

Муниципальное общеобразовательное казенное учреждение
средняя общеобразовательная школа №2 г. Мураши

Выращивание лука

*На Букву «Л» тут зреет Лук,
Он для здоровья лучший друг.
Хоть Лук порой до слёз доводит,
Но со стола у нас не сходит.
В салат порежем мы лучок,
Иди сорви скорей пучок.*

Н.Красноперова

Работу выполнили:
ученицы 3 «б» класса
Мамонтова Елизавета и
Фролова Дарья
руководитель работы:
учитель начальных классов
Честикова Ирина Сергеевна



Введение

Во втором классе на одном из первых уроков труда мы учились выращивать лук на перо в домашних условиях. Посадили лук все в один день, но через некоторое время на 2 луковицах появились зеленые перышки, а большая часть лука была без изменения. Мы поставили перед собой вопрос: почему так получилось?



Цель:

Выяснить какой лук(прошлогодний или нового урожая) растет лучше

Задачи:

- *Узнать о пользе лука, его применении, истории культуры по литературным источникам*
- *Определить необходимые условия и способы выращивания лука на перо*
- *Провести наблюдения за ростом зеленого лука*
- *Проанализировать результаты, сформулировать выводы*

Гипотеза

*Предположим, что, если все
луковицы находились в
одинаковых условиях, то
всхожесть лука зависит от
срока сбора урожая*



Строение лука

Лук - травянистое прямо-ароматическое растение. Ботаники отличают 400 видов луковичных растений, 228 являются овощными культурами, среди них есть как дикие, так и культурные.

Лук имеет листья, чешуйки, донце, мочковатую корневую систему, относится к семейству ЛУКОВЫХ.



Условия выращивания

Лук-светлюбивое растение. Для его выращивания в домашних условиях необходимо создать благоприятные условия. Особое внимание уделяется ёмкости и смеси, в которой выращивается растение

Лук, выращиваемый на перо, не требует особого ухода. Горшки с луком можно устанавливать в светлых или полузатененных местах, на любых подоконниках



Лук в кулинарии

Респондент	Назначение
Мама	Применяет лук в салаты, в детстве ели толченый лук со сметаной
Бабушка	Применяет как основную начинку для пирожков
Папа	Применяет как украшение овощных блюд



Хранению зеленый лук не подлежит, его нужно употреблять сразу, вводя в блюда, чтобы зелень не теряла свои замечательные свойства. Этим улучшается польза, вкус и внешний вид блюд. Зеленым луком украшают разные блюда



Лечебные свойства лука

Респондент	Назначение
Мама	При головных болях к вискам приложить порезанный лук
Папа	При ангине соком лука полоскать рот Сок лука закапать в нос при насморке
Бабушка	Печеные луковицы помогают избавиться от фурункулов
Дедушка	Выдавить сок одной луковицы, добавить столовую ложку меда, настоять и принимать по чайной ложке при кашле.
Тетя	Делать луковую спиртовую вытяжку (стимулирует работу желудочно-кишечного тракта)

Вывод

- *Узнали о пользе лука и его применении*
 - *Изучили историю этой культуры*
 - *Определили необходимые условия и способы выращивания лука на перо*
 - *Провели наблюдения за ростом зеленого лука*



- В ходе экспериментальной работы гипотеза о предположении, что, если все луковицы находятся в одинаковых условиях, то всхожесть лука зависит от срока сбора урожая подтвердилась.

Совет

- Если высаживаете лук на перо, используйте луковицы старого урожая или дайте молодым луковицам вылежаться 20-30 дней.