

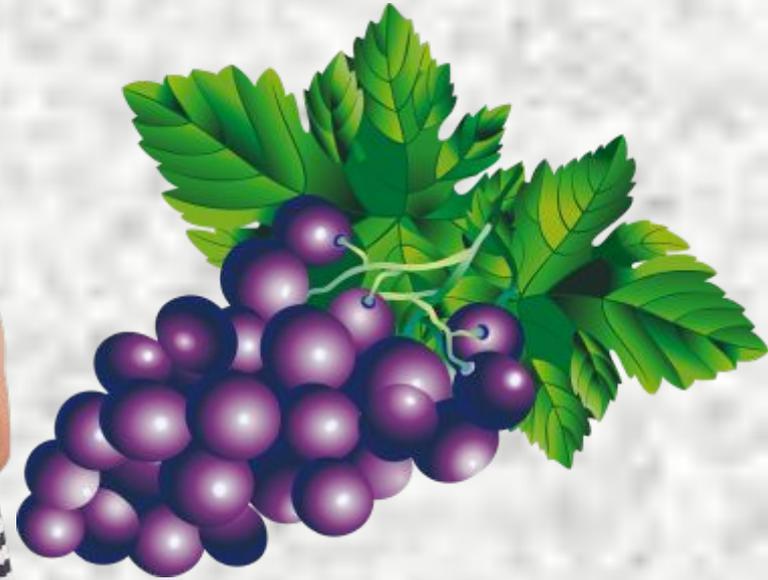
# Растения - переселенцы



Испокон веков человек связан с природой неразрывными узами, его окружает богатый и разнообразный мир растений.



Растения поддерживают существование людей на Земле, дают ему одежду, кров и пищу.



**За долгий период человеческой цивилизации из числа наиболее полезных для него растений образовалась группа так называемых культурных растений, которая в настоящее время насчитывает около 1500 наименований.**



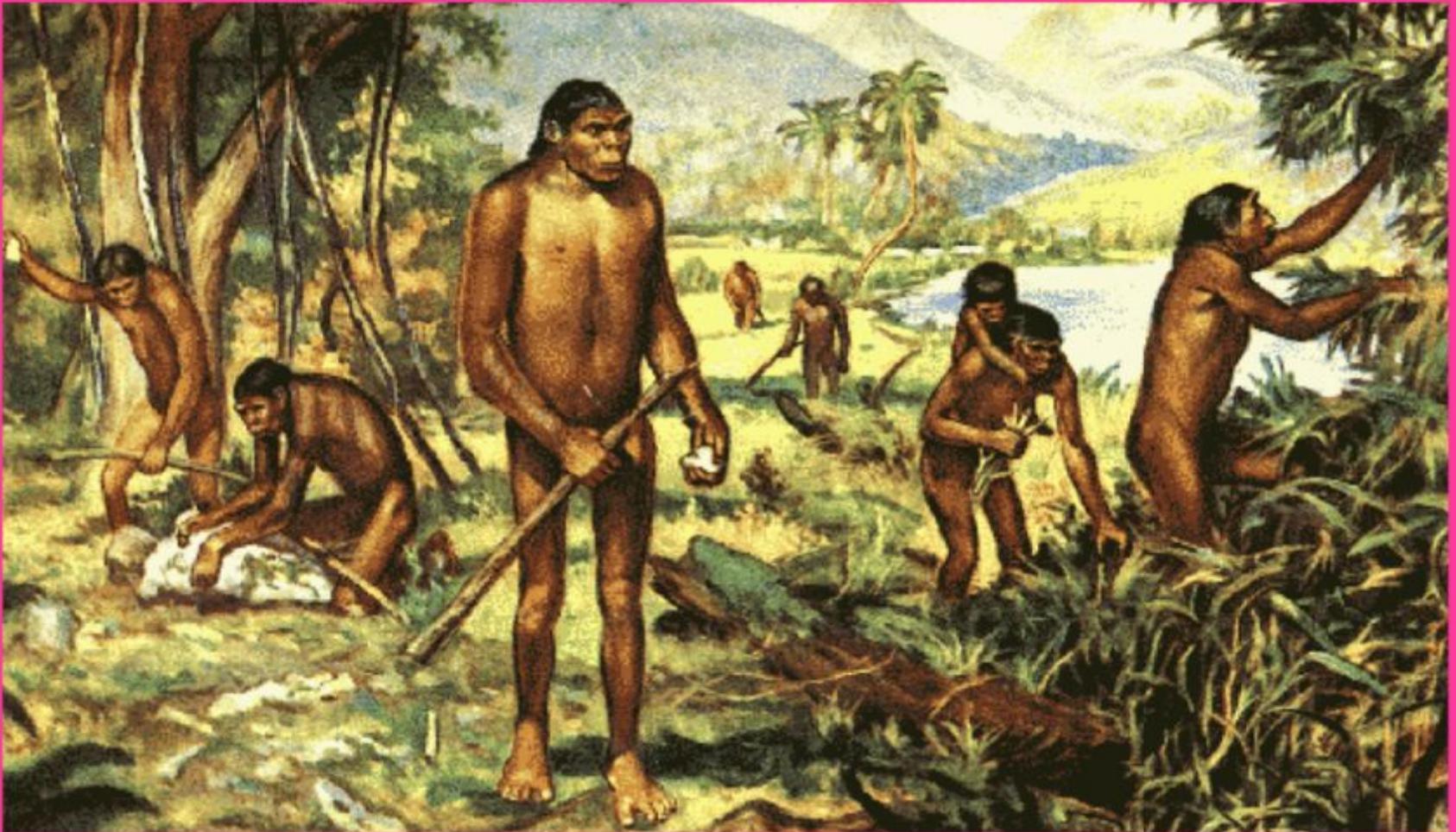
**Многие из них являются жизненно необходимыми для всего населения земного шара.**



Родина многих растений находится далеко за пределами нашей страны. История их переселения связана с интереснейшими историческими событиями, сухопутными и морскими путешествиями.



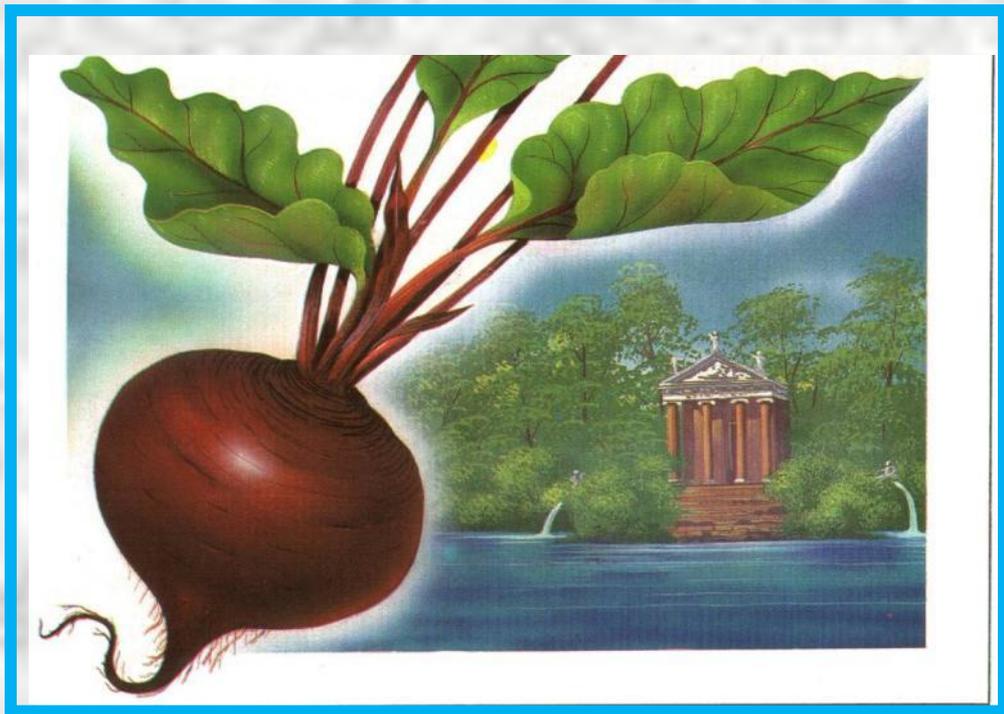
Ещё в каменном веке человек стал использовать съедобные плоды, семена, корневища, а с развитием земледелия появились и первые культурные растения. Вероятнее всего, ими были хлебные злаки, пшеница, ячмень.





свёкла

Свёкла – древний овощ, как полагают, родом из Средиземноморья и Передней Азии. У персов это растение считалось символом ссоры и сплетен. Такая нелестная характеристика была у свёклы и в Греции. А вот в Древнем Риме пользовалась большим почётом.



Корнеплодная свёкла распространилась в Европе в 14 – 15 в. Примерно в то же время свёклу завезли в Россию. В 15 – 17 в. она стала уже широко распространённым овощем.



Из свёкол - родоначальниц произошли наши теперешние свёклы красно – фиолетовая, из которой варят борщ и делают винегрет, сладкие белые корнеплоды, названные сахарной свёклой, и кормовая свёкла.



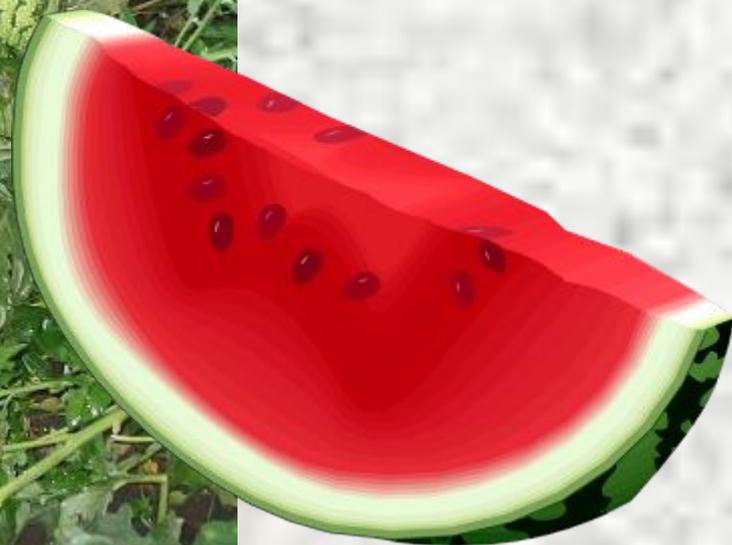
То, что в корнях растения содержится сахар, никому раньше в голову не приходило. В 1747 году немецкий химик Марграф нашёл в белой свёкле сахар. А в 1799 году Франц Ахард впервые получил несколько кг свекличного сахара. Про удачные опыты узнали в России, и по приказу Павла 1 русским помещикам стали отводить место под свёклу. В селе Алябьево Тульской губернии был построен сахарный завод.



Арбуз



Родиной арбуза является Южная Африка, где он до сих пор встречается в диком виде. Уже в Древнем Египте люди знали и возделывали эту культуру. Арбуз часто помещали в усыпальницы фараонов как источник пищи в их загробном существовании. В Западную Европу арбузы были завезены в эпоху крестовых походов.





В Россию арбузы вплоть до конца XVII века привозили из-за границы как заморское лакомство. Сырыми их тогда не ели, а долго вымачивали дольки и варили с перцем и другими пряностями. Первые арбузы были посеяны по царскому указу от 11 ноября 1660 года, причем предписывалось: как только диковинные овощи (а правильнее - ягоды) поспеют, немедленно доставить их в Москву.



При Петре I арбузы уже не ввозили из-за границы. Их часто подавали во дворцах. Но не свежими, а опять-таки вымоченными в сахарном сиропе. Русское название арбуз получил от слова "харбюза", что в иранских языках означает дыня, или "огромный огурец".





# Арбузные фантазии



# Кукуруза



По-видимому, сотни тысяч лет кукуруза была дикорастущим видом. Ее пыльца возрастом 60 000 лет обнаружена в 1953 под Дворцом изящных искусств в Мехико, однако для сравнения целых современных и древних растений одной лишь пыльцы недостаточно. По меньшей мере 55 000 лет истории кукурузы остаются загадкой.



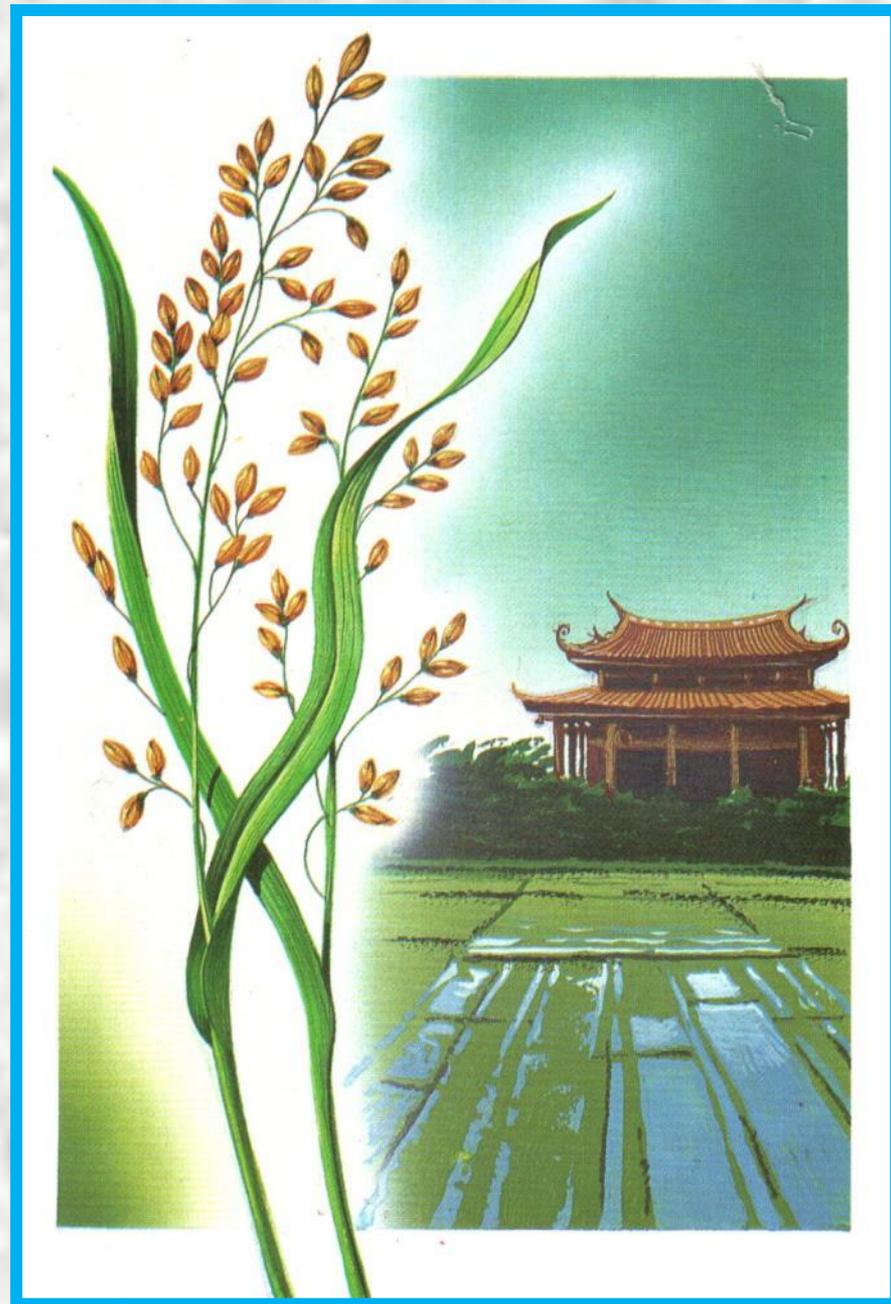


Колумб обнаружил посевы кукурузы на всех крупных островах Вест-Индии, а также в Центральной и Южной Америке (Перу). Индейцы, несомненно, вели бессознательный искусственный отбор – оставляли на сев зерна растений, дававших, на их взгляд, наилучший урожай. Основной тенденцией было получение «простых» растений – слабоветвистых и с небольшим числом крупных початков. Вероятно, когда у растения появлялись новые признаки, индейцы это замечали и, если эти признаки казались им выгодными, старались их сохранить. Однако в конце концов потенциал улучшения кукурузы таким способом был исчерпан.



Рис

**Рис по питательности считается наиболее ценным хлебным растением. Половине земного шара сваренные рисовые зёрна заменяют хлеб. Рис – древнейшая культура. В Китае рис был известен за три тысячи лет до нашей эры. Оттуда он попал в Индию, где и были выведены его новые, "длинненькие" сорта. Затем, всё ещё до нашей эры, рис постепенно завоевал весь Азиатский континент.**



В Европе он появился сравнительно поздно. На многих европейских языках он обозначен как рийс, рис, рисо. Эти названия, однако, были введены в оборот лишь с конца XVII века. До этого его называли сарацинской пшеницей, сарацинским зерном. В XV веке это название через Венгрию проникло и на Украину, где непонятное слово "сарацинский" переименовали в "сорочинский". Под названием "сорочинского пшена" рис был известен и в России вплоть до 70-х годов XIX века. В Средней Азии рис называют шала, в Закавказье - чалтык. Здесь, как и на всем Востоке, рис любимое, почётное блюдо. И он никогда не приедается.





Растёт рис

На Руси рис знали уже при Иване Грозном. Пётр 1, заинтересовавшись рисом, послал за ним в Аравию. Купцы привезли заморского «ориза» и и посеяли как диковинку близ Астрахани.





Уборка риса



Соя

**Соя - важнейшая белково-масличная культура мирового земледелия. Это одно из древнейших культурных растений, известных в Азии. По древности она спорит с рисом. В 2838 году до нашей эры в трактате Шен - Нуна полностью разработаны принципы приготовления из сои нескольких десятков разнообразных пищевых продуктов, оставшиеся почти неизменными вплоть до наших дней, - соевого масла, соевой муки, соевого молока, соевого творога, соевых сыров, соевых соусов, а также горячих и холодных блюд с участием сои.**



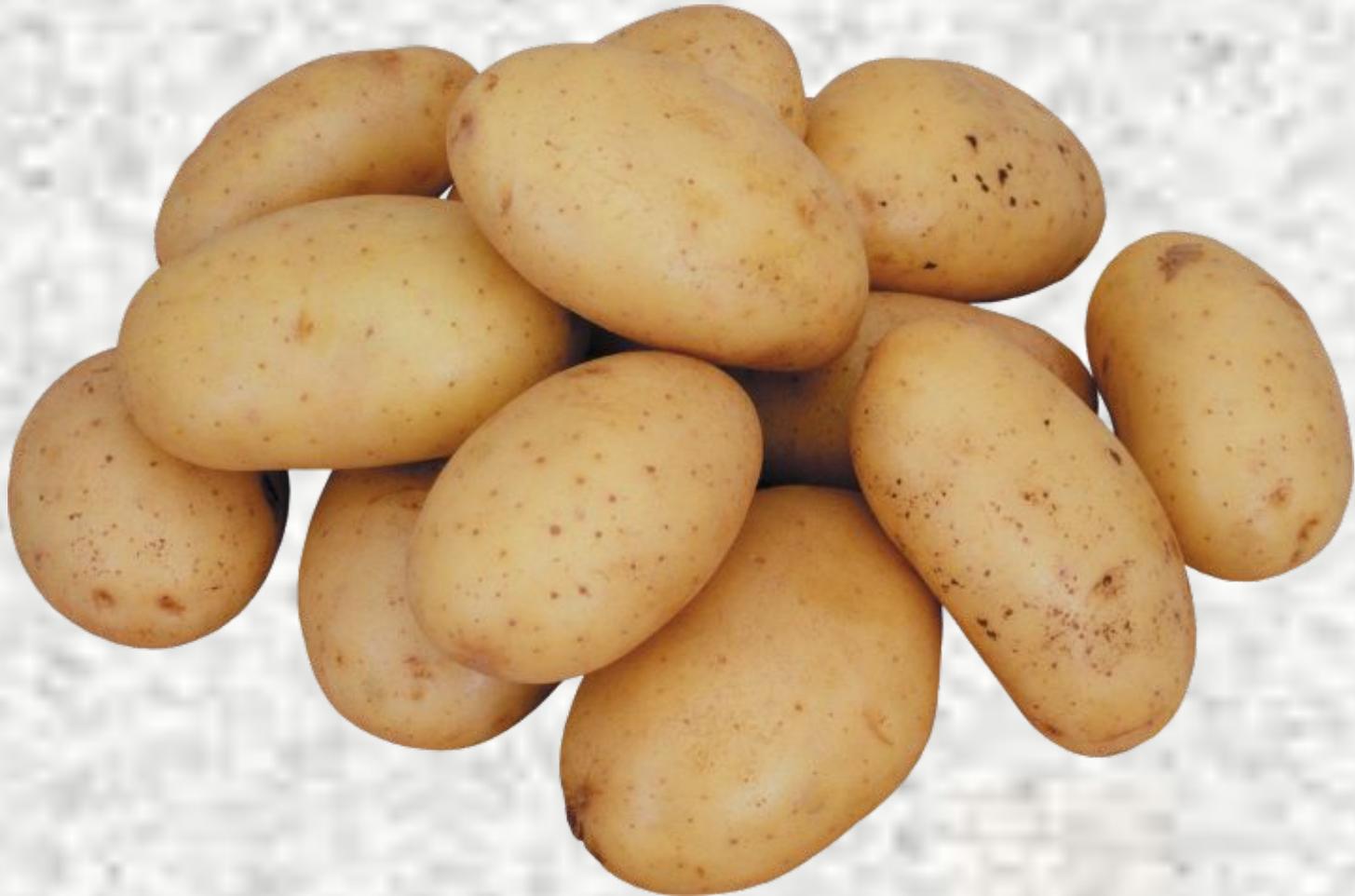
Европе соя стала известна чрезвычайно поздно - спустя 200-300 лет после других дальневосточных экзотических продуктов: чая, корицы, бадьяна, апельсинов, да и то не как растение, а вначале в виде готового соуса. Лишь в 1873 году соя фактически впервые была представлена в Европе как сельскохозяйственная культура на международной выставке в Вене. В России о сое узнали по-настоящему лишь во время русско-японской войны 1904-1905 гг., когда трудность подвоза продуктов на Дальний Восток вынудила царское командование ввести в армии соевый рацион.



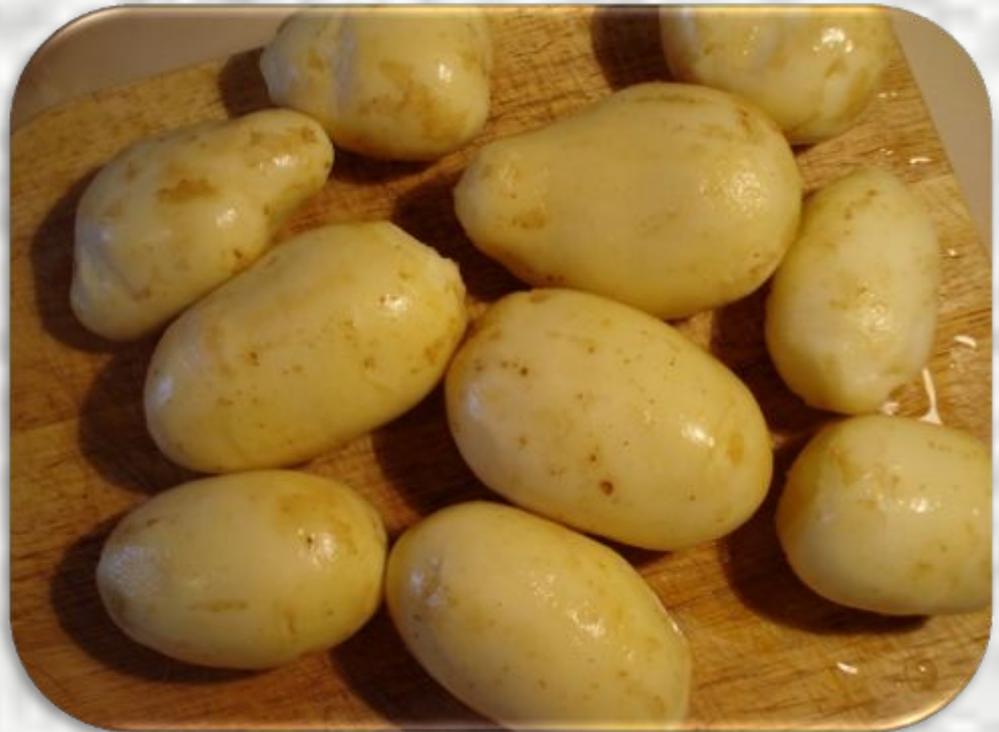
Картофель



**Впервые картофель появился в Латинской Америке многие тысячелетия назад, еще с незапамятных времен, когда древние люди, гонимые голодом, после неудачных охоты на огромных диких зверей, искали в земле съедобные корни растений, среди которых им посчастливилось найти и клубни дикого картофеля.**



Но индейцы умудрялись даже использовать дикий картофель - так в Южной и Центральной Америки было известно более 150 видов дикого картофеля и при этом множество способов его приготовления, из которых наиболее часто употребляемым стал чуньо – нечто вроде картофельных чипсов, пригодных к долгому хранению.



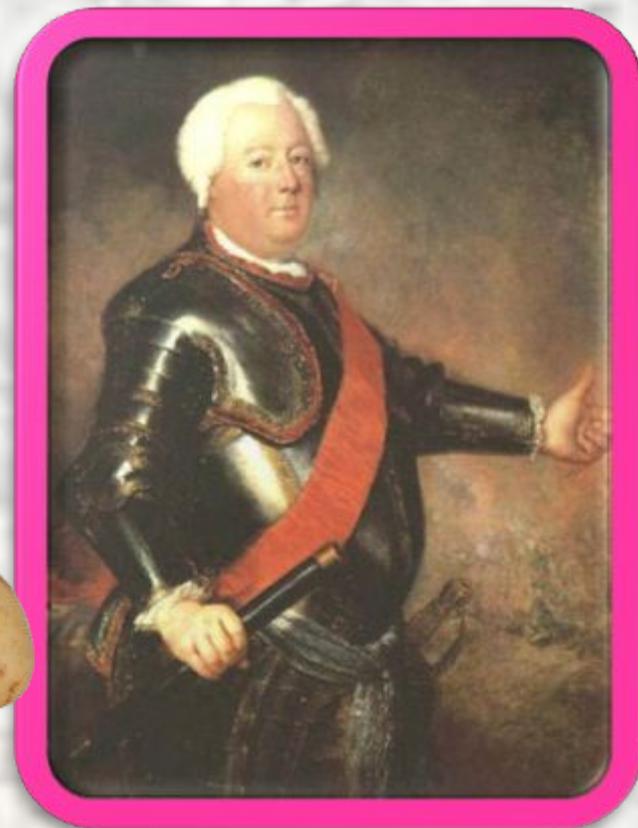
Картофель в Латинской Америке почитался как бог и дар богов . Неслучайно еще полторы тысячи лет назад индейцы поклонялись духам растений, среди которых одно из главнейших мест занимал картофель. Благодаря своим питательным свойствам и относительной легкости приготовления, картофель стал одним из основных продуктов питания индейцев, живших в Андах.



Но в Европе картофель прижился не сразу – его неправильно сажали, часто по незнанию ели ботву или неспелые клубни, случались и массовые отравления. Даже возникали целые картофельные бунты, хотя европейские владыки делали все, что распространить картофель на своих землях, желая избавить народ от голода.



Особой жестокостью в принудительном насаждении картошки отличались прусские короли Фридрих Великий и Фридрих Вильгельм Первый, который в 1651 году издал специальный картофельный указ - по нему надлежало отрезать носы и уши тем, кто отказывался сажать картофель. Поэтому неслучайно непривыкшие к картофелю неграмотные и не умеющие с ним обращаться крестьяне часто из-за своих суеверий видели в картошке какое-то адское зелье.



В Бельгии создали даже музей картофеля, существующий до сих пор. Среди его экспонатов – тысячи предметов, рассказывающих о истории картофеля – от почтовых марок с его изображением до знаменитых картин на ту же тему («Едоки картофеля» Ван Гога). На некоторых тропических островах картофель использовали как эквивалент денег. Ему посвящали стихи и баллады. Картофель когда-то прославлял в своей музыке великий Иоганн Себастьян Бах. А в современной Исландии популярна водка, сделанная из картофеля.





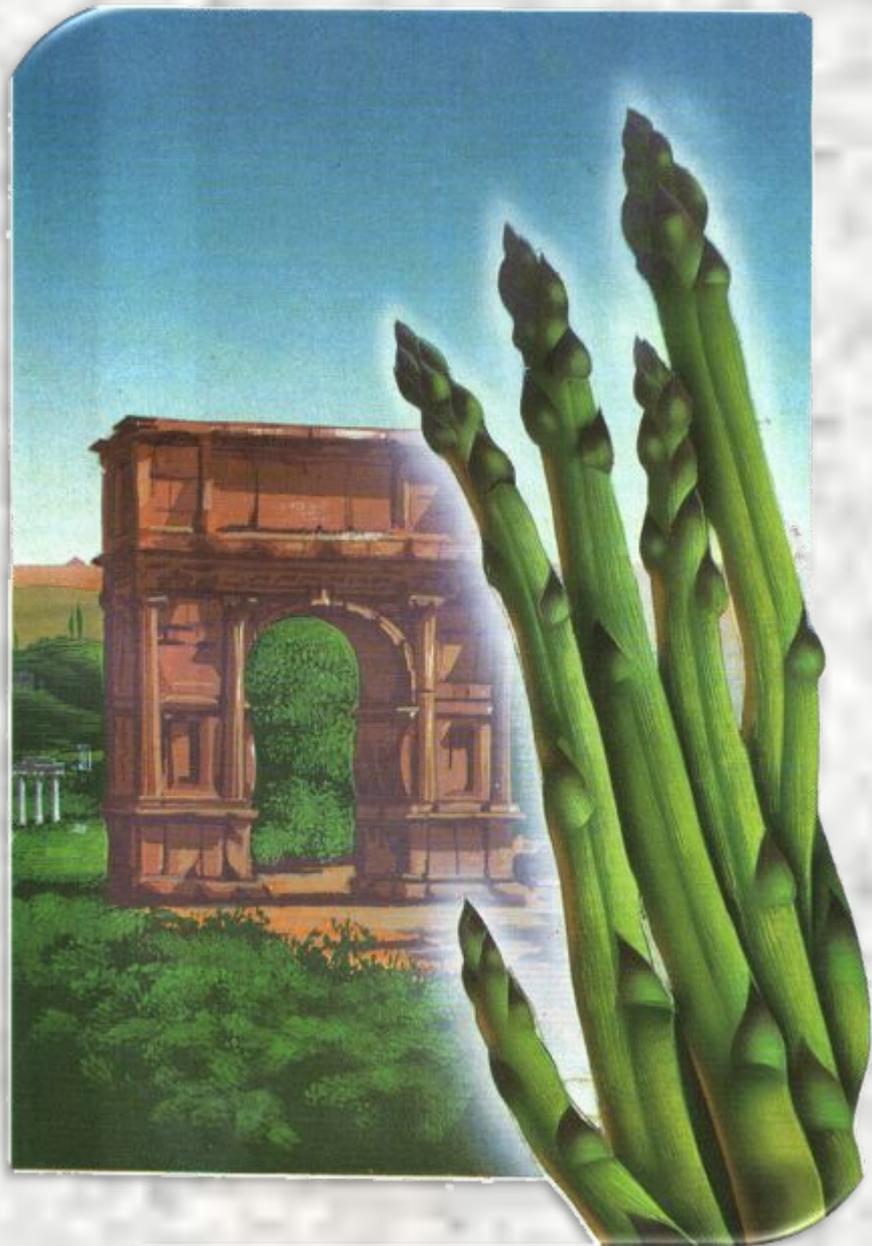
xoxmy.net

# Спаржа аптечная





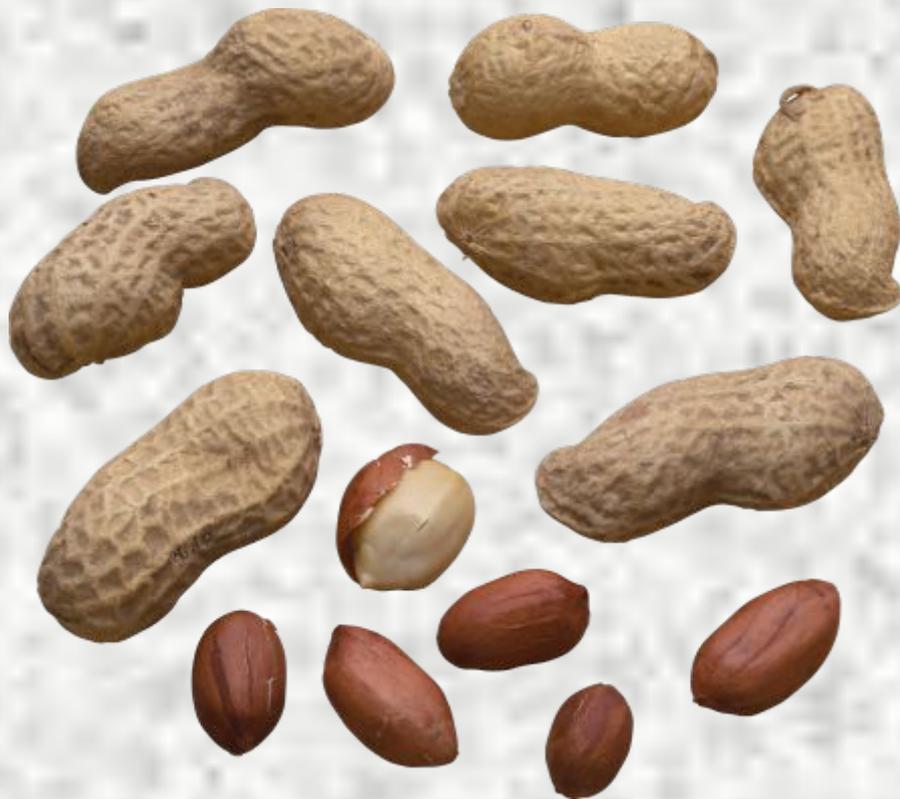
**Спаржа аптечная** огородникам известно давно, хотя широкого распространения оно у нас не получила. Известна с незапамятных времён. Изображения этого растения найдены на древнеегипетских памятниках, относящихся к 2700 году до н.э. Спаржу хорошо знали древние римляне, они ели её полусырой.



**В России спаржу стали возделывать в 18 столетии. Её называли тогда господским овощем, поскольку из-за дороговизны белоснежные побеги попадали лишь на стол состоятельных людей.**



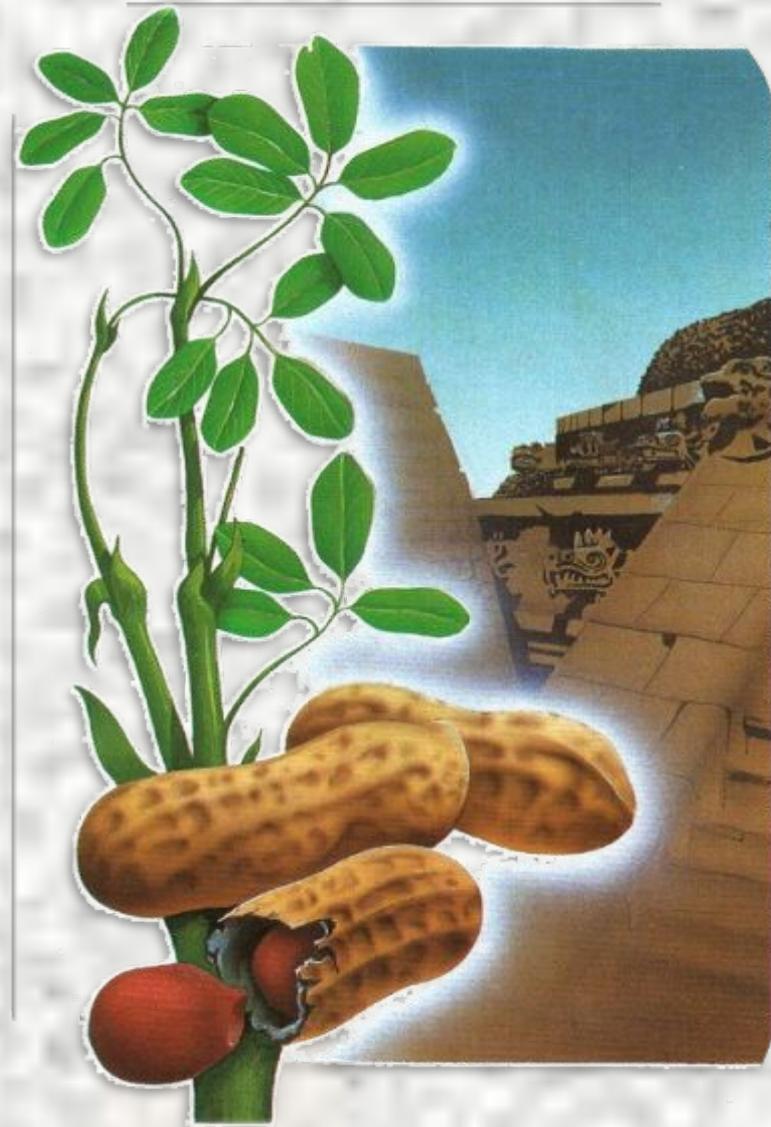
# Арахис, или земляной орех



**Арахис – ценнейшая масличная культура. Родиной арахиса учёные считают засушливые полупустынные районы Южной Америки, где местные жители до сих пор готовят из семян блюда, не известные больше нигде в мире.**



В 16 в. это растение было завезено португальцами в Юго – Восточную Азию, в колонию Макао. В Европу оно попало из Китая, поэтому его плоды первое время называли китайскими орешками.



В России арахис появился 18 в. Первые посевы были произведены под Одессой. Поскольку эта культура требует много тепла и света, то возделывается она на юге России.



**Родина грецкого ореха – Передняя и Средняя Азия. Приступив к колонизации Крыма, греки основывали там свои поселения и высаживали привычные для себя растения, в том числе миндаль и орех.**



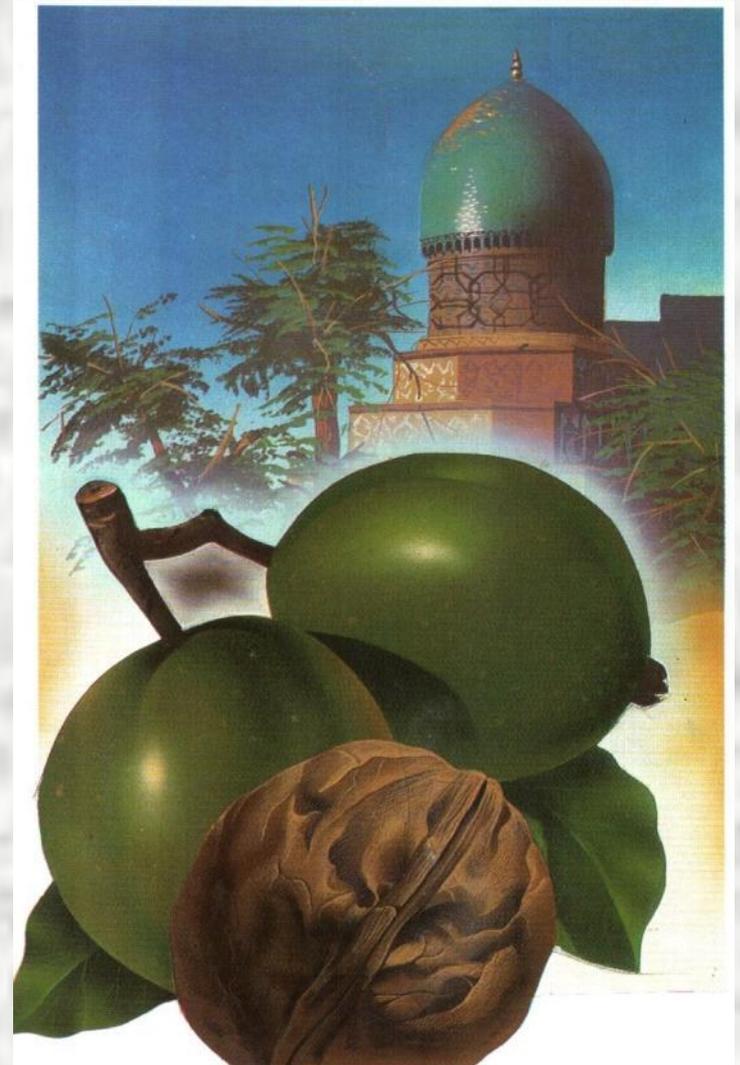


Сборщики арахиса

# Грецкий орех



Грецкий орех – дерево крупное, долгоживущее, обильно плодоносящее, с прямым стволом, раскидистой мощной кроной и длинными душистыми листьями. У некоторых народов это дерево считается символом изобилия, достатка и долголетия.





Первые завозимые на Руси грецкие орехи стоили очень дорого и попадали только на царский стол. В наше время грецкий орех широко применяется для приготовления многих сортов пирожных, тортов, конфет, мороженого и восточных сладостей.



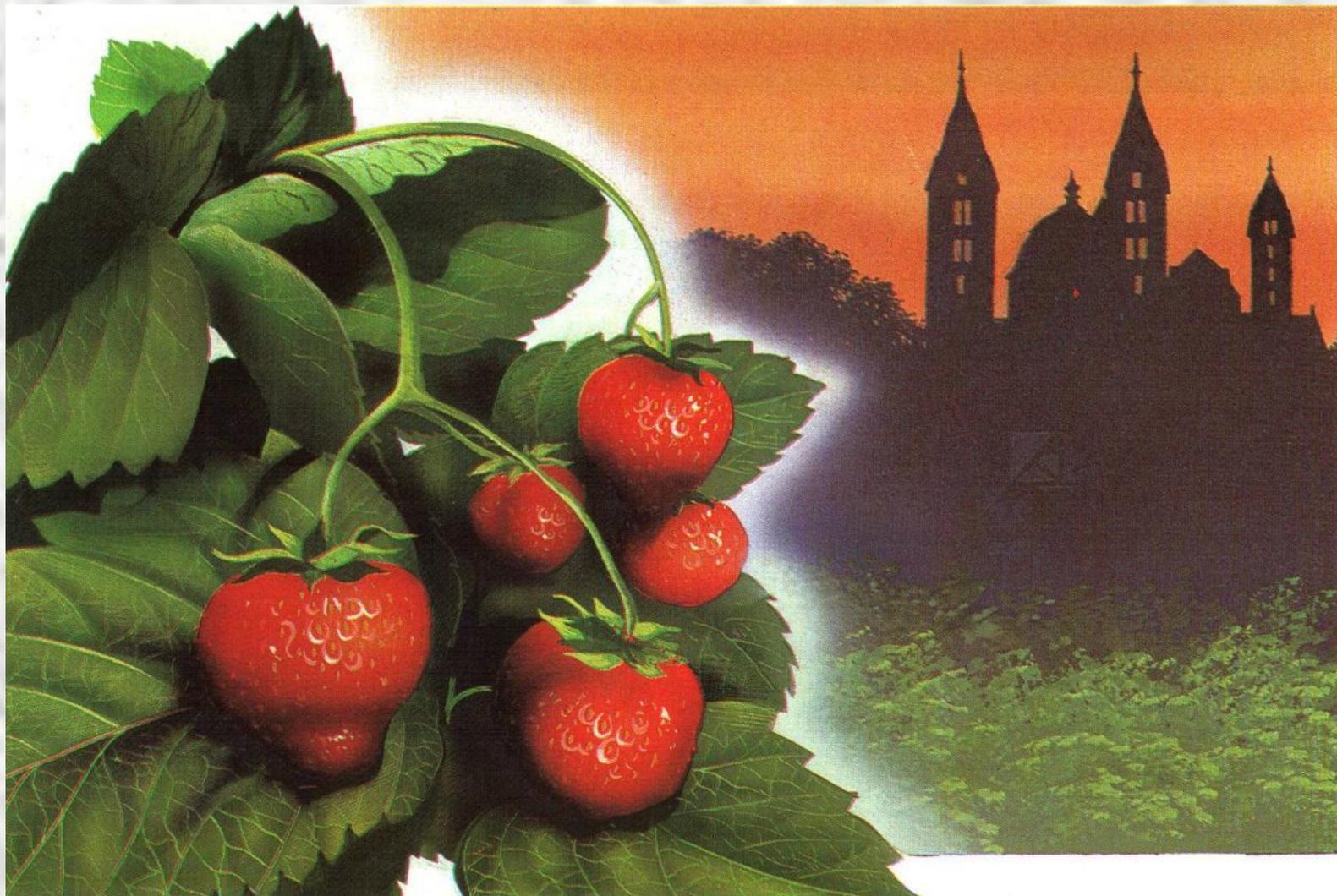
# Земляника крупноплодная



**Всем известна земляника крупноплодная, часто неправильно называемая клубникой. Она родственница нашей лесной землянике, только очень далёкая.**



Родоначальниками же современной крупноплодной земляники были два вида – виргинская и чилоэская. Земляника виргинская была завезена в Европу из Северной Америки в 1624 году и высажена в ботаническом саду в Париже.



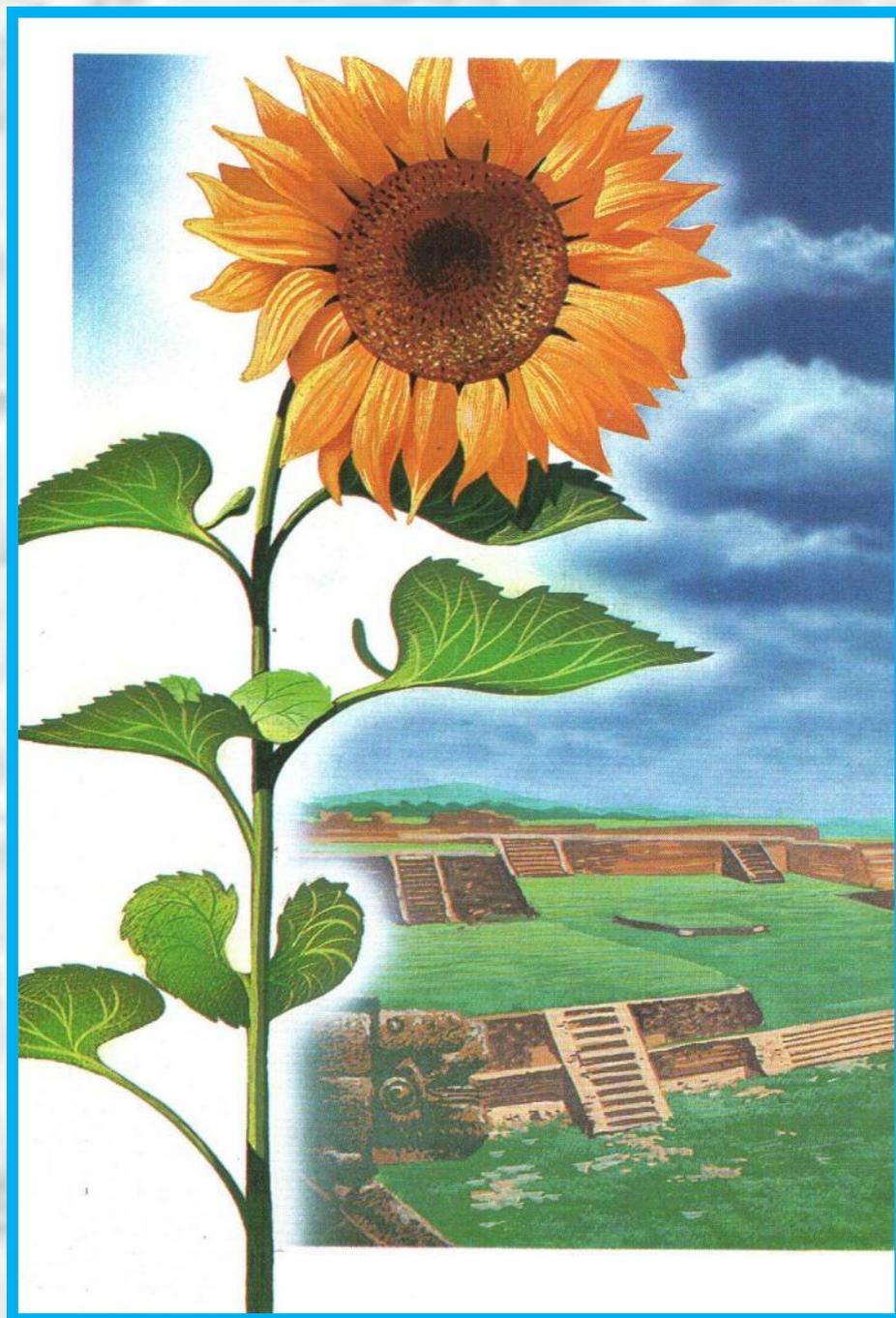
Из Франции крупноплодная земляника быстро распространилась в соседние страны. В России она появилась много позже, в 19 веке. То этого у нас знали и собирали только лесную землянику. Теперь земляника крупноплодная возделывается в нашей стране.



# Подсолнечник



Родина подсолнечника — Северная Америка. По-видимому, впервые подсолнечник был одомашнен племенами североамериканских индейцев. Имеются археологические свидетельства выращивания подсолнечника на территории нынешних штатов Аризона и Нью-Мексико примерно в 3000 году до н. э. Некоторые археологи утверждают, что подсолнечник был одомашнен даже раньше пшеницы.



**Индейцы употребляли семена подсолнечника в размолотом виде практически как мы сейчас употребляем муку, раздавленные семена подсолнечника были изысканным блюдом. Имеются даже свидетельства производства индейцами масла из подсолнечника. Масло употреблялось в хлебопечении и даже, возможно, как косметическое средство для смазывания кожи и волос.**



В Европу подсолнечник завезли испанские завоеватели Америки примерно в 1500 году. Первоначально растение употреблялось как декоративное, иногда использовалось в медицине.





Впервые о производстве масла из подсолнечника в Европе задумались англичане, существует английский патент 1716 года, описывающий этот процесс. Однако масштабное производство подсолнечного масла началось именно в России. В Россию семена подсолнечника завёз из Голландии Пётр I. Растение первоначально употреблялось как декоративное.





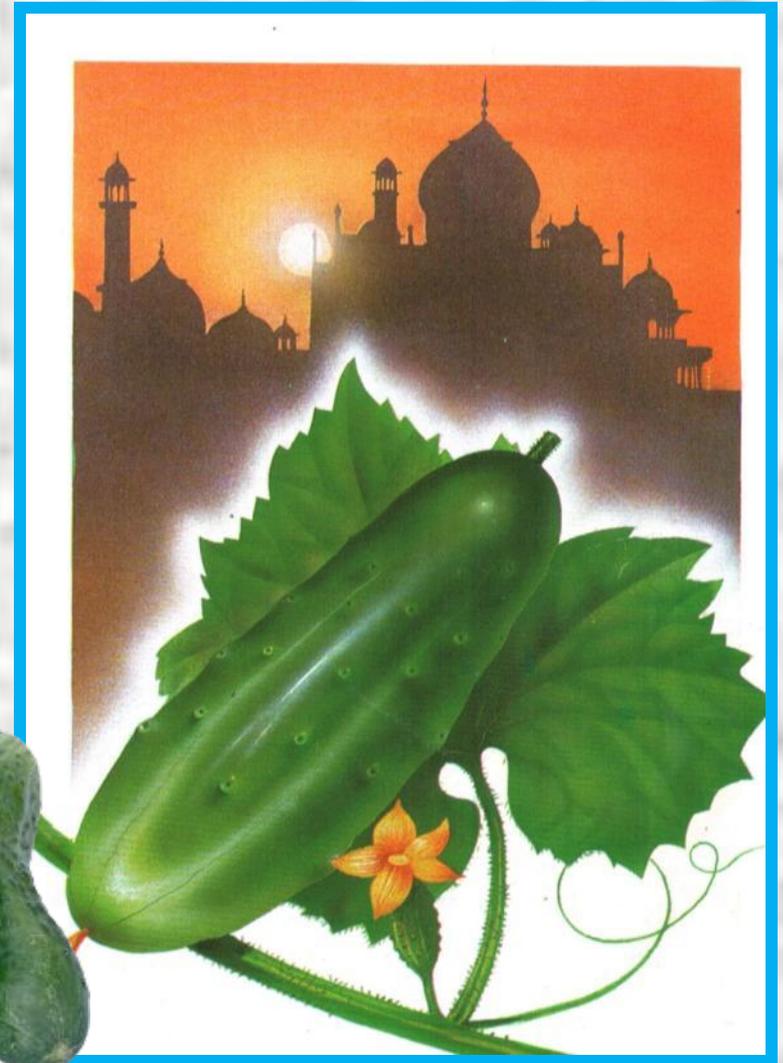
Промышленный процесс производства подсолнечного масла был создан крепостным крестьянином из Алексеевки Бокарёвым в 1828 году. Бокарёв был знаком с производством льняного и конопляного масла и решил применить тот же процесс для производства подсолнечного. Уже в 1833 году купец Папушин, с разрешения владельца Алексеевки графа Шереметьева, и при содействии Бокарёва построил первый завод по добыче подсолнечного масла. Масло подсолнечника быстро приобрело популярность в России, во многом потому, что его употребление не было запрещено в дни Великого Поста (откуда, кстати и происходит второе название подсолнечного масла — постное масло).



Огурец



**Огурец – один из самых древних овощей. Родом он из Индии, известен был там за несколько тысячелетий до новой эры. Его также возделывали в Древнем Египте и Греции. Изображение огуречной плети украшало стены египетских храмов. В Древнем Египте богатые люди даже пили огуречный сок с розовой водой. Там же лечились этим соком от лихорадки и укусов.**



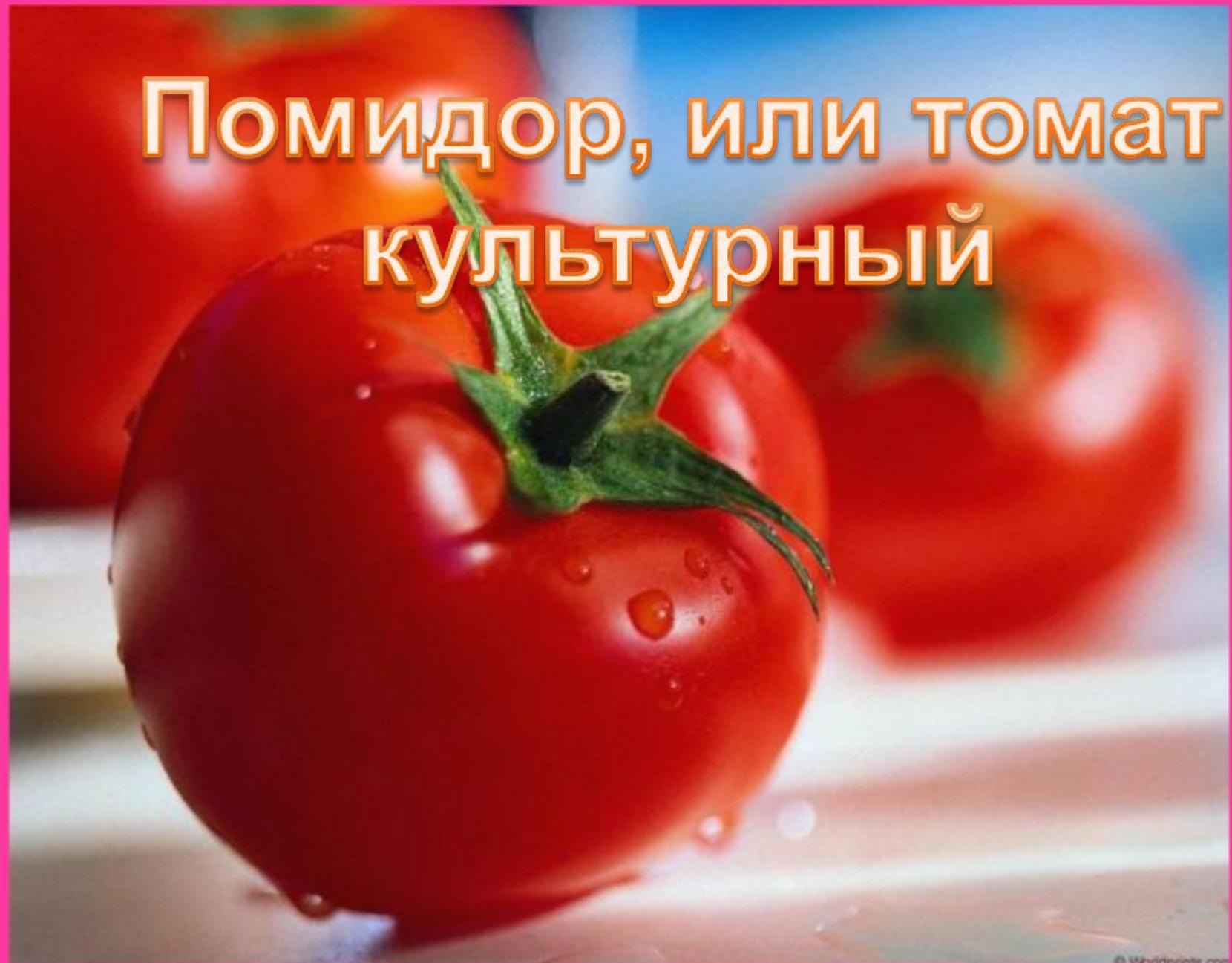
Из Средиземноморья это растение распространилось в другие страны Европы, а в Россию оно завезено было из Восточной Азии.



Первые печатные сведения о культуре огурца в нашей стране относятся к началу 16 в. Русский климат оказался для «индийского гостя» очень суровым. Сколько нужно было труда, выдумки, терпения, находчивости чтобы сделать тропическое растение одним из распространённых и любимых овощей. Сто с лишним лет назад Под Москвой, в Клину, появились первые теплицы в России, предназначенные для выращивания огурцов.



# Помидор, или томат культурный



Помидор – популярнейший овощ. Родина предков обыкновенных томатов – Южная Америка. Невысокие длинные кустики с мелкими красными плодами до сих пор встречаются в перу, Экваторе, Мексике. Индейцы племени ацтеков называли это растение «тумантла», что означает «крупная ягода». Испанцы стали его называть «томат». Из-за океана это растение было завезено в Италию, где его называли «помидоро», что означает «золотое яблоко».



Затем во Франции его окрестили «пом д,амур» - «яблоко любви». Первые помидоры побаивались есть, считали их ядовитыми.



**В России помидоры появились в царствование Екатерины - 2 вместе со слухом, что они ядовиты и их нельзя употреблять в пищу. Только в 1850 году наши соотечественники узнали, что плоды этого растения не опасны, а даже вкусны и полезны.**

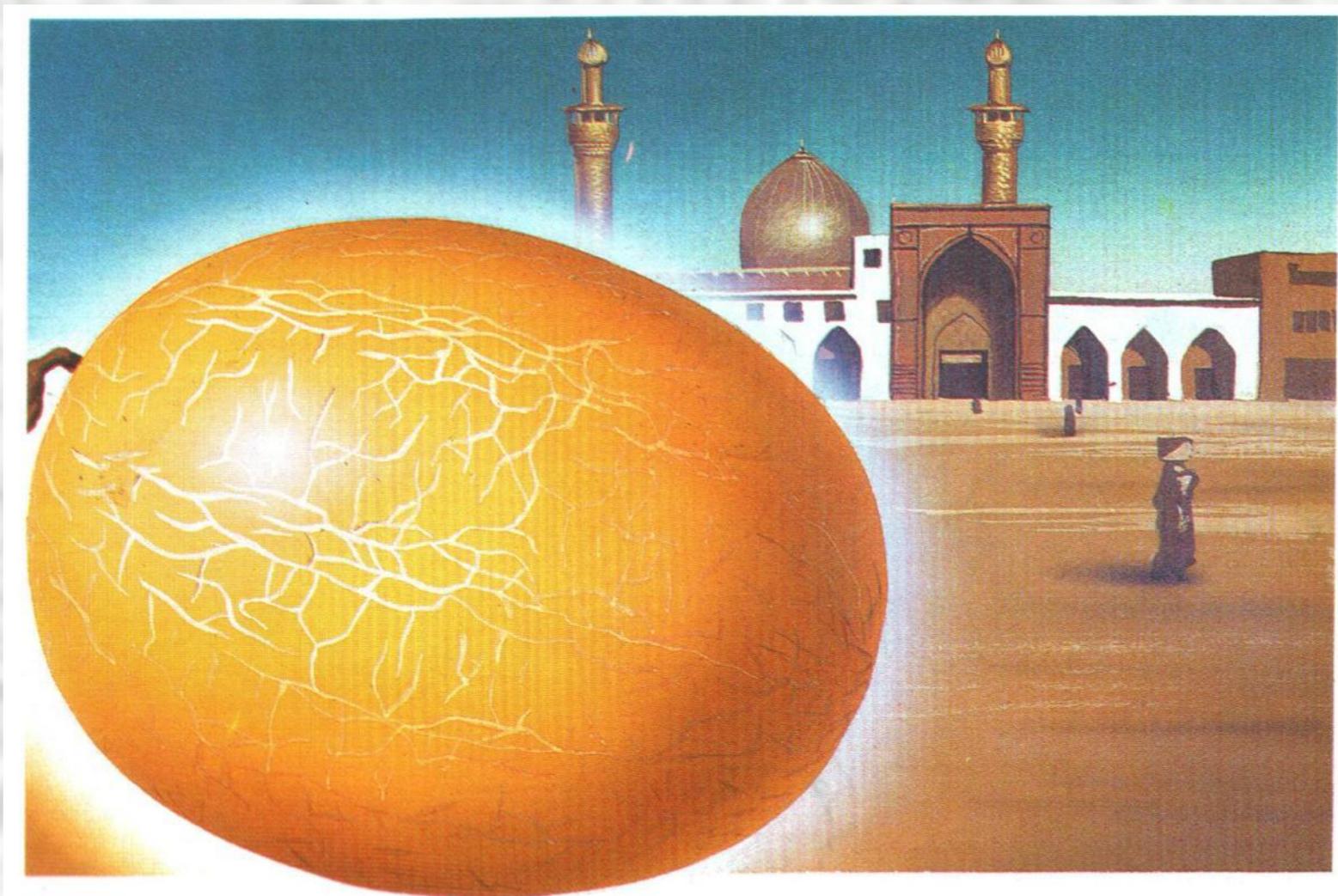


Начав свой путь в Крыму, Грузии, Нижнем Поволжье, томаты стали распространяться в более северные районы.





Дыня «приручена» давно. Её история уходит в глубь веков. Арабы утверждают, что дыня – плод райских садов и доставил её на землю один из жителей рая, совершив этим страшное преступление пред богом.



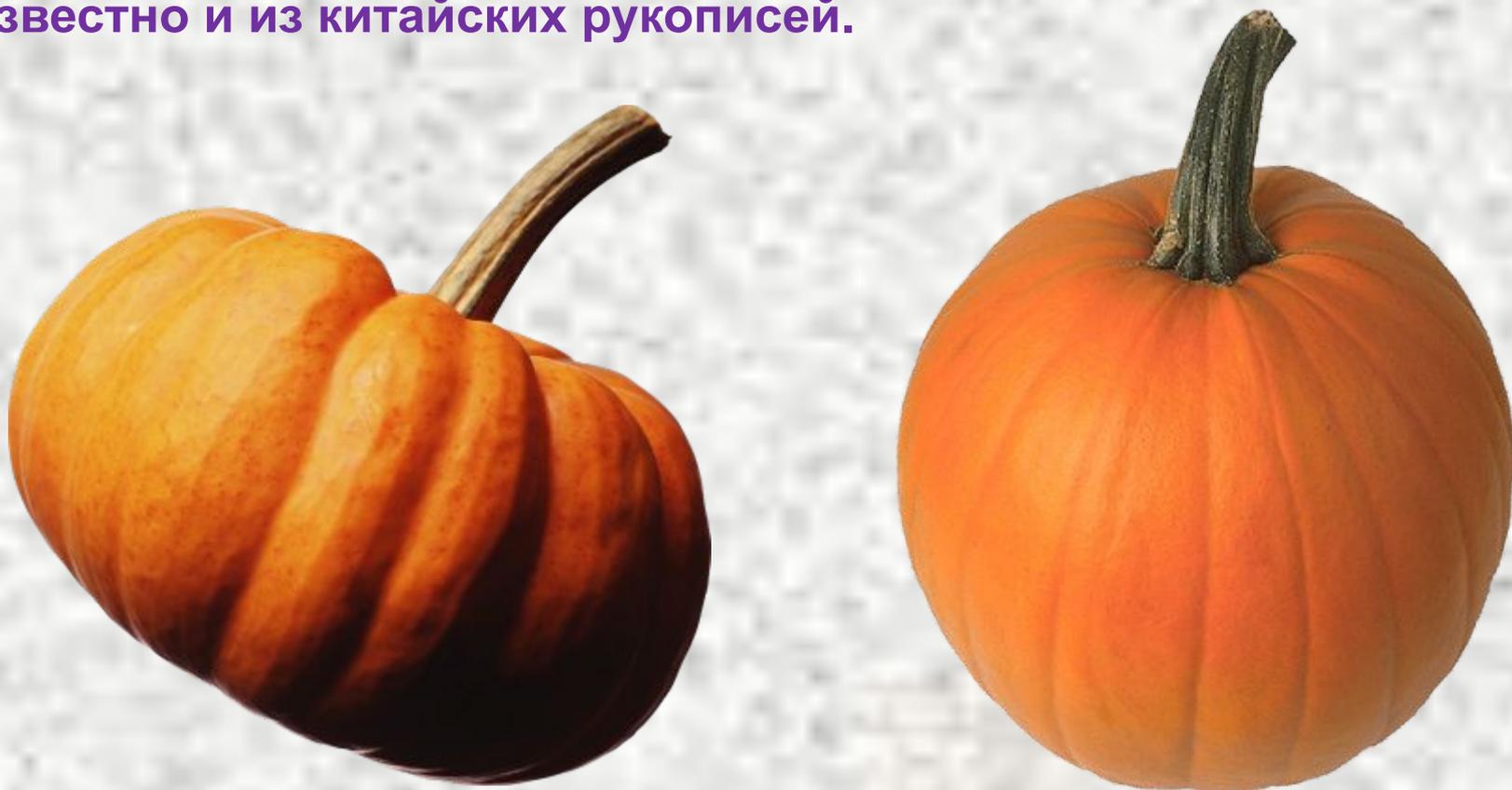
Родиной этого растения считают Малую и Среднюю Азию, откуда и начало распространение в другие края. В Россию дыня попала в 12 – 13 в. двумя путями. В начале 16 века царские стрельцы, специально посланные в южные края для сбора семян редких растений, доставили в Москву и семена дыни, но из-за сурового климата она стала парниковой и оранжерейной культурой.



# Тыква



**Чудо овощ тыква – растение бахчевое. Ближайшими родственниками тыквы являются кабачки, огурцы, патиссоны. Да и арбуз с дыней можно к ней в родственники записать. Специалисты утверждают, что родиной тыквы является Америка. Однако один из видов тыквы – тыква бутылочная была известна в Европе и Азии задолго до нашей эры. Древние греки и римляне выделяли из нее бутылки для воды и вина. О бутылочной тыкве известно и из китайских рукописей.**





На Руси тыква появилась в XVI веке и сразу стала популярной у крестьян благодаря своей урожайности, неприхотливости, исключительной полезности и способности к длительному хранению. Российский климат позволял выращивать тыкву практически во всех регионах страны.



- Почему, скажи мне, тыква, всё лежишь?
- А я привыкла.
- Почему не ходишь в гости,  
А грустишь весь день в траве?
- Я привязана за хвостик  
Крепко-накрепко к ботве!



# Тыква - великан

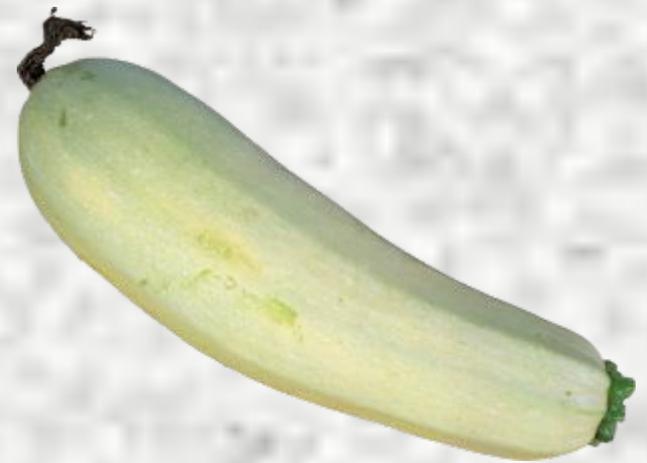


**Кабачок**



Кабачок происходит из Америки, где первоначально в пищу употреблялись только его семена. В Европу тыква попала в XVI веке вместе с другими «интересными вещами», привезёнными из Нового Света. Вначале кабачки, как большинство диковинок, выращивались в ботанических садах. Сегодня трудно вообразить без этого овоща средиземноморскую кухню. Считается, что именно итальянцы в XVIII веке начали использовать незрелые кабачки, как мы делаем это сегодня.





Подставив солнышку бочок,  
Лежит на грядке кабачок.  
Листок в сторонку отодвинув,  
Он солнцу говорит:  
“Погрей, погрей, пожалуйста, мне  
спину

Я подрасти хочу скорей”.  
Вмиг солнце принялось за дело  
И спину кабачку погрело.  
А кабачок хотел потом  
Улечься кверху животом.  
Он надувался, он пыхтел...  
Но повернуться не сумел.

# Чемпион – кабачок



# Капуста





**конец**

**Оформление:  
Берюховой Е.К.**

**Специально для сайта  
Viki.rdf.ru**