**Используемые интернет-ресурсы:**

1. <http://orchardo.ru/80-rogataya-mohnataya-koryavaya-morkov-pochemu-morkovka-vyrastaet-urodlivoy.html>
2. <https://yandex.ru/images/search?_=1442176140873&p=2&text=%D0%BC%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%8C&redircnt=1442176136.1>
3. <http://www.dacha-port.ru/Morkov.html>
4. <http://xcook.info/product/fioletovaja-morkov.html>



***Муниципальное общеобразовательное учреждение***

***«Гусевская средняя общеобразовательная школа»***

**Районный конкурс «Юные Тимирязевцы»**

**Номинация "Кунсткамера"**

**Автор:** Туренко Иван,

учащийся 7-го класса

**Руководитель:** Семёнова Е.М. –

классный руководитель



2015 год



****

****

А ещё иногда встречается морковь фиолетового цвета. Почему?

****Многие считают, такой овощ генетически модифицированным, хотя это не так. Когда люди впервые культивировали морковь, она была именно фиолетового цвета. В древние времена этот овощ использовали исключительно в лечебных целях. Прошло время, и место фиолетового корнеплода заняла столь привычная всем оранжевая морковь.

Недавние исследования показали, что химический состав необычного овоща значительно богаче,  чем у привычной моркови, так как в нем соединяется идеальный баланс витаминов и минералов.

Фиолетовая морковь **обладает более сладким вкусом и отличается своей сочностью.** Это дает возможность получать из фиолетового овоща вкусный сок, а также его можно использовать в различных десертах. Красивый и яркий корнеплод можно использовать в качестве украшений для других блюд. Фиолетовая морковь входит в состав разнообразных блюд, к примеру, ее добавляют в салаты, гарниры, супы и т.п.

предшественников моркови: под помидоры, огурцы, лук, капусту или ранний картофель.

**Причина третья.** «Рогатая» морковь также вырастает в том случае, когда под посадку были внесены зола, доломит или известь, либо в результате подкорми хлористым калием, который морковке противопоказан, как и большие дозы кальция.

**Причина четвёртая.** Повреждение корешка на ранней стадии – вот самая главная причина, почему морковь рогатая. Вам остается лишь выяснить, из-за чего *корешок оказался поврежденным*. Варианты могут быть такие:

* \* после долгого проращивания семена морковки успели прорасти, в результате хрупкие корешки были повреждены при посадке;
* \* до появления всходов и в первый месяц выращивания моркови грядка пересыхала (кончик корешка в этом случае отмирает в первую очередь);
* \* вы задели корешки при неаккуратном прореживании всходов или из-за того, что прореживать начали намного позже появления первого листа,
* \* корешок был поврежден насекомыми (морковной мухой или медведкой).

**От морковки толку больше,  
Чем от пепси и конфет.  
Всем она приносит пользу,  
И цены ей просто нет.**

***Цель работы:*** выяснить, почему морковь бывает причудливой формы.

***Сорта моркови:*** «Нантская» и «Королева осени».

Морковь относится к виду (Daucus carota L). В диком виде встречается в странах Средиземноморья, в Азии и южных странах Европы. Морковь культурная (Daucus sativus) известна овощеводам около 4 тысяч лет. В России она появилась в 14 веке сначала в южных районах, а затем распространилась далеко на север.

Однако не все знают, что до прошлого столетия выращивали морковь лишь желтого цвета и только в середине 19 века французский селекционер Амри Вильморен получил и отобрал формы с более сочными и сладкими оранжево-красными корнеплодами.

Морковь — ценный источник природных витаминов. Особенно много в ней каротина, который в организме человека преобразуется в витамин (А).

По содержанию микроэлемента бора морковь находится на первом месте среди других овощей. В моркови также имеется значительное количество минеральных солей кальция, магния, натрия, фосфора и железа.

Морковь употребляют в пищу в сыром и вареном видах, консервируют и сушат. Морковный сок применяют в качестве питания для детей.

Морковь применялась как лечебное средство даже в древней медицине. Корнеплоды моркови рекомендуются употреблять в пищу больным с заболеваниями сердечнососудистой системы, печени, почек.

******И ещё морковь обладает очень приятным сладким вкусом! Вот поэтому её так любят все огородники.

На нашем семейном приусадебном участке мы ежегодно выращиваем этот овощ и в каждом урожае встречаются удивительные экземпляры. Поэтому у меня и возник вопрос: почему это происходит?

Конечно, детям замысловатые фигурки из морковки нравятся, ведь так интересно угадывать в причудливых формах сходство с каким-нибудь животным или с забавным человечком. Взрослые же нашей радости не разделяют. Почему корявая морковь так не нравится огородникам? Прежде всего, потому, что она плохо хранится, да и чистить нестандартную морковку – сущее наказание.

Оказывается.

**Причина первая.** Если грунт на вашем участке тяжелый, глинистый или каменистый, вполне вероятно, сформируется корявая морковь, потому что по мере роста корнеплод будет встречать на своем пути препятствия в виде уплотненной почвы и из-за этого искривляться. Чтобы избежать деформации моркови, нужно перемешать почву на грядках с большим количеством песка – за счет песка корнеплоды получатся ровненькими и красивыми.

**Причина вторая.** Другая распространенная причина искривления морковки – внесение свежего навоза или не созревшего перегноя на грядку. Органические удобрения вносите под