

















**Цветки**  
**Форма:**

3 мм, 5 мм, 1 см, 1,5 см.  
Собраны на вершине стебля.

Собраны пучками, собраны в  
плотные соцветия-зонтик на  
стебле, возле листьев, растут на  
состоит из пяти сросшихся лепестков.

**Фактура:**

Гладкие, бархатистые, влажноватые...

**Запах:**

Ароматные, без запаха, приятный запах, специфичный...

...ту ...

...ме ...

...сторон)

...зных ст













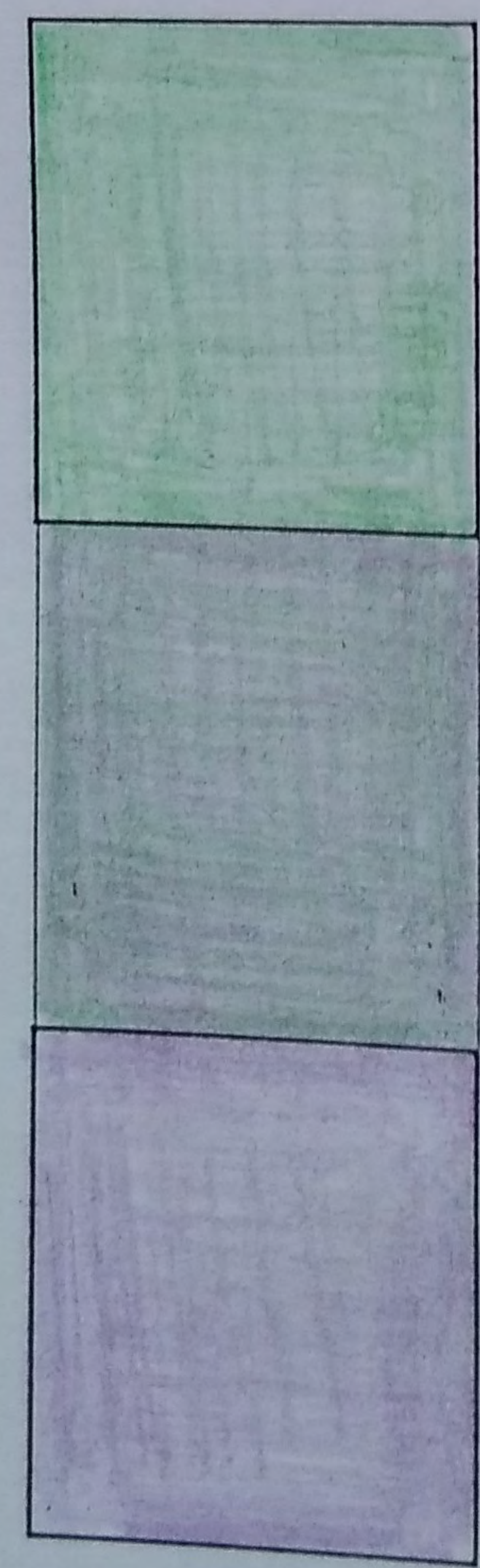
Supreme



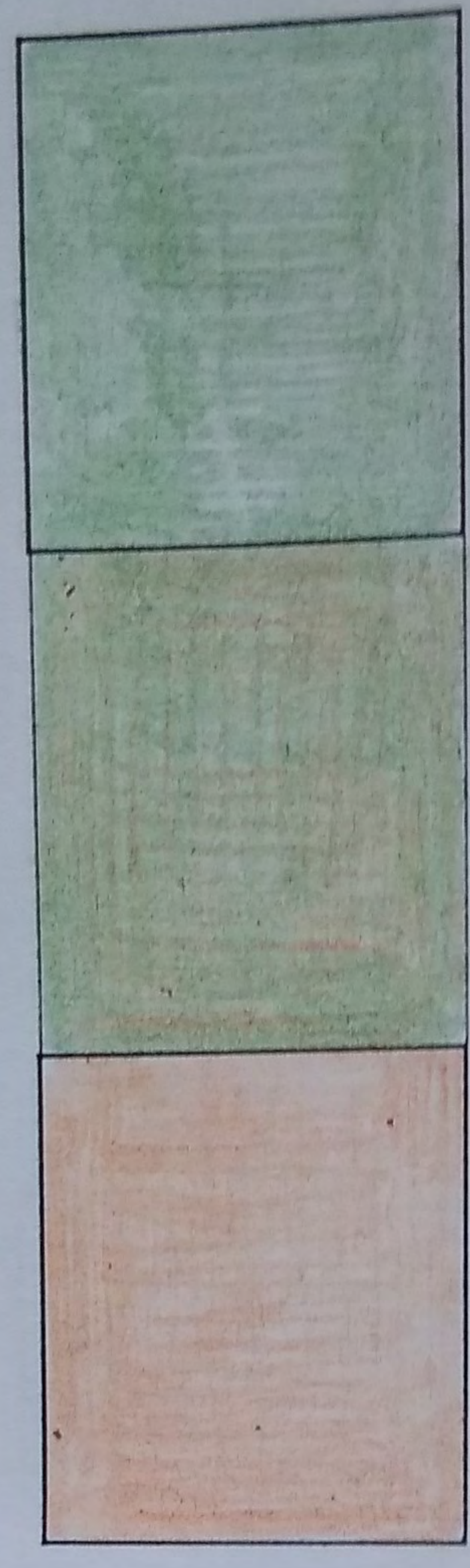




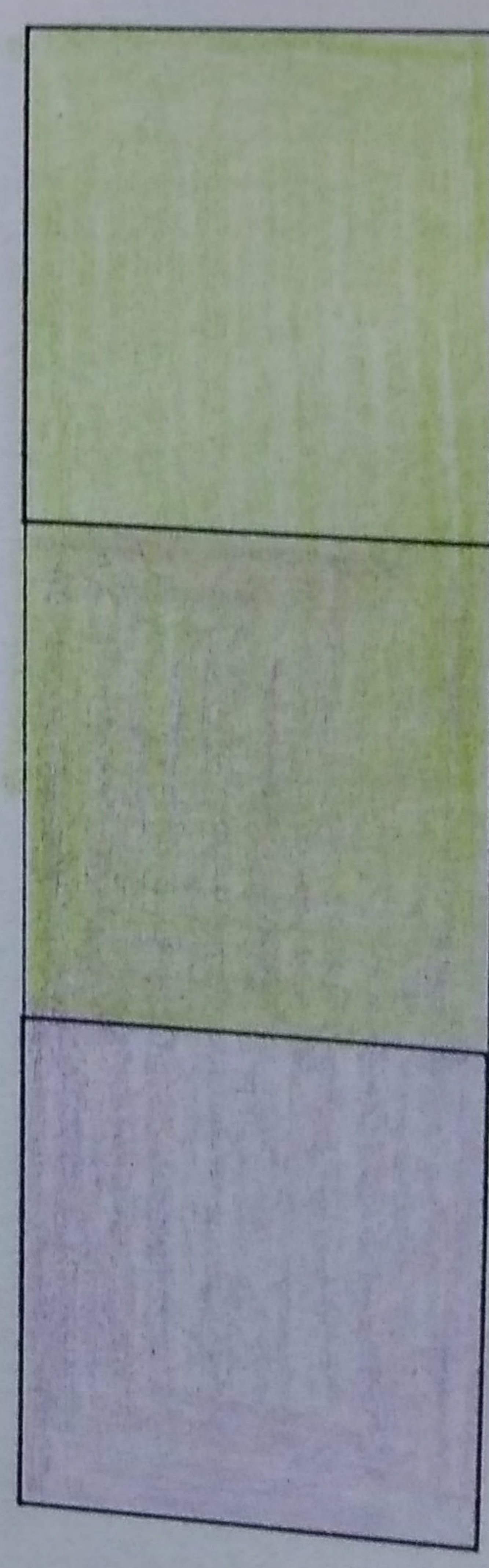
зелёный с оттенком фиолетового



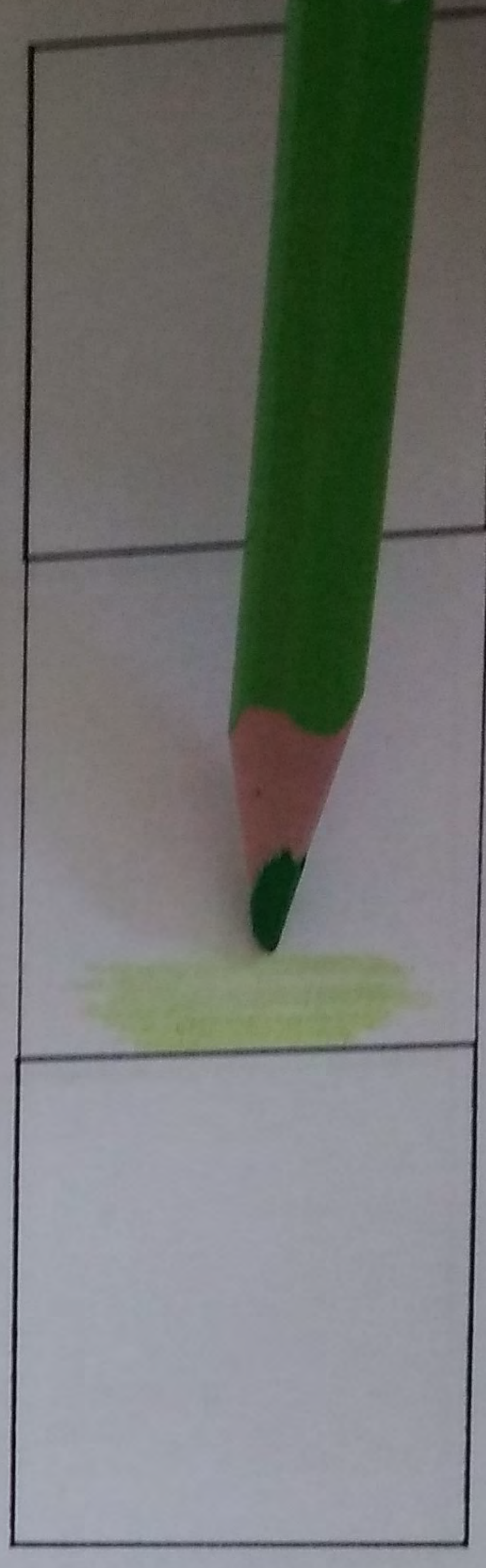
зелёный с оттенком коричневого



салатовый с оттенком фиолетового



салатовый с оттенком коричневого







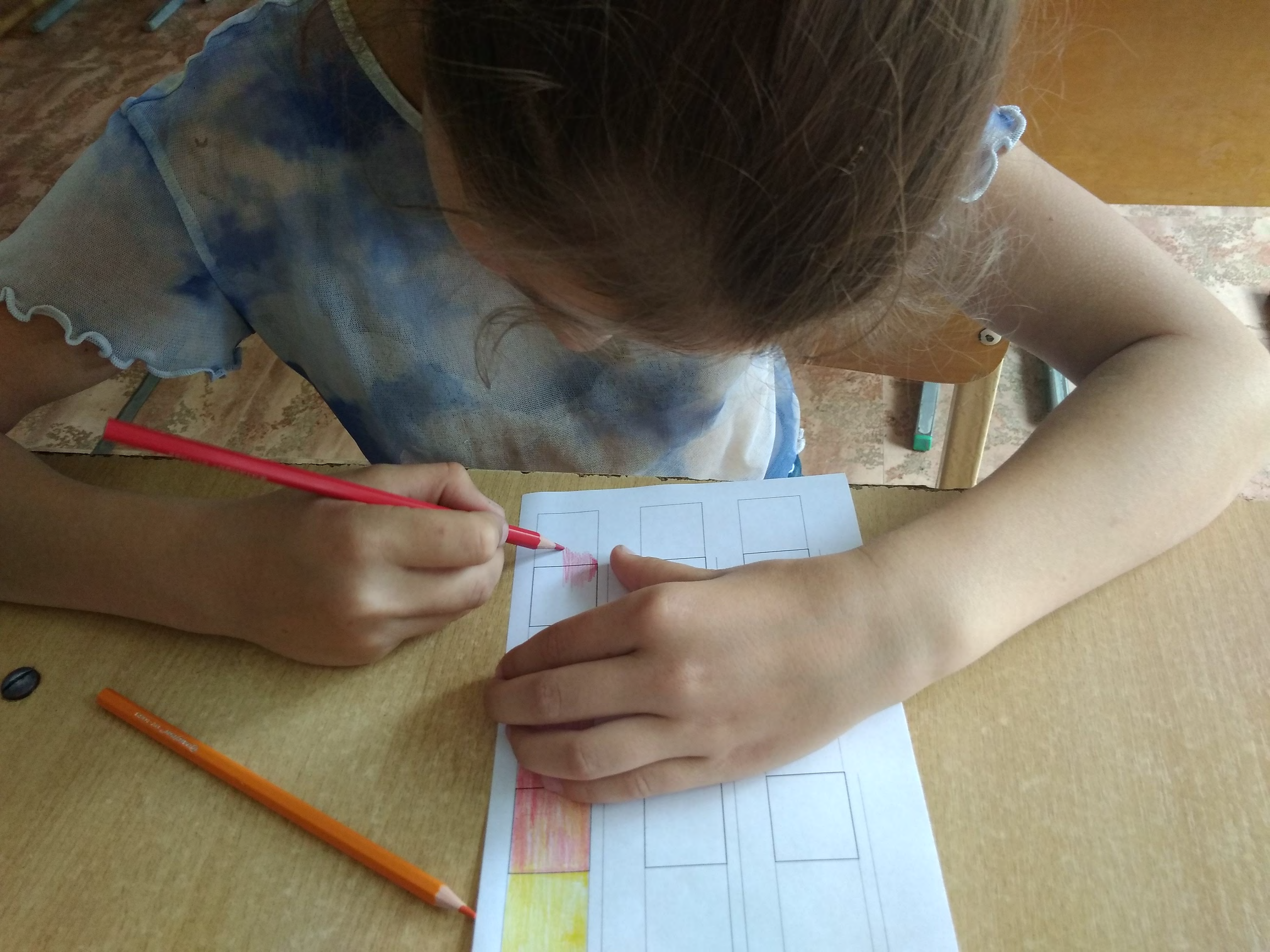




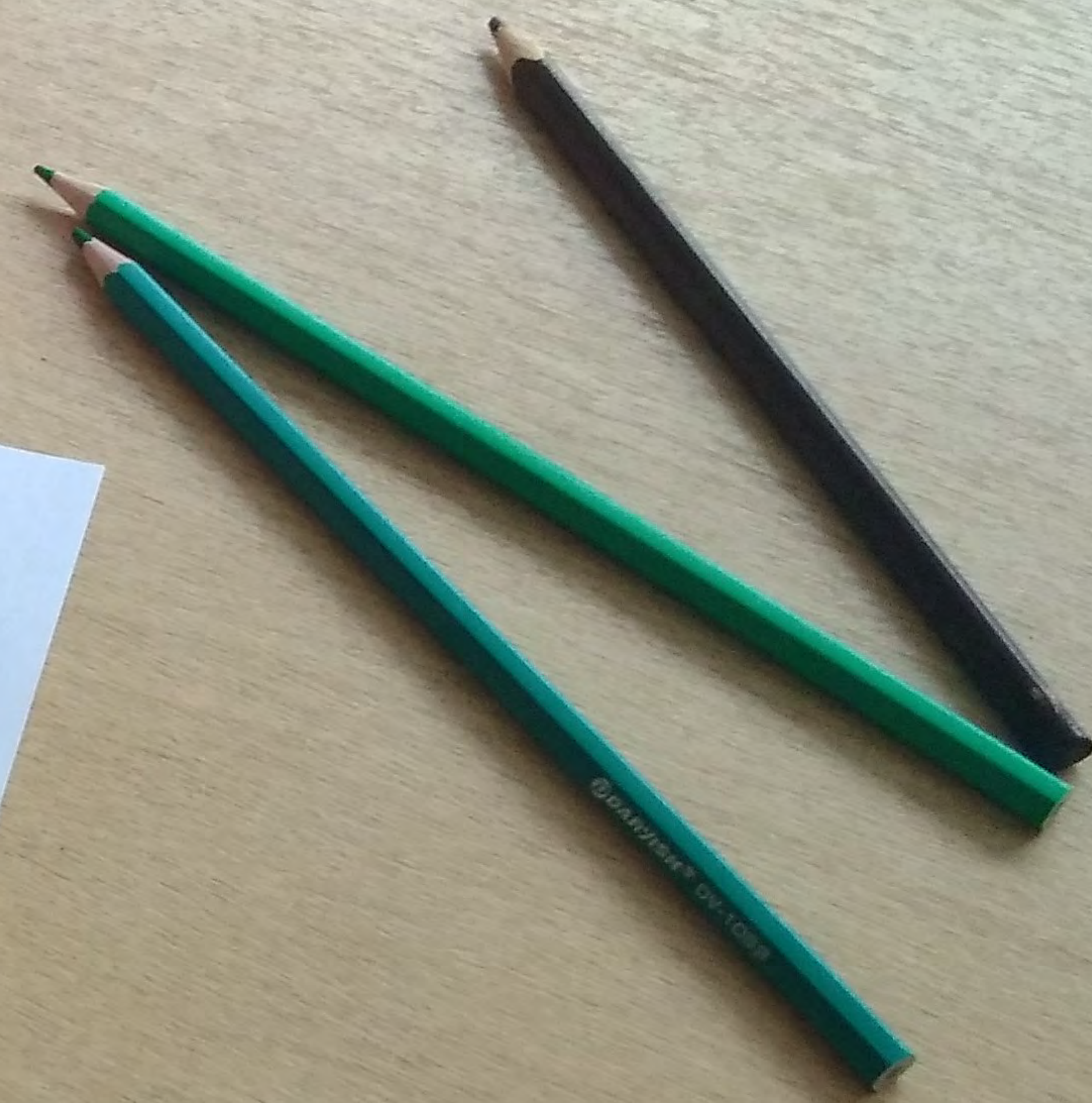

















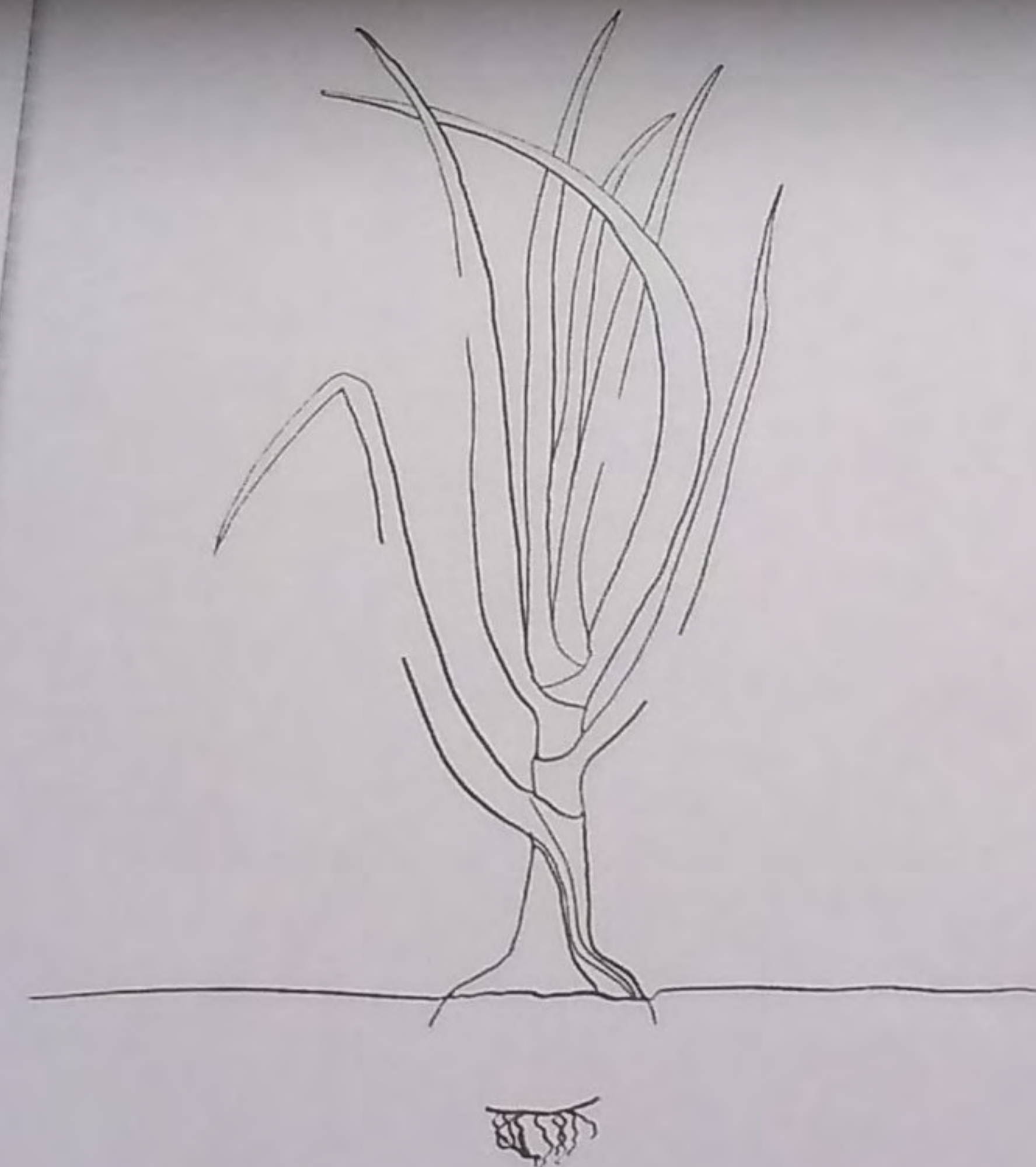





...ия!  
...исуй.




Художник оставил тебе рисунок для завершения!  
Найди съедобную часть растения и аккуратно дорисуй.



Художник оставил тебе рисунок для завершения!  
Найди съедобную часть растения и аккуратно дорисуй.



Художник оставил тебе рисунок для завершения!  
Найди съедобную часть растения и аккуратно дорисуй.



Художник оставил тебе рисунок для завершения!  
Найди съедобную часть растения.





Напиши, какие знакомые растения ты нашёл в этом венке:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Станция

«Художественная»





Станция  
«Любознательная»





Впервые олуш появились в культуре более 6 тысяч лет  
назад.

Ламантик олушу можно увидеть в России, в городах Незин  
и Луковинь.

Знаменитая египетская царица Клеопатра утверждала, что  
своей красотой она обязана олушам. Она употребляла их в  
пищу практически ежедневно.

Олушам свойственны от отеков и ульчипить лист лина.  
Христофор Колумб в своих путешествиях включал в рацион  
морков свежих и соевых олуш, чтобы защитить их от  
пестицидов. В свежих витаминных листьях, но соевые листья  
хранятся, что особенно важно в дальнем плавании.

Древние египтяне каляли олушу в масле к своим фарфоровым  
примам.

Древние египтяне считали олушу в мотыль к своим фарфоровым  
примам.

На отдаленных тихоокеанских островах к олушам  
относятся, как к настояющему деликатесу. Олушиaborисны  
заготавливают в банановые листья и зарывают в землю.  
Заваривают в банановые листья и зарывают в землю или  
девят, таким образом, запасы на случай шторма или  
неурожая.

Употребление олуш в пищу со свежими  
морковными листьями и соевыми листьями, начиная в  
Центральной Азии, как курагу, начали в  
Японии.

В дикой природе олуши встречаются, за редким  
исключением, лишь там, откуда они вообще появились — у  
Федрат и Луковинь.

Олуши состоят из воды примерно на 95-97%.  
Американские исследователи в 1970-х годах  
исследовали олуш, как олуш.

В России олуши являются олуш с олуш, например,  
используются в олуш, в то, у которых есть  
используются, например, олуш и олуш.

Олуши являются олуш, как олуш.

Олуши являются олуш, как олуш.

Олуши являются олуш, как олуш.

Олуши являются олуш, как олуш.

Олуши являются олуш, как олуш.

Впервые олуш появились в культуре более 6 тысяч лет  
назад.

Ламантик олушу можно увидеть в России, в городах Незин  
и Луковинь.

Знаменитая египетская царица Клеопатра утверждала, что  
своей красотой она обязана олушам. Она употребляла их в  
пищу практически ежедневно.

Олушам свойственны от отеков и ульчипить лист лина.  
Христофор Колумб в своих путешествиях включал в рацион  
морков свежих и соевых олуш, чтобы защитить их от  
пестицидов. В свежих витаминных листьях, но соевые листья  
хранятся, что особенно важно в дальнем плавании.

Древние египтяне каляли олушу в масле к своим фарфоровым  
примам.

Древние египтяне считали олушу в мотыль к своим фарфоровым  
примам.

На отдаленных тихоокеанских островах к олушам  
относятся, как к настоящему деликатесу. Олушиaborисны  
заготавливают в банановые листья и зарывают в землю.  
Заваривают в банановые листья и зарывают в землю или  
девят, таким образом, запасы на случай шторма или  
неурожая.

Употребление олуш в пищу со свежими  
морковными листьями и соевыми листьями, начиная в  
Центральной Азии, как курагу, начали в  
Японии.

В дикой природе олуши встречаются, за редким  
исключением, лишь там, откуда они вообще появились — у  
Федрат и Луковинь.

Олуши состоят из воды примерно на 95-97%.  
Американские исследователи в 1970-х годах  
исследовали олуш, как олуш.

В России олуши являются олуш с олуш, например,  
используются в олуш, в то, у которых есть  
используются, например, олуш и олуш.

Олуши являются олуш, как олуш.

Олуши являются олуш, как олуш.

Олуши являются олуш, как олуш.

Олуши являются олуш, как олуш.

Олуши являются олуш, как олуш.



Станция  
«Биологическая»





### Стебель

#### Форма:

30 см, до 70 см, до 1 метра, выше 1 метра, до 2 метров, до 3 метров ...

круглый, ребристый

Мощный, крепкий, тонкий, ветвящийся, стелющийся, прямостоячий, плетущийся

#### Фактура:

голый, покрыт волосками, шершавый, покрыт колочками, бороздками и гранями (бороздчато-гранистый), мясистый, сочный

### Листья

#### Форма:

3 см, 3 см, 15 см, ...

Крупные, мелкие, сердцевидные, округло-треугольные, продолговатые, рассеченные на перышки, волнистые по краю, пятилопастные (5 лопастей), парные, непарные (состоят из парных долей, одна доля остается

непарной/без пары), очередные – располагаются на стебле по спирали с короткими черешками, с длинными черешками

#### Фактура:

покрытые волосками, гладкие, с восковым налетом, бархатистые, гладкие-блестящие, сочные, мясистые, ребристые, пупырчатые

### Цветки

#### Форма:

3 мм, 5 мм, 1 см, 1.5 см, 2-3 см...

Собраны на верхушке стебля, собраны щитком, собраны в соцветия, собраны пучками, собраны в соцветия – сложный зонтик, собраны в шаровидное соцветие-зонтик на верхушке стрелки, одиночные, растут на стебле возле листьев, растут на верхушке ветвей, состоят из пяти лепестков, состоят из пяти сросшихся лепестков, окружены оберткой-чехлом

#### Фактура:

Гладкие, бархатистые, влажноватые...

#### Запах:

Ароматные, без запаха, пряный запах, специфический запах

### Плоды

#### Форма:

5 см, 10 см, 30-40 см

Крупные, средние, мелкие, длинные, продолговатые, шаровидные, овальные, цилиндрические, округло-треугольные, слегка сплюснутые, сливовидные, сердцевидные, многосемянные (с множеством семечек внутри), коробочка с семенами.

#### Фактура:

покрытые волосками, гладкие, с восковым налетом, бархатистые, гладкие блестящие, сочные, мясистые, ребристые, пупырчатые

#### Клубни, корнеплоды, луковичы:

#### Форма:

5 см, 10 см, 30-40 см

Шаровидные, округлые, округло-овальные, плоские, цилиндрические, конические, с боковыми корнями, с пучком корней, с почками (глазками)

#### Фактура:

гладкие, мясистые, состоят из чешуек, покрыты кожурой, покрыты сухими чешуйками,

### Цвета

#### Зелёный:

Светло-зелёный — тёмно-зелёный

Бледно-зелёный — ярко-зелёный

Изумрудный, малахитовый, болотный, травяной зелёный

Жёлто-зелёный, зеленовато-жёлтый, зелёный с оттенком жёлтого

красно-зелёный, зеленовато-красный, зелёный с оттенком красного

сине-зелёный, зеленовато-синий, зелёный с оттенком синего, сизый

зелёно-коричневый, коричневатозелёный, зелёный с оттенком коричневого,

буроватый

с оттенком фиолетового

*Изумрудный, малахитовый, болотный, травяной зелёный*

#### Красный:

Тёмно..., светло..., ярко..., бледно..., жёлто..., желтовато-... с оттенком

жёлтого, зелено..., зеленовато-... с оттенком зелёного, сине..., синева-... с

оттенком синего, фиолетово-... с оттенком фиолетового, коричнево-...,

коричневато-..., ... с оттенком коричневого,

*Пунцовый, бордовый, малиновый, алый, вишнёвый, кумачовый*

#### Розовый

Тёмно..., светло..., ярко..., бледно..., жёлто..., желтовато-... с оттенком

жёлтого, зелено..., зеленовато-..., ... с оттенком зелёного, коричнево-...,

коричневато-..., ... с коричневым оттенком, сине..., синева-..., ... с оттенком

синего, фиолетово-..., ... с оттенком фиолетового.

*Лиловый, кремовый, персиковый, цвета чайной розы*

#### Жёлтый

Тёмно..., светло..., ярко..., бледно..., розовато-... с оттенком розового, зелено-

..., зеленовато-..., ... с оттенком зелёного

*Лимонный, канареечный*

#### Оранжевый

Тёмно..., светло..., ярко..., бледно-...

*Апельсиновый, помаранчевый*

#### Синий

Тёмно..., светло..., ярко..., бледно..., зелёно..., зеленовато-... с оттенком

зелёного, коричнево..., фиолетово-..., ... с оттенком фиолетового

*Цвета морской волны, лазуревый*

#### Фиолетовый

Тёмно..., светло..., ярко..., бледно..., красно..., красновато-... с оттенком

красного.

#### Коричневый

Тёмно..., светло..., ярко..., бледно..., зелено..., зеленовато-... с оттенком

зелёного, фиолетово..., фиолетово то-..., ... с оттенком фиолетового, красно-...,

красновато-..., ... с оттенком красного.

#### Бурый

#### Чёрный

Насыщенный чёрный, фиолетово..., ... с оттенком фиолетового, сизовато-чёрный,

дымчато-чёрный

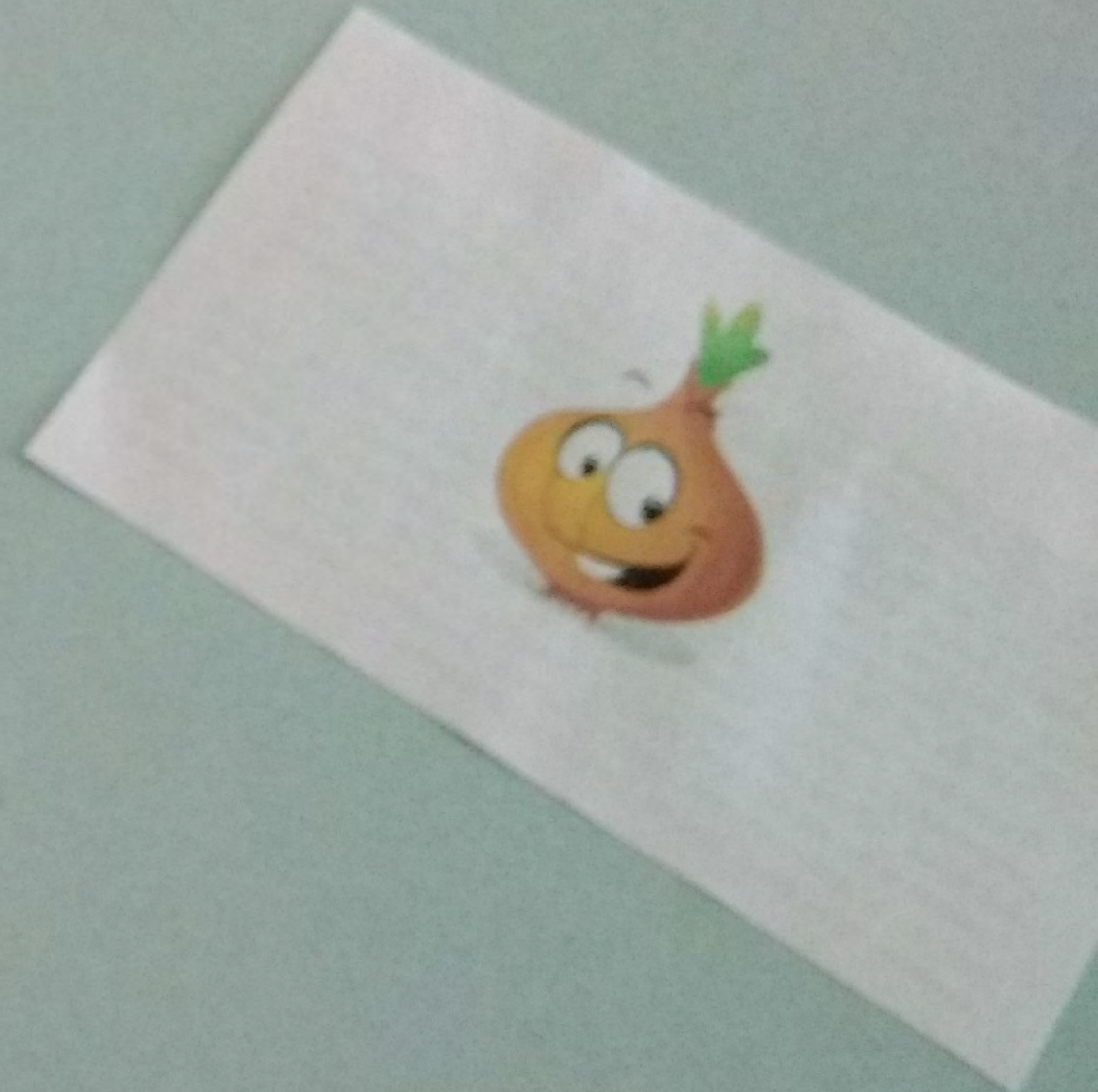
*Пепельный, угольный*



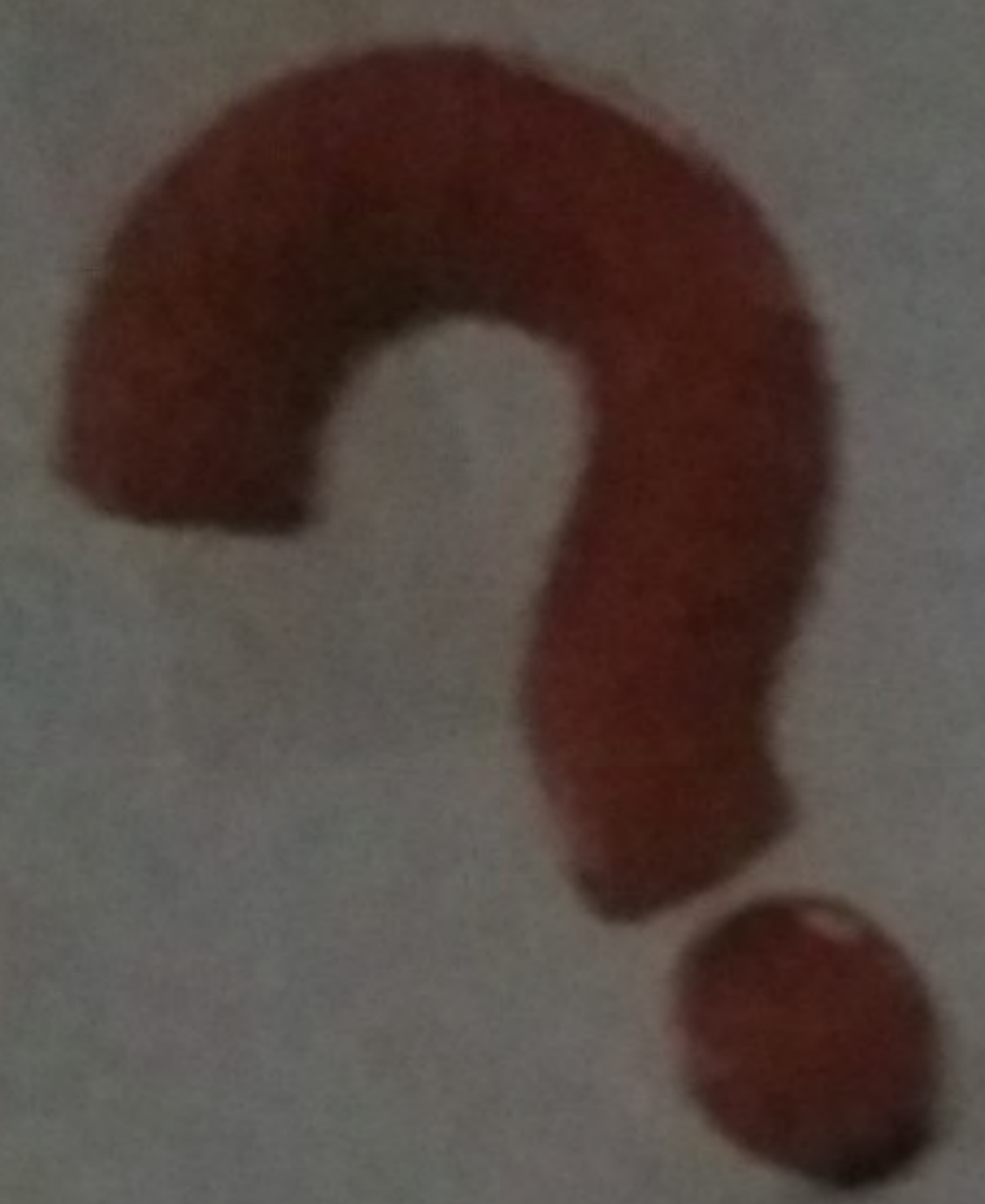


*Beta vulgaris*

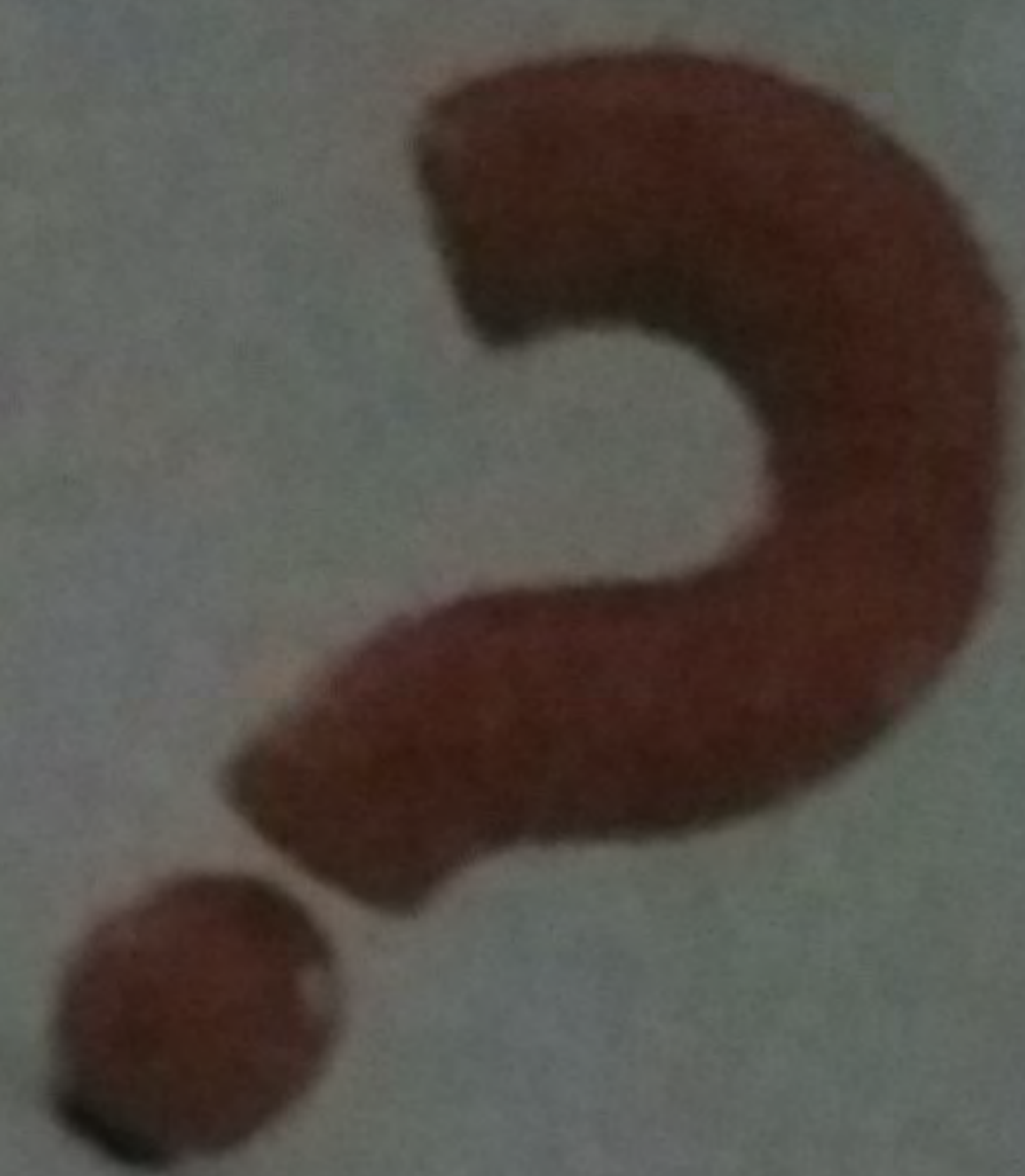




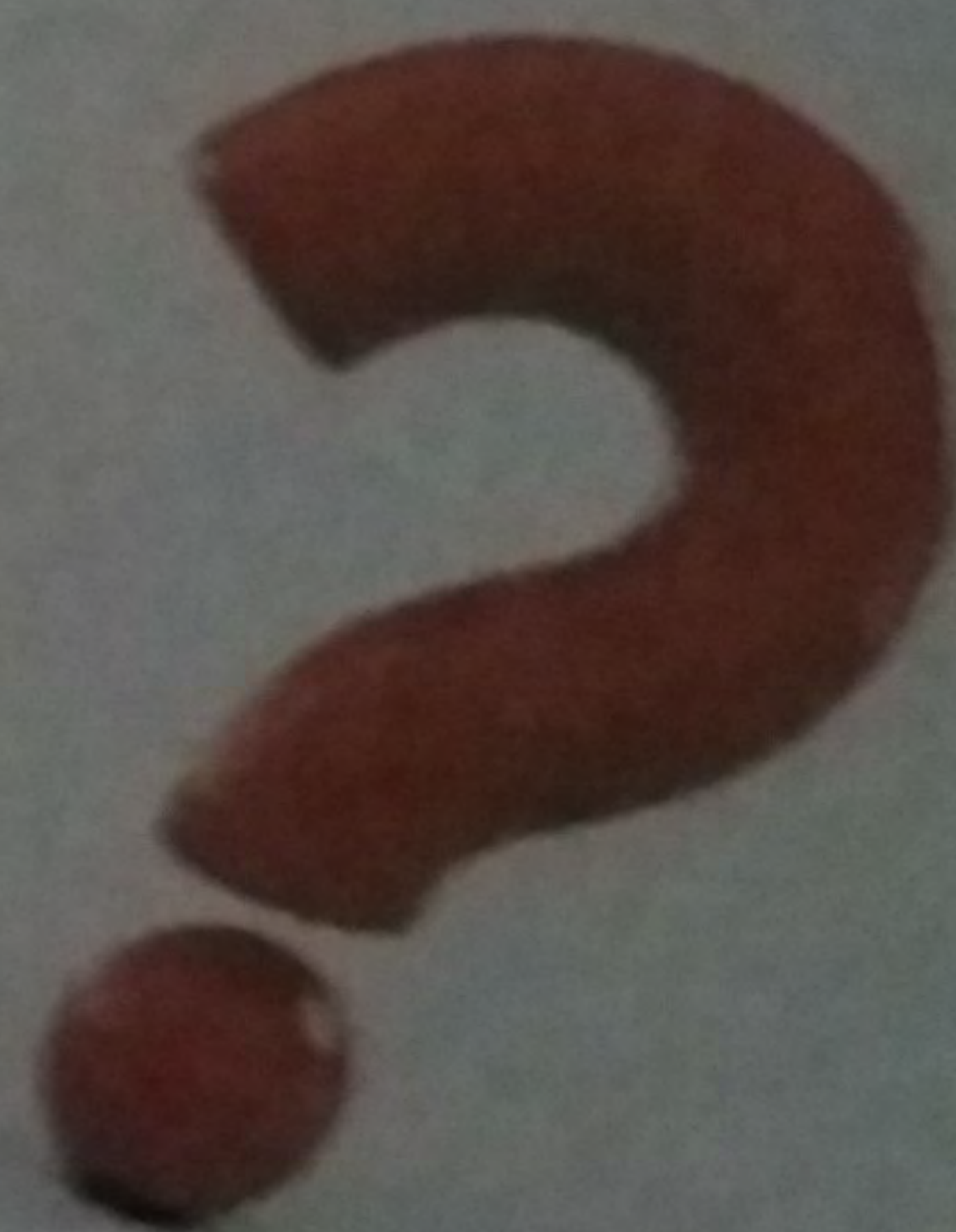
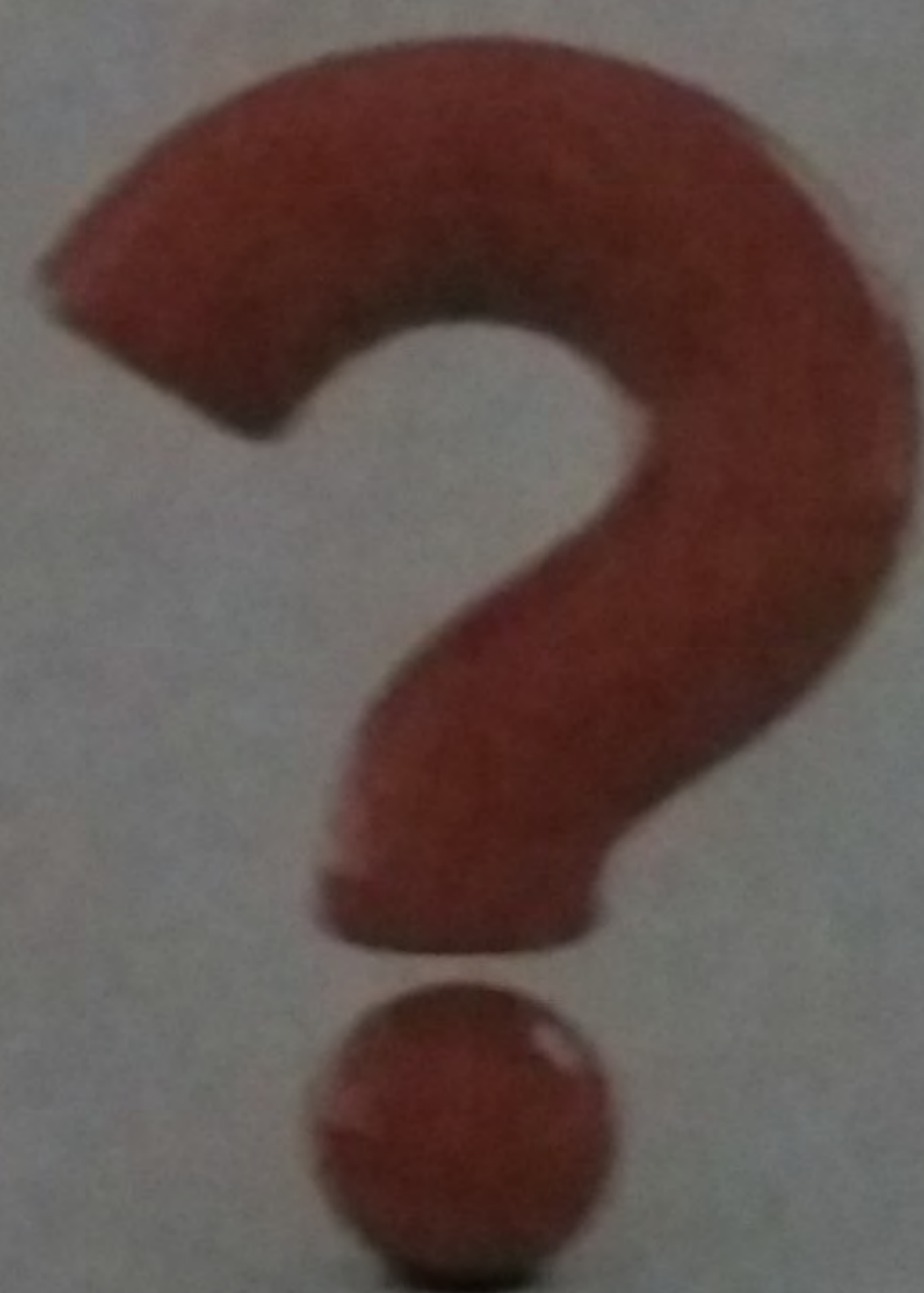
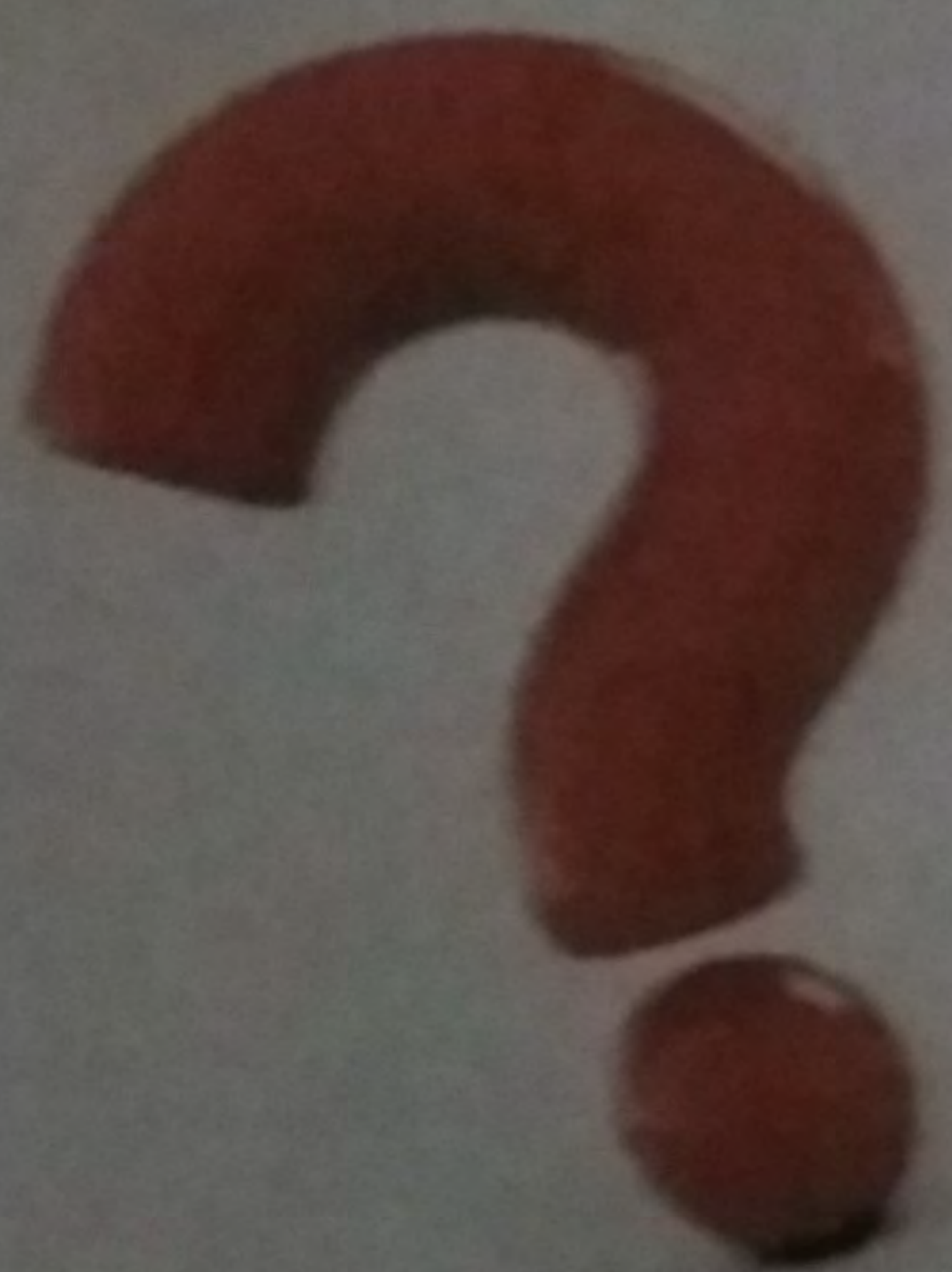




Станция



~~«Этимологическая»~~





7



Станция  
«Историко-  
географическая»

А н т а р к т и д а





КАРТОФЕЛЬ

ЮЖНАЯ АМЕРИКА

ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА

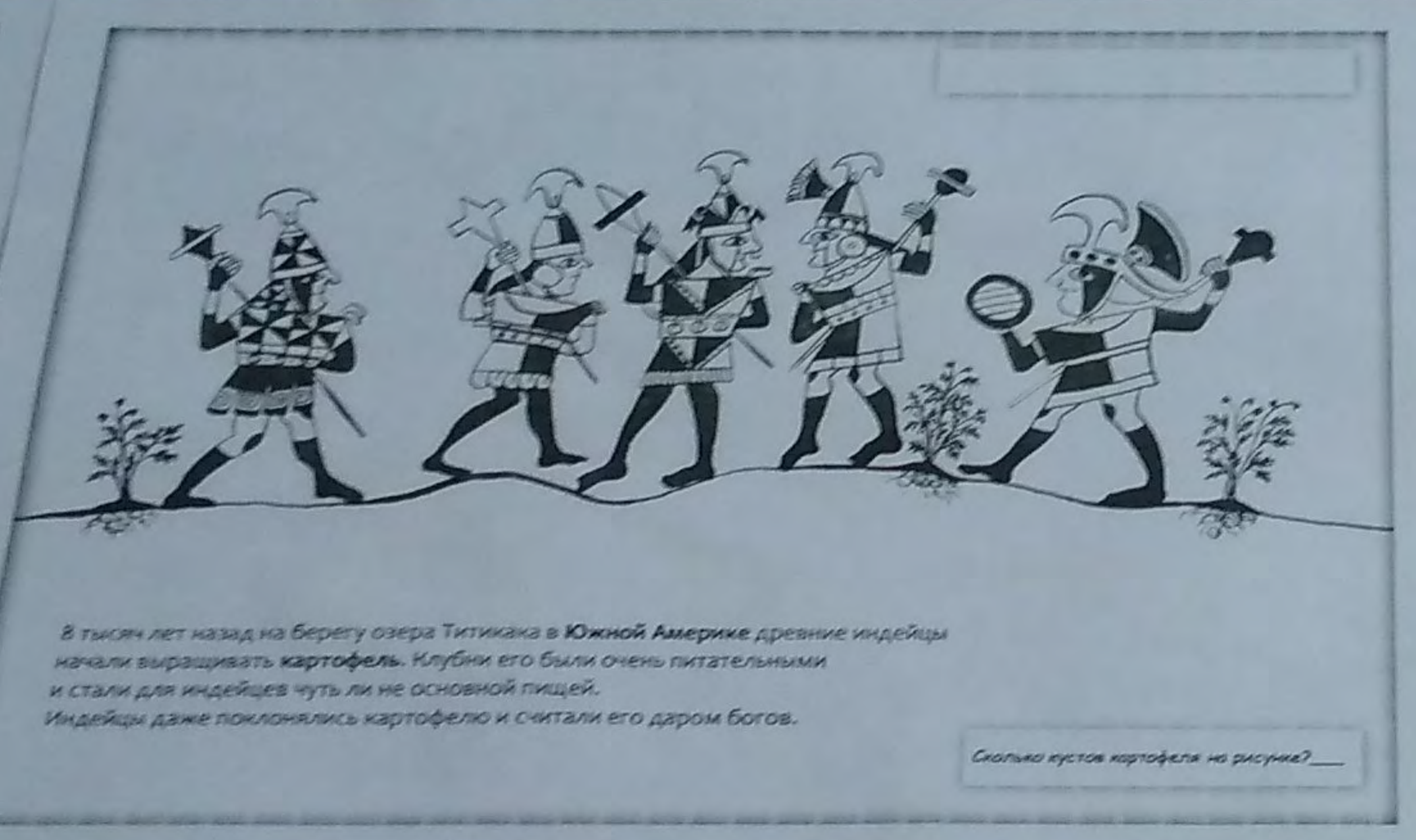
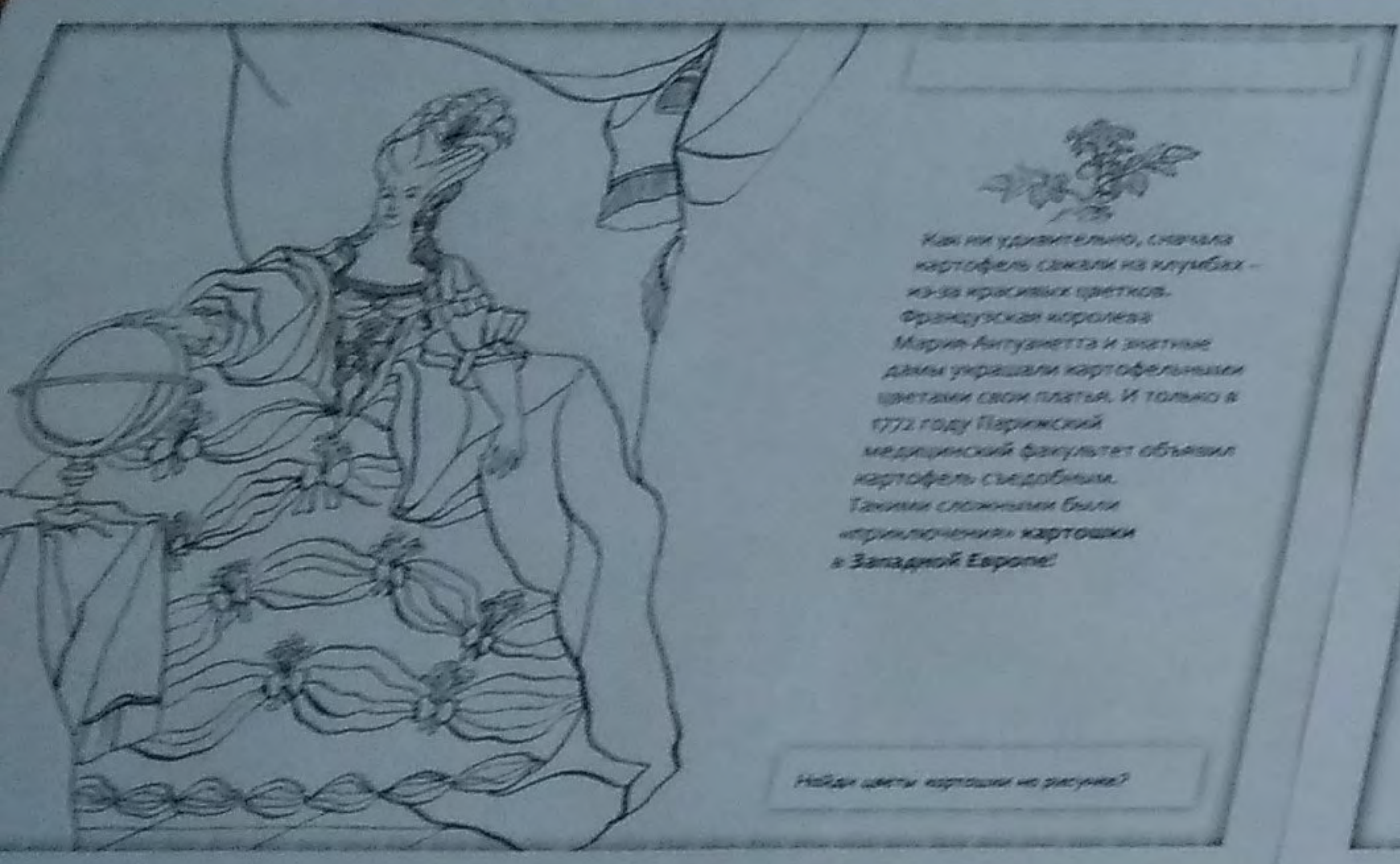
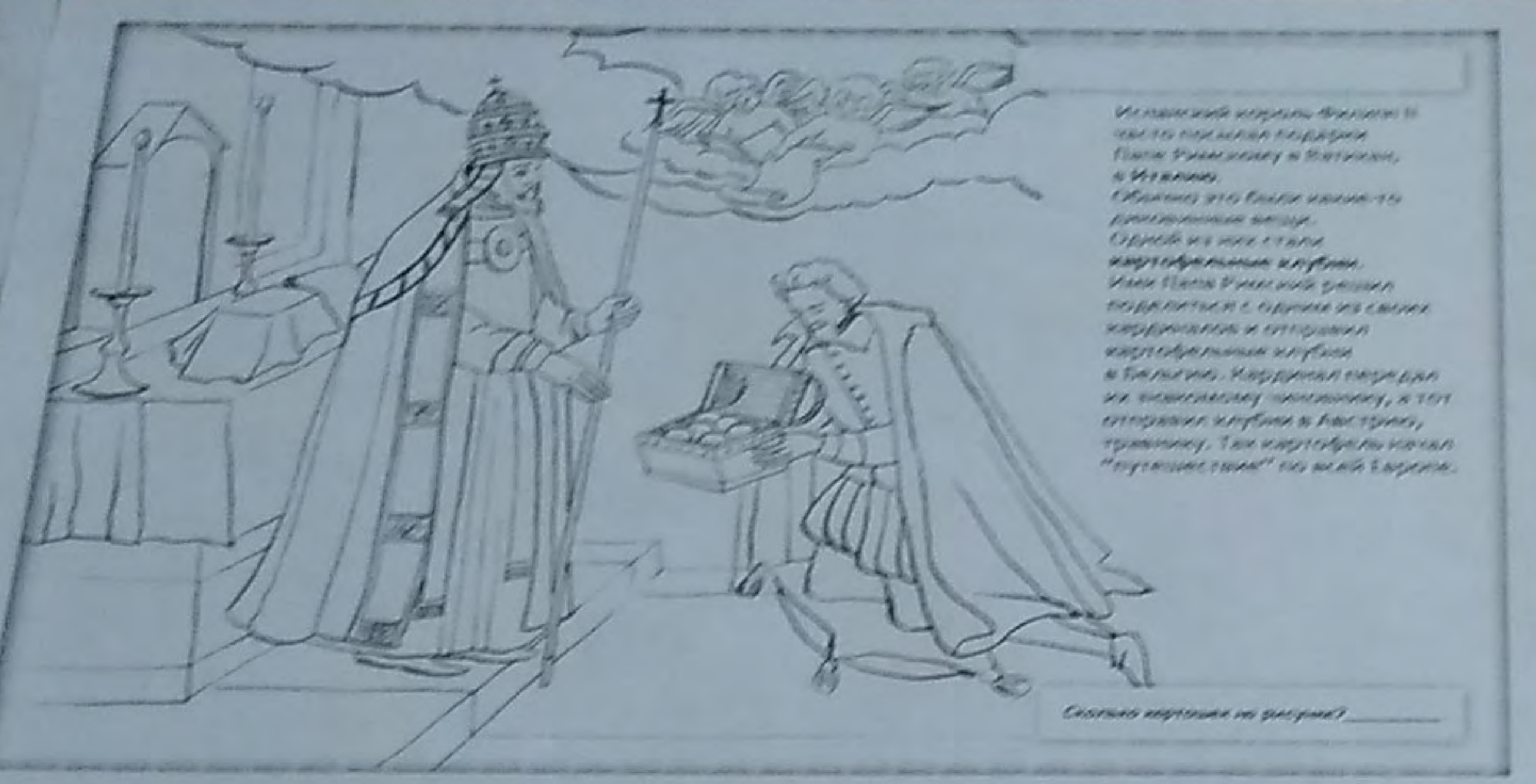
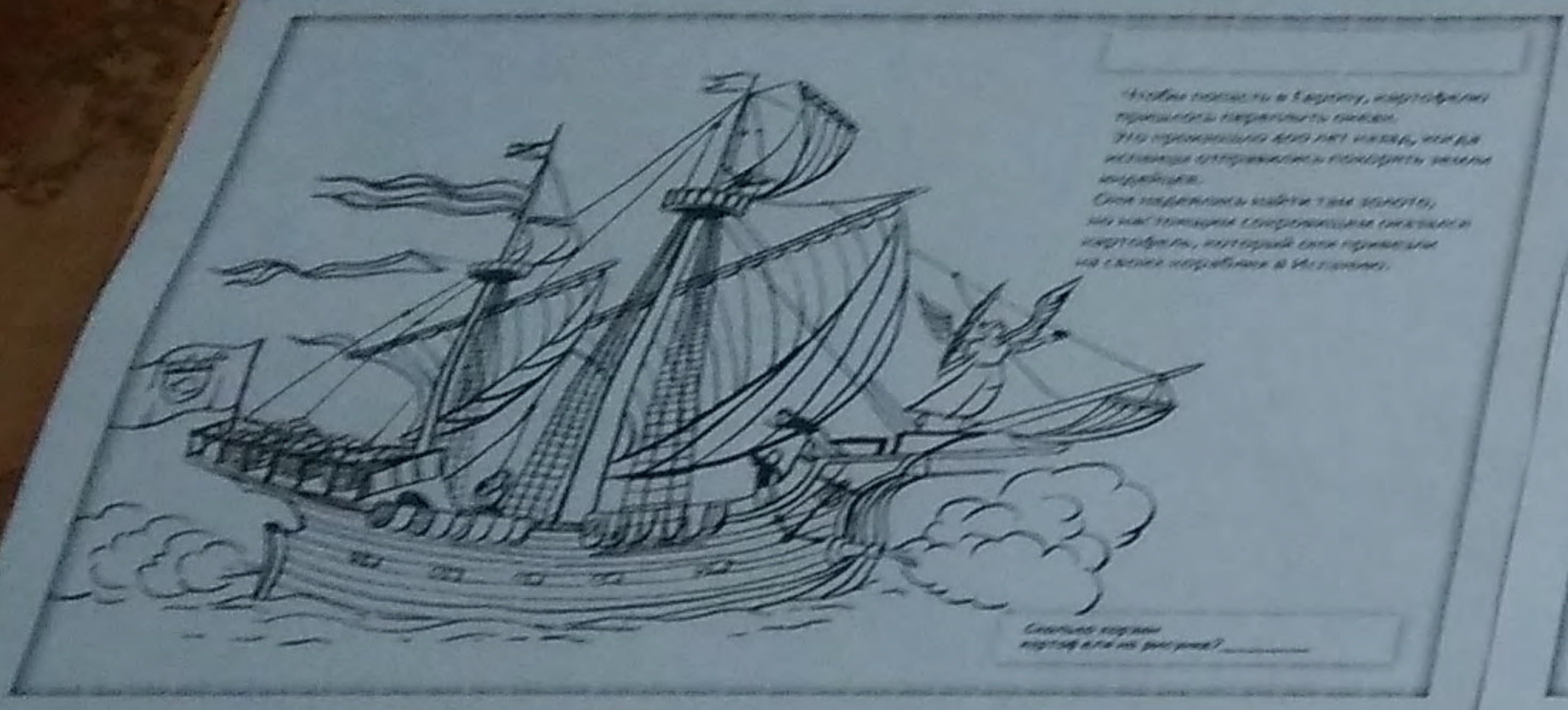
ИСПАНИЯ

ИТАЛИЯ

Отметь на карте стрелками  
пути распространения растения  
Пропиши названия этих мест в порядке  
распространения растения:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_





### КАРТОФЕЛЬ

Отметь на карте стрелками пути распространения растения →

Пропиши названия этих мест в порядке распространения растения:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_



# Станцыя «Кулінарная»



...мелі моркву, літоўская гаспадыня дае такую параду:  
«У сухім месцы ў зямлі морква, накрытая саломай ці лісцем, можа перанесці  
зіму, асабліва калі зверху палажыць трохі гною з саломы, які вясной адразу  
адкінуць.  
Аднак больш надзейнае, вядома ж, захоўванне ў ямах.»

А як цяпер захоўваюць моркву да вясны?

Літоўская кухарка Вінцэнта Завалская ў сваёй кнізе рэцэптаў апісвала  
моркву як асобную страву, а таксама гарніры да яе: языкі, мазі,  
рубцы.

А што цяпер лічыцца асобнай стравой, а што гарнірам?

## Лук

Літоўская гаспадыня Ганна Цюньзявіцкая ў 19 стагоддзі раіла як захоўваць  
цыбулю:

«Убраўшы цыбулю з агароду, яе трохі правальваюць, прасушваюць на паветры ці ў  
закрытым памяшканні, а потым у старых сетках вешаюць у сухім месцы, недалёка ад  
печы, а яшчэ лепш – у курной хаце. Абкурная і задымленая цыбуля надзейна  
захоўваецца. На расход жа льга трымаць яе ў сухіх пакоях – у сетках, мяшках ці  
проста ў вянках на сценах.»

У каго цыбулі шмат, той няхай закопвае яе ў ямы (іх робяць сяляне для захоўвання  
зерна), укрупіўшы ў бярозавую кару і перасцілаючы саломай. Папярэдне цыбулю  
абавязкова добра прасушыць.

**NB.** Каб цыбуля не змерзла, пасля першых маразоў, як глеба цвярдзее, накрываюць  
яму саламяным гноем, а ранняй вясной яго скідаюць. А каб вільгаць не трапіла ў яму  
зверху насыпаюць маленькія капцы глебы.»

А як гэта робяць цяпер? МК по вязанню луковых кос/венков

Тая ж літоўская гаспадыня у сваёй кнізе напісала рэцэпты страў,  
цыбулю:

Саламі італьянская; Каўбаса для хуткага ўжывання; Каўбаса, яку  
адразу; Сальцісон ці крававая каўбаса; Кішкі чорныя, прыгатаваныя  
гусіных пячонок; Галовы парсюкоў ці вепрукоў, фаршыраваныя для ас  
рулет; Сухі мясны булён; Посны булён; Марынад з рыбы; Рыб  
прыгатаваць просты сялядзец, каб ён быў гэтка жа далікатны, як і гала  
рыбы ці... Салі...

## Памідор

Каб захаваць памідоры ў натуральным выглядзе доўгі час, літоўская гаспадыня дае  
такі рэцэпт:

«Памідоры выціраюць ад пылу, кладуць у паліваны гаршчок, не ціскаюць іх, заліваюць  
поўнаасцю мяккай вадой, што кіпела з соллю, а потым была астуджана. Пасудзі  
накрываюць драўлянай талеркай, ніжні бок якой мусіць дакранацца да верхняга с  
памідораў і не даваць магчымасці ім выплываць наверх. Цвіль з расолу ча  
зверху з пераважнай часткай перамажыць і прарадукаваць у рэце  
...»

## Картофель

Бульбу раней захоўвалі ў ямах. Р  
саму яму абмазвалі глінай. У я  
зямлэй, сільна ўграмбоўваючы  
паставіць.

Заданне: растлумач, што і а



**Маршрутный лист**

1. Станция «Любопытная»  
2. Станция «Кулинарная»

3. Станция «Этимологическая»

4. Станция «Историко – географическая»

5. Станция «Биологическая»  
6. Станция «Художественная»

**Маршрутный лист**

1. Станция «Этимологическая»

2. Станция «Историко – географическая»

3. Станция «Биологическая»  
4. Станция «Художественная»  
5. Станция «Любопытная»  
6. Станция «Кулинарная»

**Маршрутный лист**

1. Станция «Художественная»  
2. Станция «Любопытная»  
3. Станция «Кулинарная»

4. Станция «Этимологическая»

5. Станция «Историко – географическая»

6. Станция «Биологическая»

Как называется это растение?

Найди растение в школьном саду, внимательно рассмотри его и сделай описание

**Его стебель** по форме .....  
по фактуре .....  
по цвету .....

**Листья** по форме .....  
по цвету (с разных сторон).....  
по фактуре (с разных сторон).....

**Цветки** по форме .....  
по цвету.....  
по запаху.....

**Корень** по форме .....  
по цвету .....

Как называется это растение?

Найди растение в школьном саду, внимательно рассмотри его и сделай описание

**Его стебель** по форме .....  
по фактуре .....  
по цвету .....

**Листья** по форме .....  
по цвету (с разных сторон).....  
по фактуре (с разных сторон).....

**Цветки** по форме .....  
по цвету.....  
по запаху.....

**Плоды** по форме .....  
по цвету .....

Как называется это растение?

Найди растение в школьном саду, внимательно рассмотри его и сделай описание

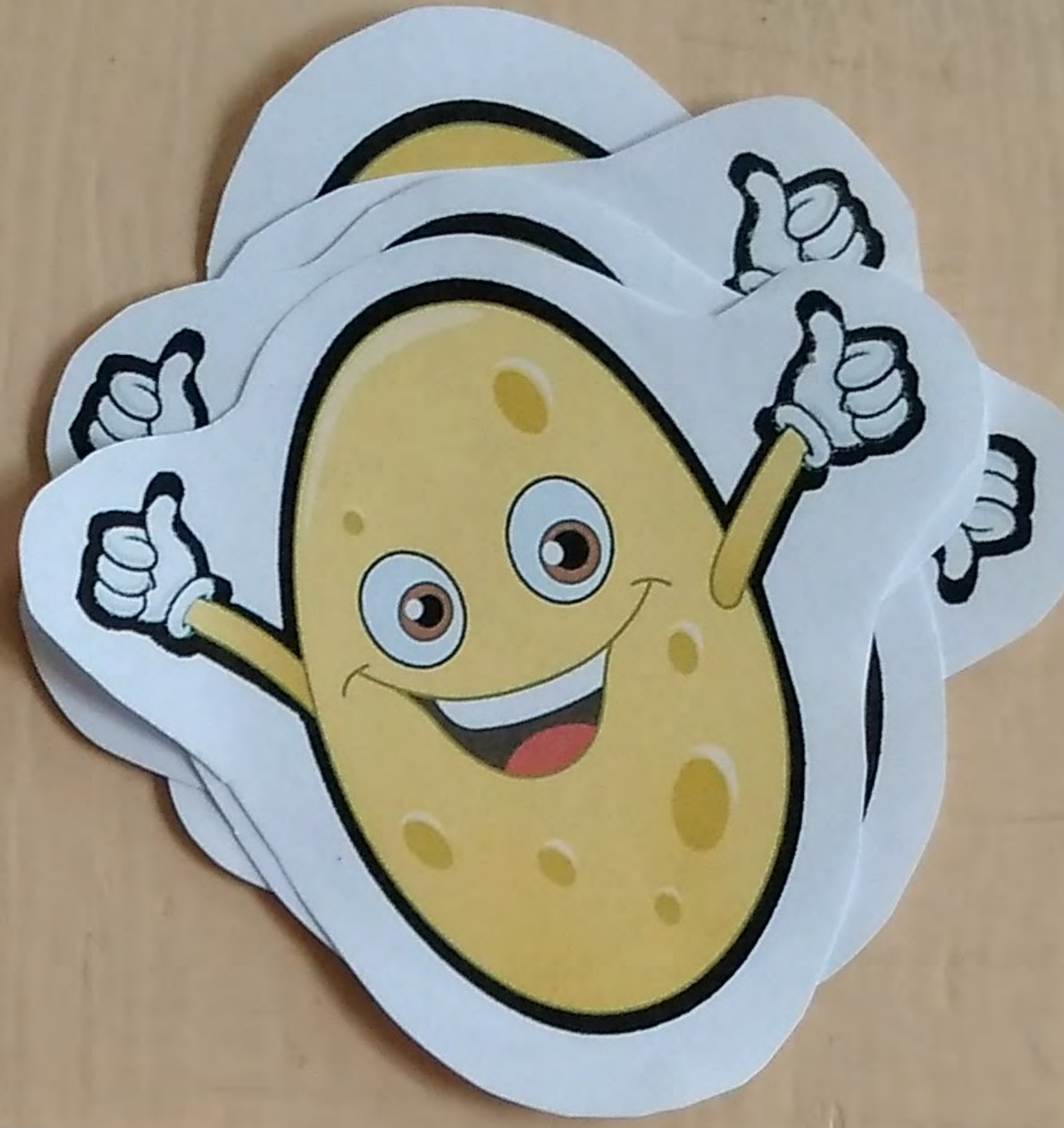
**Его стебель** по форме .....  
по фактуре .....  
по цвету .....

**Листья** по форме .....  
по цвету (с разных сторон).....  
по фактуре (с разных сторон).....

**Цветки** по форме .....  
по цвету.....  
по запаху.....

**Луковица** по форме .....  
по цвету .....









1. Станция «Любознательность»  
2. Станция «Художники»  
3. Станция «Мир детства»  
4. Станция «Мир профессий»

**Маршрутный лист**

Курс: \_\_\_\_\_  
Группа: \_\_\_\_\_

Имя: \_\_\_\_\_  
Фамилия: \_\_\_\_\_

Дата: \_\_\_\_\_





Напиши, какие знакомые растения ты нашёл в этом венке:

Помидор

Огурец

Свекла

Лук

Кабачок

Морковь