

*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



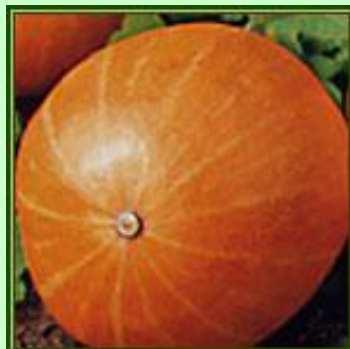
## Кустовая золотая

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.

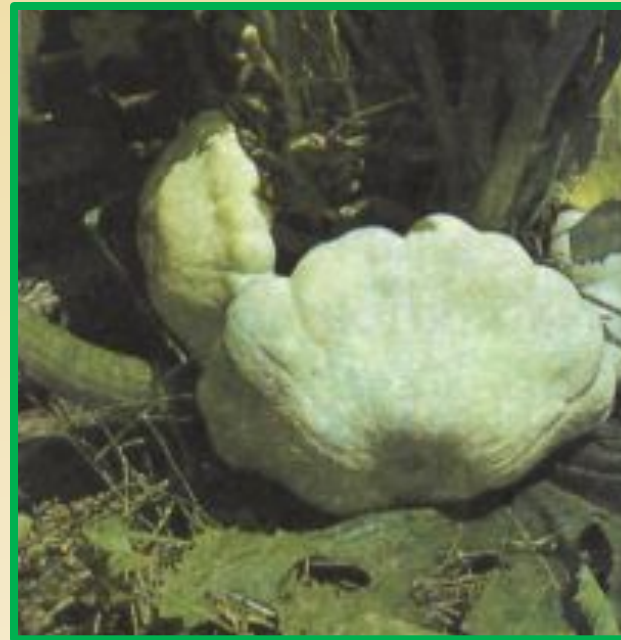
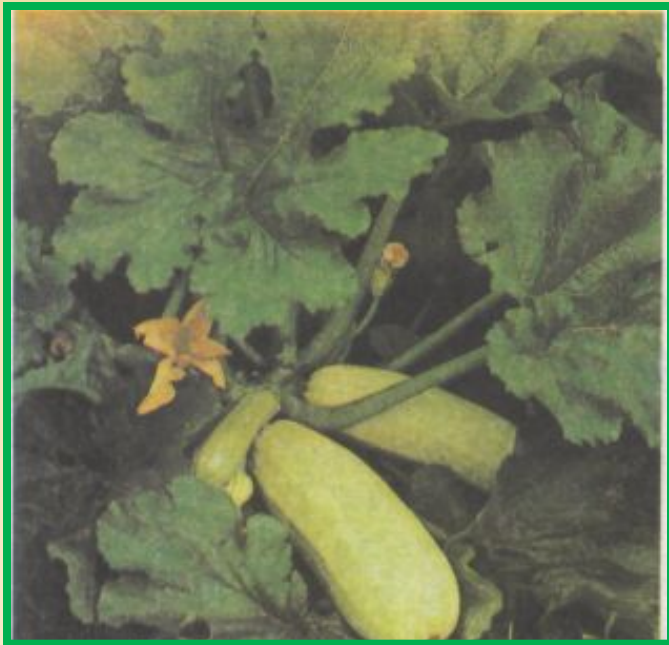
**2. F1 Галилей**  
нежная, сочная мякоть

**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

