

**смоленское областное государственное бюджетное
учреждение дополнительного образования
«СТАНЦИЯ ЮНЫХ НАТУРАЛИСТОВ»**

Методическая разработка по теме:

**«Экскурсия по учебно-опытному участку
СОГБУ ДО «Станция юннатов»**

Подготовила:
Соболь Елена Александровна,
методист

Смоленск
2022

Цель: Изучить биологические особенности, целебные свойства, агротехнические приёмы, методы возделывания и повышения урожайности овощных культурных растений.

Задачи:

1. Познакомится с научной литературой по теме.
2. Найти дополнительный материал по использованию овощей в народной медицине.
3. Откуда пришли к нам овощи (исторический экскурс) ..
4. Лук, свекла, морковь и другие... (давайте познакомимся)
5. Полезные свойства овощных растений.

Содержание

1. Станция юннатов начинается с дендрария.
2. Границы учебно-опытного участка.
3. Значение садового отдела и древесных насаждений.
4. Соседство овощных культур с другими растениями.
5. Благоприятные предшественники для овощей.
6. Овощные отделы – предмет забот земледельца: 1) Растения семейства луковые.
2) Растения семейства капустные.
3) Растения семейства маревые.
4) Растения семейства сельдерейные.
7. Осень – пора урожая.
8. Занимательные страницы.
9. Приложение.

Здравствуйте, ребята, мы рады вас видеть в нашем зелёном уголке города Смоленска, на областной станции юных натуралистов. При входе вы видели наш дендрарий, который украшают стеной стоящие представители туи европейской. Участок дендрария продолжается на западной стороне станции, который переходит в садовый отдел, окружающий УОУ с востока и запада, являясь естественной преградой от западных и восточных ветров.

Вы видите, что по рельефу наш участок неоднородный, он понижается с запада на восток. Отсюда, в целях сохранения почвенного покрова от размывания водными потоками в период дождей распахивание склонов проводится с запада на восток.

Ребята, мы начинаем своё путешествие по удивительной «Стране овощей» жителями которой являются Сеньор Помидор, Кудрявая Красавица Морковь, Лук от семи недугов, Гость из Древнего Египта – Сельдерей, Византийское Чудо – Свекла и другие.

Скажите, вы хотели бы подробнее узнать об этих удивительных растениях? В этом нам поможет история. А сейчас начинается путешествие ...

Семейство луковые



Знаете ли вы, что ЛУК начали возделывать ещё за 4000 лет до нашей эры. Лук был не только едой, но и лекарством. В средние века лекарственные свойства лука

настолько высоко ценили сарацины, что в 1250 году восемь луковиц охотно брали в качестве выкупа за каждого пленного француза. Бурлаки сознательно исключали из завтрака и обеда мясо, заменяя его луком и ржаным хлебом, заметив, что лук придаёт силы и выносливость. Лук выручал и в годы Великой Отечественной войны. Бойцов-дистрофиков, вырвавшихся из плена или окружения, удавалось спасти лишь в том случае, если их сутки держали на луковой диете – перетёртой зелёной каше из лука, чуть сдобренной сметаной. Только после этого крайне истощённые голодом люди могли без опасности для жизни перейти на нормальную пищу.

Ребята, давайте рассмотрим на грядках разновидности растения с такими целебными свойствами и такой необычной историей: лук-репка, лук-шалот, известный как семейный, сорокозубка или кущевка, - разновидность лука репчатого, лук-порей родом из Средиземноморья. Из одной луковицы посаженной весной, к осени вырастает гнездо из 10-30, а то и 40 некрупных луковиц. Луковицы содержат от 5% до 14% сахаров, много витамина С, витамины В (1,2,6,9). И др. В луке много калия, железа и цинка, а так же фитонцидов. Летучие эфирные масла лука отличаются сильным бактерицидным и тонизирующим действием. Одно из самых древних культурных растений (начали выращивать более 5 тысяч лет назад) – чеснок посевной. Органы размножения – почки –зубки. Луковицы чеснока богаты многими ценными соединениями и элементами (фосфор, калий, медь, селен, йод, железо. Содержит чеснок и углеводы, которые легко усваиваются организмом человека, аскорбиновую кислоту и фитонциды.



Не менее полезны растения из семейства паслёновых. Остановим своё внимание на томатах и перцах, вегетация которых проходит в два этапа: рассадные

растения и растения выращиваемые в открытом грунте. Давайте пройдем в нашу теплицу, где мы выращиваем более пяти сортов перцев и около сорока сортов и гибридов томатов.

Ребята, а кто назовет самый ранний овощ на нашем столе? Правильно, это – редис, растение из семейства капустные. Он так же родом из Средиземноморья и выращивают его не менее 5 тысяч лет. Кроме редиса к этому семейству относят редьку посевную, дайкон, репу. Помните сказку: «Посадил дед репку, выросла репка большая-пребольшая...». Любит народ этот овощ. Ведь до появления картофеля в Европе и в России репа фактически была вторым хлебом.



На Руси репу заквашивали как капусту, а при неурожае подмешивали в тесто. Корнеплоды содержат сахара, белки, соли кальция, железа, магния, витамины. К семейству маревых относится свекла столовая и кормовая. Культивировать её начали за много веков до нашей эры. Первоначально людей заинтересовали сочные листья растения. Древние земледельцы примерно в 4 –ом веке до нашей эры обратили внимание на утолщенные корни свеклы. С этого времени начался отбор растений и выведение сортов.

А сейчас, ребята, у нас овощная пауза! (Ребятам предлагается отгадать загадки на тему «Овощи»)

Продолжаем путешествие по «Стране овощей», так в сказках раньше называли Овощное Царство. Открываем дверь в Зеленую Аптеку. Кто из вас может продолжить мой рассказ о полезных и даже лечебных свойствах овощей (ребята рассказывают о целебных свойствах томатов, перцев и других растений).

Ребята мы с вами сегодня побывали на улице Перцева, в Капустном Ряду, на Томатной Грядке, а теперь нас радушно встречает Площадь Морковия!



Итак, семейство сельдерейные. Родина сортов моркови – Афганистан и Средиземноморье. Морковь ввели в культуру не менее 4000 лет назад как лекарственное растение, позднее стали использовать в пищу её утолщённые стержневые корни. В Древней Греции морковь была священным растением. Боготворили её так же древние римляне. По питательности и вкусовым качествам морковь занимает первое место среди корнеплодов. Ценность моркови в вы соком содержании каротина – 37 мг%. Целебные корнеплоды способны помочь при малокровии. Соли калия, присутствующие в моркови, полезны при болезнях почек, сердца, сосудов.

Дорогие друзья, радушная «Страна овощей» готова преподнести вам свои дары с ценными питательными и лечебными свойствами, но она ждет ваши трудолюбивые руки, беспокойные души и добрые сердца! Наша экскурсия заканчивается.

Спасибо за внимание!