

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 13 пос. Венцы  
муниципального образования Гулькевичский район  
имени дважды Героя Советского Союза  
Горбатко Виктора Васильевича**

Методический совет МБОУ СОШ № 13 им. В.В. Горбатко

**СБОРНИК СТАТЕЙ  
УЧАСТНИКОВ МУНИЦИПАЛЬНЫХ КОНКУРСОВ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО НАПРАВЛЕНИЯ  
2021 – 2022 УЧЕБНЫЙ ГОД  
(Огородные каникулы  
Растения будущего  
Фиточудеса  
Сельское хозяйство глазами детей)**

Сборник

Венцы, 2022

ББК 74.200.52 + 41.4

Методический совет МБОУ СОШ № 13 им. В.В. Горбатко. Сборник статей участников муниципальных конкурсов агротехнологического направления 2021-2022 учебный год (Огородные каникулы. Растения будущего. Фито чудеса. Сельское хозяйство глазами детей/ Методический совет МБОУ СОШ № 13 им. В.В. Горбатко. – Венцы, 2022 – 57

Печатается по решению педагогического совета МБОУ СОШ № 13 им. В.В. Горбатко, пос. Венцы, протокол № 1 от 30.08.2022 г.

В сборник вошли статьи участников муниципальных конкурсов агротехнологического направления, проводимых МБОУ СОШ № 13 им. В.В. Горбатко в период летних каникул.

Сборник может использоваться в работе школ, реализующие программы по агрообразованию.

© МБОУ СОШ № 13 им. В.В. Горбатко, Венцы

© Авторы статей

**Муниципальный фотоконкурс  
«Огородные каникулы»**

Бабийчук Олег, 9 лет

МБОУ СОШ № 2 им. Н.С. Лопатина, г. Гулькевичи



Косинов Кирилл, 8 лет

МБОУ СОШ № 2 им. Н.С. Лопатина, г. Гулькевичи



Волчкова Ангелина, 10 лет

МБОУ СОШ № 15 им. В.П. Михалько



Карпушин Даниил, 13 лет

МБОУ СОШ № 2 им. Н.С. Лопатина, г. Гулькевичи



Дегтярева Вера, 8 лет

МБОУ СОШ № 21 им. П.С. Ракутина, с. Пушкинское



Яковунник Камилла, 9 лет

МБОУ СОШ № 21 им. П.С. Ракутина, с. Пушкинское



Камаев Александр, 10 лет

МАОУ СОШ № 1 им. М.И. Короткова, г. Гулькевичи



Киршова Алина, 11 лет

МБОУ СОШ № 13 им. В.В. Горбатко, п. Венцы



Бахмутская Ирина, 11 лет

МБОУ СОШ № 13 им. В.В. Горбатко, п. Венцы



**Открытый  
муниципальный конкурс  
изобразительного творчества  
«Растения будущего»**

Губин Георгий, 9 лет

МАОУ СОШ № 3 им. А.В. Кривцова, г. Гулькевичи

«Бегающий цветок»



Дементьев Алексей, 9 лет

МАОУ СОШ № 3 им. А.В. Кривцова, г. Гулькевичи

«Космические деревья»



Быков Владимир, 12 лет

МБОУ СОШ № 12 им. А.В. Суворова, с. Майкопское

«Клубника великан»



Киршова Алина, 10 лет

МБОУ СОШ № 13 им. В.В. Горбатко, п. Венцы

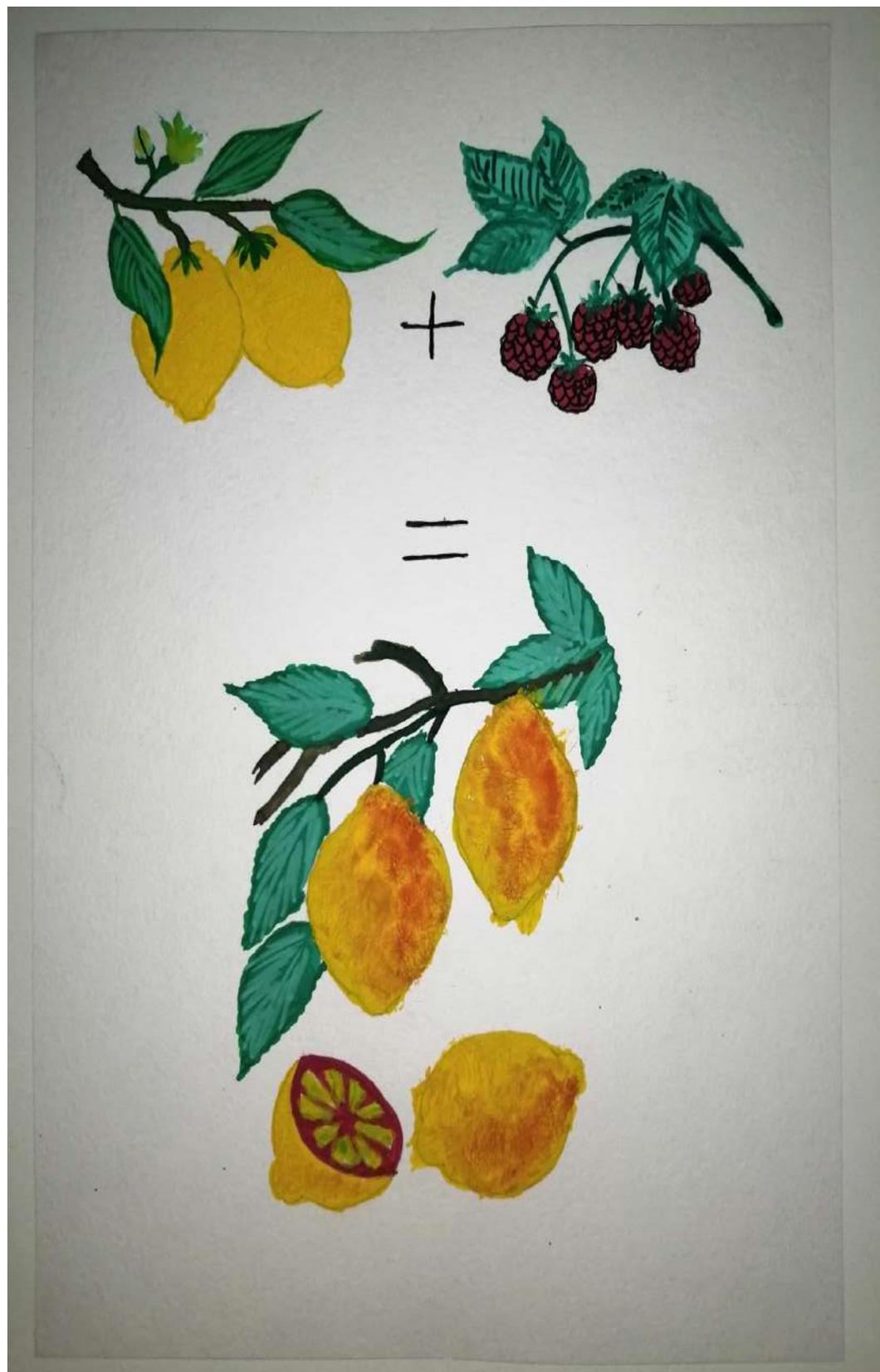
«Smart теплица будущего»



Денисенко Валерия, 9 лет

МБОУ СОШ № 2 им. Н.С. Лопатина, г. Гулькевичи

«Ли-Мали»



**Муниципальный фотоконкурс  
«Фиточудеса»**

**Денисенко Валерия, 4 класс**  
**МБОУ СОШ № 2 им. Н.С. Лопатина, г. Гулькевичи**  
**«Микрогрин»**

Введение.

Если бы Вы знали, как я люблю фрукты, овощи и зелень. Это те продукты, которые я готова кушать круглый год и больше мне ничего не надо, ну кроме сладенького и вкусненького.

Не так давно я узнала о новом продукте под названием микрогрин (microgreen) больше известна как микрозелень. Крошечные зеленые росточки, в которых содержится много полезных для организма веществ.

Говорят вырастить микрозелень легко и быстро, она растет круглый год. Ее можно выращивать самостоятельно и она не занимает много места, все, что нужно – подоконник, и много солнечного света.

Конечно же, мне захотелось попробовать этот новый для меня продукт, узнать о способах его выращивания и пользе.

Проблема:

- ❖ Что такое микрозелень и как вырастить ее в домашних условиях?

Цель:

- ❖ вырастить микрозелень дома на подоконнике.

Задачи:

- ❖ изучить историю микрозелень
- ❖ проанализировать пользу этого продукта
- ❖ провести эксперимент по выращиванию микрозелень в домашних условиях

### **1. Немного истории.**

Микрогрин означает – микрозелень. Выращивание микрозелени- направление в России ещё молодое.

Микрогрин – это небольшие ростки овощей, зелени и трав, которые собирают и употребляют в пищу после 7-14 дней от начала посева. Размеры варьируют от 2,5 до 4,0 см.

Если оставить зелень расти дальше в грунте до размеров 8 см, то она будет называться мини-зелень и иметь уже другие свойства.

К виду микрогрин относят так же и проростки семян, которые в отличие от микрозелени потребляются в пищу полностью : само семя и росток длиной до 1 см.

История микрогрин началась в 1980х в ресторанах высокой кухни Сан-Франциско. Шеф повара стали добавлять в блюда микрозелень как новый необычный ингредиент, создающий яркий вкусовой и визуальный акцент . В то время использовали всего 5 видов микрогрин: руккола, кинза, капуста, базилик, свекла и их смесь Rainbow mix. А по результатам опроса среди шеф-поваров США, проведенного в 2009 году Американской ресторанной ассоциацией (National Restaurant Association), микрогрин вошел в пятерку наиболее популярных продуктов, и сейчас это уже набирающий популярность тренд в домашнем питании, а видов его огромное количество, начиная от различных видов овощей и заканчивая даже некоторыми видами трав. Вот некоторые из самых популярных: руккола, лук, мизуна (японская капуста), мангольд (подвид свеклы обыкновенной), капуста, свекла, кориандр, мята, кресс-салат, подсолнух, брокколи, петрушка, укроп, лебеда, морковь, сельдерей, базилик, чиа, горчица, редис.

## 2. Польза микрогрин.

в США было опубликовано несколько исследований. В частности Службой сельскохозяйственных исследований USDA.

Эти исследования определяли полезную составляющую микрогрин и сроки его хранения. Было проверено 25 сортов различных растений. За критерии были взяты аскорбиновая кислота (витамин С), токоферолы (витамин Е), филохинон (витамин К), каротин (про витамин А).

Лидерами по концентрации данных витаминов стали микрозелень **красной капусты**, микрогрин **кинзы**, **красного амаранта** и **дайкона**.

Ученые доказали что микрогрины имели в 5 раз большую концентрацию витаминов, каротиноидов и микроэлементов, чем их зрелые экземпляры растений.

В микрозелени почти всех выращиваемых культур от брокколи до овса, от гороха до люцерны сконцентрирована суточная норма витамина С, каротина, фосфора, железа, магния и кальция. Не говоря уж о витаминах, которых там целый комплекс – D, B, PP, E, A, K.

И это естественно. Ведь именно на момент прорастания семени (зернышка ) приходится максимальная концентрация жизненной энергии для его дальнейшего развития в полноценное растение. Употребляя микрозелень и проростки семян мы получаем уплотненный до размера зерна и мини ростка жизненно необходимый комплекс минералов, витаминов, микроэлементов. Притом разработанный и подобранный самой природой.

### **3. Выращивание микрозелени.**

*Микрозелень можно выращивать различными способами в грунте, на вате, в стеклянной банке и т.д.*

В магазине были куплены семена микрозелень салат микс. В одном пакетике: семена салата: Кучерявец одесский, Успех, Робин, Лолло росса. Там же был приобретен пластиковый одноразовый контейнер и рулон ваты, как экологически чистый субстрат для посадки.

А теперь описание мной проделанной работы

Для начала нам понадобится :

- семена микрозелени
- емкость для выращивания
- вата
- вода
- место с достаточным количеством солнца



1 этап укладываем ватку в лоток, равномерно распределяем семена по поверхности, увлажняем, закрыть крышку и сделать в ней дырочки для воздуха, убираем на подоконник на 3-4 дня



2 появившиеся ростки увлажняем каждые 1-2 дня. Будьте осторожны! Переувлажнение может погубить их.



3 через 10 дней можно срезать урожай и употреблять в пищу. После того, как вы срезали микрозелень, используйте ее как можно скорее . Микрозелень лучше всего кушать в свежем виде – полностью и абсолютно свежей.



#### **4. Вывод**

В ходе работы я вырастил микрозелень, из различных источников познакомился с тем какие витамины и микроэлементы содержатся в микрозелени. Так же узнала, какие виды микрозелени бывают.

В наших магазинах нам предоставляют различные виды зелени, но не всегда они являются свежими, приятными на вкус.

Я решил вырастить свою микрозелень и поняла, что зелень, выращенная собственными руками вкуснее, чем та, что продается на полках в магазине.

Обязательно поделюсь опытом с друзьями и родными своим опытом. И этой зимой я с удовольствием буду выращивать свои витамины.

**Камаев Александр, 10 лет**

**МАОУ СОШ № 1 им. М.И. Короткова, г. Гулькевичи**

**«Фацелия»**

В этом году весной в огороде я посадил такое растение, как фацелия. Семена его посеял там, где будут расти болгарские перцы, баклажаны, помидоры. Выросли очень красивые и необычные цветы.

Это не простые цветы, они очень пахнут сладким ароматом, из-за чего привлекают много разных насекомых. Поэтому я посадил её возле баклажан, помидор и болгарских перцев. Я полыл и поливал цветы. Прилетают пчелы, шмели на запах фацелии и за одно опыляют нужные растения для нас. Поэтому фацелия не только красивый, но и полезный цветок.



Киршова Алина, 11 лет

МБОУ СОШ № 13 им. В.В. Горбатко, п. Венцы

«Доктор желтый помидор»



*Он круглый и желтый,  
Как глаз светофора.  
Среди овощей  
Нет сочней помидора!*

### **История происхождения томатов**

Томат, он же помидор, давно известен как огородное растение, без него не обходится ни один праздничный стол. Он используется для приготовления салатов, закусок, а также употребляется в сыром виде. Томатом называется само растение, а его плоды — помидорами. Они могут быть красного, желтого, зеленого, розового и даже бордового цвета.

Томат пришел к нам из Южной Америки. Дикие и полудикие виды этого растения до сих пор встречаются на этом материке. Томат был известен еще ацтекам, сохранилось его древнее название — томатль. В XVI в. томат стал известен в Европе. Первыми европейскими государствами, куда попал томат, стали Португалия и Испания. Затем это растение по достоинству оценили во Франции и Италии. В XVIII в. томат попал в Россию, но изначально его выращивали как декоративное растение, а его плоды считались ядовитыми.

В России помидор перестал считаться ядовитым в XVIII в. Съедобные качества помидора открыл и описал дворянин и ученый Андрей Тимофеевич Болотов, который, кроме других наук, изучал также и агрономию. Однако однозначного ответа на то, чем является помидор — ягодой, овощем или фруктом — до сих пор нет. Ботаника называет помидор ягодой. В конце XVIII в. американским судом было постановлено, что помидор — это фрукт, однако при перевозке помидоров с них взимался таможенный сбор как с овощей. В 2001 г. Евросоюз постановил, что помидор — это все же фрукт.

В нашей стране помидор продолжают считать овощем.

Безусловно, самый полезный и экологически полезный урожай — выращенный на собственной грядке. По витаминному составу желтые помидоры превосходят цитрусовые. Они бывают различной формы — круглой, сливовидной, ребристой, перцевидной, сплюсненной и т.д. Кроме того, томаты желтого сорта богаты ликопином, каротином, неуроспорином, фитоееном, органическими кислотами

### **Чем полезны желтые томаты?**

Они содержат в себе огромное количество необходимых человеческому организму веществ, что дает им преимущество по сравнению с красными сортами. Желтый помидор не слишком кислый, в нем много мякоти.

Желтые помидоры можно есть даже тем людям, которым противопоказаны красные томаты. Благодаря таким характеристикам он не составляет угрозы для людей, которые:

- склонны к аллергическим проявлениям;
- имеют отклонения в работе пищеварительной системы;
- страдают почечными заболеваниями.

Желтый помидор считается более полезным, чем красный, поскольку в нем содержится больше полезных веществ. На вкус желтые помидоры отличаются от всех сортов красных: в них больше мякоти и они менее кислые.

В желтых томатах содержатся витамины А, В и С. Именно благодаря высокому содержанию витамина А они имеют такой окрас.

Важной положительной стороной желтых сортов является их низкая калорийность. На это стоит обратить внимание людям, которые:

- страдают сахарным диабетом;
- имеют проблемы с лишней массой тела, страдают ожирением;
- находятся в преклонном возрасте.

Фермент миоцин, содержащийся в плодах, способствует укреплению стенок сосудов и здоровью кожного покрова. Эти овощи обеспечивают профилактику возникновения опухолей, укрепляют глазную мышцу, улучшают состояние волос и ногтей. А фермент ликопин замедляет процессы старения в организме.

Желтые помидоры полезны для здоровья, поскольку богаты немалым количеством особых волокон. Благодаря им можно действительно улучшить функционирование органов пищеварительной системы:

- нормализуется работа кишечника;
- изменяется моторика желудка;
- улучшается перистальтика кишечника;
- предотвращается или устраняется запор.

Благодаря таким свойствам происходит очищение всего организма от накапливающихся токсичных веществ. Улучшается состояние крови и пищевода. Желтые помидоры ценны высоким содержанием витаминов, относящихся к группе В (их поступление в организм с едой обеспечивает нормализацию функционирования нервной системы, внешне человек выглядит здоровым).

Если все время употреблять в пищу желтые сорта, то удастся сделать волосы максимально крепкими, устраняются мелкие трещинки по уголкам губ, снижается степень ломкости ногтевых пластин и улучшается зрение.

### Полезная информация

Почему у помидоров желтая окраска? Это обусловлено наличием провитамина А. Из-за него и полезны желтые помидоры в борьбе с онкологическими заболеваниями, а именно в предотвращении их развития. Свойства ликопина уменьшают вероятность возникновения злокачественных образований в мочевом пузыре, простате.



Урожай желтых томатов. (Разные сорта, разные формы и размеры)



Заготовка на зиму.

**Панченко Ангелина, 10 лет**

**МБОУ СОШ № 2 им. Н.С. Лопатина, г. Гулькевичи**

### **«Чернослив»**

Я хочу написать о растении которое мы выращиваем на даче. Это плодовое дерево – чернослив

Чернослив появился в 6 веке до нашей эры, когда египтяне заметили что фрукт на солнце высыхает и не портится, а становится ещё вкуснее. Это скрещивание тёрна и алычи. От тёрна он унаследовал зимостойкость, а от алычи вкус и размер плода. Чернослив самоопыляемое растение, сажают на солнечном месте, защищенном от ветра. Должен быть обильный полив и рыхлая земля.

Высотой дерево достигает 4 метра. Плоды крупные, тёмно синего цвета, сочная и сладкая мякоть. Чернослив сушат, маринуют, замораживают, варят варенье, джем, компот. При варке варенья и закрутки компота на зиму надо удалить косточку.

Плоды чернослива самые полезные для организма, для кишечника, содержит большое количество калия, улучшает кровоток и очищает сосуд от хаистерина. Надо есть по 100-150 грамм в день, так как он может принести вред, если его много употреблять. Детям до трёх лет его давать в малом количестве, так как происходит вздутие живота. После пяти лет надо обработать кипятком или проварить. Взрослым нельзя есть при сахарном диабете, кто страдает ожирением, кормящем мамам.

Созревает чернослив ближе к середине сентября.



**Кихтенко Вероника, 9 лет**

**МБОУ СОШ № 2 им. Н.С. Лопатина, г. Гулькевичи**

**«Ох! И вырастила я горох!»**

**Горох** - это однолетнее травянистое растение семейства бобовых. В зародыше его семени две семядоли, в которых содержатся все питательные вещества. Корневая система гороха стержневого типа, хорошо разветвленная и глубоко проникает в почву. Горох, как и все бобовые растения, обогащает почву азотом.

Родоначалницей гороха является древняя Индия и Китай. В этих странах, горох считается знаком богатства и плодородия. Но больше всего любят горох, конечно же, в России. Здесь из него готовят разнообразные блюда: суп, щи, борщ, салаты, всевозможные вторые блюда, а так же начинки для пирогов и пирожков.

Горох бывает трех видов. Это лущеный горох, мозговой и сахарный.

**Лущеный горох** - этот горох представляет собой боб с гладкой поверхностью, очищенный от шелухи и оболочки. Это один из основных видов гороха, который употребляют в пищу. В нем содержится много крахмала и немного сахара. Лущеный горох более калорийный, чем другие виды гороха. Из него готовят супы и вторые блюда.

**Мозговой горох** – назван он так, потому что спелый боб представляет собой сморщенный плод напоминающий мозги. Его употребляют в пищу в незрелом виде. Он содержит много сахара, поэтому вкус у него сладковатый. Применяют мозговой горох в основном для консервирования.

**Сахарный горох** - этот горох можно употреблять в пищу целиком т.к. у его створок отсутствует пергаментный слой. Бобы содержат большое количество воды, вследствие чего, поверхность у них морщинистая.

Применяются в пище семена гороха. Он ценен ещё тем, что белка в нем содержится не меньше, чем в говядине, но главное заключается в том, что гороховый белок усваивается намного быстрее, поэтому горох является диетической пищей. Он рекомендован во многих диетах. Кроме того горох является низкокалорийной и вкусной пищей.

Я выбрала для выращивания именно горох ,потому что мой папа меня называет «принцессой на горошине».Ох!!!Вот и выращу горох!!!

### *Полезные свойства гороха*

*Результаты исследований, проведённых учёными во многих странах мира убедительно доказали, что обычный горох является настоящим лекарством от многих болезней.*

Плоды гороха содержат высокий процент антиоксидантов, белка и таких важных для организма минеральных веществ, как кальций и железо марганец, фосфор, магний, цинк, медь, кобальт. Калий, содержащийся в горохе, делает его полезным для людей страдающим болезнями почек, сердечно сосудистой системы, печени, язвенной болезни желудка В нем содержится очень много различных микроэлементов и углеводов, а так же витаминов: С, РР, В, А. В нем много селена, который является антиканцерогенном, он блокирует поступление в организм радиоактивных металлов.

Горох снижает вероятность онкологических заболеваний, инфаркта, гипертонии, способствует снижению холестерина в крови, а так же нормализации сахара при диабете.

Горох тормозит процессы старения кожи. Из гороховой муки делают компрессы лечащие фурункулы, нарывы, прыщи. С помощью гороха можно снять отечность. Французские парфюмеры активно используют компоненты из гороха в производстве своей продукции.

Европейский союз выделяет большие средства на дальнейшие исследования.

### *Интересные факты о горохе*

1. Первые упоминания о горохе относятся к седьмому веку до Рождества Христова, а вот в Россию он пришёл пять веков спустя, поэтому никто точно и не помнит, когда же это произошло.

2. Вплоть до 18 века н.э. сладкие зеленые бобы считались редким деликатесом.
3. Распространился горошек по другим странам из Франции.
4. В 19-20 века знаменитые густые лондонские туманы из-за их зеленоватого оттенка часто называли «горохово-суповыми».
5. Зеленый горошек – первый овощ, закрытый в банку.
6. Каждый стручок гороха прячет в себе примерно 8 горошин.
7. Горох – это кладовая белка. Белок крайне необходим человеческому организму, а в одной горошине содержится около 30% белка.
8. Известно, что сушеный горох храниться в течение 10 – 12 лет без потери своих пищевых и целебных качеств.
9. Мировой рекорд по поеданию зеленого горошка в 1984 году установила Джанет Харрис из Сассекса. Рекордсменка за 60 минут съела с помощью палочек 7175 горошин по одной штуке.
10. В давние времена в России существовал «Гороховый День» - это день, когда созревал горох, который весело праздновался, все угощали друг друга горохом вместе с поздравлениями.
11. Знаете ли вы, откуда пошло выражение: «*при царе Горохе*»? Оно пришло из сказки, по сюжету которой Иван при помощи гороха расправился с лютым змеем, благодаря чему стал царём Горохом.
12. Все знают такое наказание, как «*поставить на горох*». Оказывается, оно пришло из Великобритании, где было придумано специально для воспитания детей. А известно ли вам, что простоять на горохе сложно только первые полминуты, потом коленки просто привыкают.

*Этапы роста и созревания гороха. Мой эксперимент.*

В процессе роста и созревания, бобовая культура проходит несколько этапов:

Период всходов характеризуется активным развитием растения и наращиванием зеленой массы. На корневидицах образуются клубеньки с полезными бактериями, обогащающими почву азотом и питательными веществами. Далее следует цветение и образование завязей плодов. Цветет горох через 30-50 суток после

появления ростков. На кустах появляются кистевидные соцветия с мелкими цветами белого, розоватого или фиолетового оттенков, расположенные у основания листовых пластин. Новые цветоносы появляются на растениях по дням, примерно 1 цветок за 1 день. Период цветения длится от 2 до 3 недель, на месте цветов образуются завязи в виде бобов. Этап плодоношения гороха длится с момента появления завязей до окончательного вызревания плодов. Стручки вытягиваются, горошины набирают вес, а зелёный покров кустов достигает максимального предела. В каждом стручке образовывается от 5 до 10 горошин с гладкой или морщинистой поверхностью. Во время завершающего этапа созревания, корневища отдают горошинам необходимые для развития питательные вещества. Происходит окончательное вызревание культуры. Чтобы в этом убедиться, я сама решила вырастить горох и понаблюдать.

1-й день.(2 мая) Я рассмотрела семена гороха. Они желтоватого цвета, плотные, округлой формы. Взяла несколько сухих зёрен гороха. Размер сухих зёрен от 5 до 8 мм. Зерно гороха покрыто плотной кожурой. Я поместили зёрна гороха в ёмкость с влажной средой.

4-й день.(5 мая) Изменения в зерне гороха через 4 дня. Зёрна проросли. Появились корешки. В этот же день распределила проросшие семена в землю и хорошо полила водой.

10-й день.(11 мая) Зёрна проросли и пробились на поверхность грунта.

15-й день.(16 мая) Развитие ростков.

25-й день.(26 мая) Развитие гороха. Высота ростков изменилась.(30 см). Листики хорошо распустились, ярко-зеленого цвета, растение стремится вверх.

Через 45 дней(16 июня) Горох зацвёл и принёс первые плоды, правда они ещё не вызрели до конца.

Через 57 дней ( 28 июня) я собрала свой первый урожай гороха. Это очень вкусный и сочный горох. Мой урожай попробовали родители и друзья. А из перезревшего гороха я приготовлю гороховый суп.

Закключение. Вывод.

Рост и развитие растений – волшебство природы в действии, а когда своими руками выращиваешь растение из семян, то чувствуешь себя волшебником. Это очень увлекательный процесс, который требует ухода за культурой такой как полив, окучивание земли вокруг гороха , борьба с сорняками и подвязывание гороха. В процессе эксперимента я сделала вывод, что для успешного прорастания семян гороха нужны два основных условия : влага и тепло. Для скорейшего прорастания нужен также доступ света и кислорода – это третье и четвёртое условия. Для выращивания семян гороха нужно выбрать плодородную почву. Горох хорошо растёт на свету, в тепле, при умеренном поливе.





**Пупышева Екатерина, 9 лет**

**МБОУ СОШ № 10 им. М.И. Белоусова, п. Гирей**

**«Мой арбуз»**

Арбуз – уроженец тропических областей Африки. Культурная история арбуза началась в Египте, где в глубокой древности по достоинству оценили вкусовые качества этого представителя семейства тыквенных. Китайцы относятся к арбузу с особым трепетом. Они до сих пор соблюдают одну из древних традиций, которая называется «арбузный праздник».

Купили мне Арбуз. Он был такой вкусный, сахарный. А внутри косточки – долго думала, гадала как из такой маленькой и невкусной косточки может вырасти такая вкуснотища. И решила попробовать вырастить сама арбуз. Посадила косточку в горшочек, а когда появился росток высадила его в огород.



Росточек на грядке подрос и вот уже пошли первые цветочки. Я очень долго его рассматривала. И все больше у меня было вопросов. Из одной крошечной косточки заплелось много веточек, и они поползли по всей грядке.



И вот появился крошка арбуз. Мой арбузик, так хорош просто загляденье подрастёт ещё чуть, чуть. Угощу им всех вокруг!

Вот и заканчивается лето арбуз вырос, стал как футбольный мяч. Но срывать его я не пока не стану. Хочу ещё полюбоваться тем, что у меня получилось. На то, чтоб вырастить арбуз надо потратить целое лето. Я довольна своим урожаем!



**Бахмутская Ирина, 11 лет**

**МБОУ СОШ № 13 им. В.В. Горбатко, п. Венцы**

**«Эхинацея»**

### **Выращивание Эхинацеи их семян - и её полезные свойства**

Крупные семена эхинацеи сеют весной прямо в открытый грунт, поскольку лучше всего они прорастают при температуре 13 °С. После посева семена слегка присыпают тонким слоем садовой земли. Так же её можно вырастить из семян рассаду.



Для выращивания своей эхинацеи я выбрала сорта эхинацея пурпурная Уайт Свон, способ выращивания открытый грунт.

Эхинацея – это одно из любимых растений моей бабушки, я заинтересовалась, почему ,и решила собрать об этом растении немного информации.

Оказалось что эхиноцея – настоящая находка для садовода, так как она обладает множеством полезных свойств. Это лекарственное растение, которое широко используется в медицине, и защищает от простудных заболеваний. Она имеет иммуномодулирующий, противовоспалительный эффекты. Полисахариды повышают фагоцитарную активность нейтрофилов и макрофагов, стимулируют продукцию интерлейкина-1. Комплекс действующих веществ индуцирует трансформацию В-лимфоцитов в плазматические клетки, улучшает функции Т-хелперов. Благодаря инулину, левулезе, бетаину улучшает обменные процессы, особенно в печени и почках. Повышает неспецифическую резистентность организма (в т.ч. к возбудителям гриппа и герпеса). Обладает капилляро-протекторным действием.

Специалисты говорят, что самое ценное и полезное в этом растении, это сок, так что если есть возможность, то нужно собирать именно его и делать самые различные настои. Помимо этого на протяжении целого лета, каждый может использовать листья и цветы для получения свежего чая. Но многим необходим такой полезный чай именно в зимнее время, так как период заболеваний активизируется в такие моменты.

Эта культура имеет множество разновидностей, поэтому она отличное украшением сада. Растение некапризно и нетребовательно, но садоводу все

необходимо выполнить некоторые условия, чтобы на его участке проживала красавица эхинацея:

Из корней многие хозяйки на зиму приготавливают специальные настои, которые помогут в период холодов бороться с различными заболеваниями и вирусами. Такое средство приготовить не так сложно, просто накапываются корни, после этого хорошо промываются, нарезаются и складываются в банку, но не плотно. Ёмкость банки выбирается в зависимости от того, сколько нужно получить состава лекарства.

После этого нужно залить спиртом, но лучше выбрать 60%. Процесс настаивания два месяца. По истечению этого периода необходимо процедить настой и хранить в прохладном темном месте, а при необходимости лечиться, используя одну чайную ложку за один прием.

Для заготовки листьев и цветков на зиму необходимо собрать ту часть растения, которая ещё не совсем раскрылась. Для сушки можно использовать любое помещение, где сухо и при этом попадает ветер. Лучше просыхает эхинацея если она собрана в небольшие пучки и подвешена. Хранить можно в бумажной коробке или же в мешке из ткани. В холодное время года при необходимости просто заваривать и пить в виде чая. Всё это помогает поддерживать здоровье при любых условиях.

### **Как правильно собирать эхинацею**

Сбор эхинацеи продельывают так:

1. Срезают цветущие побеги 25-35 см длиной.
2. Листочки и крупные соцветия дополнительно измельчают.
3. Раскладывают под навесом для сушки. Сырье должно постоянно находиться в тени до полного высыхания.

Когда эхинацея дойдет до нужного состояния, листья и соцветия нужно смешать и пересыпать в бумажную коробку или тканевый мешочек.

Собранную эхинацею сушат и небольшими пучками. Они подвешиваются на веревке соцветиями вниз. Такой вид сушки обеспечивает качественное высыхание растения.

Соцветия эхинацеи можно заготовить отдельно от листиков:

1. Бутоны и только распустившиеся цветы срезают секатором.
2. Раскладывают на гладкой поверхности и высушивают.
3. Измельчают с помощью кофемолки.
4. Пересыпают в герметичную емкость.

Эхинацея успешно используется для приготовления чаев и сборов. Достаточно взять несколько высушенных листиков и соцветие, или чайную ложку цветочного порошка, залить кипятком и настоять минут десять. Затем положить в рот ложечку меда и запить лечебным чаем. Растворять мед в напитке также можно. Но полезнее именно запивать.

## Сбор корневищ и корней эхинацеи

Для заготовки корней и корневищ благоприятным является осенний период. В сентябре-октябре объем лечебных веществ в подземной части эхинацеи достигает наивысшего уровня.

Выкопанное сырье:

1. Стряхивают и очищают от земли.
2. Промывают в прохладной воде.
3. Подвяливают на открытом воздухе.
4. Разрезают на небольшие куски.
5. Сушат в помещении с отличной вентиляцией или в духовом шкафу (40-45 градусов).
6. Складывают в стеклянную банку так, чтобы между кусочками корней эхинацеи оставалось значительное пространство. Трамбовать сырье непозволительно.

Сушка – наиболее важная часть заготовки растения. Нужно постоянно следить, чтобы корни не покрылись плесенью. Когда их можно с легкостью разломать – это означает, что сушка закончилась. Каждый кусочек следует пересмотреть и убедиться, что недосушенные участки отсутствуют. В противном случае корни будут храниться плохо.

Заготовка этих частей эхинацеи означает, что растение полностью перерабатывается. Заново его уже не посадишь. Поэтому весной клумбу с цветами необходимо обновить.

С корней эхинацеи готовят настойку. Их заливают спиртом, крепость которого 60%. Настаивают корни эхинацеи два месяца. Затем целебный напиток отфильтровывают и хранят в прохладном и темном месте.

Посадив и вырастив эхинацею, получаем действенное лекарственное средство, которое поможет организму легче переносить многие недуги и быстро от них избавляться.



**Муниципальный конкурс рисунков  
«Сельское хозяйство глазами ребенка»**

**Мамонтов Мирон, 11 лет**

**МБОУ СОШ № 2 им. Н.С. Лопатина, г. Гулькевичи**

**«В поле»**

Мамонтов Мирон Александрович

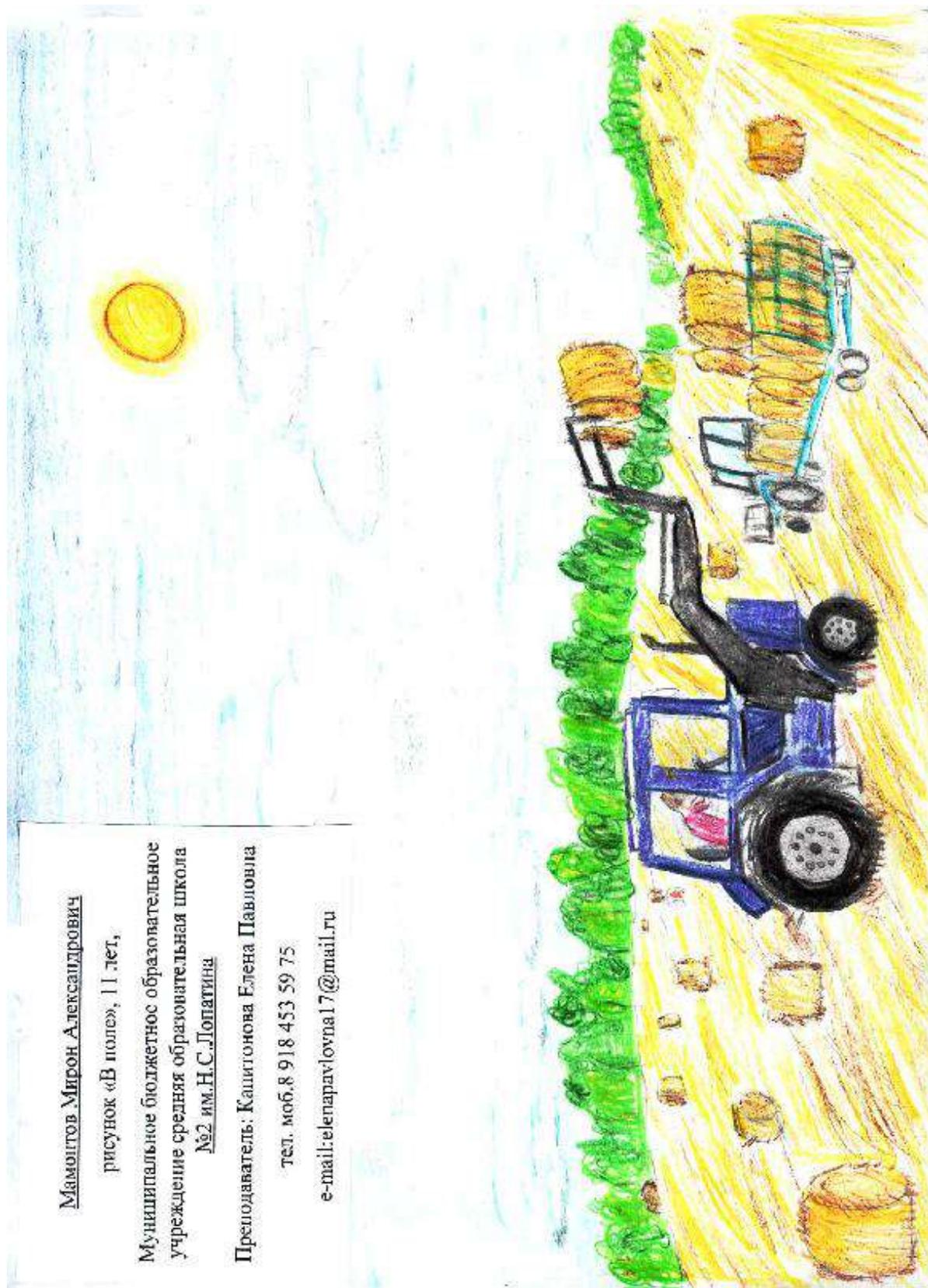
рисунок «В поле», 11 лет,

Муниципальное бюджетное образовательное  
учреждение средняя образовательная школа  
№2 им.Н.С.Лопатина

Преподаватель: Кашитонова Елена Павловна

тел. моб.8 918 453 59 75

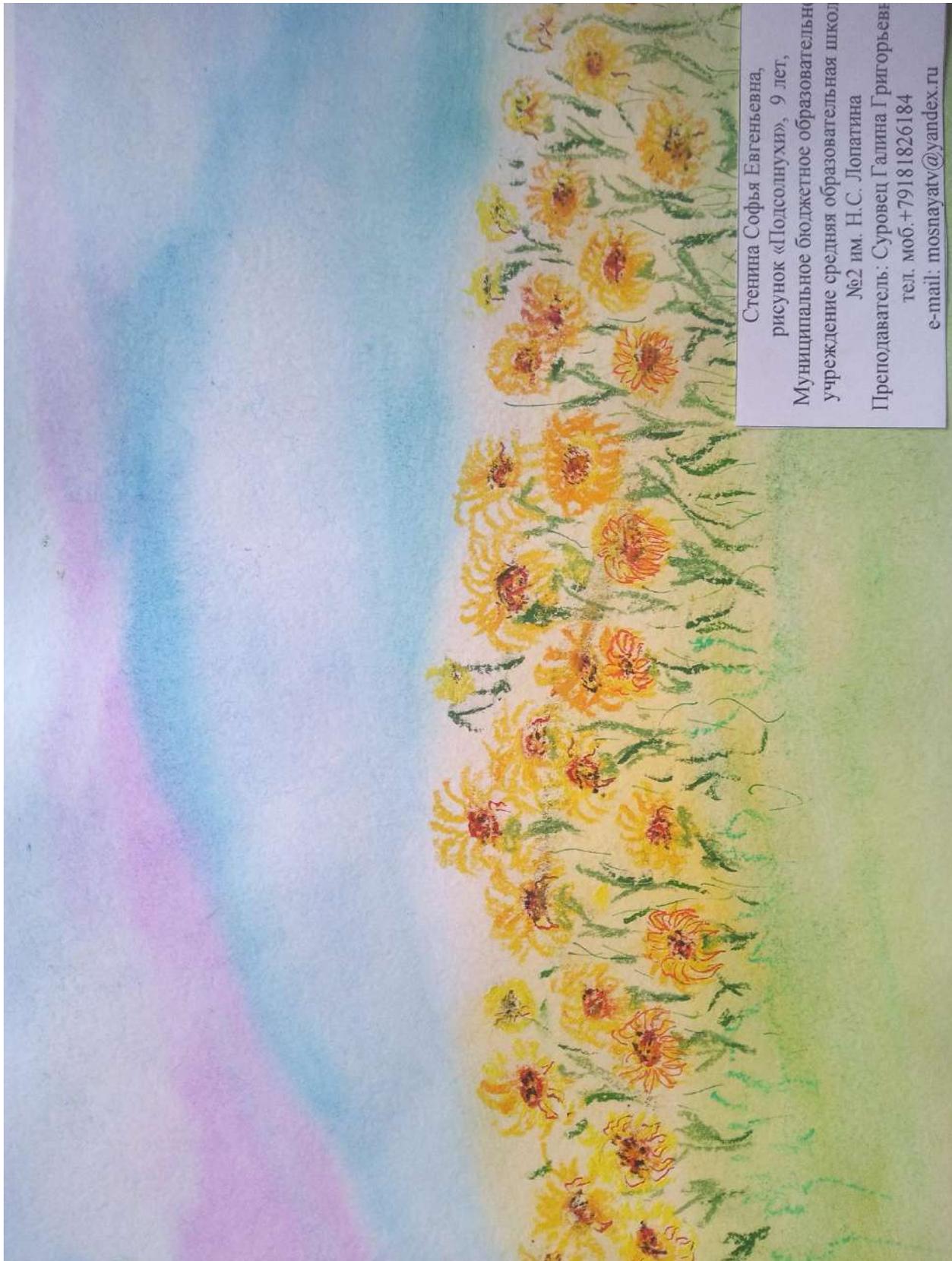
e-mail:elenapavlovna17@mail.ru



Стенина Софья, 9 лет

МБОУ СОШ № 2 им. Н.С. Лопатина, г. Гулькевичи

«Подсолнухи»



Стенина Софья Евгеньевна,  
рисунок «Подсолнухи», 9 лет,  
Муниципальное бюджетное образовательное  
учреждение средняя образовательная школа  
№2 им. Н.С. Лопатина  
Преподаватель: Сувец Галина Григорьевна  
тел. моб. +79181826184  
e-mail: mosnaty@yandex.ru

Галкин Александр, 8 лет

МБОУ СОШ № 10 им. М.И. Белоусова, п. Гирей

«Любимые просторы»



Танина Янина  
МБОУ СОШ № 10 им. М.И. Белоусова п. Гирей  
2 класс  
«Две овечки»

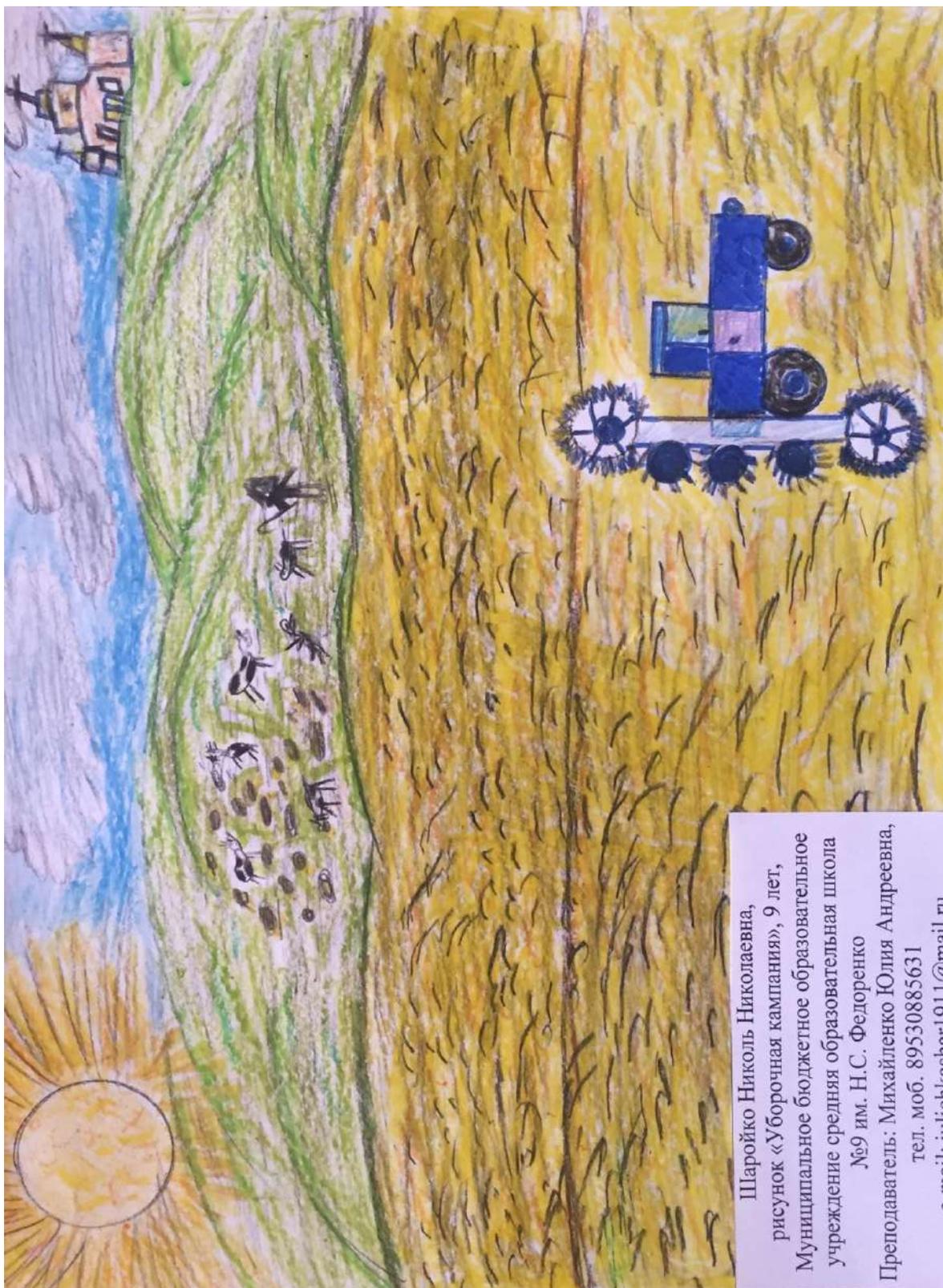


Агафонова Софья  
МБОУ СОШ № 4 г. Гулькевичи  
5 класс  
«Приусадебный участок»



Агафонова Софья Александровна,  
рисунок «Приусадебный участок», 10 лет,  
Муниципальное бюджетное образовательное  
учреждение средняя образовательная школа  
№4 им. Е.С.Смыка  
Преподаватель: Дичко Елена Алексеевна,  
тел. моб. 8-918-9327087  
e-mail: Elechko2009@ya.ru

**Шаройко Николь, 9 лет**  
**МБОУ СОШ № 9 им. Н.С. Федорова,**  
**«Уборочная кампания»**

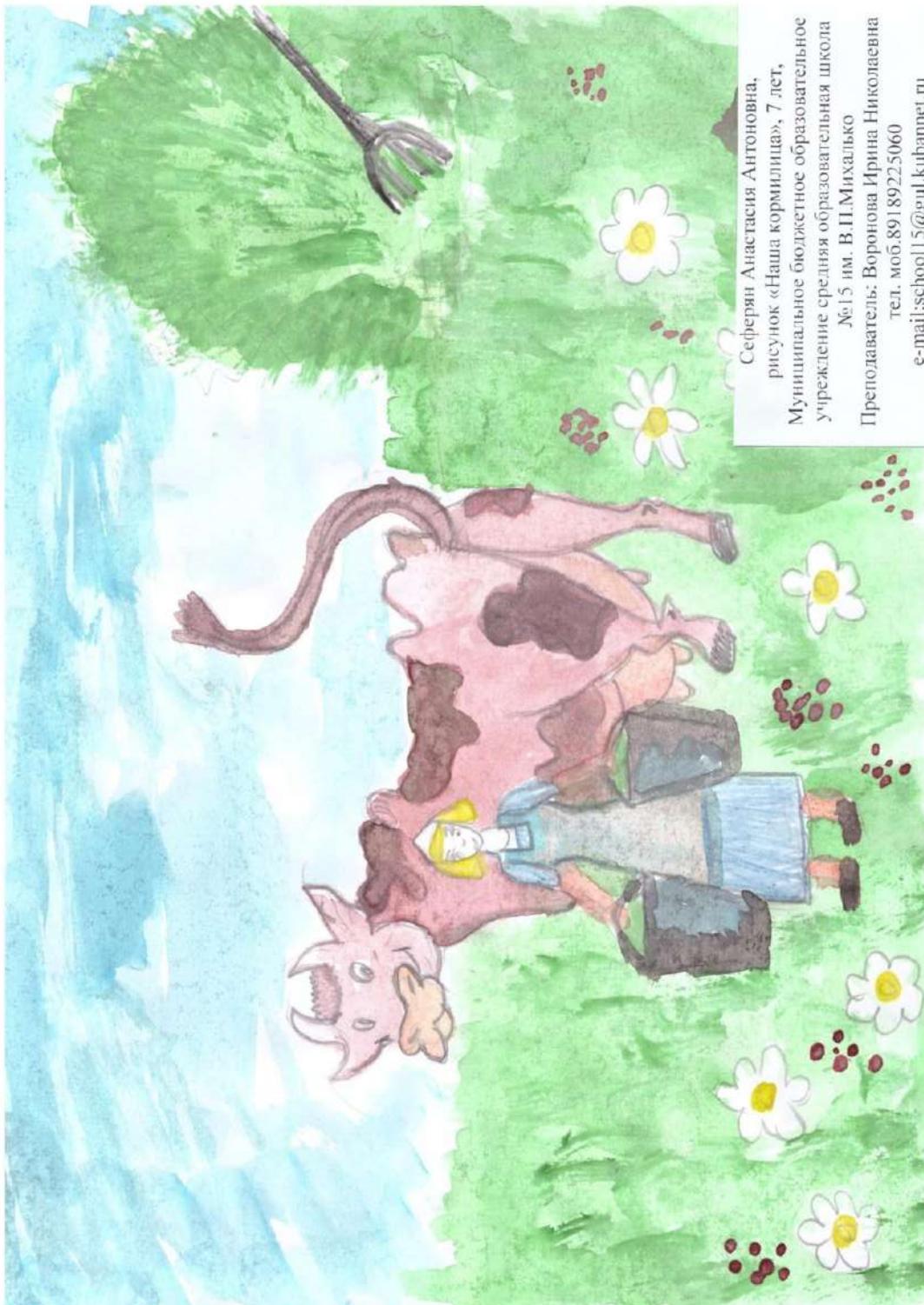


Шаройко Николь Николаевна,  
рисунок «Уборочная кампания», 9 лет,  
Муниципальное бюджетное образовательное  
учреждение средняя образовательная школа  
№9 им. Н.С. Федоренко  
Преподаватель: Михайленко Юлия Андреевна,  
тел. моб. 89530885631  
e-mail: iulichkashar1911@mail.ru

Сеферян Анастасия, 7 лет

МБОУ СОШ № 15 им. В.П. Михалько, с. Отрадо-Кубанское

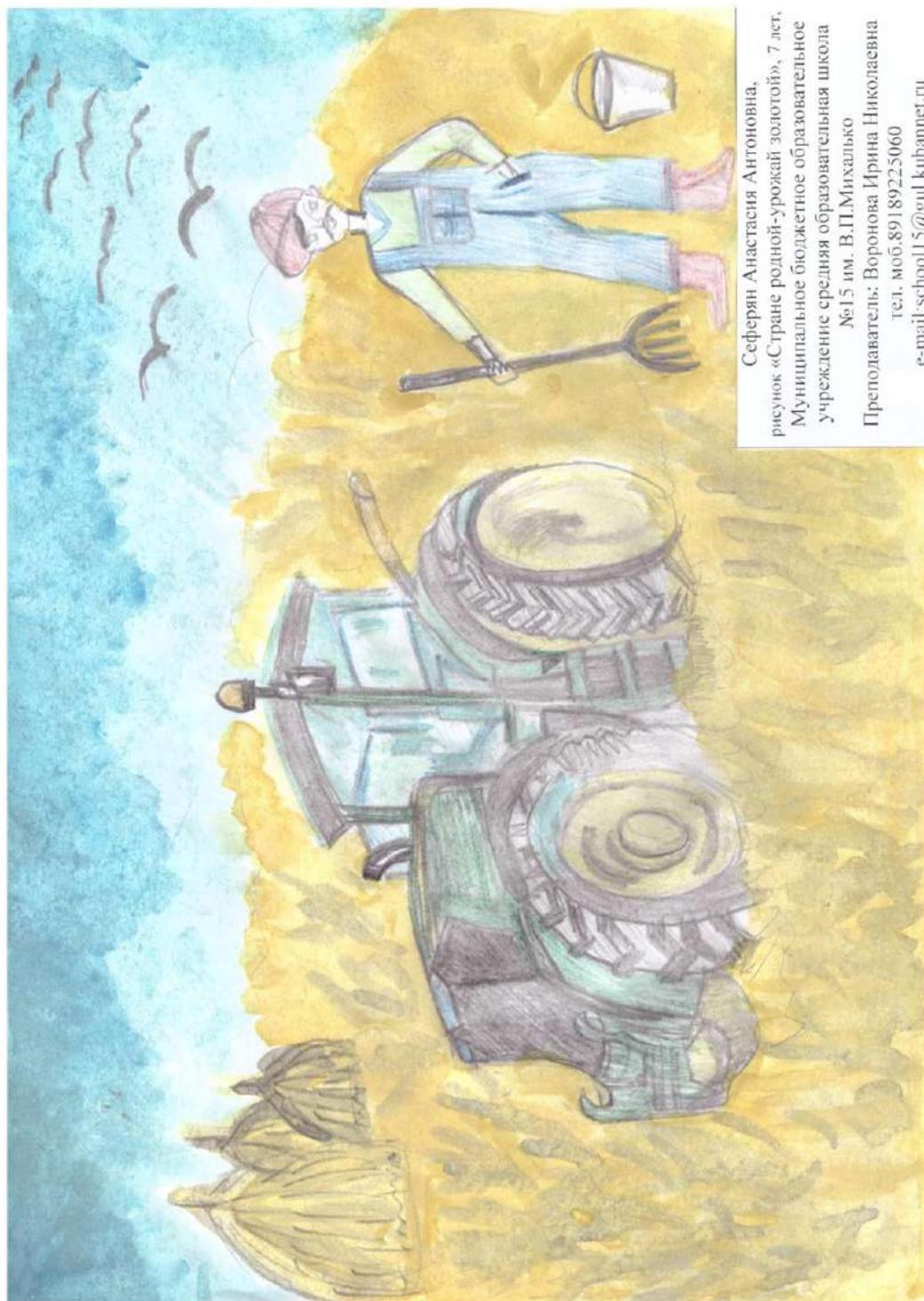
«Наша кормилица»



Сеферян Анастасия, 7 лет

МБОУ СОШ № 15 им. В.П. Михалько, с. Отрадо-Кубанское

«Стране родной – урожай золотой»

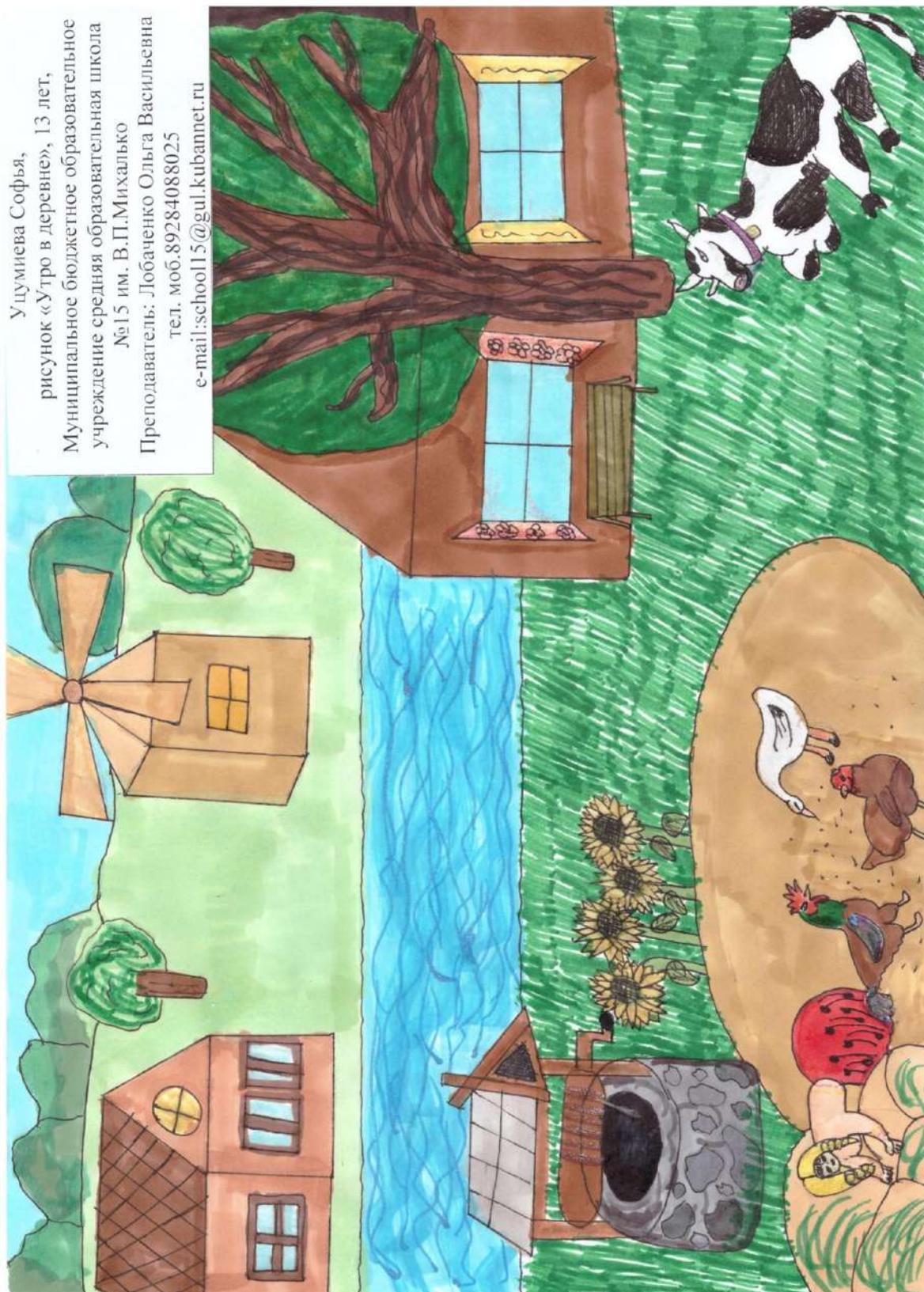


Сеферян Анастасия Антоновна,  
рисунок «Стране родной-урожай золотой», 7 лет,  
Муниципальное бюджетное образовательное  
учреждение средняя образовательная школа  
№15 им. В.П.Михалько  
Преподаватель: Воронова Ирина Николаевна  
тел. моб.89189225060  
e-mail:school15@gul.kubannet.ru

цумиева Софья, 13 лет

МБОУ СОШ № 13 им. В.П. Михалько, с. Отрадо-Кубанское

«Утро в деревне»

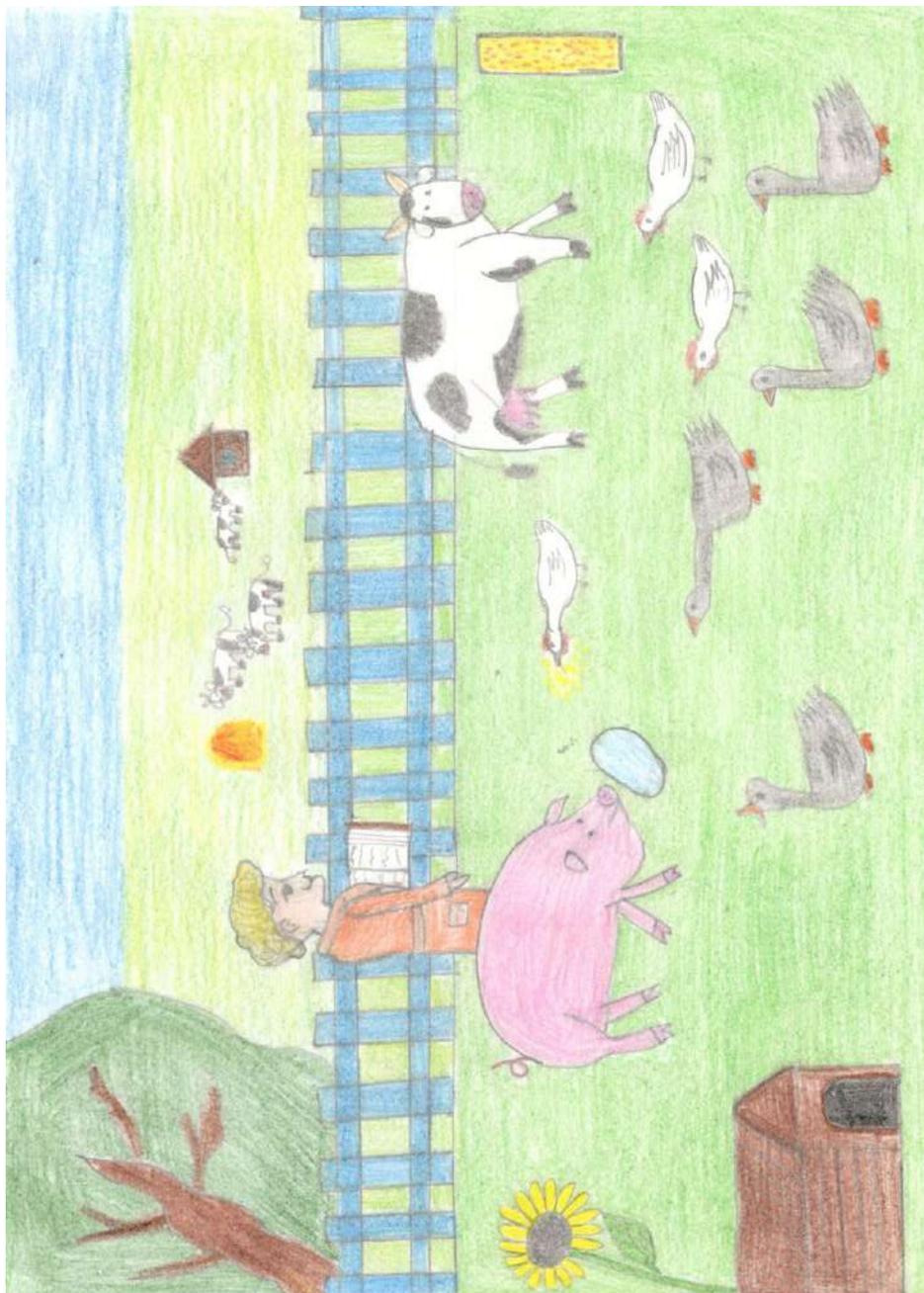




Косова Олеся, 9 лет

МАОУ СОШ № 1 им. М.И. Короткова, г. Гулькевичи

«Во дворе у дяди Вани»



Лобачев Григорий, 9 лет

МБОУ СОШ № 13 им. В.В. Горбатко, п. Венцы

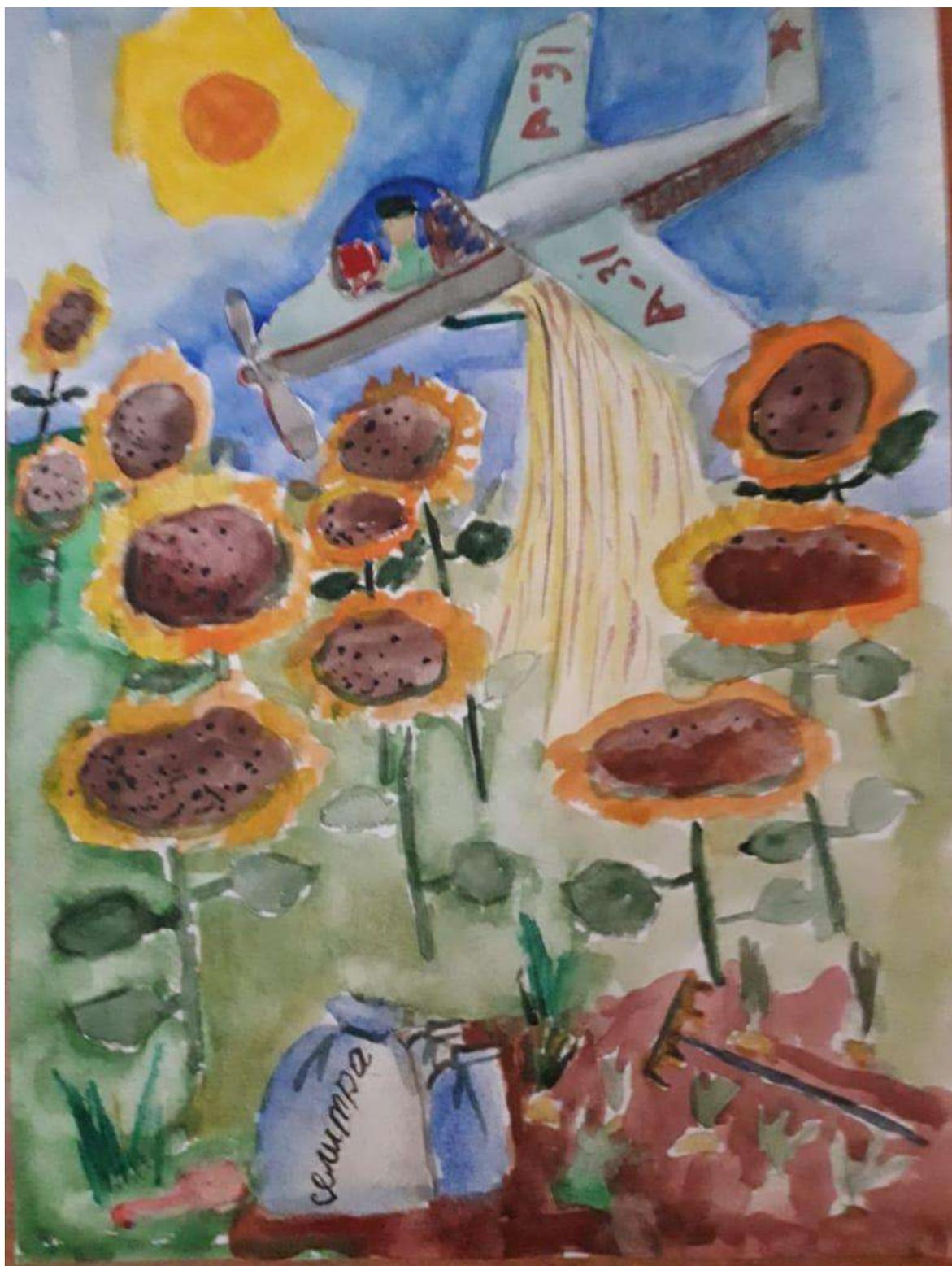
«В деревне у дедушки»



Гетерле Татьяна, 9 лет

МБОУ СОШ № 13 им. В.В. Горбатко, п. Венцы

«Авиация помогает растениям»



Киршова Алина, 11 лет

МБОУ СОШ № 13 им. В.В. Горбатко, п. Венцы

«Домик в деревне»



Райлян Виктория, 13 лет

МБОУ СОШ № 13 им. В.В. Горбатко, п Венцы

«Уборка зерновых культур»



Райлян Виктория Романовна,  
рисунок «Уборка зерновых культур», 13 лет,  
Муниципальное бюджетное образовательное  
учреждение средняя общеобразовательная школа №13  
им. В.В. Горбатко  
Приниматель Ф.И.О. Ситязкина Н.В.  
тел. Моб. 89183364325  
e-mail: raiyan.toman@yandex.ru