

Читай с удовольствием!

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КУЛЬТУРЫ
КРАСНОСУЛИНСКОГО РАЙОНА

«МЕЖПОСЕЛЕНЧЕСКАЯ ЦЕНТРАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА»

ДЕТСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ



Павлова, Н. **Не видели – увидим** : рассказы и сказки / Н. Павлова; рис. В. Алфеевского. – М. : Детская литература, 1976. – С.

Познавательный рассказ Нины Михайловны Павловой «Тыквята» расскажет маленькому читателю о том, как может удивить человека тыква, самая обыкновенная круглая тыква.

Однажды мама отрезала от тыквы кусок

«...и тут увидела нечто удивительное:

- Идите-ка ребята, сюда! Поглядите-ка! – крикнула она.

Мы, конечно, сразу подбежали и смотрим. Вот так раз! В тыкве...».

А вот что увидели дети, вы узнаете, если прочитаете рассказ!

Мы ждём вас по адресу:

г. Красный Сулин
ул. Ленина, 7

Тел.: (8-863-67)5-27-55
email:sulinlib@ksulin.donpac.ru
<http://www.sulinlib.ru>

Каждый день
кроме субботы
с 10.00 до 17.00



ОГОРОДНАЯ КОРОЛЕВА

Информационно-библиографический
буклет для читателей младшего
школьного возраста

Огородная королева : информационно-библиографический буклет для читателей младшего школьного возраста / МБУК КСР МЦБ; Детское отделение; сост. Парапонова В. Л. – Красный Сулин, 2017. – 2 с.

Красный Сулин
2017

Говорят, что Колумб открыл не только Америку, но и **тыкву**. Именно после возвращения экспедиции Колумба европейцы впервые узнали о существовании этого экзотического растения. При раскопках в американском штате Миссисипи были обнаружены семена тыквы. Она была известна древним земледельцам 7 000 лет тому назад. Первыми кашу из тыквы сварили южноамериканские и мексиканские индейцы.

Откуда родом тыква, узнать не так сложно. У мексиканской грубая кожура, крепкая, как фанера. Её пилят пилой-ножовкой. В сухой квартире хранится целый год, а иной раз и два.

В старые годы в крупных тыквилах как в бочках солили огурцы. Все гигантские тыквы принадлежат к другому виду этого рода – тыкве большой из Южной Америки. Кожура у них более нежная и хранится хуже.

Тыква оказалась на редкость неприхотливым и отзывчивым на уход растением. Человек всегда питал слабость к громадному. Оно поражало воображение. Динозавры, мамонты, деревья, мамонты. В морях – киты. И к тыквам питал особое уважение – есть сорт Мамонт, есть и Кит. По прихоти огородника плоды тыквы могут достигать неправдоподобных размеров. И веса. Однажды вырастили тыкву в 100 килограммов и назвали Центнер. Настоящая огородная королева!



Опытный кулинар может приготовить из тыквы более тридцати блюд: тыква жареная, печеная, тушеная, вареная, в кашах, супах, начинках и т.д. Из неё можно приготовить котлеты, фарш, пудинг, джем, варенье, конфеты. Подобно огурцам и капусте, её можно солить. Тыквенные семечки используются в кулинарии вместо миндаля. А жареные тыквенные семечки – это ещё и очень вкусное лакомство.



Салат из тыквы:

200 г очищенной тыквы натереть на мелкой тёрке, крупное кислое яблоко порезать соломкой или натереть на крупной тёрке. Смешать, заправить 2 столовыми ложками кислого ягодного сока и 1-2 столовыми ложками мёда. Сверху салат посыпать тёртой апельсиновой или лимонной коркой и толчеными орехами.



Однажды один донской казак проделал такой опыт. Он не собирался заниматься научными изысканиями. Просто у него весной стали гнить тыквы, хранившиеся в курене. И он выбросил их на задворки. Вскоре участок зарос сорняками, они скрыли под собой брошенные тыквы.

Каково же было удивление казака, когда спустя некоторое время он увидел, как плети тыквы расползаются от того места, где он бросил гниющие плоды. Оказалось, что семена проросли и дали всходы. Их окружал как-бы волшебный ореол. Ни один сорняк не появился внутри невидимого круга. Наверное, какие-то вещества, которые выделяли семена, не давали им расти.



На Дону тыкву называют **кабаком**: Кабак большой растёт, белый. Делают павидла. В-пичи напарши – исть можна; идѣть и в-корм свиням.