

*Элективные курсы  
в 9 классе.  
Тема: «Тыквенные»*



# Семейство ТЫКВЕННЫЕ (CUCURBITACEAE)



- Это семейство насчитывает 130 родов и около 900 видов, произрастающих преимущественно в тропических и субтропических районах от влажнотропических лесов до пустынь. Особенно богата дикорастущими тыквенными Африка, а также Азия и Америка. В умеренных широтах представителей данного семейства сравнительно мало. Тыквенные однолетние или многолетние, вьющиеся или стелющиеся травы, реже кустарники, с очередными, пальчато- или перистолопастными (реже раздельными) или простыми листьями. Большинство представителей семейства снабжены усиками, представляющими собой видоизмененные побеги.





# Такие разные ТЫКВЫ



Кабачки, патиссоны, тыквы... Всем известно, что эти представители тыквенных культур по форме, размеру, цвету и вкусу плодов удивительно разнообразны. Среди них встречаются гладкие, ребристые и бугорчатые экземпляры, в виде шара, цилиндра, бутылки... А в какое множество оттенков зеленого, желтого, розового, оранжевого они окрашены! Но самым главным достоинством тыквенных культур является их высокая питательная ценность: они обогащают организм человека необходимыми для жизни веществами и поэтому очень полезны. Все тыквенные легко усваиваются и создают иллюзию насыщения, что важно в питании людей с избыточным весом. Кроме того, они поглощают избыток холестерина, выводят из организма токсические вещества, шлаки, способствуя тем самым его обновлению и омоложению. А чего только не приготовишь из их плодов! Это и вкусные обеденные блюда, и превосходные соленья, маринады и сладости.

# ТЫКВА (Cucurbita pepo)

Однолетнее растение с ветвящимся лежачим стеблем длиной до 5 м и крупными опушёнными листьями, однодомное, раздельнополое, перекрёстноопыляющееся. Образует мощную корневую систему, основная масса которой расположена на глубине 30—40 см от поверхности почвы. Опыляется насекомыми. Плод — ложная многосемянная ягода, в которой содержится много железообразующих пектиновых веществ, 3—11% Сахаров, 6—8% сухих и 0,3—1% азотистых веществ, 0,05% кислот, 0,7—1,2% клетчатки. В плодах лучших сортов обнаружены от 16 до 500 мг% витамина А (каротина), соли калия, кальция, магния, микроэлементы. Семена очень богаты жирами и белками (34—38%, иногда до 54%).



# Использование тыквы



- На протяжении зимы и весны тыкву можно употреблять в пищу в свежем виде. Плоды используют в печёном, пареном, варёном, жареном виде, из них готовят различные каши, супы-пюре, маринады, сиропы, варенья, цукаты, пекут лепёшки, их жарят в сметане и т.д. Жареные семечки — излюбленное лакомство детей и взрослых.

# Тыква- сорт Лечебная



- Семена используют и в качестве лекарственного сырья — порошок, эмульсия, отвар, кашка из семян применяются как глистогонные препараты. Семена входят в состав лекарственных препаратов для лечения почек и мочевого пузыря. Мякоть тыквы улучшает работу желудочно-кишечного тракта, повышает водный и солевой обмен, способствует желчеотделению. Мякоть в сыром и варёном виде рекомендуется при лечении сердечнососудистых заболеваний, печени и почек, подагры. Свежеприготовленный сок применяют как мочегонное средство. Тибетская медицина использует тыкву в лечебном питании при болезнях печени, почек, сердца, лечении гастритов с повышенной кислотностью, язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки. Отвар из цветков тыквы рекомендуется для лечения долго не заживающих гнойных ран.

# Сорта

## Жемчужина

мускатная, раннеспелая,  
плоды до 7 кг



## Зимняя сладкая

позднеспелая, плоды до 12 кг,  
долго хранится



## Золушка

раннеспелая, кустовая, очень  
сладкая, масса плода 7-8 кг



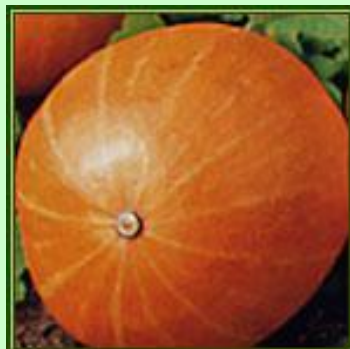
## Кустовая золотая

раннеспелая, мякоть  
желтая, сладкая, до 7 кг



## Кустовая оранжевая

раннеспелая, плоды до 7 кг,  
мякоть сочная, хрустящая



## Крошка

раннеспелая, сладкая,  
масса плода 2-3 кг





# Агротехника.



- Тыква требовательна к свету и теплу. Оптимальная температура для её роста и развития 28—30 °С, она переносит жару до 40 °С, но заморозки для неё губительны, поэтому посев семян или посадку рассады производят, когда установится тёплая погода и верхний слой почвы прогреется до 12—13 °С. Предшественники тыквы — капуста, помидоры, картофель, бобовые, корнеплоды. Лучше она растёт на тёплых супесчаных и лёгких суглинистых почвах, удобренных навозом или компостом. На приусадебных участках тыкву выращивают с южной стороны стен и заборов, возле компостных куч. Перед посевом делают лунки глубиной 25—30 см на расстоянии 80—100 см одна от другой. В каждую лунку вносят, перемешав, ведро перепревшего навоза или компоста, 2 стакана древесной золы и 50 г суперфосфата. Сверху лунки засыпают землёй, поливают и высевают замоченные или наклюнувшиеся семена (по 2—3 штуки в лунку). Семена заделывают на глубину 3—4 см. При появлении первого настоящего листа в гнезде оставляют по одному наиболее развитому растению, сощипывая остальные, чтобы не повредить корневую систему оставшегося. Более надёжным является выращивание рассадой под каркасными малогабаритными плёночными укрытиями в первые 5—6 недель.



- Рассадку высаживают в возрасте 15—20 дней .в фазе 1—2 настоящих листьев. Почва вокруг растений должна быть рыхлой и чистой от сорняков. При образовании 3—4 настоящих листьев главную плеть прищипывают, чтобы вызвать плодоношение на боковых плетях. С начала цветения растения-каждые 2 недели подкармливают раствором огородной смеси (40 г на 10 л воды) или коровяком либо птичьим помётом, разведённым 1:8 и 1:10. Под растение выливают 2 л раствора. Лучше чередовать подкормки минеральными и органическими удобрениями. Для более раннего и полного вызревания плодов на одном растении оставляют не более 3—4 плодов. Для выращивания очень крупных плодов оставляют 1 — 2 плода на растении. Верхушки плодоносящих плетей обрезают так, чтобы оставить над завязью 2—3 листа. Все бесплодные плети систематически вырезают ножом. Оставленные плети и побеги прищипывают к земле и присыпают почвой для укоренения.

# Уборка и хранение урожая.

- Зрелые плоды в фазе полной спелости убирают поздно осенью, перед наступлением заморозков. Их срезают вместе с плодоножками. Обломанные плодоножки и повреждения кожи плодов ведут к загниванию. Хранятся плоды в помещении с оптимальной температурой 8—10 °С при относительной влажности воздуха 80—85%. В этих условиях тыква может храниться до нового урожая. Влажные и холодные помещения для хранения тыквы непригодны. В процессе хранения в плодах уменьшается содержание сухих веществ за счёт потери углеводов. В течение первых 3—4 месяцев хранения в плодах происходит гидролиз крахмала, что приводит к увеличению содержания Сахаров. В это же время происходит биосинтез каротиноидов. В процессе дальнейшего хранения крахмал полностью гидролизуется, постепенно снижается содержание каротина, минеральных веществ.

# ДЫНЯ (Melo melo)

- В странах Азии дыня культивируется с древнейших времен, возникнув, как предполагают, около 4000 лет до н. э. Количество ее сортов доходит до тысячи. Постепенно культурная дыня стала распространяться в соседние районы как на запад - в Среднюю и Малую Азию, так и на восток до Китая. Известно, что ее выращивали в Древнем Египте. В Европе узнали дыню в Средние века. В Россию, в Нижнее Поволжье, дыню завезли из Средней Азии в XV-XVI столетии. При царе Алексее Михайловиче дыню и арбуз выращивали в теплицах даже под Москвой - в Измайлове (сейчас это городской район), но в дальнейшем разведение бахчевых культур в закрытом грунте практиковалось очень редко.





# Современные сорта дынь



## 1. F1 Блонди-

экзотика снаружи и внутри.



## 2. F1 Галилей

нежная, сочная мякоть



## 3. F1 Ирокез

необычный оранжевый цвет  
мякоти



## 4. F1 Ожен

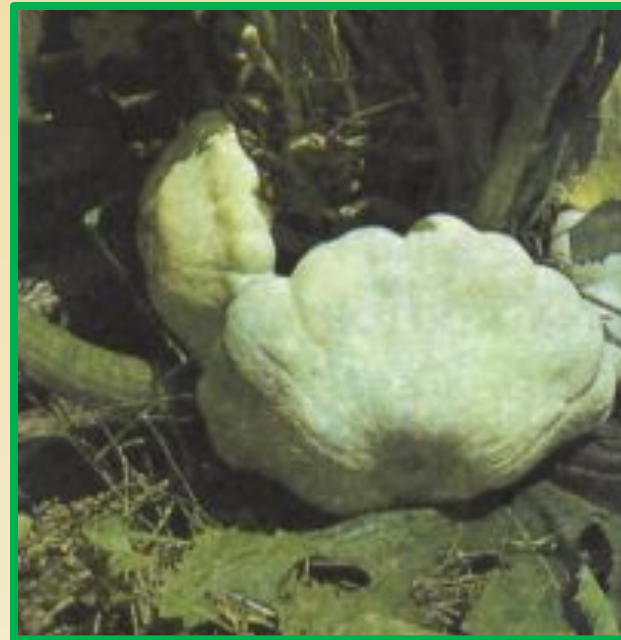
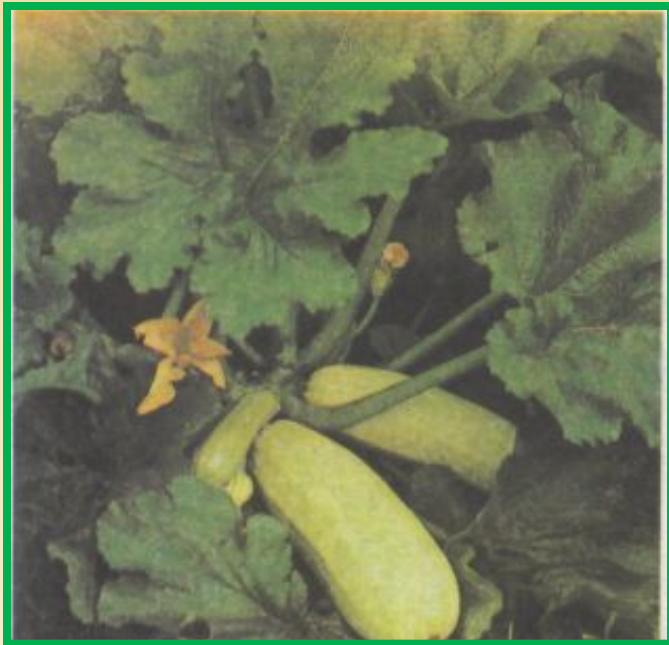
короткоплетистый гибрид с  
плодами до 1 кг



## 5. F1 Злато скифов

золотой цвет и вкус

# КАБАЧОК, ПАТИССОН



Эти овощные культуры относятся к семейству тыквенных и представляют собой разновидности тыквы обыкновенной. Они, как и другие тыквенные, выходцы из тропиков и субтропиков и поэтому очень теплолюбивы, не выносят даже незначительных заморозков, низкие положительные температуры наносят им вред. Растения имеют кустовую форму стебля, крупные листья, ярко-желтые раздельнополые цветки. В пищу употребляют незрелые молодые плоды, так как в зрелом состоянии у плода образуется деревянистый панцирь.

# Сорта патиссонов

## Зонтик

раннеспелый, растение кустового типа,  
масса плода 0,7-1,4 кг, урожайность до 5  
кг/м<sup>2</sup>



## Чунга-Чанга

зеленый, раннеспелый, масса плода 0,5-0,7  
кг, урожайный



## Солнышко

кустовой, ранний, масса плода 0,25-0,3 кг,  
урожайность 3-4 кг/м<sup>2</sup>





# Кабачок



**Белогор-** раннеспелый, куст одностебельный, масса плода 0,5-1 кг, урожайность 12-14 кг/м<sup>2</sup>

**Буратино-** скороспелый, кустовой, плоды кремовые, массой 0,6-0,8 кг, урожайность 5-7 кг/м<sup>2</sup>

**Желтоплодный-** раннеспелый, с быстрым наливом завязи, масса плода 0,7-1,8 кг, урожайность 8-10 кг/м<sup>2</sup>

**Цукини Мавр-** раннеспелый, кустовой, масса плода 1,1-1,5 кг, урожайность 15-20 кг/м<sup>2</sup>

**Цукини Негритенок-** кустовой, плоды ровные, массой 0,7-0,9 кг, урожайность 6-7 кг/м<sup>2</sup>

**Цукини Куанд-** раннеспелый, кустовой, масса плода 1,1-1,5 кг, урожайность 20-25 кг/м<sup>2</sup>

**Цукини Скворушка-** кустовой, масса плода 1,0-2,0 кг, урожайность до 15 кг/м<sup>2</sup>

**Смесь Кабачок+Патиссон-** смесь сортов кабачка Негритенок, Желтоплодный и патиссон Зонтик

**Спагетти-** ранний сорт с необычной волокнистой мякотью, масса плода 1,5 кг, урожайность 10-15 кг/м<sup>2</sup>

**Однолетнее растение семейства паслёновых. Стебель округлый, иногда покрытый комочками или редкими шипами, зелёный или фиолетовый, высотой от 20 см до 1 м. Плоды завязываются в местах ветвления, имеют округлую, грушевидную, цилиндрическую форму. Листья, цветки и плоды у большинства сортов фиолетового цвета. Корневая система обладает слабой приживаемостью, но хорошо развита. Плоды баклажана в фазе технической спелости содержат 6—11% сухого вещества, 2,5—4% Сахаров с преобладанием глюкозы, 0,1—0,4% жиров, 0,6—1,4% белка, 1—2% клетчатки, 0,5% пектиновых веществ, а также тиамин (витамин В1, никотиновую кислоту (витамин РР), рутин (витамин Р), аскорбиновую кислоту. Особая ценность плодов в том, что в них содержится много солей фосфора, кальция, магния, железа и других элементов, важных для организма человека. Горьковатый вкус баклажану придаёт соланин, количество которого увеличивается при созревании плодов.**



# Баклажан

# Сорта



- **Лучшие сорта баклажанов — среднеспелые Донской-14 и длинный, фиолетовый 239. К ранним относится сорт Ранний 6. Под плёночными укрытиями**

**можно выращивать сорта Деликатес 163 и Карликовый 921.**

**Наиболее распространены скороспелые сорта с вегетационным периодом менее 120 дней— Деликатес, Майкопский 15, Карликовый ранний 912 и др.; среднеспелые (120— 140 дней) — Цилиндрический А-132, Крымский 714 и др.; позднеспелые (более 140 дней) — Черная красавица и др.**



# Сорта

