

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Камызякская средняя общеобразовательная школа №4»**

Автор:

**Серёжникова Анна, 15 лет
9 «б» класс**

Кураторы:

**Севастьянова Т.П., учитель химии
Серёжникова И.В., зам.директора по ВР**

*Камызякский край-
центр бахчеводства и
овощеводства*

**В дельте реки Волги Астраханской области, в г. Камызяке, расположено
Государственное научное учреждение «Всероссийский научно-
исследовательский институт орошаемого овощеводства и бахчеводства».**

**История института начинается с Астраханской станции, которая была организована
1939 году на основании Постановления Совета Народных Комиссаров СССР №3С-
02-3 от 5 августа 1938 г. Станция проводила научные исследования по разработке
агротехники возделывания овощных, бахчевых, зерновых и кормовых культур,
по рациональной техники и способов полива, стала центром по подготовке
кадров для орошаемого овощеводства и бахчеводства.**

**На станции работали учёные, внесшие существенный вклад в развитие
сельскохозяйственной науки: кандидаты сельскохозяйственных и биологических
наук Г.Г. Шиллер, В.Н. Балабанов, Ф.П.Любич и др.**

**В1996 году на базе Астраханской государственной сельскохозяйственной опытной
станции организован Всесоюзный научно- исследовательский институт
орошаемого овощеводства и бахчеводства- ныне Государственное научное
учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт орошаемого
овощеводства и бахчеводства».**

**Организация института была призванием весомого вклада астраханских
земледельцев в обеспечение овощной и бахчевой продукцией городов Москвы,
Санкт-Петербурга и других промышленных центров страны. Этим также
подчёркнута важность интеграции науки и производства овощебахчевой
продукции на основе новых высокопродуктивных сортов, индустриальных
технологий возделывания, уборки, хранения, транспортировки и реализации.**



Именем ученого Ф.П.Любич названа центральная улица микрорайона

Табола г.Камызяка, где расположено здание ВНИИОБ.

Федор Петрович Любич – учёный, кандидат биологических наук, родился 5 февраля 1915 г. В с. Барахты Васильковского района Киевской области. В 1940 году окончил биологический факультет Саратовского университета м.Чернышевского. За участие в боевых действиях во время войны (1941-1945 гг) награждён 2 орденами Красной звезды, орденом Отечественной войны 1 степени и многими медалями.

После войны-аспирант Саратовского института Зернового хозяйства СССР. Защитил диссертацию по теме: «Разноплодие и его значение в борьбе с сорными растениями».

С 1949 и по 1960 гг работал на Астраханской Государственной сельскохозяйственной опытной станции заместителем директор по научной работе.

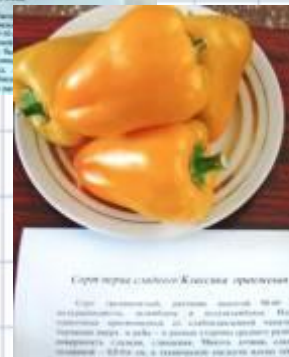


Институт сегодня, его люди и их научные достижения

**Коллективом института
выполняется большой объём
научно-исследовательских работ и
осуществляется внедрение в
производство достижений науки и
передового опыта: ГНУ ВНИИОБ
стал одним из ведущих
институтов Российской академии
сельскохозяйственных наук на юге
РФ**



Основные направления деятельности



**Разработка
прогрессивных
технологий и
технических средств
производства овощных
и бахчевых культур и их
семян**



**Разработка рациональных
способов хранения и
установление критериев
оптимального качества
овощей в свежем виде,
уточнение стандартов
на овощные и бахчевые
культуры**



**Разработка научно
обоснованных
предложений по
увеличению
производства
овощных и бахчевых
культур**



**Разработка
интегрированных
систем защиты
овощных и бахчевых
культур от болезней,
вредителей и сорняков**



**Изучение и внедрение
культуры хлопчатника
в условиях
Астраханской области**



**Координация научных
исследований по
бахчеводству,
проводимых в
Российской Федерации**



**Повышение
эффективности
животноводства и
кормопроизводства в
Астраханской области**



- **Институт является головным по ряду проблем, поддерживает связи с научными и другими учреждениями и организациями, проводит всероссийские, областные совещания, конференции, семинары.**
- **Посещают институт зарубежные гости: из Англии, Индии, Болгарии, Франции, Израиля и др. стран.**
- **На десятках тысяч гектаров в хозяйствах различных форм собственности применяются в соответствии с рекомендациями института химические средства защиты растений от сорняков, вредителей и болезней.**
- **Институт издал монографии по селекции томатов, по генетике и селекции бахчевых культур, по индустриальной технологии возделывания томатов, хранению и переработки овощной продукции.**
- **Сотрудниками института получены авторские свидетельства и патенты на изобретения в количестве 118, на селекционные достижения - 42. Четверым ведущим ученым присвоено звание «Заслуженный работник сельского хозяйства», «Заслуженный деятель науки», «Заслуженный агроном РФ»**





**В 2005 году на базе
института был
создан музей
«Российского
арбуза», который
посетило около 2
тыс. человек**





Кладовая здравницы

"Ее величество тыква" - так уважительно называют истинные огородники этот овощ. Полцентнера и более может весить один плод. Польза от тыквы большая, и сейчас эту культуру можно встретить на многих приусадебных, огородных и дачных участках. Современные грамотные огородники по достоинству оценили этот овощ. Из тыквы готовят разнообразные блюда, она занимает одно из первых мест в диетическом питании, полезна при различных заболеваниях.

Козинаки. *Поставить на плиту большую низкую кастрюлю с водой, а в нее поместить кастрюлю поменьше, в которую положить сливочное масло (250 г) и конфеты ирис сливочный или молочный (700 г). Через 40 мин расплавленную на водяной бане массу размешать до однородного состояния и в нее всыпать поджаренные семена голосеменной тыквы (700 г). Смесь хорошо перемешать, выложить слоем 1-1,5 см на блюдо или поднос, смазанные маслом, и поставить в холодильник. После остывания нарезать кусочками. Чтобы козинаки легко снять с блюда, его дно надо немного подержать над огнем.*

Печенье "Сюрприз". Яйца (4 шт.) взбить с сахарным песком (1 стакан), добавить размягченный маргарин (200 г), соль и соду (по 1 ч. ложке), все хорошо размешать, всыпать муку (3 стакана), размешать, чтобы не было комочков. Затем в тесто всыпать поджаренные семена тыквы (1 стакан) и снова перемешать. Тесто брать десертной ложкой и в виде шариков выложить на противень, смазанный маслом. Печь в духовке при температуре 150-180 °С. Остывшее печенье посыпать сахарной пудрой или какао с сахаром.

Халва. Хорошо прожарить на сковороде отдельно 2 стакана муки и 3 стакана семян тыквы, которые затем пропустить через мясорубку 1-2 раза. Сахарный песок (1 стакан) с водой (0,5 стакана) прокипятить. Все смешать, добавить 4 ст. ложки свежего растительного масла, лучше подсолнечного. Халва готова. Сформовать шарики.



Таким образом, главное достоинство голосеменной тыквы - семена. Даже если не готовить сладостей, они и так хороши - пожарил и ешь на здоровье. Не все знают, что тыквенные семечки - один из лучших источников цинка для нашего организма. Цинк необходим мужчинам в течение всей жизни в 6-8 раз больше, чем женщинам. В подростковом возрасте при недостатке его в организме у мальчиков появляются угри, жирная перхоть, себорея, избавиться от которых бывает довольно сложно. Но если горстями принимать тыквенные семечки, эти неприятные явления исчезают.

По мнению зарубежных специалистов (США), цинк содержится в мужской семенной жидкости, влияя на нормальное половое развитие организма мужчины. Даже небольшой недостаток его может привести к гипертрофии предстательной железы, поэтому они рекомендуют ежедневно съедать около 30 г сырого тыквенного семени. Такую опасную мужскую болезнь, как простатит, можно предотвратить и даже вылечить, если в самом начале заболевания ежедневно утром (натощак) и вечером съедать по 20-30 семян.

**Советуем всем не пренебрегать
этим великим даром природы.**

Работа учёных ответственна и весьма важна для страны. Без науки нет ни прогресса, ни развития экономики государства. Сельское хозяйство может развиваться без новых технологий и сортов с/х культур. Далеко не в каждом районе есть научное учреждение, и мы должны гордиться тем, что в нашем маленьком городе расположен Всероссийский НИИ орошаемого овощеводства и бахчеводства.