

**МКОУ Черновская**  
**СОШ** Исследовательская работа

# «Лук – наш друг»



**Подготовили**  
**Ученица 5 класса:**  
**Яценко Маргарита**

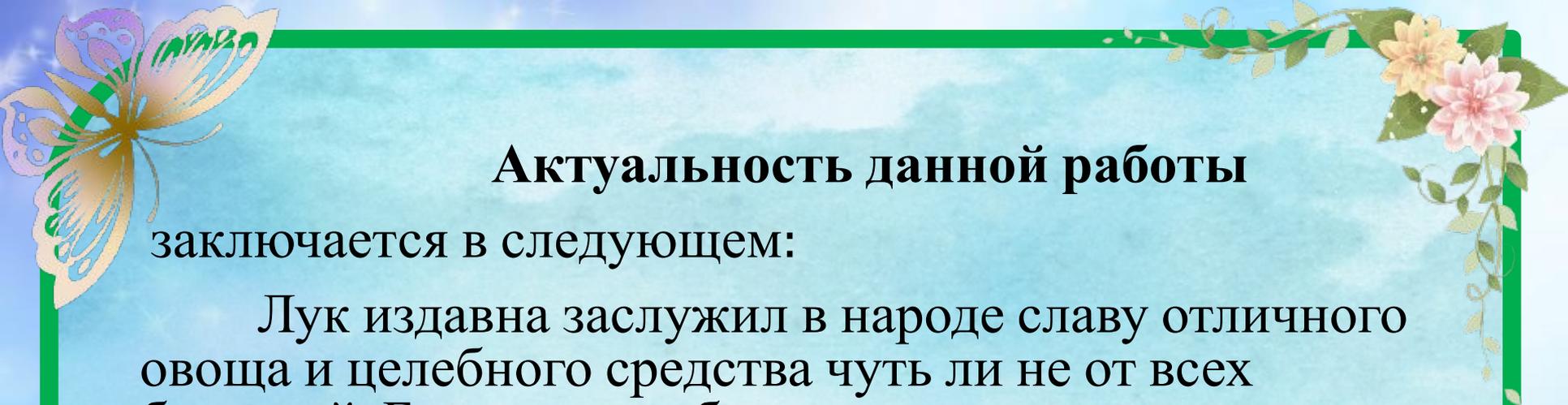
**Руководитель:**  
**Ерёмина Ольга Анатольевна**

**Цель:** определить целебные свойства репчатого лука и вырастить лук в домашних условиях для получения необходимых витаминов в зимне-весенний период.

**Задачи:**

1. Выяснить влияние факторов неживой природы (свет, механическая обрезка) на проращивание лука.
2. Изучить основные методы проращивания лука в домашних условиях.
3. Воспитывать заботу о своём здоровье.





## Актуальность данной работы

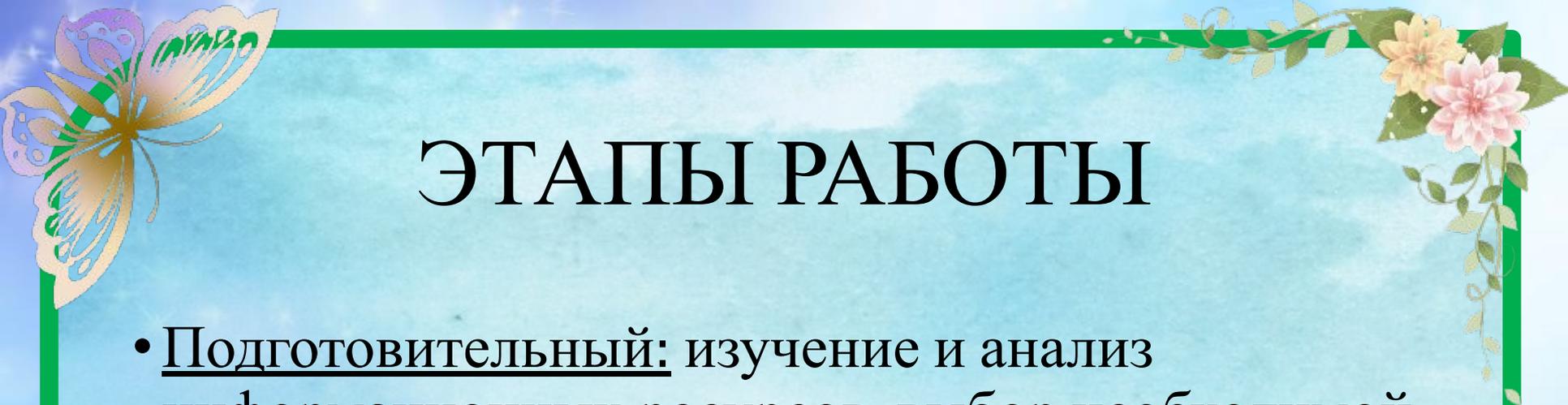
заключается в следующем:

Лук издавна заслужил в народе славу отличного овоща и целебного средства чуть ли не от всех болезней. Без лука не обходится ни одна кухня мира, ни один кулинар или домохозяйка. Мы все хорошо знаем что лук – обязательная приправа супов, котлет, и разных других мясных, рыбных и овощных блюд. «Лук от семи недуг», «Лук да баня всем правят», - говорили в старину, подчеркивая большое значение этого неприхотливого овощного растения.

**Объект моего исследования:** лук репчатый, его значение и выращивание в зимне-весенний период.

**Гипотеза:** существует мнение, что если знать лечебные свойства лука репчатого, то можно избежать некоторых заболеваний в зимне-весенний период.





# ЭТАПЫ РАБОТЫ

- Подготовительный: изучение и анализ информационных ресурсов, выбор необходимой информации.
- Реализация проекта: проведение экспериментов (февраль - апрель 2016гг).
- Аналитический: анализ результатов, выводы.

# Виды лука

*Сорта лука многочисленны и разнообразны. Они различаются по длине вегетационного периода, по вкусу, гнездности, форме и окраске луковицы и по другим признакам.*

**Арзамасский** — старинный сорт Нижегородской области. Сорт среднечатковый, в гнезде от двух до трех луковиц. Выращивают сорт из севка; созревает через 100-110 дней после посадки. Урожай его выше, чем у Бессоновского, и луковицы крупнее (60-80 г).



**Даниловский** — местный сорт Ярославской области, улучшенный Грибовской селекционной станцией. Сорт полуострый, салатный. Форма луковицы плоская, окраска чешуй фиолетово-красная, сочные чешуи слабо фиолетовые. В гнезде 1-3 крупных луковицы весом до 120-200 г. Лежкость хорошая. Этот сорт можно выращивать и из семян. От посадки севка до созревания луковицы проходит 90-95 дней, от посева семян до созревания — 100-110 дней.

# Виды лука

**Бессоновский** — старинный местный сорт Пензенской области. Луковица плоская, некрупная, сухие чешуи желтые; в гнезде образует от трех до 5-6 луковиц. Вкус — острый. Это самый скороспелый сорт, созревающий через 90 дней после посадки севка.



- Из сладких малозачатковых луков районирован сорт **Каба**. Это старинный болгарский сорт, улучшенный Бирючукской опытной станцией. В средней полосе его выращивают из рассады, но в благоприятные годы некоторым хозяйствам удавалось получить репку при посеве семенами в грунт. Сорт позднеспелый, и луковица вызревает и лежит плохо.

## Химический состав и свойства лука

Луковицы содержат :

- 8—14 % сахаров,
- белки (1,5—2 %),
- витамины (аскорбиновая кислота),
- ферменты,
- сапонины,
- минеральные соли калия,
- фосфора,
- железа и др.



**ФИТОНЦИДЫ** (от греч. *phyton* — растение и лат. *caedo* — убиваю), образуемые растениями биологически активные вещества, убивающие или подавляющие рост и развитие микроорганизмов.

# Применение лука в народной медицине.

«Лук от семи недуг» - гласит русская пословица. Он издавна считался могучим средством против ряда болезней.

В старину русские люди говорили: «ЛУК - отменно действует при слабости желудка и худом пищеварении, судорогах истерических женщин, слизистой и судорожной одышке, водяной и каменной болезни, равно как в скорбуге и глистах...

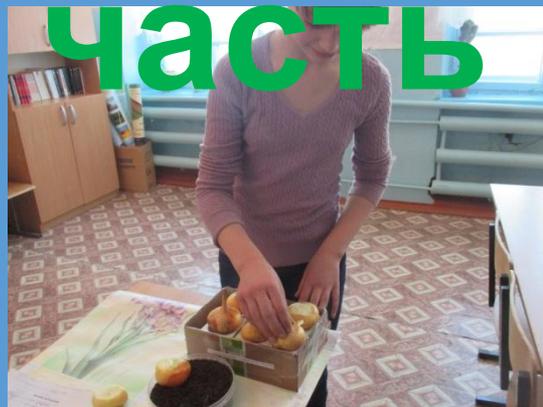
Соком лука лечат и сейчас острые респираторные заболевания, ангину, грипп, хронический тонзиллит, гнойнички на коже, вялотекущие хронические гнойные язвы.

Выпивая за 1 час до принятия пищи сок лука по 1 ст. ложке 2 раза в сутки, можно облегчить протекание любой болезни, а в ряде случаев избавиться от простуды, гастритов, колитов, туберкулеза, тифа, ангины.



# Практическая

## часть

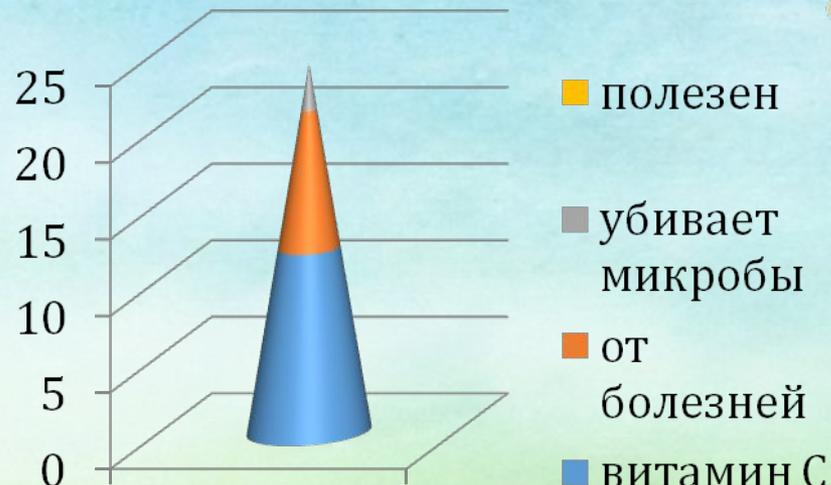
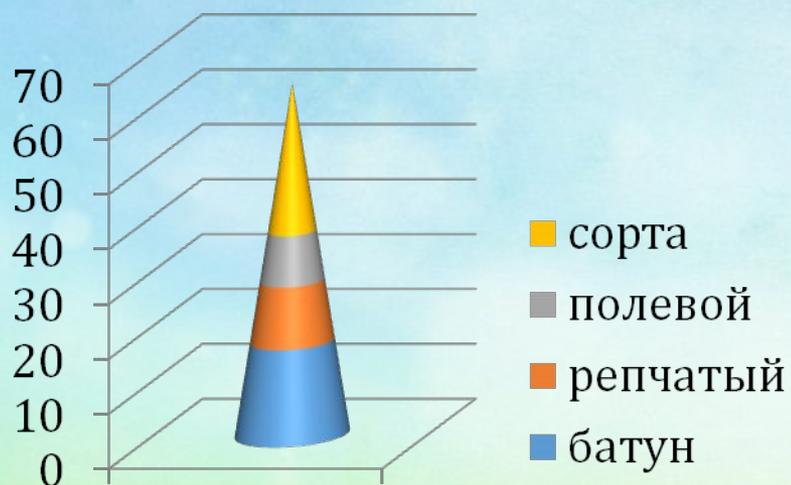


## Дневник наблюдения

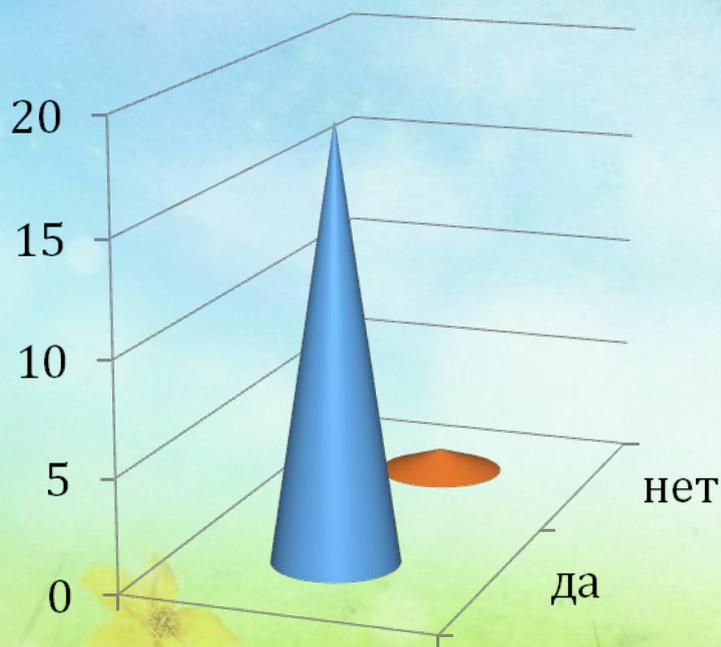
дата	1 ящик (на свету необрез. лук)			2 ящик (в темноте ящик, обрезанные луковичы)			3 ящик (на свету, обрезанные луковичы)			4 ящик (в темноте ящик, необрезанные луковичы)			5 ящик (луковиче в стаканчиках с водой)			Контрольный 5 ящик (на свету, обрезанные луковичы)		
	Всходы	окраска	длина	всходы	окраска	длина	всходы	окраска	длина	всходы	окраска	длина	всходы	окраска	длина	всходы	окраска	длина
01.02.16 (посадка)																		
04.02				+			+									+		
06.02					CB	0,7см		CB	1см				+				CB	1см
08.02					CB	4см		TM	6,5см								TM	9см
09.02	+																	
13.02		CB	13см		CB	6.6см		TM	14см		CB	1см		TM	12см		TM	9,5см
15.02		TM	19,5		CB	17см		TM	24см		CB	2,5см		TM	13см		TM	22см
18.02		TM	23см		TM	25см		TM	29см		TM	10см		TM	15см		TM	27см
20.02		TM	27см		TM	29см		TM	36см		TM	15см		TM	18см		TM	32см
25.02		TM	30см		TM	35см		TM	38см		TM	25см		TM	20см		TM	35см
27.02		TM	31см		TM	43см		TM	38см		TM	27см		TM	21см		TM	37см

29 февраля – перья лука обрезали

# РЕЗУЛЬТАТЫ анкетирования



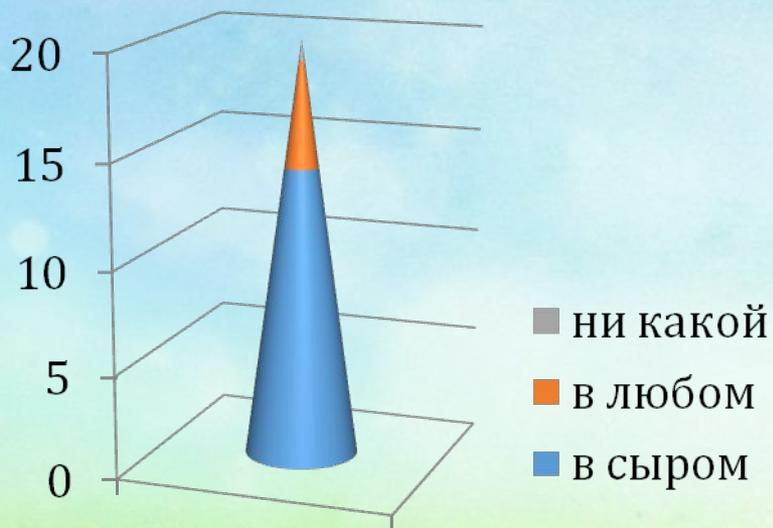
# РЕЗУЛЬТАТЫ анкетирования



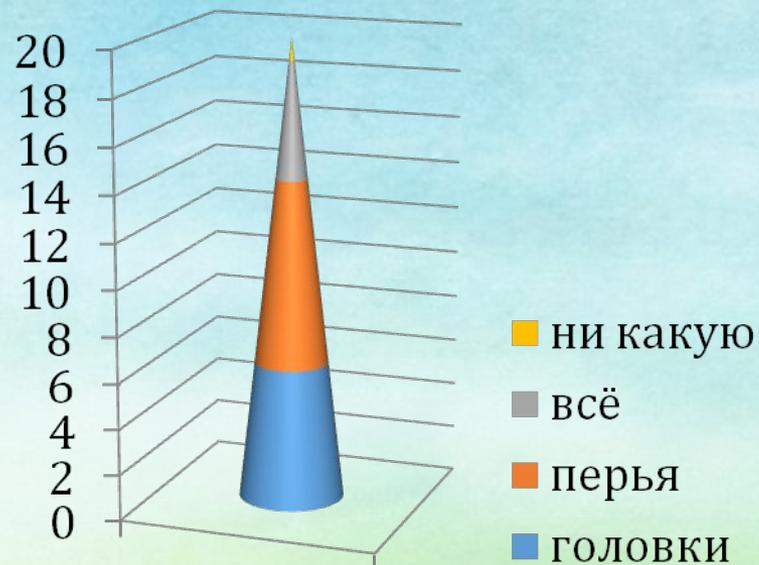
Используете  
ли вы лук в  
своей пище



# РЕЗУЛЬТАТЫ анкетирования

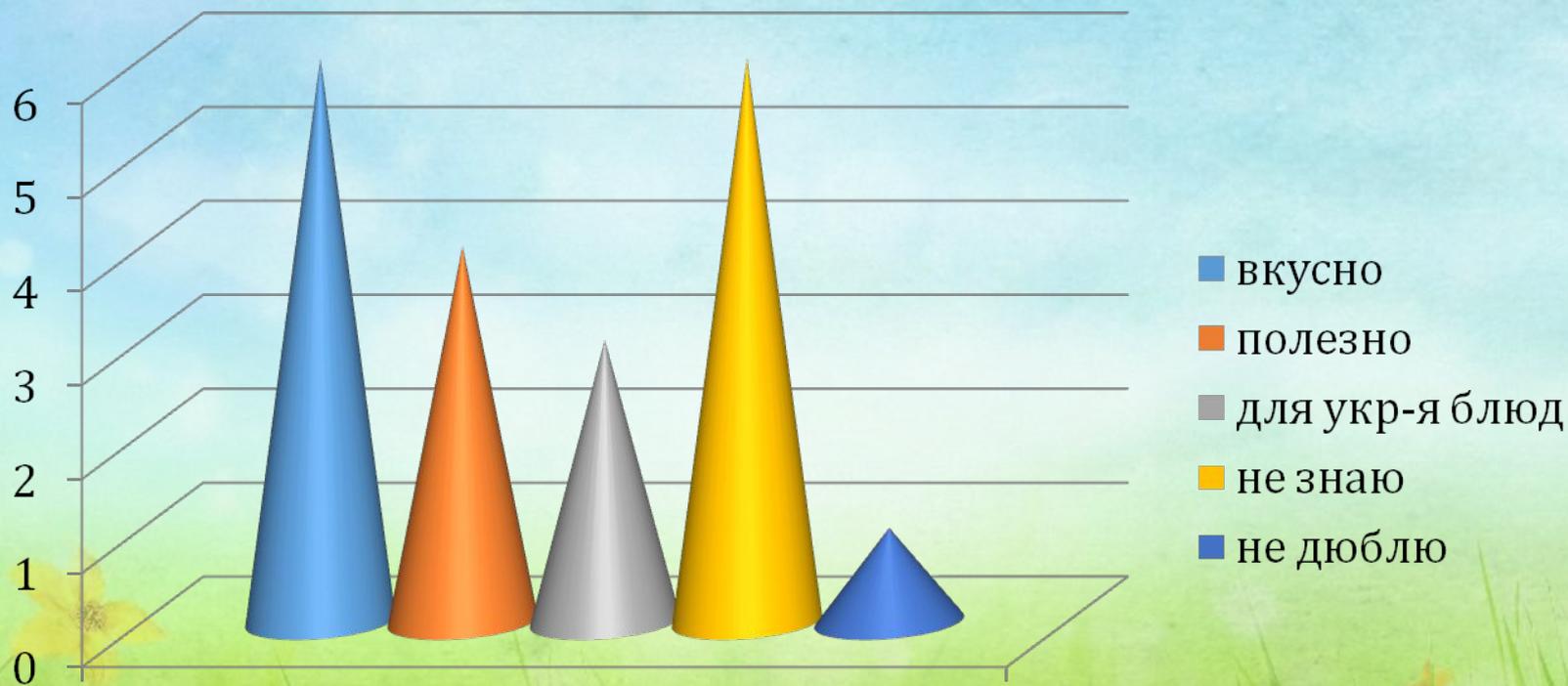


В каком  
виде пред-  
е упот-ть  
лук в пищу



какую  
часть  
лука  
упот-те в  
пищу

# РЕЗУЛЬТАТЫ анкетирования



Почему вы употребляете лук в своей  
пище?

# ВЫВОДЫ

- Данная работа имеет практическую значимость т.к. проведенные исследования показали, при каких условиях наиболее правильно выращивать лук репчатый на зеленую массу пера для получения витаминной продукции на столе ранней весной.





**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!**

