

ЛУК – НАШ ЗЕЛЁНЫЙ ДРУГ

Работу выполнила: Немцева Мария
ученица 4 А класса

МКОУ Оленинская СОШ

Руководитель:

Невмержицкая Наталья Михайловна
учитель начальных классов

Проблема:

Лук – растение по истине удивительное. Ценят и любят его не только у нас, но и во всём мире. И это понятно: он не только кладёзь ценных витаминов и микроэлементов, но и верный страж здоровья, отважный борец с болезнетворными бактериями. Репчатый лук, пожалуй, самая распространённая приправа к пици, особенно к мясным блюдам и супам. Мне захотелось как можно больше узнать об этом овоще, почему его считают лекарственным растением и говорят: «Лук – наш друг», «Лук – от семи недуг» или «Лук в твоих объятнях проходит всякая болезнь».

Гипотеза: у луковицы, посаженной в почву, перья будут гуще и длиннее, чем у луковицы, растущей в воде.

Цель: доказать, что лук репчатый можно выращивать и в домашних условиях круглый год.

Задачи:

1. Изучить историю появления культуры
2. Исследовать сорта и лечебные свойства лука
3. Провести наблюдение и практическую работу
4. Сделать выводы

Объект исследования: лук репчатый

Предмет исследования: выращивание репчатого лука на перо



История возникновения культуры

- Уже первобытные люди обращали внимание на дикий лук. Выращивать его начали за 4000 лет до нашей эры.
- Предполагают, что родина этого зелёного целителя Юго-Западная Азия.
- Врач и философ Ибн-Сина (Авиценна) писал в знаменитом труде «Канон врачебной науки», что луковый сок используется при болезнях горла, гноящихся ранах и для очищения воды.



- В России эту культуру возделывают с 19 века.
- Особенно много лука потребляли на Руси во время эпидемий чумы, холеры, тифа.
- Интересно, что форма луковиц была использована русскими зодчими при строительстве церквей. Если внимательно приглядеться, то все купала построенных церквей точная копия луковиц. Мы исцеляем свою душу и своё тело, весь этот негатив выходит из куполов церкви.



Сорта лука

- Лук относится к семейству лилейных. Это двулетнее травянистое растение.
- Своё название лук получил за то, что петелька роста, вылезая из земли, изгибается, как тетива лука.
- Существует 650 видов лука.

Наиболее распространённые:

1. Репчатый лук
2. Лук – порей
3. Лук – шалот
4. Лук – батун
5. Лук многоярусный
6. Шнитт-лук
7. Лук душистый
8. Лук слизун



Исследование сортов лука

ЛУК РЕПЧАТЫЙ

- Репчатый лук издаёт характерный запах – в нём присутствуют эфирные масла, сера.
- «Слезоточивые» свойства определяются летучими веществами, которые, растворяясь во влаге глаза, выделяют серную кислоту, раздражающую слёзные железы.
- Луковицы весьма питательны, в них содержатся углеводы, белки, жиры. Репчатый лук богат витаминами: С, А, D, В1, В2, В6, РР, Е. Содержит кальций, калий, натрий, фосфор, магний, железо.



ЛУК-ПОРЕЙ

Это один из наиболее ценных видов лука по химическому составу, урожайности.



В этом виде лука содержатся: витамин С, минеральные соли, особенно калийные.

Его применяют в диетическом питании, так как содержит мало эфирных масел.



ЛУК-БАТУН

- Луковиц растение не образует.
- Сильно ветвится и имеет большую листовую массу. После срезки лук-батун снова отрастает.
- Очень полезен для здоровья, так как в его состав входит: кальций, калий, натрий, железо, сера, йод.
- В народной медицине применяется при гриппе, гипертонии. Из него готовят капли от насморка.



ШНИТТ-ЛУК

- Шнитт-лук выращивают для того, чтобы получить зелёное перо, периодически срезая с ранней весны до поздней осени.
- Листья лука отличаются высоким содержанием витамина С, каротина, углеводов, сахара.
- Используют как диетическое средство.



ЛУК ДУШИСТЫЙ

- Получил название благодаря приятному аромату цветков.
- Этот лук прекрасный медонос, причём полученный с него мёд, не имеет лукового привкуса.
- Лук душистый ценится как пищевое, лечебное и декоративное растение.
- В пищу используют зелень.



ЛУК-СЛИЗУН

При срезке его листьев выделяется слизь, что послужило названием этого лука.

Очень полезен при малокровии, в нём высокое содержание железа .



МНОГОЯРУСНЫЙ ЛУК

- Может расти на одном месте 5-6 лет.
- Назван за необычное строение. Вместо соцветия образует воздушные луковички, расположенные в 2-4 яруса, имеют острый вкус.
- В этом сорте лука очень много аскорбиновой кислоты.
- Он обладает бактерицидными свойствами.



Применение и лечебные свойства лука

Лечебное действие лука проверено многовековым опытом человечества. Его воздействие обусловлено биологически активными веществами: витаминами, минералами, микроэлементами, эфирными маслами.

Исходя из всего перечисленного, можно сделать следующий вывод: где и как используется лук.

Самое главное и основное его использование в лечебных целях – можно применять в двух видах:

- ингаляции (вдыхание паров эфирного масла натёртого лука);
- приёма внутрь экстрактов, настоев, спиртовых настоек.



Моя практическая работа

- Для эксперимента я взяла лук репчатый.



- Изучила благоприятные условия роста в домашних условиях (свет, тепло, вода).

Выбрав две
одинаковые луковицы
диаметром 6 см, 10
января я посадила одну
в контейнер с
прогретой почвой, а
другую поместила в
стакан с водой
комнатной
температуры.



Поставила на подоконник в кухне.
Кухня у нас тёплая комната. Света и тепла в ней достаточно. Луковицу, посаженную в контейнер, поливала по мере подсыхания почвы.



Через 6 дней у луковиц показались зелёные пёрышки.





Через 9 дней,
со дня
посадки, у
луковиц длина
пера
сравнялась.



Своё исследование я закончила 24 января.

Вот такая зелёная грядка у меня получилась!

Вывод: чтобы быстрее и больше получить зелени репчатого лука, лучше его посадить в почву.

Заключение

Проведённая мной работа дала много знаний о репчатом луке, его выращивании и значении для здоровья человека. Я нашла ответы на все вопросы, которые для себя поставила.

Лук – действительно наш зелёный друг. Это – самое дешёвое, а главное безвредное лекарство. Такое лекарство всегда под рукой. Но мы знаем, чем болезнь лечить, лучше ею не болеть. А для этого существует простой совет – есть каждый день лук в любом виде и тогда мы будем всегда **ЗДОРОВЫ!** Ведь в нём много витаминов, он повышает иммунитет и аппетит.

Спасибо за внимание !



БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!