Патиссон – необычное растение

Нурматов Норкобил Джураевич[1], Кенжаева Тулганой Рахмановна[2], Джаббаров Шахабиддин Комил угли[3]
[1]Д.с.х.н.
тел: +99897-690-14-12
[2]Ассистент
Тел: +99899-572-91-33 kenjayeav67@mail.ru
[3]Студент
тел: 99-509-60-69 shahobiddinjabborov757@ gmail.com
[1.2.3]Термезский институт агротехнологии и инновационного развития
https://doi.org/10.5281/zenodo.5855162

Аннотация

Патиссон – овощ причудливой формы в виде летающей тарелки или колокола, по вкусу напоминающий кабачок, тыкву и артишок одновременно, относящийся к семейству тыквенных.Семейство Cucurbitae является одним из крупнейших семейств покрытосеменных растений и в его состав входят свыше 100 родов и около 1100 видов.Чалмовидная форма плода вошла в ботаническую терминологию благодаря растениям тыквы китайского подвида Cucurbita maxima,которые имели форму плода напоминающие восточный головной убор- тюрбан, синоним этого слова чалма. В этой связы чалмовидная тыква имеет несколько синонимов: чалмовые тыква желудь.

Ключевые слова

Тыква, Кабачки.Семейства. Артишок. Выращивание.

Keyvord: Unsuae plant Pumkin.Zucchini. Family. Artishoke. Growing.

Annotation.

Squash is a fan cifully shaped vegetable in the from of a fluing saucer or clocol.Which tastes like zucchini, pumpkin and artichoke at the same time belonging to the pumpkin family.The turban –shaped foem of the fruit entered botanical terminology thants of the Chinese subspecies Cucrbita maxima, which had the shape of a fruit resembling an oriyental headdress – turban, a synonum for this word turban, in this connection , the chalma pumpkin has several synontms:the chali pumpkin is an acom,

Историческая Родина патиссонов – Южная Америка.В европейские страны необычное растение было завезено ещё в XV веке и стало эксклюзивной изюминкой многих блюд, быстро

Историческая Родина патиссонов-Южная Америка. В европейские страны необычное растение было завезено ещё в XV веке и стало эксклюзивной изюминкой многих блюд, быстро приобретая всё большую популярность. И только в начале XVIII веке их стали культивировать на юге России.

Изначально блюда из патиссонов считались деликатесами, недоступными каждому желающему. Считалась, что выращивать их можно только в тёплых климатических условиях, но сустяленогие годы, человек научился культивировать патиссоны повсеместно и даже в суровых Сибири. Французам этот новый продукт напоминал по форме пирог(“pate”), что и послужило основой создания создания названия овоща. Русское название растения является замистованием из французкого языка; французкое же слово pftisson образовано от pate (пирог), что связано с формой плода. Млодые плоды патиссонов, так у огурцов и кабачков, называются «цыплята».

Агротехника. Размещают патиссон на теплом плодородном участке, хорошо защищенном от северных ветров. Такой защитой может слущить, в частности, кустарних (смородина, вышни, сливы и др.). Патиссон, как и другие тыквенние культуры, не выносит кислых почв. Лучшие предшественники патиссона-томаты, свекла, морковь, зеленные культуры. Чтобы избещат накопления общих болезней в почве, патиссон не следует сеять после других тыквенных культур. В черноземной зоне патиссон целесообразна выращивать на грядах или гребнях.Патиссон нормализуют обмен веществ предотвращают заболевания сердечно-сосудистой системыб, почек и печены. Сок патиссонов выводит из организма излишек солей, улучшает работу кишечника и успокаивает нервную систему. Плоды патиссона богаты крахмалом, сахаром, белками и пектиновыми веществами. Он известный так же как тарелъчатая тыква, - Патиссон (cucurbita pepo var. Patisson), тыква-однолетнее овощное растение, принадлежащее к семейству тыквенных.Стебель-прямостоячее кустистое растение.Корень- хорошо развит. Стебли и полосы листьев относителъно толстые. Листья средные , шершавые, 3-х или 5-ти гранные. Цветки однодолные, отнополые, крупные, жёлтого цвета, одиночные на

стеблях.Плод- тыква, мелкая, звёздчатая.Края солнечные. Свеже созревшие плоды имеют светло-зелёные пятна или полосы.

Химические свойства.

Калорийность	18 ккал
Белки	1,2 гр
Масло	0,2 гр
Углеводы	3,84 гр
Целлоза	1,2 гр
Витамин B_1	0,07 мг
Витамин B_2	0,03 мг
Витамин B_3	0,6 мг
Витамин B_5	0,102 мг
Витамин B_6	0,109 мг
Витамин B_9	30 та
Витамин С	18 мг
Витамин F	0,13 мг
Витамин К	3,3 тс
Калий	187 мг
Кальций	19 гр
Железо	0,4 мг
Магний	23 мг
Марганец	0,15 мг
Фосфор	36 мг
Селен	0,2 мг

Рух	0,29 мг

Кабачки и патиссоны – один вид растений. Кабачки и патиссоны имеют очень большие листья, они раскидываются широко до 1м в диаметре, а том больше. Поэтому надосажать, как можно дальше друг от друга. Конечно же можно насажать и почуще, но тогда вам будет сложно дойти до кабачков. Что касается баклажан, то их кусты не такие размашистые. Расстояние между неми должно быть от но до 60 см. Кабачки стоит высаживать друг от друга на расстояние не менее 70 сантиметров. Расстояние между ряда также должно быть не менее 70-90 сантиметров. Патиссоны необходимо высаживать друг от друга на расстояние 70 сантиметров. Расстояние между рядоими должно быть не менее 70 сантиметров. Если сажаете кустовые сорта кабачков и патиссон, то расстояние между растениями лучше выдержать побольше, сантиметров 60-70. У таких растений вырастает мощная разетка листьев и если они посажены слишком близко, то теплолюбивым растениям кабачка и патиссона не хватит тепла и света. Если сорта не кустовые, то можно сажать растения и поближе.

Литература

1. Вавилов Н.И О межродовых гибридах дынь, арбузов и тыкв. К проблеме захождения видовых и родовых систематических признаков. В кн.: Теоретические основы селекции.
2. Житенева Н.Е. Мировой сортимент культурных тыкв. Тр. По приклад. Ботанике, генетике и селекции.
3. Цаценко Л.В. Образы декоративных тыкв в живописи как уникальный источники по истории интродукции культуры // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного агрорного университета. Научный журнал КубГАУ, №89 (05), 2013
4. Кичунов Н.И. Иностранные плодовые и овощные рынки. Вып.II. Материалы и исследования. Парижский рынок. Санкт-Петербург.
5. Janik J. Plant Iconograhy and art: source of information on horticultural technology // Bulletin UASVM Horticulture. 2010N 67(1) P.11-23.