|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды капусты** | **Растение образует …….** | **Использование в пищу человеком** |
| 1.Белокочанная | Кочан, внутри кочана листья белые | Употребляют в свежем, варёном и квашеном виде. |
| 2.Краснокочанная | Кочан с красно – фиолетовыми листьями | Употребляют в свежем и маринованном виде. |
| 3.Цветная капуста | Укороченное соцветие белого цвета – головку. | Употребляют в варёном, жареном и консервированном виде. |
| 4.Капуста брокколи | Образует головку с соцветиями зеленого  или фиолетового  цвета | Употребляется только в варёном виде. |
| 5.Капуста кольраби | Вырастает невысокий  стеблеплод округлой  формы  зеленого или  фиолетового  цвета. | В свежем, варёном и тушёном виде. |
| 6.Брюссельская капуста | Образует стебель с маленькими кочанами. | Употребляют в пищу в сыром, или вареном виде, для приготовления супов и салатов. |
| 7.Савойская капуста | Кочан с пузырчатыми гофрированными листьями. | Употребляют в пищу в сыром, или вареном виде, для приготовления супов и салатов. |



