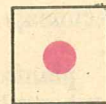




plantă industrială
tubercul



1. Ce sînt tuberculii?
2. Cum se înmulțește cartoful?
3. La ce este folosit cartoful?



1. Puneți la încolțit, în lădițe cu pămînt pregătît de voi, tuberculi de cartofi. Întocmiți o fișă de observații și notați: data punerii tuberculilor în pămînt, data încolțirii, felul pămîntului din lădiță și adîncimea la care ați îngropat tuberculii. Faceți legătura între această lucrare practică și cele învățate la lecție.
2. Cultivați și voi cartofi în grădina școlii sau pe terenul de lîngă casă.



Nu mîncăți fructele de cartofi. Ele sînt otrăvitoare!

Sfecla de zahăr



1. Ce vă spune denumirea acestei plante?
2. Ce importanță are zahărul pentru om?



1. Priviți cu atenție o sfeclă de zahăr. Urmăriți și ilustrația din manual (fig. 27). Măsurați lungimea și grosimea rădăcinii de sfeclă.
2. Gustați o bucățică dintr-o sfeclă bine spălată. Ce constatați?

În alimentația omului zahărul are un rol foarte important. La noi în țară, el se obține din sfecla de zahăr.

Rădăcina sfeclei de zahăr are forma unui țaruș. Ea este groasă și cărnoasă. Pe dinafară este gălbuie, iar în interior albă, cu suc dulce.

Tulpina este scurtă și lățită, iar *frunzele* sînt mari și cărnoase.

Toamna, prin lunile septembrie-octombrie, *frunzele* sfeclei se usucă. E semn că rădăcinile trebuie scoase, curățate și transportate la fabrica de zahăr. Ceea ce rămîne după extragerea zahărului se folosește în hrana animalelor.

Sfecla de zahăr crește bine într-un teren cu multă umezeală și bogat în substanțe hrănitoare. De aceea, este bine ca terenul să fie îngrășat cu gunoi de grajd.

În țara noastră, sfecla de zahăr se cultivă pe suprafețe întinse, de unde se obțin recolte bogate. Pentru aceasta, lucrările de îngrijire a plantelor și recoltatul se fac la timpul potrivit și de bună calitate.

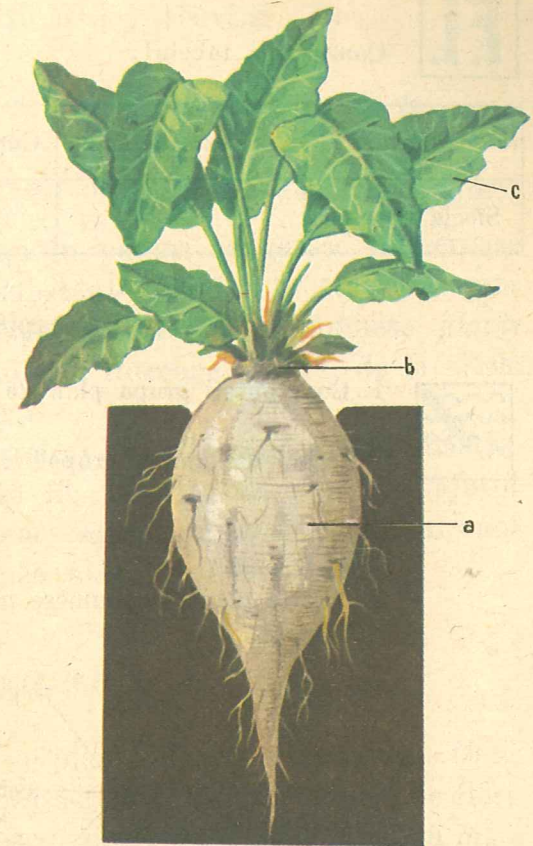


Fig. 27. Sfecla de zahăr:
a — rădăcină; b — tulpină; c — frunze.



substanțe hrănitoare



1. De ce sfecla de zahăr este o plantă industrială?
2. Din care parte a sfeclei de zahăr se obține zahărul?



Descrieți rădăcina sfeclei de zahăr!



1. Notați care a fost recolta de sfeclă de zahăr, anul acesta, în localitatea voastră sau în județ.
2. Cartoful și sfecla de zahăr sînt plante

Completați tabelul:

| Planta | Cum este rădăcina | Cum este tulpina | Cum sînt frunzele |
|-----------------|-------------------|------------------|-------------------|
| Sfecla de zahăr | | | |

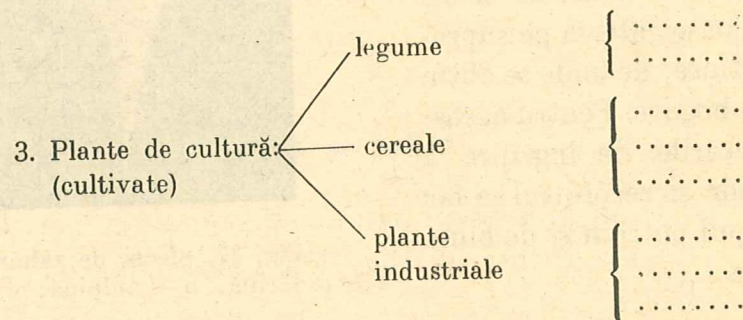
Exerciții recapitulative



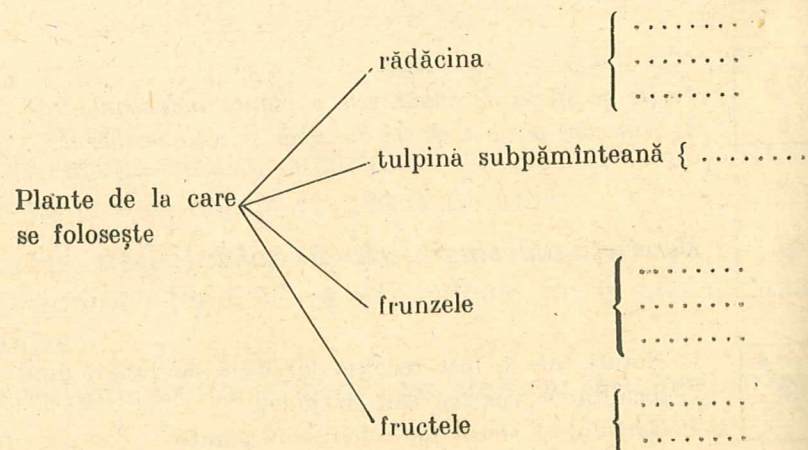
1. Cum puteți grupa plantele studiate pînă acum?

Scrieți denumirea grupelor: 1.....
2.....
3.....

2. Aceste plante se numesc plante



4. Grupați plantele de cultură studiate, după partea folosită:



1. Ce ceaiuri cunoașteți voi? Pentru ce sînt ele folosite?
2. Din ce se obțin aceste ceaiuri?
3. Dați exemple de plante din care se fac diferite ceaiuri.

În grădini, pe cîmpie sau în păduri se găsesc numeroase plante care conțin anumite substanțe folosite în tratarea unor boli sau la fabricarea medicamentelor. Ele se numesc *plante medicinale*. De la unele se folosește întreaga plantă, de la altele se folosesc numai anumite părți.

Plantele medicinale reprezintă o mare bogăție a țării noastre. Pentru ca această bogăție să fie folosită din plin, un ajutor prețios îl pot da și școlarii. De aceea, în timpul liber, culesul unor plante medicinale este o muncă plăcută și folositoare.

Mușețelul

Mușețelul (fig. 28) este o plantă foarte răspîndită. *Unde poate fi întîlnit?* Dacă se cultivă, se obțin cantități mari de flori. Mușețelul poate fi ușor recunoscut după florile sale mici, ca niște bumbi aurii, înconjurați de o cununiță albă de petale. Cu aceste flori se prepară ceaiuri bune pentru vindecarea bolilor de stomac, pentru dezinfectarea rănilor sau pentru gargară în cazul durerilor de gît, în răceli. Ca să fie bune de preparat ceai, florile de mușețel se culeg în perioada iunie-septembrie. Nu se culeg pe timp umed sau după ploaie. Se usucă în locuri bine aerisite.

Izma

Izma sau menta (fig. 28) are tulpina în patru muchii. Frunzele ei sînt dințate pe margini și așezate față în față. Ele au un gust aromat, răcoritor. În virful tulpinii se văd florile liliachii, ca niște smocuri.

Din frunzele de izmă se fac ceaiuri foarte bune pentru bolnavii de stomac, intestine, rinichi și ficat.

Frunzele pentru ceai se recoltează cînd planta înflorește.