растительным маслом. Добавьте соли по вкусу.



Настурция

Выращивают настурцию не только в декоративных целях.

- Она приносит огромную пользу для огорода, отпугивая своим запахом многих вредителей, в частности – белокрылку, капустницу.
- Посеять растение можно возле картофеля, томатов, огурцов и капусты. Защитит она и фасоль с тыквой.
- Настурция в огороде используется не только как репеллент, отпугивающий вредителей. Она своими фитонцидами очищает почву от патогенов, так что ее желательно ввести в систему севооборота, и смело включить в схему совмещенных посадок.
- Запах цветущей настурции привлекает в сад множество полезных насекомых, поэтому клумбу желательно располагать возле плодовых деревьев.



Для всех частей настурции характерен особый пряный запах и вкус, отдаленно напоминающий кресс-салат. У себя на родине настурция является важным пищевым растением. Там едят верхушки побегов, листья, плоды, цветки, семена. Гурманы говорят, что вкуснее всего цветки и листья, сорванные ранним утром, когда они содержат больше всего влаги. Цветки можно хранить в холодильнике в полиэтиленовом пакете в течение двух суток. Листья не хранятся, желтеют, поэтому их надо есть сразу, как только сорвали.

Рецепт «каперсов»:

200 г цветочных почек (или бутонов, цветков) залить маринадом.

Его состав: на 1 л воды взять

1 ст. ложку 6%-го уксуса,
50 г сахара, 2 ч. ложки соли,
перец и лавровый лист.

Все довести до кипения и охладить. Используют их для заправки солянок, рассольников, супов, маринад от них – для борщей



Пижма

Посадите это растение на своем участке. Можно — возле беседки или скамейки, и комары с мухами и мошками вам досаждают не будут. А еще — по паре растений на грядках. Пижма, и огород украсит, и разных вредителей (блошек, бабочек—огневок с их яйцекладками...) к посевам и посадкам не допустит.

Если вы ее посадить под деревьями, которым она может помочь, то сад она точно не испортит, принесет только пользу. Эфирные масла выделяемые этим растением, не по нраву муравьям, которые особенно сильно вредят сливам, вишням, яблоням, клубнике, землянике. Поэтому отлично будет, если пижма начнет с ними соседствовать!



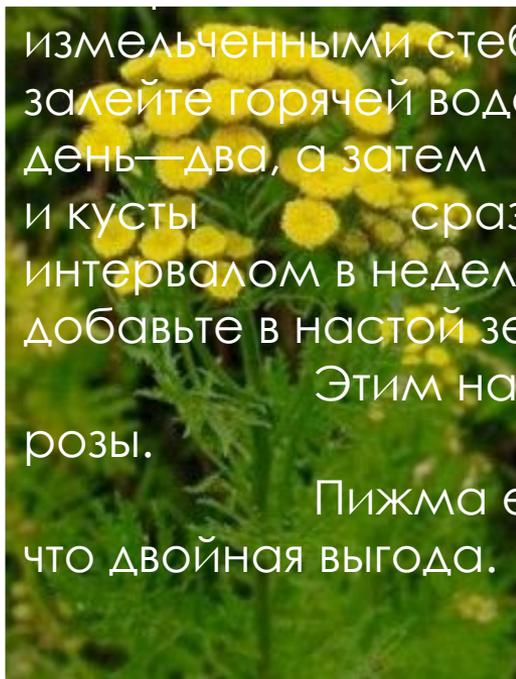
Двойная польза.

Вся надземная часть этого многолетнего растения с камфорным запахом обладает инсектицидными свойствами. И этим обязательно нужно воспользоваться.

Настой пижмы отлично справляется с яблонной и сливовой плодовой гнилью, тлей и крыжовниковой пяденицей. Для его

приготовления наполните пол ведра измельченными стеблями, листьями и цветками, залейте горячей водой до самого верха, оставьте на день—два, а затем процедите. Опрыскивайте деревья и кусты сразу после цветения 3—4 раза с интервалом в неделю. Для лучшего прилипания добавьте в настой зеленого мыла (40 г на 10 л воды). Этим настоем хорошо опрыскивать и розы.

Пижма еще и лекарственное растение, так что двойная выгода.



Огуречная трава

Огуречная трава (**бораго**) (огуречник, огуречник лекарственный, бурачник) относится к семейству бурачниковых. Свое название огуречная трава получила за свежий аромат. Все растение щетинисто-волосистое. В нем найдены витамин С, каротин, яблочная и лимонная кислоты, эфирные масла, в цветах — много сахара. Кроме того, обнаружены, сапонины, дубильные и слизистые вещества.

Как в свежем, так и в сушеном виде бораго обладает лечебными свойствами. Ее используют как легкое слабительное, при суставном ревматизме и некоторых кожных болезнях, при неврозах сердца и катарах легких. Настои из цветков пьют как мочегонное и потогонное средства. Витаминные салаты способствуют обмену веществ, предупреждают воспалительные явления в почках и кишечнике.



Монарда

Монарда - удивительное, интересное растение, объединившее в себе как овощные, декоративные так и лекарственные средства. В народе ее называют американской мелиссой. Еще растение имеет названия - пахучий бальзам, лимонная мята. Многие садоводы выращивают этот цветок не только для украшения приусадебного участка, но также для использования его в пищевых и лекарственных целях. Как мы уже упоминали, это душистое растение больше известно как пряность, которую добавляют к различным блюдам, салатам. Очень часто кладут несколько листиков в чайник при заваривании чая, для аромата. Но нужно также знать, что выпивая чашечку такого ароматного чая, вы каждый раз получаете порцию здоровья. Ведь монарда содержит в своем составе множество полезных веществ, витаминов, минералов, кислот.

А самое ценное в ней - эфирное масло, которое ценится и в медицине, и в парфюмерии. Для профилактики простудных заболеваний можно использовать и чай с монардой, он имеет все лечебные свойства растения.



Мята

Трава мята издавна считалась женской травкой. Она входит в состав многих женских сборов. Обладает

- желчегонным,
- мочегонным,
- антисептическим,
- противорвотным,
- сосудорасширяющим,
- болеутоляющим,
- спазмолитическим,
- успокаивающим,
- снотворным действием.

Следует учитывать, что ее длительный прием может спровоцировать обострение варикозного расширения вен, если к этому недугу есть склонность.

А также с осторожностью применяют при гипертонии и стенокардии.



Мята в кулинарии:

Ее знают и как приправу, и как вкусную добавку в чайные и прохладительные напитки. Пряностью являются свежие или сушеные листья мяты. Она используется для приготовления фруктовых салатов. Ее добавляют к мясным, рыбным и блюдам из птицы

В Англии, Франции и Германии мята перечная широко применяется как приправа к овощным блюдам, особенно картофелю, бобовым, огурцам и помидорам. Она входит в состав многих соусов и пряных смесей.

С добавлением мяты тушат капусту, лук-порей, морковь и горох, она добавляется в подливки для рыбы и мяса.



Цефалофора.



Цефалофору часто рекламируют как ананасную траву с запахом земляники. И любые эпитеты для этой красавицы будут не лишними: этот летник причисляют не только к красиво-цветущим, но и пряно-ароматическим растениям. Маленькая добавка соцветий цефалофоры в чай, вино, десерты, выпечку, овощные блюда и маринады способна создать неповторимый ароматический эффект. Но в роли пряной добавки цефалофору нужно использовать аккуратно: запах столь насыщенный, что с ним легко переборщить. Это растение используют даже для ароматизации белья (также в минимальном количестве).

Капуста кале

Кале – листовая капуста, без кочана. Листья большие, кудрявые, похожи на салатные. Могут быть сизого, зелёного, красного цвета, после холодов становятся фиолетовыми. Внешне очень декоративна и украсит любой огород.

В 1 чашке измельченной капусты Кале содержится:

- 36 калорий;
- 2 г белка;
- 0% жира;
- 0% сахара;
- 9 незаменимых аминокислот;
- 6,5 суточных норм витамина К;
- 2 суточные нормы витамина А;
- почти 1,5 суточные нормы витамина С.

В пищу используют молодые листья. Самым ценным блюдом будет салат из свежих молодых листьев. Вкусны листья Кале и в тушёном и жареном виде. В общем, всё, что можно приготовить из обычной капусты, уместно и из Кале. При этом блюдо будет намного полезнее.



«Съедобные» цветы



Одуванчик

Роза



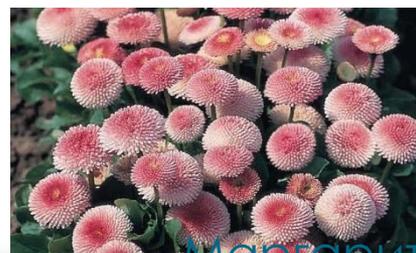
Фиалки



Настурция



Луки



Маргаритки



Ромашка



Лаванда



Календула



Монарда



Подсолнух



Сирень



Пион



Тыква



Борago

Итак, употребление цветов в пищу может быть очень приятным, но наряду с этим это может быть немного... смертельным! Следуйте следующим советам и наслаждайтесь необычным вкусом в полной безопасности.

- ✓ **Ешьте только съедобные цветы. Если вы сомневаетесь, обратитесь к соответствующему справочнику.**
- ✓ **Ешьте цветы, выращенные вами или в известных вам условиях. Цветы из питомников могут быть обработаны пестицидами или другими химикатами.**
- ✓ **Не ешьте цветы, выросшие вблизи дорог или в публичных парках.**
- ✓ **Ешьте только лепестки, но удаляйте пестики и тычинки.**
- ✓ **Если вы аллергик, вводите съедобные цветы в рацион постепенно.**
- ✓ **Для длительного сохранения свежести цветов, держите их в холодильнике на влажной бумаге. Ледяная вода может освежить аромат увядших лепестков.**

ЯДОВИТЫЕ ЦВЕТА



Мак



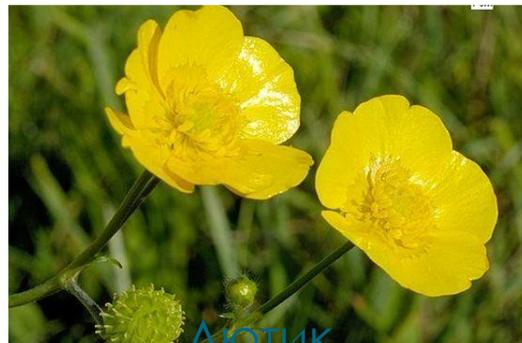
Анемоны



Ландыш



Дельфиниум



Лютик



Наперстянка



Нарцисс

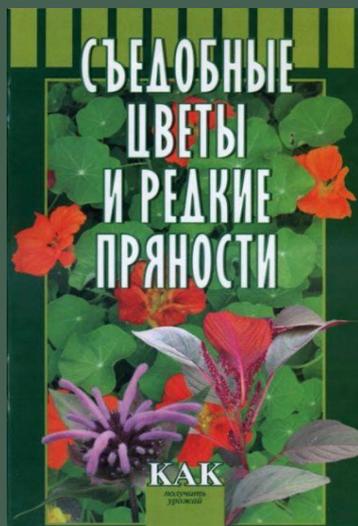
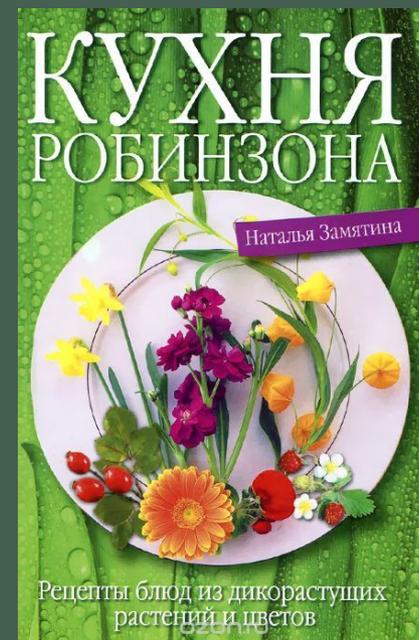
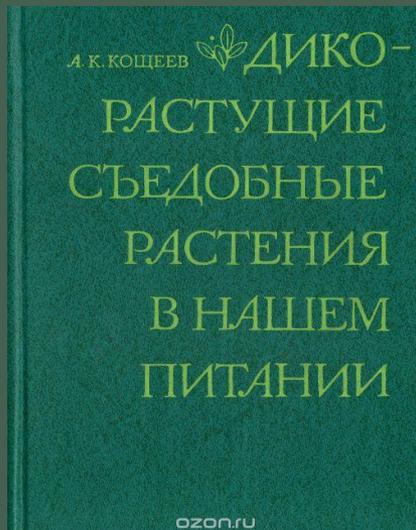
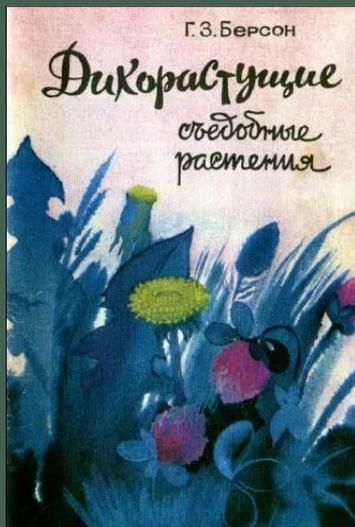


Петуния



Аквилегия

Где найти информацию:





Дегустация цветов:

Растение	Размер цветка	Окраска лепестков	Привлекательность	Плотность лепестков	Вкус лепестков
Огуречная трава (бораго)	1.5 см	Голубые	Да	Нежные	Да, свежий вкус огурца
Календула	4см	Оранжевые	Да	Нежные	Да, нейтральный
Настурция	5см	Желтые, оранжевые	Да	Нежные	Да, горчичный вкус
Шиповник	7см	Розовые	Да	Нежные	Да, сладковатый вкус



Садовых и

специальных растений!

Источники информации:

- <http://goodgrunt.ru/cvety/barxatcy-s-chem-ryadom-sazhat.html>
- <http://rusfermer.net/sad/tsvetochnyj-sad/vyrashhivanie-tsvetov/poleznye-svoystva-kalenduly-i-sposoby-eyo-vyrashhivaniya.html>
- <http://www.eda-land.ru/travy/monarda/>
- <http://womanadvice.ru/monarda-lechebnye-svoystva-i-protivopokazaniya>