

Дары Старого и Нового Света

Учитель
биологии
МАОУБСОШ
№7 г.
Владикавказ
РСО – Алания
Тедеева М.Х.



Капуста

Капуста белокочанная – народная любимица. На самом деле наш исконный овощ – иностранка. Родина – побережье Средиземного моря.

Что означает ее название?

Капитан – голова команды, отряда.

Капитель – верхушка, голова колонны.

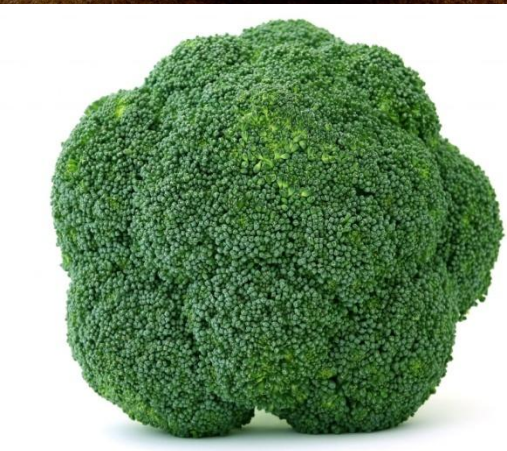
Капор
Капюшон - } **Головные уборы**

Капуцин - монах, который носит капюшон

Все эти слова происходят от латинского слова **КАПУТ** т.е. голова. Отсюда и русское название **КАПУСТА** за сходство с головой



Сорта капусты



Картофель



Родина картофеля – Южная Америка, горы Перу и Чили.

«**Папа**» - имя, которое дали ей индейцы из племени Кечуа.

В Европе в каждой стране его называли по-своему.

Англичане – **потато**.

Голландцы – **аардапфель**, в переводе с голландского «земляное яблоко».

Итальянцы – **тартуфель**, так как их как грибы выкапывают из земли.

Финны – **тарту**, сокращенное итальянское название.

Немцы – **картуфель**.



Томаты



LePlants
Метод встречи
растений и людей

Томаты – это тоже индейское название. А почему мы их чаще называем помидорами? Первые, привезенные из Америки томаты, были желтого цвета и мелкие. На солнце они светились как золото. Итальянцы, увидев их, ахнули: «Помо доро!**». В переводе это означает золотое яблоко. Так в быту за этим овощем и осталось название помидор.**

Сажали золотое яблоко на клумбах для красоты, и только португальцы решились попробовать плоды. Они им понравились. Сейчас помидор – один из самых распространенных овощей. А что самое интересное, американцы позже всех узнали вкус помидора. Только через 400 лет томат вернулся домой. Покупатели спрашивали: «Что это такое?»





Масличные культуры



п
о
д
с
о
л
н
е
ч
н
и
к

горчица



к
у
н
ж
у
т



арахис



тмин



мята

Подсолнечни

К

Родом из Мексики. Индейцы называли его **Цветок солнца**. Испанцы подарили индейский цветок ботаническому саду в Мадриде. А в Россию он попал из Голландии, откуда привез его Петр I.

В Европе из семян пробовали приготовить различные блюда, но никто их не стал есть.

А в России из семян подсолнечника стали добывать масло. В Воронежской губернии был построен первый маслобойный завод.



Зерновые культуры



Кукуруза - маис

Кукуруза была введена в культуру 7—12 тыс. лет назад на территории современной [Мексики](#). Древнейшие находки зерновок культурной кукурузы на территории современных штатов [Оахака](#) (пещера Гвила Накитц) и [Пуэбла](#) (пещеры около города Теуакан) датируются соответственно 4250 и 2750 годами до н. э. Интересно, что кукурузные початки в те времена были примерно в 10 раз меньше, чем у современных сортов, и не превышали 3-4 см в длину.

Во время археологических раскопок в Мехико была найдена пыльца кукурузы, возраст которой 50 000 лет.



Фрукты: виноград, бананы и др.



Виноград

Выращивание культурного винограда ([виноградарство](#)) началось приблизительно 6 000 — 8 000 лет назад на [Ближнем Востоке](#). Самые ранние археологические свидетельства, доказывающие доминирующее положение виноделия в человеческой культуре обнаружены на территории [Грузии](#) и датируются от 8 000 лет назад.

[Старейшая винодельня](#) найдена в [Армении](#) и датируется рубежом V—IV тысячелетия до нашей эры.





Банан — одно из самых древних культивируемых растений. Его родиной считаются острова [Малайского архипелага](#), где, как полагают учёные, древние жители выращивали их и употребляли в пищу как дополнение к рыбной диете.

В [Эквадоре](#) годовое потребление этого продукта составляет 73,8 кг на душу населения (для сравнения, в [России](#) этот показатель равен 7,29 кг). Существенную долю потребления бананы также составляют в [Бурунди](#) (189,4 кг), [Самоа](#) (85,0 кг), [Коморских Островах](#) (77,8 кг) и на [Филиппинах](#) (40,6 кг).



Пряности и приправы.



Петрушка (Петр - камень)





Жаботикаба

встречается как в диком виде, так и в культуре в Южной [Бразилии](#), [Боливии](#), [Парагвае](#) и Северной [Аргентине](#). В настоящее время натурализована и выращивается также в [Уругвае](#), [Колумбии](#), [Панаме](#), [Перу](#), на [Кубе](#) и на [Филиппинах](#).

Жаботикаба — вечнозелёное медленнорастущее [дерево](#) высотой от 5 до 12 метров с овально-ланцетовидными глянцевыми кожистыми [листьями](#) 2,5—10 см длиной и 1,25—2 см шириной. [Цветки](#) белые с 4 лепестками и 60 тычинками по 4 мм каждая. [Плод](#) — круглая или эллиптическая, глянцевая тёмно-бордово-фиолетовая, почти чёрная, [костянка](#) с остатками чашелистиков на конце и с белой или розовой желеобразной полупрозрачной сочной мякотью, диаметром 0,6—4 см. Плоды растут гроздьями на [стволах](#) и главных ветвях. Это явление называется [каулифлория](#) — формирование плодов на стволе и

~~основных ветвях.~~
Мякоть плодов жаботикабы съедобна в свежем виде. Из них изготавливаются [желе](#), [мармелад](#), [соки](#) и алкогольные напитки. Отвар высушенных кожиц плодов жаботикабы в Бразилии используется, как средство от [астмы](#), [диареи](#) и [дизентерии](#).