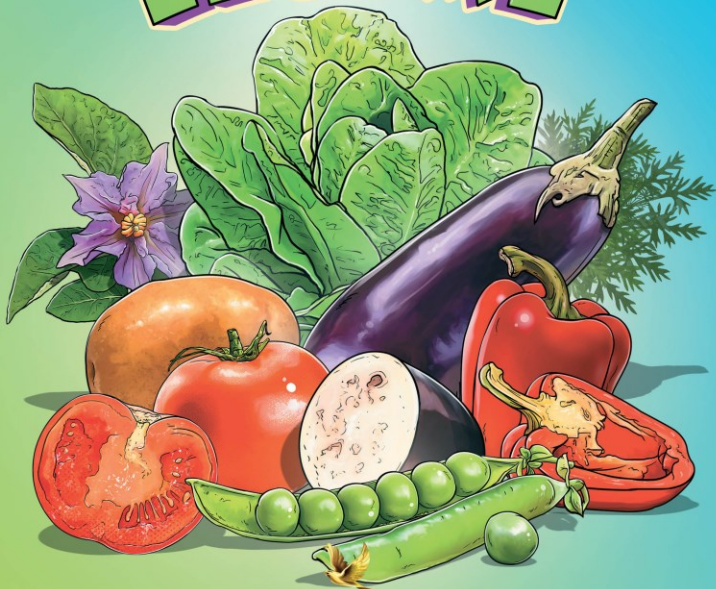


Prima mea enciclopedie

LEGUME



AQUILA

CASTRAVETELE

Se găsește printre primele legume cultivate încă de acum 3000 de ani în India, în partea de est a Munților Himalaya și China, de unde s-a răspândit în întreaga lume antică. Pe teritoriul țării noastre, castraveții sunt aclimatizați de peste 2500 de ani și tot de atunci sunt folosiți ca medicament și aliment. Castravețele conține: apă (96%), potasiu, fosfor, calciu, magneziu, fier, zinc, vitamina C, B1, B2, B6, PP, provitamina A, fiind foarte căutat pentru efectul său hidratant. Are formă alungită, înveliș de culoare verde, cu suprafața netedă sau rugoasă, ce delimitează la exterior un miez cu un conținut ridicat de apă și numeroase semințe.

Castraveții sunt foarte pretențioși la căldură, temperatura optimă de germinare a semințelor este de 25-30° C. De asemenea are cerințe mari față de lumină și umiditate. Seceta influențează calitatea fructelor, favorizând amăreala acestora. Cere soluri ușoare, permeabile, afânate, pe care s-a aplicat în prealabil gunoi de grajd bine descompus.

Este o plantă erbacee, anuală, cu sistem radicular superficial, slab dezvoltat, cu tulpini târâtoare, care ajung până la 2 metri lungime și se agată pe suport cu ajutorul cârceilor.





Frunzele – sunt mari, cărnoase și alungite, acoperite cu un strat de ceară.



Florile – căpățâna de conopidă este, de fapt, o uriașă inflorescență alcătuită din lăstari floriferi hipertrofiați.



Polenizarea – este alogamă (incrucșată), entomofilă, realizându-se prin insecte, cum ar fi albinele și bondarii.



Fructul – este alungit, seamănă cu o păstăie și poartă numele de silică, la fel ca la varză. Prezintă în interior 7-8 semințe mici.



Dăunători – păduchele verde, păduchele cenușiu, musculița albă de seră, buha verzei, fluturele alb al verzei, puricii de pământ, limaxul etc.



Utilizare – la prepararea diferitelor feluri de mâncăruri, putând fi consumată și crudă în salate. Este des folosită în componența murăturilor și în industria conservelor.

