

## веерообразные формы листьев



Загрузок: 2867

Скорость: 1.43 Мб/с

СКАЧАТЬ

Рейтинг: ★★★★★

Автор: Clopper

Безопасно! Вирусов нет



196



100



50



95



161 комментариев



**Саша**

Благодарочка за все!

1 минуту назад



**Ангелина**

Побольше бы таких сайтов.

1 минуту назад



**Гриша**

Первый раз тут, скорость загрузки радует, наличие файлов тоже!

1 минуту назад



**Марина**

Всем советую, качает быстро.

1 минуту назад



**Леша**

не поверил глазам, есть все. спасибо!

1 минуту назад



**Оксана**

Глупости говорят, что незаменимых не бывает, без этого сайта я бы пропала.

1 минуту назад

А вы хотите выращивать салат? Чудо-салат Салат (*Lactuca sativa*) - однолетнее растение семейства астровых (*asteraceae*). Название культуры произошло от латинского слова «лактук» (молоко). Растение содержит млечный сок (алкалоид лактуцин), который придаёт ему горьковатый вкус. Салат выращивали ещё древние египтяне, греки и римляне. Это растение, быстро увядающее на солнце, использовалось в ритуальных обрядах Древней Греции как символ тленности красоты и бренности всего живого ... Салат латук Для человека особую ценность имеют овощи, употребляемые в свежем виде, что позволяет использовать содержащиеся в них минеральные соли и витамины в неизменном состоянии и без потерь. Более того, свежие овощи не только лучше и полнее усваиваются человеком, но и способствуют лучшей переработке (ферментации) в организме мяса, рыбы и других продуктов. Особую роль в этом играют, так называемые зеленные овощи, т.е. группа овощных культур, используемая только в свежем виде. Ginkgo, Гинкго. Летне-зеленое листопадное дерево чаще всего со стройной конусовидной узкой кроной. Листья необычной веерообразной формы, мягкие светло-зеленые. В Европе гинго очень популярно, используется повсюду как декоративное парковое дерево и для озеленения улиц. Этимология В переводе с японского языка гинкго («гин кио») переводится как «серебряный абрикос» и в жареном виде употребляется в пищу в качестве деликатеса. Н. М. Звонарев Капуста, салат, щавель, шпинат Сажаем, выращиваем, заготавливаем, лечимся Предисловие Человек неразрывно связан с природой. Основные формы связи с растительным миром – пищевые. Сколько существует человек, столько он использует в пищу, наряду с животными и рыбой, всевозможные растения – как надземную их часть, так и корнеплоды. Овощные растения в этом процессе занимают, пожалуй, первое место. Бакопа каролинская (*Bacopa caroliniana* Walt-Robinson). Растет по низинам и болотам Атлантического побережья Америки. Корневая система развита слабо. Стебель длинный, округлый, прямостоячий. Листья супротивные, овальные, сидячие, расположены на стебле попарно, каждая последующая пара перпендикулярна предыдущей. Растение можно размножить делением стебля и отделением отростков от основания корня. Укоренение и выращивание молодых растений производят в болотных условиях. Это скороспелая культура. Известно несколько разновидностей салата: листовой, полукочанный, кочанный, ромен и спаржевый. Наиболее распространенный листовой и кочанный салаты. Для получения ранней продукции больше подходит листовой, как самый скороспелый. Листовой салат образует мощную розетку из 5-10 листочков уже через 25-35 дней после появления всходов. Используют его для весеннего и подзимнего посева, летом он дает стебель, начинает горчить и теряет пищевую ценность. Эти красивые, розеточные, зеленные культуры, украшающие огород с весны до осенних заморозков, словно «зеленые карусели», созданные природой и человеком. Многочисленные современные сорта их с кудрявыми, резными листьями разнообразных оттенков позволяют создать из них эффектные группы в овощном миксбордере, рабатке или сделать окантовку грядки.