Муниципальный орган управления образованием Управление образованием городского округа Красноуфимск

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования «Станция юных натуралистов»



### Расту в земле на грядке я, Красная, длинная, сладкая.



#### Что мы знаем о моркови:

- Съешь и морковку, коли яблочка нет.
- Пошла свинья в огородники: на морковь, на репу, на белу капусту.
- Лук с морковкой хоть и с одной грядки, да неодинаково сладки.
- От моркови больше крови.

• Редешна задача, да морковный вкус.

• Сладка морковь, да в соседнем огороде.

• У морковки не ботва, а сплошные кружева.

### Интересные факты о моркови

- Изображения моркови, найденные на стенах египетских гробниц, у археологов вызвали недоумение: овощ был окрашен в лиловый или фиолетовый цвет. Интересный факт, что до XVII века люди не знали оранжевой моркови.
- Морковь была фиолетовой и сильно окрашивала пищу. Иногда встречались белые, желтые и даже черные корнеплоды. В то время этот овощ не был таким аппетитным не имел ни аромата, ни вкуса, к которым мы привыкли. Красивый фиолетовый цвет во время варки превращался в коричневый.
- До XII века в Европе морковь использовалась исключительно как лошадиный корм, пока испанцы не начали подавать ее с маслом, уксусом и солью, а итальянцы с медом на десерт.





- Оранжевую морковь подарили нам Нидерланды. Она была выведена, чтобы угодить голландскому принцу Уильяму Оранскому, чьим династическим цветом являлся оранжевый. Овощ символического цвета был якобы преподнесен ему в один из династических праздников.
- Сразу после селекции оранжевой моркови сорта «Каротель» в XVII веке морковь стали выращивать во всех странах.

Ученые-диетологи рассчитали, что каждый человек для поддержания нормальной жизнедеятельности организма должен потреблять в год не менее 8,4 кг моркови.

Термически обработанная морковь лучше усваивается организмом, сразу после варки уровень антиоксидантов на ней повышается на 34% — и возрастает дальше в течение первой недели её хранения в вареном виде.



#### TIO MOMITO OFFICIALD NO

### моркови?



XRUM-XRUMARU

# Химический состав и пищевая ценность моркови

Морковь – ценный источник природных витаминов. Особенно много в ней каротина, который в организме

человека преобразуется в витамин А. Морковные блюда следует обязательно потреблять с жирами. Витамин А (ретинол), который необходим для зрения и роста костей, здоровья волос и кожи, нормальной работы иммунной системы и т. д.



### Опыт: «Сила моркови»

Цель: выяснить способности моркови к прорастанию.

Оборудование: блюдце с чистой водой, кусочки моркови.

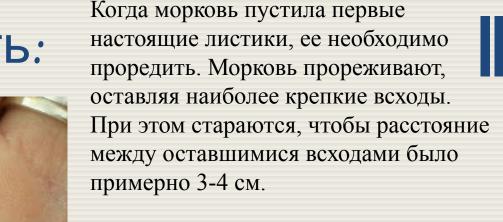
Ход работы:

1. Опустить в блюдце с водой верхушки моркови.

- 2. Наблюдаем за скоростью прорастания моркови.
- 3. Сделать вывод какой высоты кусочки моркови прорастают быстрее.



### Как вырастить:





Лекарственным сырьем служат семена моркови, корнеплод и ботва. Из семян получают экстракт даукарин – комплекс флавоноидов; корнеплод моркови содержит глюкозу, а также клетчатку, лецитин, много витаминов группы В, D, С, Е, К, РР; провитамин А: из минеральных веществ соли калия, бор, железо, кальций, кобальт. Ботва моркови в особенности богата витаминами и минералами, хлорофиллом – жидкой энергией солнца.







Морковка - сюрприз:

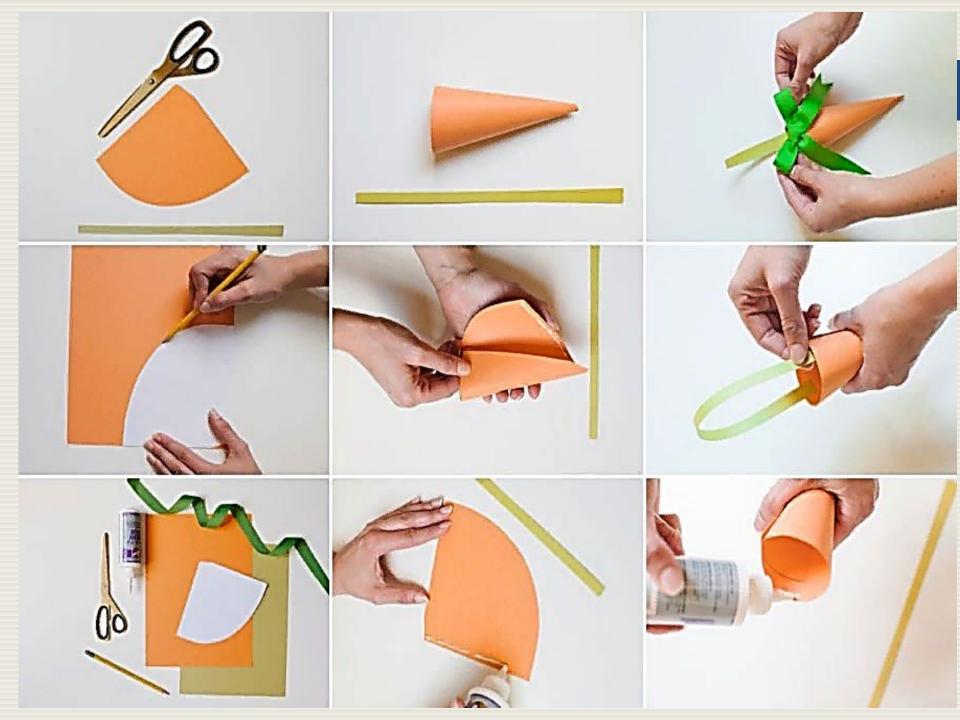


## Как сделать?



# Для работы понадобиться:

- Цветная бумага оранжевого и зеленого цветов,
- Фломастер,
- Клей,
- Ленточка для украшения.





Да здравствуют подарки! На всякий разный лад.

Филателисту – марки, Красавице – наряд. Пусть свой подарок каждый Получит в нужный срок, Друзьям его покажет Иль спрячет под замок.

