

БИОЛОГИЯ

ЗАГАДКИ

Висит дом
Кверху дном:
Семьсот коморок –
И все без запорок,
А в каждом жилец –
Черный жилет. (*Подсолнечник*).

Желтая курица
Под плетнем дуется –
Толста и желтокожа,
Всю жизнь проводит лежа. (*Тыква*).

Есть красавица одна –
И румяна, и стройна;
Хоть в землянке век живет,
А большой от всех почет;
Кто проходит близко –
Кляняется низко. (*Морковь*).

Красная девица спала в темнице. (*Морковь*).

Выросла травка –
К пище приправка;
Ее пожитки –
Душистые нитки. (*Укроп*).

Не корень, а в земле,
Не хлеб, а на столе,
И к пище приправа,
И на микробов управа. (*Лук*).

Сидит баба на грядках
Вся – в заплатках;
Кто заплатку оторвет,
Всяк заплачет и уйдет. (*Лук*).

Растет овсинка,
А под ней трясинка. (*Рис*)

Хоть чином я не хан,
На голове – султан;
И с золотом кубышки
Запрятаны под мышки. (*Кукуруза*).

Был зелен плод –
Не просился в рот.
Положили в лежку –
Он сменил одежду:
Красную надел –
Для еды поспел. (*Томат*).

Растет на грядке зеленая ветка,
а на ней – красные детки. (*Помидоры*).

Белые кисти –
Напрасный наряд,
Зеленые кисти –
Опасный яд,
Но под ногой –
Клад дорогой. (*Картофель*).

Рос ребенок, не знал пеленок.
Стал стариком – сто пеленок на нем. (*Капуста*).

Лежит Егор под межой,
Накрыт зеленою фатой. (*Огурец*).

НЕИЗВЕСТНОЕ ОБ ИЗВЕСТНОМ

ПОДСОЛНЕЧНИК

Родина подсолнечника – Мексика. На родине его называют «солнечным цветком» и считают священным. Первые семянки были привезены в Европу испанцами в 1510 году и высажены в Мадридском ботаническом саду. В Россию подсолнечник попал при Петре I из Голландии и долгое время оставался огородным и декоративным растением. В 1829 г. Д. Е. Бокарев – крепостной крестьянин графа Шереметьева из села Алексеевка Воронежской губернии – открыл новое свойство «солнечного цветка». При помощи примитивного ручного пресса он извлек из семян подсолнечника золотистое вкусное масло. В России подсолнечник превратился из декоратив-

ного в масличную культуру. Вскоре посевы подсолнечника как масличной культуры распространились на Украине и в Саратовской губернии. Россию по праву считают второй родиной подсолнечника. Отсюда он начал свое путешествие по всему миру.

ТЫКВА

Известно много видов дикорастущей тыквы. Большинство из них происходит из Мексики, Гватемалы, Гондураса и южных штатов США.

Род тыквы представлен 5 культурными и 16 дикорастущими видами. Из тыквы можно приготовить более 200 блюд. Давно известны лечебные свойства тыквы – ее рекомендуют при заболеваниях желудка.

КАПУСТА

Одна из древнейших овощных культур. Она выращивается в странах Средиземноморья и Южной Европы уже 4 – 4,5 тысячи лет. Римляне завезли растение в Англию. В настоящее время капуста широко распространена как в тропиках, так и в умеренной зоне. Она растет даже в приполярных областях.

УКРОП

Пряноароматическое однолетнее травянистое растение. Родина – Персия и Восточная Индия. В России выращивается с X века.

ЛУК

Родина репчатого лука – горы Афганистана, Туркмении, Ирана. Лук придает блюдам особый вкус. Известен давно, более 400 тысяч лет. Первыми узнали вкус дикого лука пастухи и охотники на горных лугах.

В старину на Руси были села, где в каждой избе жили огородники. Всем селом растили одно и то же растение на продажу заезжим купцам. Были села мятные, огуречные, луковые. Растили лук, который трижды меняет имя. Мелкие черные, как уголек, семена называют лук-чернушка. Из семечка вырастает маленькая луковка – это лук-севок. На другое лето посаженная в грядку луковка потолстеет, станет похожая на репку, и лук получит третье имя: лук-репка.

РИС

Главная продовольственная культура в тропической зоне. У народов Южной Азии есть такая пословица: «Вода – это душа риса».

Современные технологии работы

Она очень точно отражает главную особенность его возделывания – на участках, покрытых слоем воды.

КАРТОФЕЛЬ

Впервые европейцы узнали вкус картофеля всего около четырехсот лет назад. Родина картофеля – Южная Америка (Чили, Перу), где он и сейчас произрастает в диком состоянии в горных районах. В Андах на высоте от 500 до 4500 м можно встретить почти все известные виды этого растения.

Испанские завоеватели в конце XV века обнаружили на западном побережье Южной Америки совершенно незнакомый им продукт питания, который у местных жителей назывался чунья. Это были высушенные клубни некоторых видов картофеля. Хранить сырой картофель еще не умели, поэтому индейцы рассыпали вымытые клубни на солнце, а затем их оставляли на ночь на морозе (надо сказать, что в горных районах Анд ночи обычно очень морозные). Примораживание способствовало удалению влаги, уменьшало горечь корней. После сушки получался белый крахмалистый продукт, который отлично хранился и спасал жителей Анд от голода зимой и в неурожайные годы.

Первое печатное сообщение о картофеле было сделано испанским путешественником Педро Сьеза де Леоном в 1553 году, а ботаническое название этому растению дал швейцарский ботаник Каспар Бехен. Он назвал его *картофель обыкновенный*. Это название сохраняется и по сегодняшний день. Долгое время картофель высаживали в ботанических садах и на аптекарских огородах. Только через 200 лет он появился на крестьянских огородах и полях.

Сначала картофель в пищу не употребляли: придворные дамы украшали свои прически его цветами. В Германии перед дворцами королей разбивали картофельные клумбы. И только значительно позже картофель стал продуктом питания.

«Земляные яблоки» (так в то время называли картофель во Франции) были встречены весьма недружелюбно. Даже в знаменитой «Большой энциклопедии», которую издали в 1765 году виднейшие ученые Франции, было написано: «Картофель – это грубая пища, годная только для нетребовательных желудков». Подозрительное отношение к картофелю поддерживалось церковниками, которые называли его «чертовым яблоком». Они утверждали, что это растение разносит проказу и вызывает одурь. Надо сказать, что извест-

ные в ту пору европейцам сорта картофеля содержали много соланина – вещества, которое придает клубням горький привкус и в больших дозах вызывает отравление.

Со временем утвердилась репутация картофеля как ценного продукта, хотя и выращивали его в очень небольших количествах. Картофель был большой редкостью и считался деликатесом. Его подавали к столу лишь в богатых домах. Бывали и курьезы. Французский фармацевт Антуан Огюст Пармантье в 1787 – 1888 году проводил свои опыты с картофелем близ Парижа. Чтобы способствовать распространению этого растения, он решил заинтересовать окрестных крестьян заморскими клубнями и попросил у короля стражу для охраны картофельных полей. Стража охраняла участок только днем, а с наступлением темноты уходила. Но давно известно – запретный плод всегда сладок. Картофель весь растащили. А ученым это и надо было.

В конце XVII века это растение было завезено в Россию. Петр I, находясь в это время в Голландии, послал фельдмаршалу Б. Шереметьеву мешок картофеля.

В 1736 году картофель уже значился в каталогах растений Петербургского аптекарского сада. Распространение картофеля у нас вначале происходило очень медленно. Плохое отношение к новой культуре было вызвано тем, что у картофеля была мощная ботва и мелкие горьковатые клубни.

Население не знало еще агротехники возделывания этой культуры, сеяли густо, растения затягивали друг друга и давали еще более мелкие клубни и менее вкусные. В 1770 году выдающийся русский агроном и ученый А. Болотов впервые опубликовал в России статью о картофеле, где рассказал, как выращивать это растение. Труден был путь картофеля по странам Европы, но в конце концов эта хозяйственная культура завоевала всеобщее признание и сейчас стала «вторым хлебом».

ТОМАТ

Появление томатов в Европе произошло в эпоху Великих географических открытий. На кораблях завоевателей, тяжело груженных золотом, награбленным у индейцев, в Старый свет плыли и семена диковинных растений. В летописях говорится, что томаты были завезены на наш континент Эрнаром Кортесом в 1523 году, вскоре

после завоевания Мексики. Первое письменное упоминание о возделывании нового растения в Европе было сделано итальянским ботаником Пьеро Маттиоли в 1554 году, правда, он принял томат за разновидность ядовитого растения мандрагоры.

Первые упоминания о появлении томата в России относятся ко второй половине XVII века. Его описание можно найти в работах Андрея Болотова. Томат сначала разводили в окрестностях Бахчисарайя, из Крыма растение начало распространяться по югу нашей страны. Более известное у нас название томата «помидор» происходит от итальянского «золотое яблоко» и объясняется тем, что первые томаты были желтоплодные.

Плоды нового овощного растения в европейских странах, за исключением Италии, стали употреблять в пищу не сразу. Отчасти это связано с тем, что близкие родственники томата по семейству пасленовых – белладонна и мандрагора – ядовитые растения. Рассказывают, что враги Джорджа Вашингтона даже пытались отравить его плодами томата, считая их ядовитыми. Повар-шпион Джеймс Бейли приготовил блюдо с ломтиками помидоров, Джордж Вашингтон же вопреки ожиданиям заговорщиков стал нахваливать новое кушанье. В XVI – XVII веках в Европе томат был обитателем лишь ботанических садов и аптекарских огородов, особым спросом пользовались цветки томата у европейских модниц. Появиться на светском рауте с соцветием томата, прикрепленным к корсажу, считалось высшим шиком. В настоящее время томат распространен очень широко.

КУКУРУЗА (МАИС)

Очень важная зерновая культура. Родина – Мексика, где ее дикие предки произрастали еще 80 тысяч лет назад. Наиболее древние находки возделываемой культуры относятся к 3400-2300 гг. до н. э. К приходу испанцев в Мексику культура кукурузы достигла высокого уровня. Ее возделывали разные индейские племена. У северного племени майя был культиватора кукурузы Чинтеоля. Существенное значение имела кукуруза в жизни инков, живших на территории Перу. До наших дней дошли сведения о ритуалах, связанных с кукурузой, которые проводились в храме Солнца в столице инков Куско.

На другие континенты кукуруза попала в XVI веке – после открытия Америки европейцами. К этому времени в Новом Свете

уже существовали все подвиды единственного культурного вида кукурузы.

ОГУРЕЦ.

Родиной огурца считают Индию, где до сих пор встречаются его дикие виды. В Индии огурец вошел в употребление по меньшей мере за 3000 лет до нашей эры. Название «огурец» в Индии связано с именем индийского князя, якобы имевшего 60 000 тысяч детей, что, по всей вероятности, связано с многочисленностью зернышек в огурце. В древнем Египте изображения огурцов встречаются в храмах. В Греции существовал даже «Город огурцов». Древние римляне круглый год выращивали огурцы в парниках и солили их в кадках. Одним из самых распространенных блюд в России XVI века была «черная уха» – суп, где мясо варились в огуречном рассоле с примесью различных пряностей и кореньев.

РЕДЬКА И РЕДИС

Родина редьки – Египет и Китай. О выращивании редьки есть записи даже на пирамиде Хеопса. Редька огромных размеров была найдена в Японии, вес 15-17 кг. Из Египта редька попала в Древнюю Грецию. В дни празднования, посвященные Аполлону, греки приносили в дар к его алтарю изображение трех главных, по их понятию, корнеплодов – редьки, свеклы, моркови. При этом редька была отлита из золота, свекла – из серебра, а морковь – из олова. В Россию редька попала из Азии. Она входила обязательно в одно из самых древних кушаний на Руси – тюрю.

Редиска – ближайший родственник редьки. Считается, что редиска появилась в Средневековье.

МОРКОВЬ

Это древнейший корнеплод, который человечество употребляет уже 4 тысячи лет. Морковь была известна древним грекам и римлянам. Но до XVI века считалась деликатесом. Лишь в XVII веке морковь стали разводить повсеместно. В это время появились соусы из моркови, которые и теперь считаются деликатесными у немцев и французов.

В Германии из поджаренной моркови делали «солдатский кофе», который в некоторых деревнях по традиции варят и сейчас.

На территорию России морковь попала в незапамятные времена. В XVII столетии на Руси морковный сок считался целебным: им лечили от болезней печени и сердца.

ЗАГАДКИ В СТИХАХ

МХИ

Была зеленою травка,
Глядь – выросла добавка,
С коробочкою-крошкой,
Да с бурой ножкой. (*Мх – кукушкин лен*).

Наряд не по моде,
А по погоде:
Если сухо, то приглажено;
Если сырое – взбудоражено. (*Листочки мха в разную погоду*).

ПАПОРОТНИК

От пальмы верхушки
Растут на опушке
И в лесном овраге
У гнилой коряги. (*Папоротник*).

Спит улита,
Круто завита,
Дождем умыта,
Травой укрыта,
А проснется –
Листом обернется. (*Зачаток листа папоротника*).

Перистый лист
По верху чист,
А снизу – в бородавках. (*Споры на папоротнике*).

ГРИБЫ

Выросли на полочеке
Кисточки-метелочки,
Кисточки зеленые –
лекари хваленые. (*Пенициллюм*).

Он бревном питается,
За стену хватается,
Он по стене скакет,
Бревна ест и плачет. (*Домовой гриб*).

Для ржи – порча,
Для людей – корча. (*Спорынья*).

Это что за дело:
Просо обгорело!
И в метелках сажа,
И на листьях даже. (*Головня*).

Конское копыто
К дереву прибито. (*Трутовик*).

ЛИШАЙНИКИ

Свыклась водоросль с грибком
Да с развесистым дубком,
Зашептилась за кору
И пришла ко двору. (*Лишайник*).

У осины на коре,
У забора, на дворе –
Накипь, будто золото,
К дереву приколота. (*Накипные лишайники*).

На полене иногда
Вырастает борода. (*Кустистый лишайник*).

МОРСКИЕ ВОДОРОСЛИ

Есть змеи метровые
Зеленые, бордовые,
А капитану в море
От них большое горе.

Зелена порода
Хранит запасы йода.

БАКТЕРИИ

Мертвое гниет –
Живому пищу дает. (*Гнилостные бактерии*).

Один – строитель,
Другой – разрушитель,
Хотя они и не друзья,
Но друг без друга им нельзя. (*Взаимосвязь между зелеными растениями и гнилостными бактериями*).

Хоть и малышка,
А сильна:
Силача
Бьет с плеча. (*Болезнетворная бактерия*).

Кто в болотах и пруду
Делает руду? (*Железобактерии*).

(Еженедельное приложение к газете «Первое сентября», № 25, 1999. Классный руководитель, № 3, 1998).