**Приложение 1**

**Посадка репы в начале июля и сбор репы в первой половине сентября.**

****



**Вывод:** в начале июля было посажено два сорта репы («Внучка» и «Петровская 1»), созданы одинаковые условия, но «Петровская 1» дала лучший урожай. Оказалась более неприхотливой и подходит для выращивания в нашей местности.

**Дневник наблюдения за прорастанием репы.**

Я решила сама выращивать репу на участке у бабушки в деревне. В июле посадила репу двух сортов: «**Внучка» и «Петровская 1»,** поливала и удобряла её. В первой половине сентября урожай репы был собран.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | **Месяц, недели** | **« Петровская 1»** | **«Внучка»** |
| 1 | **Июль**  Посадка **семян 5 июля** | + | + |
| 2 | **1-я неделя.** Полив грядок 3 раза в неделю. | + | + |
| 3 | 2-я **неделя.** Полив грядок3 раза в неделю. Уничтожение сорняков. Появление первого листочка . | + Появился листочек. | + Первый листочек мельче и меньше |
| 4 | **3-я неделя.** Полив органическим удобрением 1 раз в неделю. 2 раза простой полив. | + | + |
| 5 | **4-я неделя.** Полив 2 раза в неделю, уничтожение сорняков. Прореживание. Рыхление . | ++ корнеплод развивается лучше. | + |
| 6 | **Август.**  **5- я неделя** Полив 2 раза в неделю, Рыхление почвы. Уничтожение сорняков | Лист крупнее. Отчётливо виден корнеплод. Размер намного крупнее и сочнее | Лист мельче, менее сочный. Размер корнеплода немного меньше. |
| 7 | **6-я неделя**. Полив 1 раз в неделю. Рыхление почвы, Уничтожение сорняков | + | + |
| 8 | **7- я неделя.** Полив 1 раз в неделю. Уничтожение сорняков.    **.** | + Корнеплод становится больше, наиболее ярко – жёлтого цвета | + Корнеплод отличается меньшим размером и менее яркой окраской |
| 9 | **8- я неделя.**  Рыхление. Полив 1 раз в неделю | + | + |
| 10 | **9- я неделя. Сентябрь.**  **Сбор урожая.** | Плод имеет овальную форму, окрашен в желтый цвет, сочный, имеет сладкий привкус. | Плод меньше размером, окрашен в бледно – жёлтый цвет, вкус менее сладкий |

**Вывод:** в начале июля было посажено два сорта репы «Внучка» и «Петровская 1», созданы одинаковые условия, но «Петровская 1» дала лучший урожай. Возможно, влияние оказал состав почвы, на которых прорастали семена. « Петровска 1» была высажена в почву после выращивания в прошлом году моркови, а сорт « Внучка» в почву, где росла редиска. « Петровская 1» оказалась более неприхотливой и подходит для выращивания в нашей местности. И высаживать семена репы лучше в почву, где не росли овощи одной группы.

**Приложение 2. Дневник наблюдения за лечебными свойствами репы.**

В январе - феврале месяце была вспышка простудных заболеваний в нашем городе. Я и моя младшая сестра Даша заболели ОРВИ. У нас был сильный кашель, болело горло. В гостях у нас была бабушка и предложила мне лечиться репой, именно о лечебных свойствах репы - моя научная работа. Мы решили поэкспериментировать. Сестре купили в аптеке лекарства от простуды, а меня стали лечить репой. Эксперимент длился 7 дней.

**Стоимость препаратов, которыми лечили Дашу:**

Гелисал, отхаркивающее средство-870 тенге.

Ингалипт-520 тенге.

Ангисепт (рассасывающиеся таблетки от кашля)-125 тенге за 10 штук.

Антигриппин- 110 тенге за 10 штук.

**Общая стоимость:** 1625 тенге.

|  |  |
| --- | --- |
| **График лечения Даши**  **с 5-9 февраля** | **График моего лечения**  **с 5-11 февраля** |
| 1 день: 2 раза в день Гелисал , Ингалипт 2 р. в день Ангисепт, Антигриппин без парацетамола. | 1 день: по две столовые ложки сока репы с мёдом 3 раза в день |
| 2 день: 2 раза в день Гелисал , Ингалипт 2 р. в день. Ангисепт, Антигриппин без парацетамола 2 раза в день | 2 день: кусочки репы в кипятке -раствор пила 3 раза в день + по две столовые ложки сока репы с мёдом 3 раза в день |
| 3 день: 2раза в день Гелисал , Ингалипт 2 р. в день Ангисепт, Антигриппин без парацетамола 2 раза в день | 3 день: по две столовые ложки сока репы с мёдом 3 раза в день + горячее молоко с мёдом. |
| 4 день: 2раза в день Гелисал , Ингалипт 2 р. в день Ангисепт, Антигриппин без парацетамола 2 раза в день | 4 день: по две столовые ложки сока репы с мёдом 3 раза в день+ горячее молоко с мёдом. |
| 5 день: 2раза в день Гелисал , Ингалипт 2 р. в день Ангисепт, Антигриппин без парацетамола 2 раза в день | 5 день: по две столовые ложки сока репы с мёдом 3 раза в день |
|  | 6 день: по две столовые ложки сока репы с мёдом 3 раза в день+ горячее молоко с мёдом. |
|  | 7 день: по две столовые ложки сока репы с мёдом 3 раза в день |

В ходе эксперимента было установлено, что лечение лекарственными препаратами даёт более быстрый результат в лечении. У Даши кашель прошёл уже на пятый день лечения, а у меня лишь на седьмой. Но после лечения у Даши снизился аппетит и появилась тошнота. А чувствовала себя как обычно. Лечение репой было бесплатным, а лечение Даши обошлось в 1625 тенге.

**Вывод**: если регулярно употреблять в пищу репу с медом, то можно хорошо укрепить иммунитет и не страдать от кашля или других подобных неприятных заболеваний. Особенно в холодное время года очень не хватает всех витаминов, чтобы чувствовать себя активно и здорово.





**Приложение 3. Социальный опрос учащихся. «Что вы знаете о репе?»**

Диаграмма 1. Результаты исследования **«Что вы знаете о репе?»  
 среди школьников.**

Диаграмма 2. Социальный опрос учителей. **«Что вы знаете о полезных свойствах репы?»**

**Вывод.**

Проведя опрос среди учителей и учащихся я пришла к такому выводу: небольшая часть школьников не знает о таком овоще как репа. Учителя же наоборот знают о репе многое, что ее употребляют в пищу, но не все знают, что репа обладает целебными свойствами и содержит большое количество кальция, фосфора и других полезных веществ.

**Приложение 4. Приготовление блюд из репы.**







**Репа фаршированная рисом и грибами**

*Ингредиенты рецепта*

* репа - 200 гр,
* рис - 25 гр,
* грибы боровые сушеные - 10 гр,
* лук - 25 гр,
* сливочное масло - 20 гр,
* томат-пюре - 10 гр,
* сыр тертый - 15 гр или сметана,
* зелень петрушки, соль, перец молотый.

*Как приготовить блюдо*

Грибы, тщательно промыв, отвариваем не менее часа.

Для фарша отвариваем рис, добавляем к нему пассерованный мелко нарезанный лучок, вареные нарезанные грибы, мякоть репы, измельченную петрушку и заправляем солью и перцем (при желании).

Этим фаршем наполняем репу, посыпаем тертым сыром. Смазываем сверху маслом. Печем в духовке при 180 град - 30 мин.

[**Салат из репы с ягодами**](http://supercook.ru/)

[*Ингредиенты*](http://supercook.ru/za-25.html):   
2—3 репы, 1/2 стакана смородины или клюквы, сахар или мед.

[*Приготовление*](http://supercook.ru/za-01.html)*:*

Вымытую и очищенную репу натереть или нарезать соломкой, смешать с размятыми ягодами и заправить медом или сахаром.   
Примечание. Салат можно посыпать рубленым укропом или тмином.

**Суп-пюре из репы**

*Ингредиенты рецепта*

* репа и морковка - по 150 гр,
* картофель - 200 гр,
* лук-порей - 100 гр,
* 3/4 стакана риса,
* зеленый горошек консервированный - 100 гр,
* растительное масло - 100 гр,
* молоко - 2 стакана,
* вода - 1 литр.

*Как приготовить блюдо*

Репу моем, чистим. Репу, морковку, лук (без листьев) мелко режем, кладем в кастрюлю и тушим 10 - 15 мин с постным маслом. Затем вливаем воду, кладем картофель и промытый рис.

Накрываем крышкой и кипятим на сильном огне 20 - 30 мин. Овощи с отваром протираем через сито, разводим молоком и солью. Можно добавить также немного сливочного масла, по желанию, и размешиваем. Посыпаем сухариками или гренками.

**Салат из репы и моркови.**

4 репы, 4 моркови, 80 г зеленого лука, 1 яблоко, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, перец, соль. Репу и морковь нашинковать или натереть на терке, добавить нарезанный зеленый лук, заправить солью, перцем, полить растительным маслом, выложить в салатницу и украсить ломтиками яблок. Чтобы яблоки не потемнели, смочить их уксусом или лимонной кислотой.

**Пюре из репы.**

500 г репы, 500 г картофеля, 60 г сливочного масла. Варить 20 мин. Репу и картофель в солёной воде. Растолочь, протереть через сито. Мешать пюре, добавляя сливочное масло и по желанию немного молока.

**Суп из репы.**

Подготовка 20 мин. Варка 2 ч. 1 3̸̸4л воды, 1 горсть мелко нарезанной зелени петрушки, 500 г репы, 500 г картофеля, 200 г черствого хлеба, 100 г сметаны, соль, перец. Положить в холодную воду нарезанные овощи и хлеб, посолить, поперчить. Варить при слабом нагреве в течение 1,5 ч. Протереть через сито. В момент подачи заправить сметаной и посыпать зеленью петрушки.