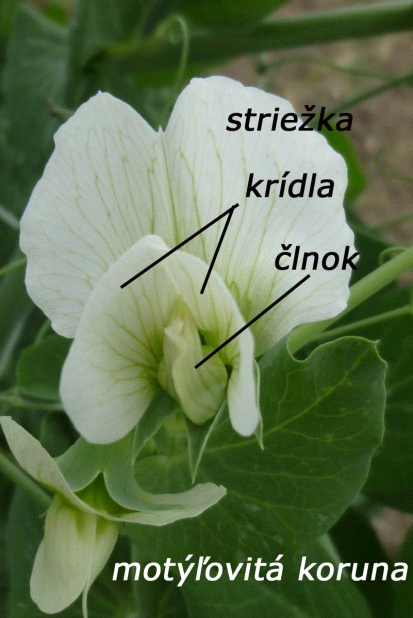
**Rastliny** b**ôbovité (fabaceae)**

Rastliny vytvárajú **zložené listy s úponkami**. Tie im umožňujú prichytávať sa k opore. Na koreňoch sa dajú pozorovať **hrčky so symbiotickými nitrifikačnými baktériami**. Tie sú schopné viazať vzdušný dusík. Zaorávaním týchto rastlín sa dusík uvoľňuje do pôdy, čo sa využíva pri **zelenom hnojení**.

Tieto rastliny majú špecifickú stavbu kvetu**.**

**Koruna sa rozlišuje na 2 krídla, striešku a člnok**. Tento tvar koruny sa označuje ako **motýľovitá koruna**. Takýto **kvet je súmerný podľa jednej roviny**.



Kvety vytvárajú **strapcovité súkvetia**.

Plodom je **struk**,v ktorom **semená obsahujú veľa bielkovín**.**Strukoviny** sú bohatým zdrojom bielkovín, ale aj cukrov (škrob), minerálnych látok (draslík, horčík, fosfor, vápnik, železo a i.) a vitamínov. Sú nie len významnou potravinou ale aj krmovinou a priemyselnou surovinou. Najznámejšie druhy využívané v  slovenskej kuchyni sú

**fazuľa obyčajná*,***

**hrach siaty,**

**šošovica kuchynská*,***

**sója**.

**Fazuľa obyčajná (Phaseolus vulgaris)**

Na rozdiel od iných strukovín sa semená a struky fazule nesmú konzumovať surové, pretože obsahujú toxín (toxalbumín), ktorý sa tepelnou úpravou rozkladá. Odvar z fazuľových strukov obsahuje látku podobnú inzulínu, preto sa používa pri cukrovke na zníženie hladiny cukru v krvi. Pôsobí tiež diureticky (močopudne), čo sa využíva pri rôznych ochoreniach vylučovacej sústavy.**Poznáme fazuľu kríčkovú a popínavú**

**Hrach siaty (Pisum sativum)**

Je stará kultúrna plodina, ktorej pestovanie je spojené s poľnohospodárskou kolonizáciou našich krajín. Semená hrachu sú dôležitým zdrojom bielkovín pre výživu ľudí a zvierat. Zrelé semená obsahujú 22 - 28 % dusíkatých látok, 46 - 56 % škrobu, 5 - 7 % vlákniny, 3 % tuku a väčšie množstvo enzýmov a vitamínov A1, B1, B2.



**Sója fazuľová** známa tiež iba ako **sója**

Je tzv. mäso vegetariánov. Je to jednoročná plstnato chlpatá bylina, udomácnená v Kórei, v Číne a v Japonsku. Pestuje sa ako výživná plodina všade, kde sa jej darí, u nás ako olejnina i strukovina. Je medonosná. Obsahuje najviac bielkovín a vyznačuje sa vhodným zastúpením nenahraditeľných (esenciálnych) aminokyselín. Zo sóje sa získavajú a pripravujú ďalšie produkty, napr. sójové výhonky, sójová múka, sójové mlieko, sójový olej, sójový syr – tofu, sójové mäso.

**Domáca úloha:**

Do zošitov si opíšte zástupcov bôbovitých rastlín.