



зерновые культуры
ЗЕРНОВЫЕ КУЛЬТУРЫ

ЗЕРНОВЫЕ КУЛЬТУРЫ



- Зерновые культуры являются самыми распространенными из всех, выращиваемых человеком растений.
- Под ними занято около половины обрабатываемых земель.
- Прежде всего их используют как продовольственное сырье для населения и в качестве кормов для скота.





Рожь

□ важная сельскохозяйственная и продовольственная культура

Из зерна ржи изготавливают:

- Ржаной квас
- Производят муку
- Получают крахмал
- Используют как сырьё для производства спирта.

Мировое производство ржи

- 1. Польша*
- 2. Россия*
- 3. Германия*
- 4. Украина*
- 5. Белоруссия*



Ячмень

□ Ячмень — самая древняя культура. Исторические данные свидетельствуют о том, что начало растениеводства датируется 7000 г. до н.э., и первым злаком, введенным человеком в культуру в Европе и Азии, был ячмень.



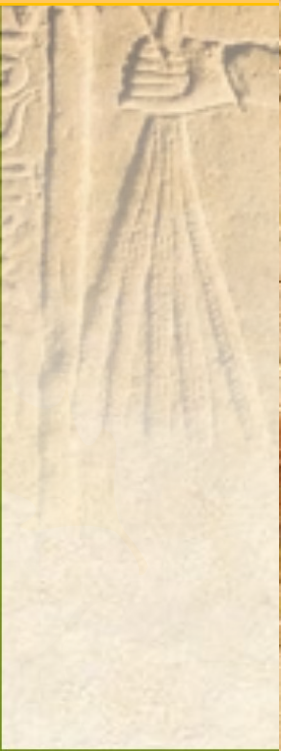


Ячменное пиво
было, возможно,
древнейшим
напитком
человека эпохи
неолита. Как
материал для
создания,
ячмень очень
любят и почти
всегда пили
в каменном
веке.





В Древнем Египте его использовали вместо валюты для расчётов с работниками. Там из ячменя уже начали готовить не только пиво, но и хлеб.

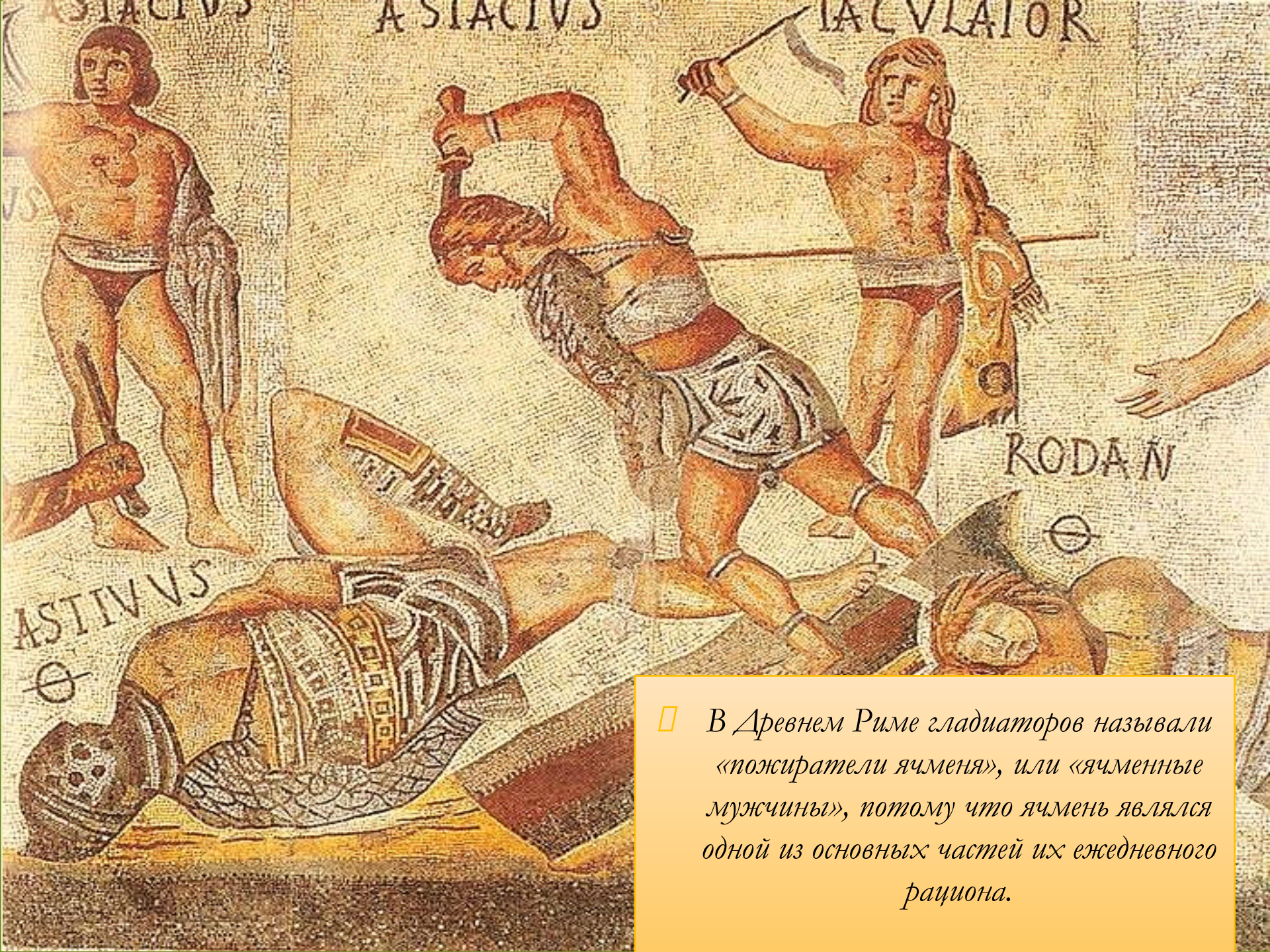




В Древней Греции ячмень использовали в священных обрядах Элевсинских мистерий – культ богинь плодородия Деметры, которая имела титул матери ячменя.

(Click image to view larger image)





□ В Древнем Риме гладиаторов называли «пожиратели ячменя», или «ячменные мужчины», потому что ячмень являлся одной из основных частей их ежедневного рациона.

Сейчас зерно ячменя используют для приготовления:

Крупнейшие страны-

производители

- 📌 *Россия*
Крупяных изделий (перловая и ячневая крупы)
- *Германия*
📌 Пива и кваса
- *Франция*
📌 Суррогатов кофе
- *Украина*
📌 Виски
- *Испания*
📌 В медицинских и косметических целях.



Пшеница

- Пшеница – очень древнее зерно, его употребляют в пищу около 12000 лет. Считается, что родиной пшеницы является юго-западная часть Азии.*

Лидеры по производству пшеницы



- Китай*
- Индия*
- США*
- Россия*

- Франция*

Использование пшеницы



Получаемая из зёрен пшеницы мука идёт на выпекание хлеба, изготовление макаронных и кондитерских изделий.





Глютен, полученный из пшеницы, используется в фармацевтической промышленности для производства капсул. Глютен также используется в производстве бумаги.

Зародыш пшеницы это концентрированный источник витамина Е, поэтому экстракты масла из зародыша пшеницы используется в кремах и других косметических средствах.





Пшеница входит в некоторые рецепты приготовления пива.

*Солома пшеницы также имеет и
другое использование - она
прекрасный творческий
материал*



*Из соломы пшеницы
и других злаковых
делают сувениры,
шляпы, домашнюю
утварь, украшения и
даже разные
композиции.*