

Государственное учреждение образования «Гимназия г. Сморгони»

Репка – овощ «с характером»

Авторы проекта:
группа уч-ся IV «В» класса,
Руководитель проекта:
Скальская В.Н.,
учитель начальных классов

Сморгонь, 2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ХОД РАБОТЫ	7
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	16
ЛИТЕРАТУРА.....	18
ПРИЛОЖЕНИЕ	19

Проектно-исследовательская работа «Репка – овощ «с характером»

Состав исследовательской группы: учащиеся IV «В» класса

Тип проекта: долгосрочный, практико-ориентированный.

Актуальность. Сегодня на прилавках магазинов мы часто видим не только знакомые всем картофель, морковь, капусту, но и заморские баклажаны, батат, имбирь. А вот репа почти исчезла из рациона современных семей. Между тем когда-то на Руси репа была главным овощем – её ели сырой, пареной, варёной, лечились ею от простуды. Сегодня репа незаслуженно забыта. А ведь репа – кладёзь витамина С, природный антисептик и диетический продукт. В чём причина такой несправедливости? Может быть, репа - овощ «с характером» и её сложно растить и трудно готовить? Или её вкус кажется нам непривычным? Наш проект призван вернуть репе заслуженное место на столе и на грядке, а также показать, что даже обычный овощ может быть источником удивительных открытий.

Объект исследования – репка (овощная культура).

Предмет исследования – устойчивые бытовые мифы о репе

Гипотеза: вопреки сказочной простоте, настоящая репа имеет «характер» и требует внимательного ухода.

Цель: проверить достоверность распространённых представлений о репе путём собственной экспериментально-практической деятельности

Задачи:

1. **Изучить** информацию о репке в литературных источниках (сказки, пословицы, поговорки, загадки, фразеологизмы) и в энциклопедиях.
2. **Провести** эксперимент по выращиванию репки и **проанализировать** оптимальные условия для получения наилучшего урожая; **выявить** «характер» овоща, а также типичные ошибки, допущенные при выращивании.
3. **Составить** сравнительную характеристику репы с другими корнеплодами и родственными культурами: картофелем (как основным «конкурентом»), редькой и редисом (ближайшими родственниками), капустой (дальним родственником).

4. **Изучить** научные данные о лечебных свойствах репы и **создать** информационные плакаты по теме «Репа в народной медицине».
5. **Приготовить** несложные блюда из репы (цукаты, салат, пареную репу) и **оценить** их вкусовые качества.
6. **Создать** информационный сборник – «Репка – овощ с характером», где будут представлены результаты работы (рекомендации по выращиванию, рецепты, репная аптечка и другая интересная информация про репку), которую можно передать другим классам и в библиотеку гимназии.

Для решения поставленных задач были выбраны следующие **методы проектно-исследовательской деятельности**:

анализ литературы;
наблюдение;
сравнение;
интервьюирование;
эксперимент;
практическая работа.

Ожидаемые результаты:

- у детей **сформируется устойчивый познавательный интерес** к изучению традиционных овощных культур, их агротехники, кулинарного и лечебного потенциала;
- **учащиеся научатся** самостоятельно и с помощью родителей ставить простые эксперименты (выращивание репы в разных условиях), фиксировать наблюдения в дневнике, анализировать ошибки и корректировать свои действия;
- **появятся элементарные навыки** агротехники (подготовка почвы, посев, полив, рыхление, прореживание), кулинарной обработки (варка, парка, нарезка для салата) и безопасного использования репы в домашней «зелёной аптечке»;
- **учащиеся повысят уровень** исследовательских (умение выдвигать гипотезы о «характере» овоща), коммуникативных (работа в группах, защита мини-проектов, дегустация с обсуждением) и презентационных (создание плакатов, буклета для других классов) компетенций.

Образовательные продукты:

- дневник наблюдений
- плакат «Мифы и правда о репе»
- информационные плакаты «Репа в народной медицине».

- сравнительная таблица «Репа и другие овощи»
- информационный буклет «Репка – овощ с характером»
- итоговая презентация проекта

Программа реализации проекта

Этапы работы	Направления деятельности	Сроки
1	2	4
Подготовительный	Мотивационное занятие «Репка: знакомая незнакомка» • Чтение и анализ русских народных сказок «Репка», «Вершки и корешки», рассказа Н. Носова «Репка» . • Прием «Дерево предсказаний»: просто ли получить хороший урожай репки?	май 2025 года
Исследовательский	Группа «Агрономы» Поиск информации о сортах репы (белая, желтая) и особенностях ухода. Посев семян для получения корнеплодов. Проведение эксперимента: постановка семян в разные условия (в открытый грунт/в теплице; с пересадкой/без пересадки; обильный полив/слабый полив; густо/редко) . Ведение «Дневника наблюдений», где фиксируются изменения, зарисовываются всходы, делаются замеры. Выращивание репы на подоконнике для получения зелени.	май, июнь март, апрель
Поисково-аналитический	группа «Историки» Изучение спроса/предложения на готовую репу (осенняя ярмарка) Изучение спроса на семена репы в магазинах (весна) Подготовка сообщений на тему «Репа в русской культуре: от сказок до поговорок». Классный час «Кладовая здоровья» • Изучение научно-популярных текстов о репе. • Создание плакатов «Чем полезна репа?» Работа информационной агитбригады «Репа – знакомая незнакомка»	ноябрь-апрель

Творческо-прикладной	группа «Кулинары» Знакомство с рецептами в сети Интернет Приготовление простых блюд: пареная репа, цукаты (дегустация блюда, приготовленного дома с родителями) Занятие-практикум на школьной кухне: салат с зеленью репы.	август, сентябрь, апрель
Заключительный	• Выставка «Наша репка» (дневники наблюдений, выращенная зелень, плакаты). • Защита мини-проектов группами. • Рефлексия: прием «Плюс – Минус – Интересно» . Что было самым трудным? Что удивило? Где пригодятся полученные знания? • Создание итогового информационного сборника «Репка – овощ с характером».	апрель-май

Ход работы над проектом

В сказке дед посадил репку – и выросла огромная, только тянуть пришлось всей семьёй. А в жизни, как нам кажется, репка – овощ «с характером»: она то горчит, то мельчает, то уходит в ботву. Зачем же мы, учащиеся 4 класса, взялись за этот проект? Потому что репа незаслуженно забыта, заменена другими корнеплодами, а ведь она очень полезна. Мы решили: пора вернуть её на грядку и на наш стол. Работа закипела. Класс разделился на три тематические группы: «Агрономы», «Историки» и «Кулинары».

Группа «Агрономы»

А) выращивание репы на грядке и в теплице (лето)

Первым делом мы отправились искать информацию в сети Интернет. Узнали, что репа бывает белая, жёлтая, а ещё зелёная и фиолетовая. Для своего эксперимента выбрали сорт «Петровская» (жёлтая, сладкая) и ««Сноуболл» (Snowball, Снежный шар). На пакетиках с семенами прочитали рекомендации по срокам и способам посадки.



Не обошлось и без смешных случаев: один из участников группы вместо семян репы приобрёл семена ... редьки сорта Маргеланская. В процессе изучения сведений о репе мы установили причину этой ошибки: репа, редька и редис - корнеплоды семейства Капустные, схожие формой, но разные по вкусу и применению. Таким образом, мы узнали, что репа является дальним родственником капусты. А если скрестить капусту и репу, то получится брюква. Кольраби, брокколи и цветная капуста тоже являются ближайшими родственниками репы.



Семена посеяли в начале апреля. Но не просто так, а поставили настоящий научный эксперимент. (Приложение 1) В справочной литературе узнали, что репа любит свет, рыхлую почву и обильный полив.



Мы решили сравнить результат получения урожая репы при различных условиях.



Мини-группа завела «Дневник наблюдений». В нем мы записывали высоту ботвы, фотографировали всходы, зарисовывали появление первых настоящих листьев. С удивлением заметили: при слабом поливе репа быстро переходила к цветению, а корнеплод застревал в размере грецкого ореха.



Пересаживаний репка не любит, рост пересаженных растений заметно замедляется. Зато любит, чтобы её прореживали.



Но даже при выполнении всех «капризов» нам не удалось получить урожай репки как в известной сказке. Во-первых, диаметр корнеплода в реальности составляет всего 8–15 см, а вес — от 65–145 г. Даже при правильном уходе репа не вырастает больше нескольких килограммов. Во-вторых, лето выдалось очень жарким, что требовало более ранней посадки репы для получения наилучшего урожая.



Б) Выращивание репы на подоконнике (весна)

Весной мы продолжили экспериментировать. В конце марта мы посеяли семена репы в горшки и поставили на подоконник. Перед нами стояла задача вырастить ботву репки для использования её в качестве первой весенней зелени.



Через 10 дней появились нежные листочки. На подоконнике ботва репы быстро пошла в рост. Мы читали, что не только саму репу, но и её листья можно добавлять в салат (по вкусу они напоминают обычную зелень, но с горчинкой). Горшок с репой мы принесли в школу, где и передали группе «Кулинаров» для приготовления очередного блюда.

Мы составили памятку «Как вырастить репку начинающему огороднику» и включили её в информационный буклет «Репа – овощ с характером». (Приложение)

Главные советы: не загущать, поливать каждый день, рыхлить почву и никогда не использовать свежий навоз – иначе репа будет корявой.

Группа «Кулинары»

Кулинары изучили множество сайтов с рецептами и удивились: раньше мы думали, что едят только пареную репу. А оказалось из неё готовят супы, котлеты, запеканки, салаты, цукаты, чипсы и даже квасят!

Осенью репы у нас было не очень много. Несколько небольших корнеплодов, которые предоставила группа Агрономов.

Самым простым решением было сделать пареную репу: почистили, нарезали кубиками, сложили в глиняный горшок, добавили ложку мёда и томили в духовке 40 минут. Вкус – сладковатый, напоминает тыкву.



Ещё из одной репы приготовили цукаты: резали репу ломтиками, варили в сахарном сиропе, сушили – получились прозрачные «конфеты» с особым островатым вкусом.



Дегустация показала: наши одноклассники ели цукаты с осторожностью, отмечали некоторую горчинку, особенно недоверчивые уточняли, из чего приготовлено это блюдо. Вкус напоминал кочерыжку капусты и редиску.



Весной наша группа опять получила репу от группы Агрономов. Но теперь это была только ботва, без корнеплодов.



Под руководством учителя и повара мы приготовили салат из зелени репы (выращенной на подоконнике). Листья мелко вымыли, ошпарили кипятком (чтобы убрать горечь), нарезали, смешали с огурцом и вареным яйцом, заправили сметаной, добавили соль по вкусу.



Салат получился свежим и очень вкусным. С хлебом салат пошёл на «ура». Некоторые одноклассники попросили добавки и рецепт.



Главные открытия: репа – это не только корнеплод, но и ценная листовая зелень. Репа имеет уникальный, чуть сладковатый вкус с пикантной горчинкой, напоминающий нечто среднее между редисом, капустной кочерыжкой и картофелем. Сырая репа сочная и хрустящая, а после запекания становится мягкой и сладковатой. Да, ботва (зелень) репы полностью съедобна, безопасна и очень полезна. Она содержит даже больше питательных веществ, чем сам корнеплод.

Самые простые рецепты с репой мы включили в информационный буклет «Репа – овощ с характером».

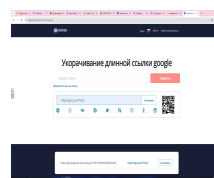
Группа «Историки»

Изучение ассортимента семян репы в магазинах

Для начала мы решили сравнить популярность семян репки по сравнению с другими культурами на рынках и в магазинах для огородников. Покупая семена репы для посадки, убедились, что магазины предлагают маленький ассортимент семян. Наши одноклассники смогли приобрести для посадки репу только 2 сорта: Петровская и Снежный шар. Вероятно, это наиболее урожайные и лёгкие в уходе сорта. Но в тех же магазинах было большое количество семян других овощей, например томаты занимают 6-7 полок и насчитывают более 40 разных сортов.

Для проверки своего предположения мы зашли на сайт онлайн магазина

Good's Garden
вырасти настоящее



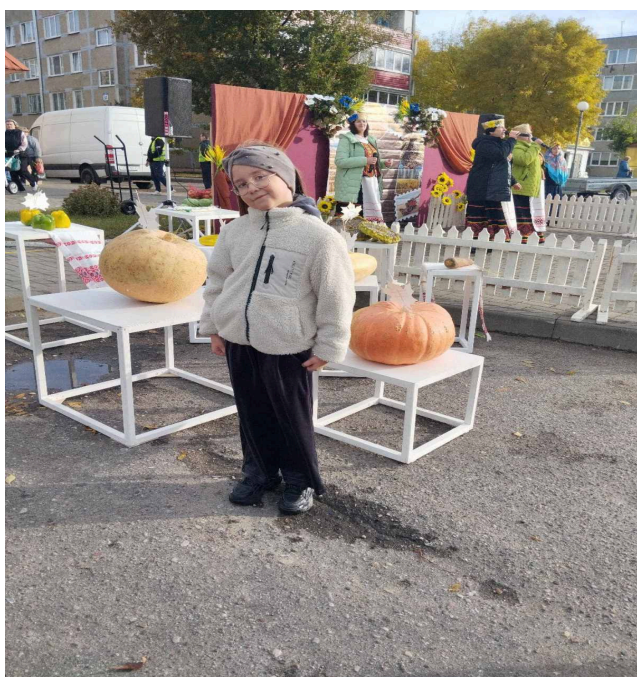
<https://goo.su/U7VCjU>

Результаты нашего исследования можно представить наглядно (Приложение 2). Как видно, репка действительно находится в конце шкалы популярности. Сажают морковь и лук, арбузы и дыни, а про уникальную пользу репы за давностью лет уже многие забыли.

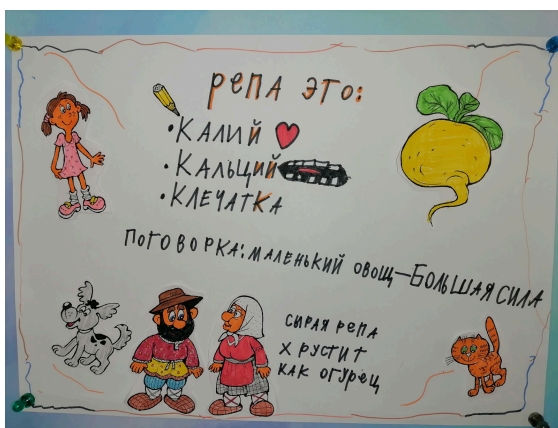
Посещение осенней ярмарки

В октябре участники группы сходили на осеннюю ярмарку. Поговорили о репе с продавцами и покупателями. О своих впечатлениях написали заметку в газету «Светлы шлях».

<https://goo.su/dxlnfb>



Оказалось, репу и спрашивают, и продают крайне редко. В основном пожилые люди выращивают её сами, а молодые при желании могут заказать в доставку в интернет-магазине. Несколько раз от людей, которым мы задавали вопрос о репе, слышали удивлённое: «А что с ней делать?» Выходит, люди просто недостаточно знают о пользе этого корнеплода. Это нас подстегнуло к дальнейшей работе. Юные исследователи погрузились в историю, отыскивали удивительные факты и даже открыли для себя старинные пословицы, которые народ сложил о репе.



Мы узнали, что репа — настоящая народная аптека: она богата витаминами, помогает при простуде и укрепляет здоровье. Самым творческим этапом стала работа над плакатами.



Созданные материалы дополнили арсенал нашей агитбригады, которая занялась популяризацией репы среди учащихся гимназии. Ребята из группы Историков выступили перед первоклассниками. Мы рассказали им, что репу незаслуженно забыли и почему стоит вернуть этот корнеплод на наш стол.



Главный вывод: репа и картофель — не конкуренты в ботаническом смысле, но в истории питания картофель вытеснил репу, так как более калориен и урожаен. Однако репа превосходит картофель по содержанию витамина С и лечебным свойствам.

Редька и редис – ближайшие «родственники» из одного семейства, но у редьки более острый вкус, а редис – скороспелый «малыш». Репа занимает промежуточное положение по остроте среди них.

Капуста – дальний родственник репы. Их объединяет потребность во влаге и холодостойкость, но у капусты в пищу идут листья, а у репы – чаще корнеплод. Своими открытиями на тему «Почему у репы испортилась репутация», а также интересные факты о репе наша группа включила в информационный буклет «Репа – овощ с характером».

Кроме этого была составлена сравнительная характеристика репы с другими овощами (картофель, редис, редька, капуста), что позволило нам сделать вывод, что репа по праву должна вернуть себе место на нашем столе. (Приложение 3)

Заключение

В ходе проектно-исследовательской работы «Репка – овощ с «характером» учащиеся смогли опровергнуть несколько распространённых мифов про этот корнеплод.

Миф 1: «Большая-пребольшая» (не подтвердился)

— *Реальность*: Вкусная, сахарная, сочная репа вырастает до 5–10 см в диаметре. Переросшие экземпляры становятся деревянистыми, горькими и волокнистыми. Гиганты есть, но это уже не «та самая репка».

Миф 2: «Легко вырастить, плёвое дело» (не подтвердился)

— *Реальность*: Репа требовательна к поливу, рыхлению и защите от крестоцветной блошки (может уничтожить всходы за сутки). Без севооборота болеет килой. Не плевое, а агротехническое.

Миф 3: «Только жёлтого цвета» (не подтвердился)

— *Реальность*: Есть белые, зелёные, фиолетовые, розовые, чёрные сорта (например, «Петровская» жёлтая, «Белая ночь», «Голубая», «Маяк» красная сверху).

Миф 4: «Есть можно только корнеплод» (не подтвердился)

— *Реальность*: Ботва репы содержит витамина С и кальция больше, чем сам корнеплод. Из листьев делают супы, салаты, начинку для пирогов, их сушат и квасят.

Миф 5: «Картофель полезнее репы» (не подтвердился)

— *Реальность*: В репе больше клетчатки, глюкорафанина (противораковое соединение), витамина В1. Калорийность в 2 раза ниже картофеля. При диабете и ожирении репа однозначно полезнее.

Миф 6: «Еда необразованных крестьян, простая, ничего не приготовить» (не подтвердился)

— *Реальность*: В дореволюционной России репу подавали к царскому столу (фаршированную, с пряностями, в сливках). Из неё можно сделать чипсы, цукаты, запеканки, соусы, крем-суп, начинку для блинов, даже репный квас.

Мы не просто опровергли заблуждения, а показали, что репа — сложный, ценный овощ, который требует уважения и знаний при выращивании.

Наша гипотеза подтвердилась: чтобы получить хороший урожай репы, нужно знать её «характер». Если мы преодолеем её «капризы» (ошибки полива, почвы, загущения), то сможем вырастить вкусную и полезную репу. Репа действительно незаслуженно забыта. Теперь мы знаем: стоит дать репе второй шанс — и она ответит сладостью, здоровьем и интересными открытиями. Возвращение репы в рацион — это шаг к здоровому питанию. Кто хочет убедиться — посадите репку сами!

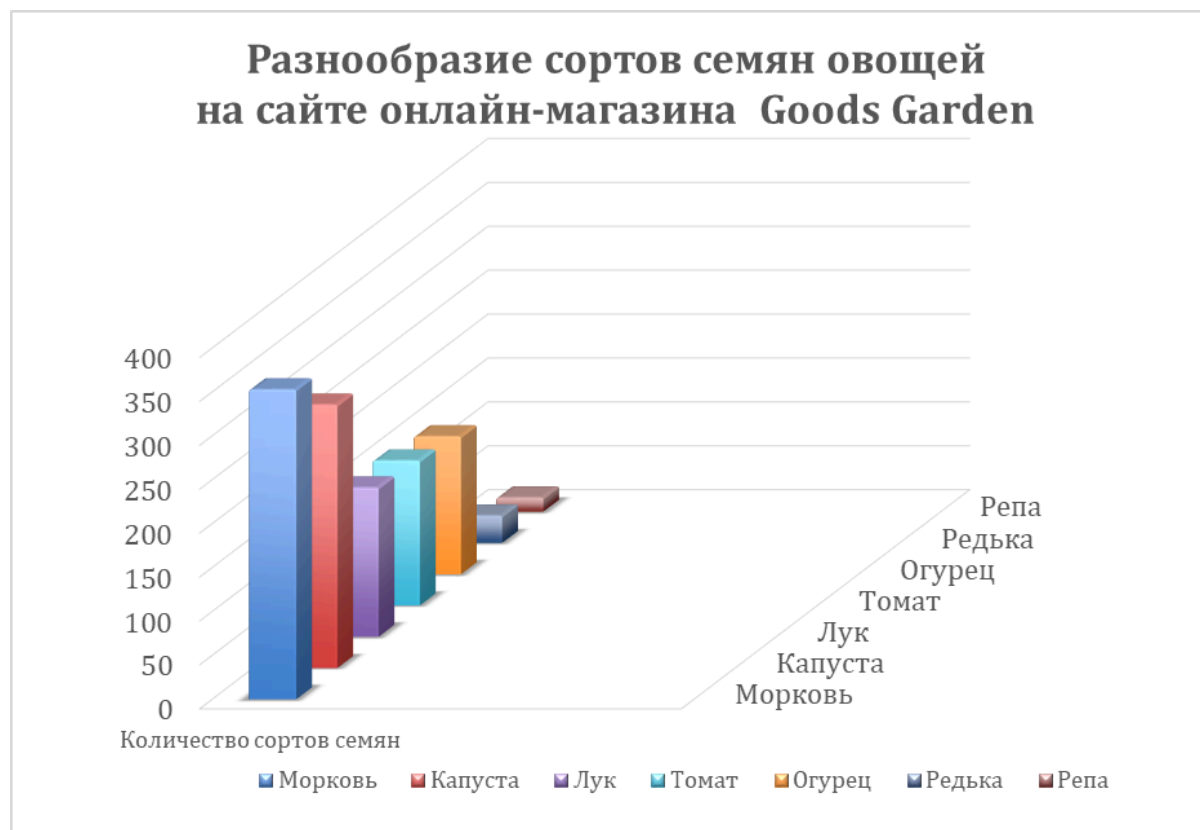
Литература

1. Романовская, М.Б. Проекты в младших классах. /Завуч начальной школы № 6 /, 2007.
2. Савенков, А.И. Методика исследовательского обучения младших школьников. Пособие для учителя. - Самара: Учебная литература, 2009.
3. Феоктистова, В.Ф. Исследовательская и проектная деятельность младших школьников. Рекомендации для учителя. Проекты. /Авт.-сост.: В.Ф. Феокти: Уч

Карта наблюдений
«Зависимость урожайности репы сорта от условий посадки и ухода»

Условие	Вариант 1	Вариант 2	Итог	Вывод
<i>Место</i>	Открытый грунт (грядка)	Теплица	Репа, выращенная в теплице, развивалась быстрее и дала более крупную ботву. В открытом грунте рост был медленнее, но корнеплоды больше, вкус их оказался слаще.	Репа — холодостойкая культура. Высокие температуры воздуха способствуют появлению болезней, делают репу жёсткой.
<i>Пересадка</i>	С пересадкой (рассадой)	Без пересадки (семена сразу в грунт)	Репа, посеянная сразу в грунт, сформировала ровные и сочные корнеплоды, так как не травмировалась при пикировке. При пересадке рассады многие растения болели, часть ушла в стрелку	Репа не любит пересадки.
<i>Полив</i>	Обильный (каждый день)	Слабый (раз в 3–4 дня)	При ежедневном обильном поливе репа выросла более крупной и без горечи. При редком поливе корнеплоды получились мелкими, червивыми и горькими.	Репа оказалась очень влаголюбивой, нужен ежедневный полив прохладной водой.
<i>Загущенность</i>	Густо (семена в 1 см друг от друга)	Редко (5–7 см между семенами)	При густом посеве корнеплоды мешали друг другу, выросли мелкими и деформированными. При редком посеве каждая репка получила достаточно света и питания, сформировав более крупные и ровные плоды.	Репу нужно садить редко. Сделать это сложно, т.к семена репы слишком мелкие.

Карта наблюдений
«Рейтинг популярности семян (по убыванию)»



№	Культура	Место в «хит-параде» продаж	Почему это так
1	Морковь	<i>Абсолютный лидер</i>	Сажают почти все: и для еды, и для животных, и для зимних заготовок. Растет почти у всех.
2	Лук	<i>Очень высокий спрос</i>	Это не только лук-репка, но и лук на перо (зелень). Растет везде.
3	Капуста	<i>Очень высокий спрос</i>	Без нее не сварить борщ, не засолить на зиму. Любимый огородный овощ.
4	Редис	<i>Высокий спрос</i>	Сеют первым, потому что он быстро растет (20-30 дней), и дети его любят за свежий вкус.
5	Редька	<i>Средний спрос</i>	Её сажают меньше, её вкус нравится не всем, сажают уже ближе к осени.
6	Репка	<i>Самый низкий спрос</i>	Главная интрига и наша проблема! Её сажают совсем мало. Она незаслуженно забыта и заменена картофелем.

Сравнительная характеристика репы и родственных/конкурирующих культур

Параметр	Репа	Картофель («конкурент»)	Редька (близкий родственник)	Редис (близкий родственник)	Капуста (дальний родственник)
<i>Семейство</i>	Капустные	Паслёновые	Капустные	Капустные	Капустные
<i>Что едят</i>	Корнеплод	Клубни	Корнеплод	Корнеплод	Листья
<i>Срок созревания</i>	60–80 дней (скороспелые сорта – 40–50 дней)	80–140 дней	60–100 дней	20–40 дней	90–180 дней (в зависимости от вида)
<i>Условия выращивания</i>	Холодостойка, любит свет, влагу, рыхлую почву. При засухе и плотной почве – горчит	Теплолюбива, требует окучивания, боится заморозков	Холодостойка, требовательна к влаге и плодородию почвы	Холодостойка, растёт быстро, любит влагу и свет	Холодостойка, очень влаголюбива, требовательна к плодородию
<i>Вкус (сырой)</i>	Сочная, от сладковатой до слабо-горькой (зависит от ухода)	Крахмалистый, пресный, сырой – травянистый	Острый, жгучий, горьковатый	Островатый, нежный, сочный	Свежий, травянистый, без горечи (у белокочанной)

Параметр	Репка	Картофель («конкурент»)	Редька (близкий родственник)	Редис (близкий родственник)	Капуста (дальний родственник)
Основные блюда	Пареная, варёная, салаты, похлёбка, котлеты, цукаты	Пюре, жареный, варёный, супы, чипсы, запеканки	Салаты, окрошка, закуски (редька с мёдом – от кашля)	Салаты, украшения, бутерброды	Супы, голубцы, квашеная, борщ, салаты
Пищевая ценность (на 100 г)	~32 ккал углеводы – 6,4 г клетчатка – 1,8 г	~77 ккал углеводы – 17,5 г клетчатка – 2,2 г	~36 ккал углеводы – 6,7 г клетчатка – 2,1 г	~28 ккал углеводы – 5,5 г клетчатка – 1,6 г	~25 ккал углеводы – 5,8 г клетчатка – 2,0 г
Хранение зимой	Хорошо (при 0...+2 °C) до весны, но может усыхать	Отлично (в подвале, при 2–4 °C) до нового урожая	Хорошо (зимние сорта), но становится более острой	Не хранится (только в холодильнике до 2–3 недель)	Хорошо (кочаны до весны), особенно поздние сорта
Интересный факт	До картофеля – главный овощ на Руси. «Репка» – символ коллективного труда	Родина – Южная Америка. Картофель заменил репу из-за большей калорийности и урожайности	Чёрная редька – самая острая, зелёная – мягче	Самый скороспелый корнеплод (урожай через 20–25 дней)	Капуста и репа скрещиваются (образуют гибрид – брюква)