

Растения - переселенцы

Пьянкова Ирина Анатольевна

учитель технологии МОУ СОШ № 2

с углубленным изучением

отдельны предметов г. Лысьва

Растения - переселенцы

Испокон веков человек связан с природой неразрывными узами, его окружает богатый мир растений, дающих ему пищу, одежду и кров. Из числа наиболее полезных образовалась группа культурных растений, насчитывающая более 1500 наименований. Оказывается, что родина многих из них находится далеко за пределами нашей страны.

Растения - переселенцы

Картофель

Свёкла

Огурец

Кукуруза

Помидор

Петрушка листовая

Шпинат

Грецкий орех

Рис посевной

Арахис

Дыня

Земляника

Спаржа

Арбуз

картофель

Многолетние клубненосные виды (около 150) травянистых растений рода паслен семейства пасленовых. Растению этому поклонялись, и его же ненавидели. Цветами картофеля украшали знаменитые королевские дворцы, и это же растение скармливали домашним животным.

Сейчас его по праву называют вторым хлебом.

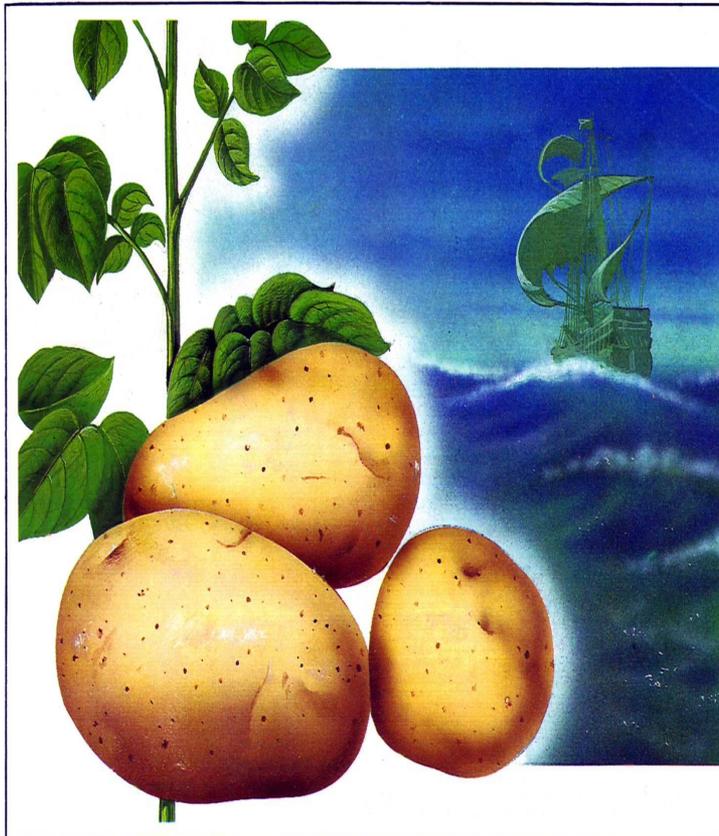


Картофель

1.Родина

2.История
появления в
России

3.Пищевая
ценность



Внимание -это интересно:

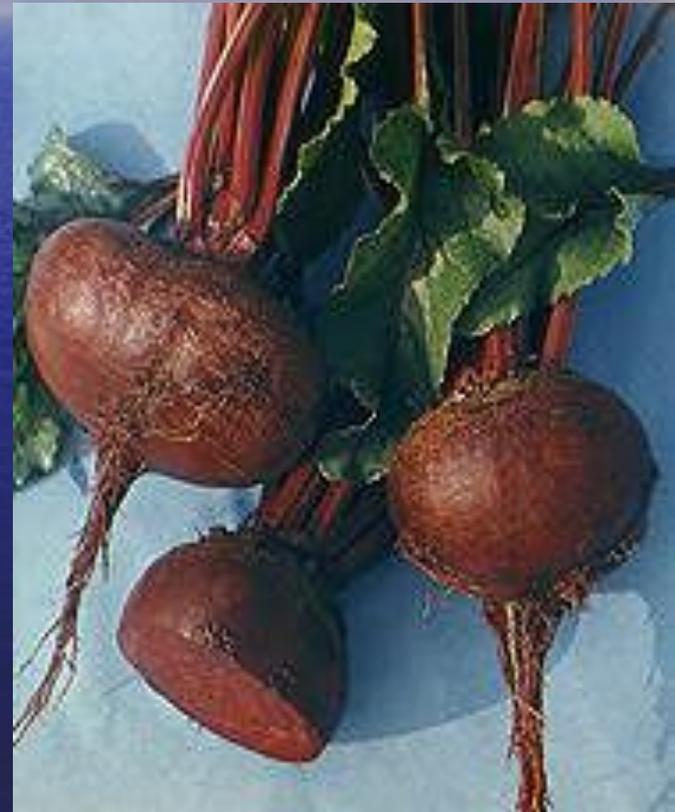
Чудо картофель – лекарство от всех болезней и яд , истребляющий насекомых, табак для трубки и универсальное удобрение, сырьё, из которого можно приготовить хлеб, крахмал, пудру, масло, вино, дрожжи, шоколад.

Маски из картофеля эффективны для смягчения пересушенной и обожжённой солнцем кожи лица.

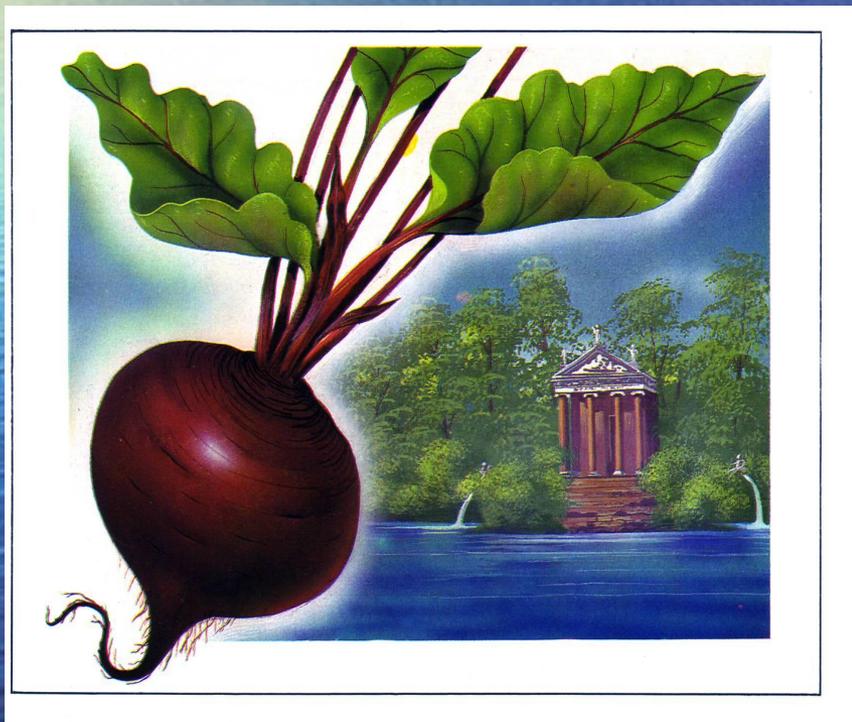
свёкла

Как двулетнюю овощную культуру выращивают свеклу листовую, или мангольд, и свеклу обыкновенную, к которой относятся столовая, кормовая и сахарная свекла.

Растения свеклы обыкновенной в первый год жизни образуют розетку листьев и корнеплод, на 2-й — цветки и семена. Корнеплоды различны по форме (от круглой до цилиндрической), цветы (у сахарной свеклы — белые, у столовой — красные всех оттенков, у кормовой — желтые, розовые и др.). Цветки беловатые, собраны в длинные соцветия.



свёкла



1.Родина

2.История
появления в
России

3.Пищевая
ценность

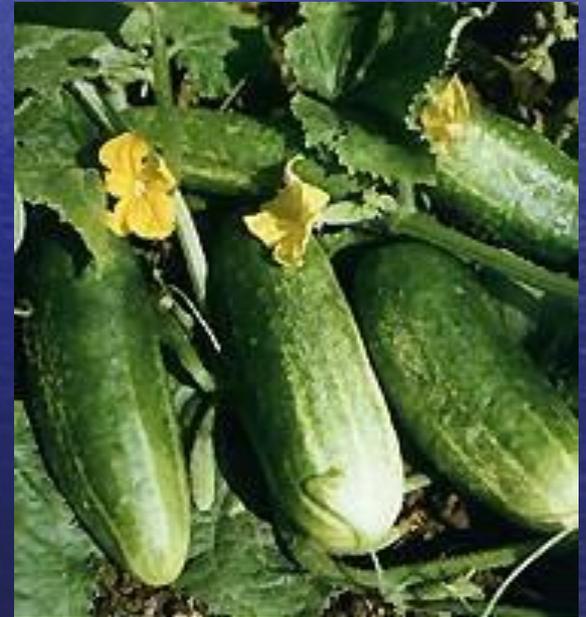
ВНИМАНИЕ: СЕКРЕТ!

1. Листья свёклы содержат больше количество витаминов, чем корнеплоды.
2. Свекла – сырьё для производства сахара.
3. Свёкольный сок применяют для остановки кровотечений, рассасывания опухолей, для уменьшения зубной боли, при насморке.

огурец

ОГУРЕЦ - род однолетних или многолетних растений семейства тыквенных. Около 30 видов. В пищу используют незрелые плоды

У огурцов приятный вкус и тонкий аромат, что в совокупности дает ощущение свежести, возбуждает аппетит, улучшает вкус других блюд. В них много воды (95-98%),

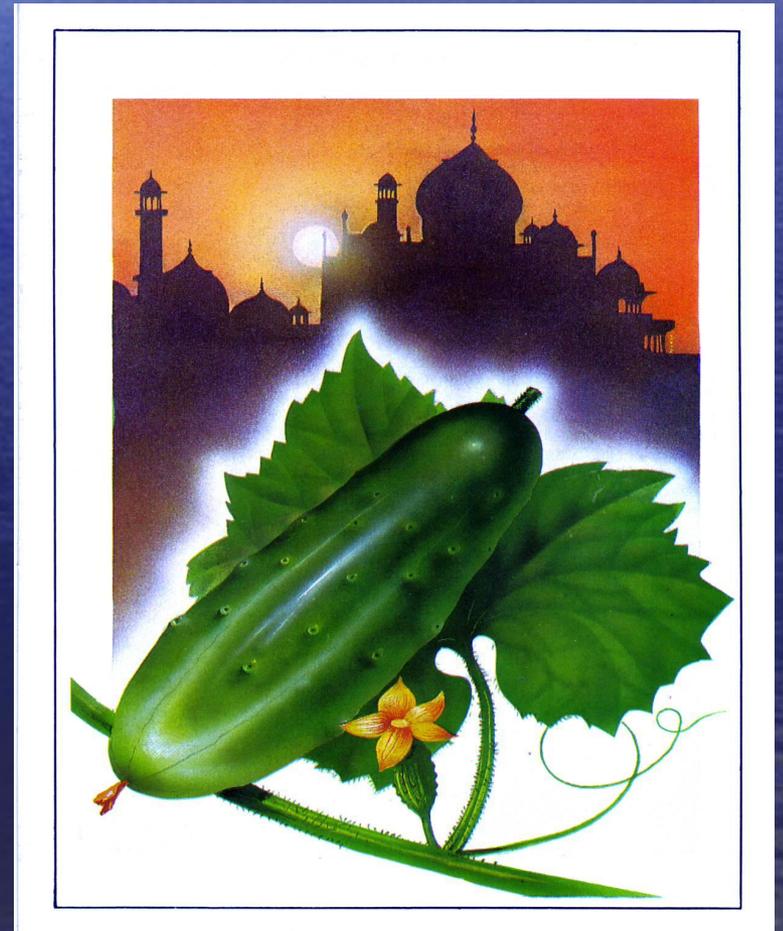


огурец

1. Родина

2. История появления в
России

3. Пищевая ценность



ВНИМАНИЕ: С Е К Р Е Т !

Огуречный сок снимает
воспаление, смягчает и отбеливает
кожу лица.

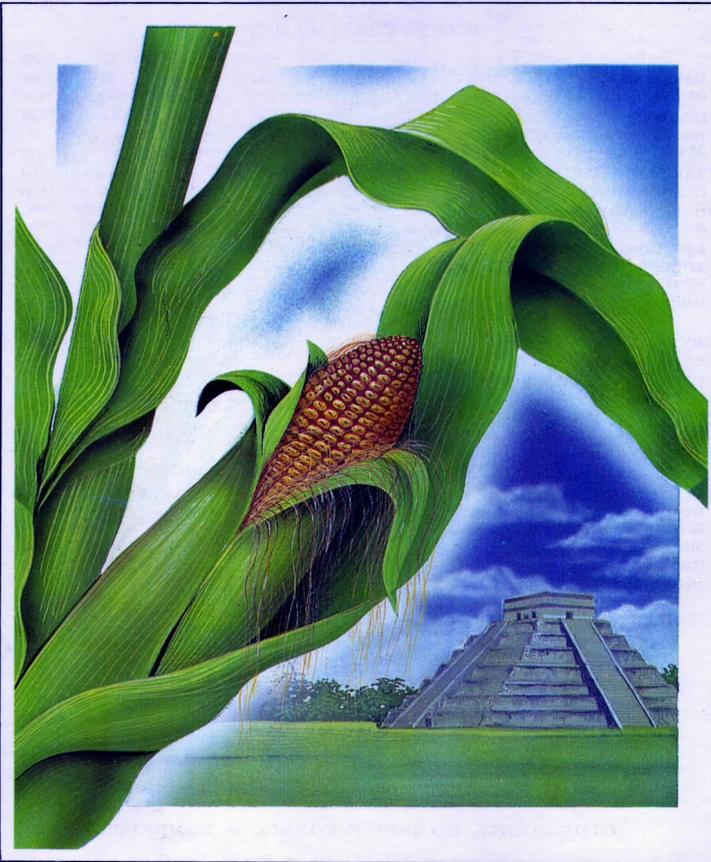
На его основе созданы
популярные косметические кремы
и лосьоны

кукуруза

КУКУРУЗА (маис),
однолетнее травянистое
растение семейства
злаков, зерновая и
кормовая культура.



кукуруза



1.Родина

2.История
появления в
России

3.Применение

ПОМИДОР

Томат (помидор)- род однолетних или многолетних травянистых растений семейства пасленовых. Цветы мелкие, желтые, собраны в кисть. Самоопылитель. Плод — сочная многогнездная ягода различной формы (от круглой до цилиндрической).

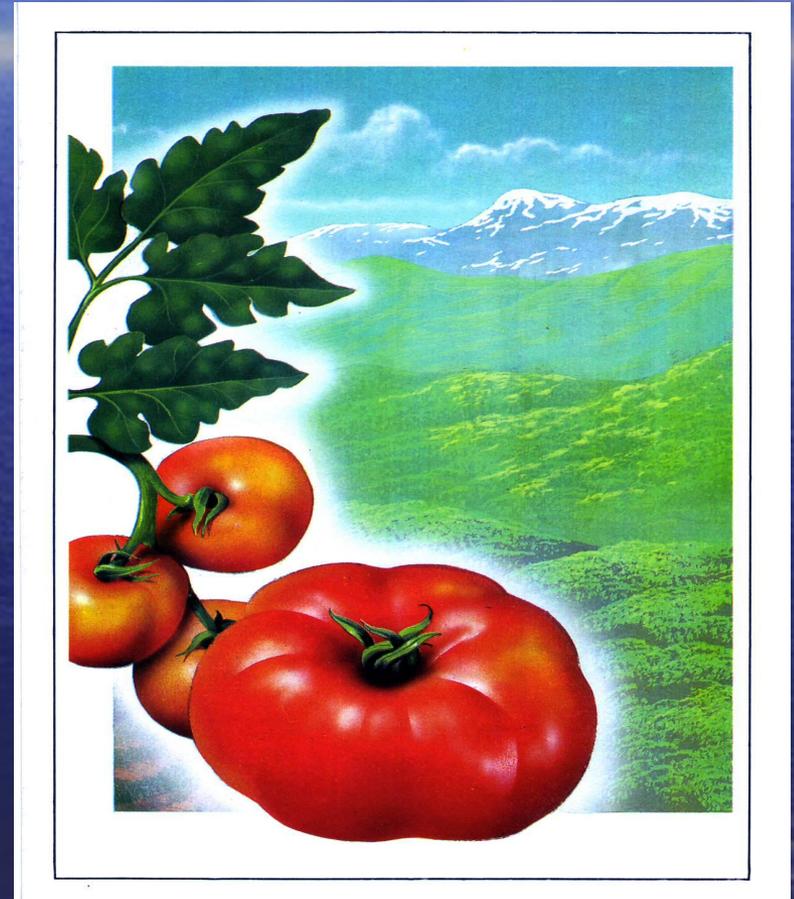


ПОМИДОР

1. Родина

2. История появления
в России

3. Пищевая ценность



Внимание: секрет!

- Томатный сок стимулирует работу поджелудочной железы
- Употреблять томатный сок лучше без соли за 30 минут до еды
- Растертые плоды обладают бактерицидным и противовоспалительным действием, их прикладывают к ранам и вздувшимся венам

Петрушка

Петрушка- род однолетних и двулетних растений семейства зонтичных (сельдерейных). Распространенное огородное растение со специфическим ароматом зелени и корней.



Петрушка

1. Родина

2. История
появления в
России

3. Пищевая
ценность



Шпинат

ШПИНАТ - род одно- и двулетних растений семейства маревых (лебедовых).

Шпинат огородный — однолетняя зеленая культура. Стебель высотой 30-50 см, слабо облиственный, прикорневые листья мясистые, яйцевидные или округлые, часто гофрированные. Растения двудомные.

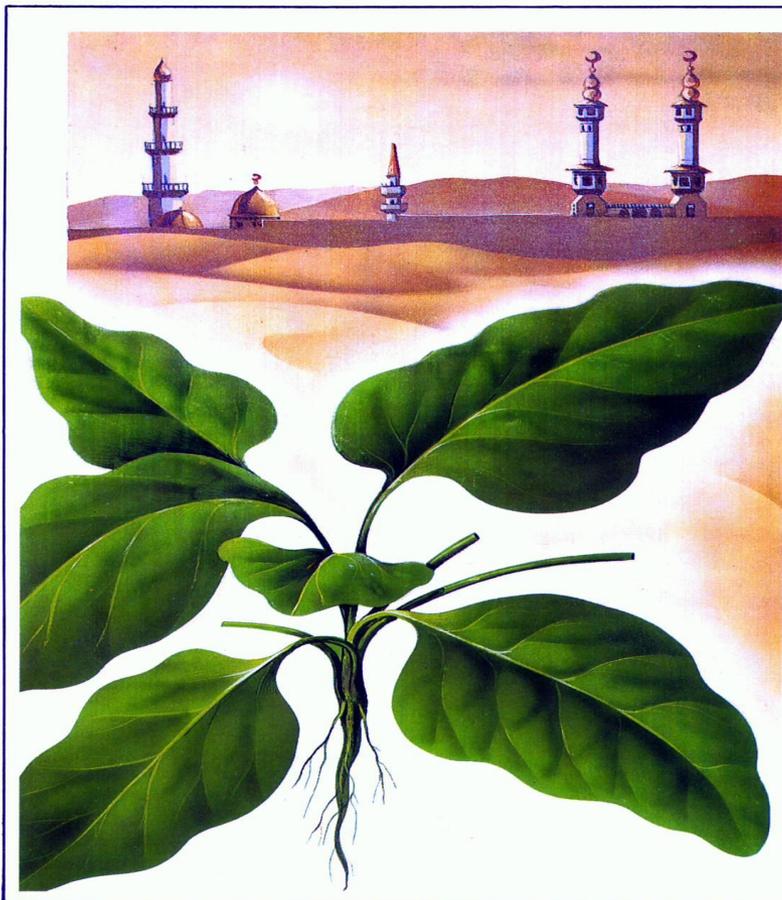


Шпинат

1. Родина

2. История появления
в России

3. Пищевая ценность



ВНИМАНИЕ: СЕКРЕТ !

Пищу из шпината хранят на холоде, т. к. в тепле в нем образуются вещества, опасные для здоровья.

Грецкий орех

Грецкий орех – дерево крупное, долгоживущее, обильно плодоносящее, с прямым стволом, раскидистой мощной кроной и длинными непарноперистыми душистыми листьями



Грецкий орех

1. Родина

2. История

появления в
России

3. Пищевая ценность

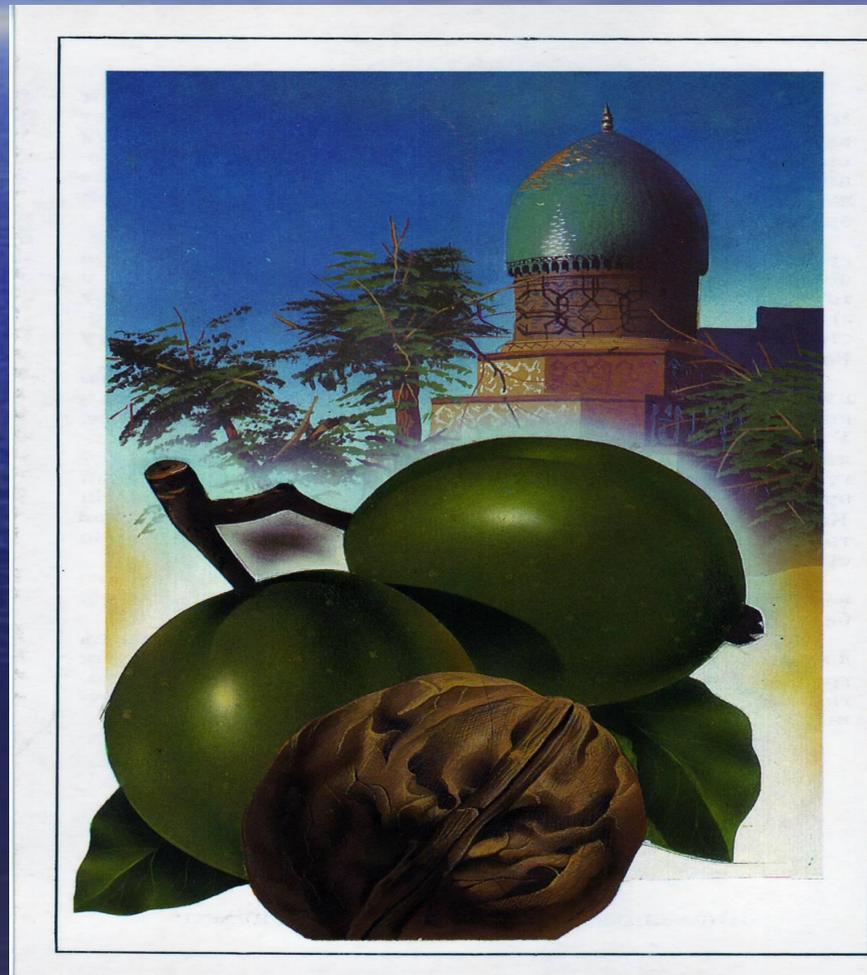


РИС ПОСЕВНОЙ

РИС, род однолетних и многолетних трав семейства злаков, зерновая культура. По питательности считается наиболее ценным хлебным растением

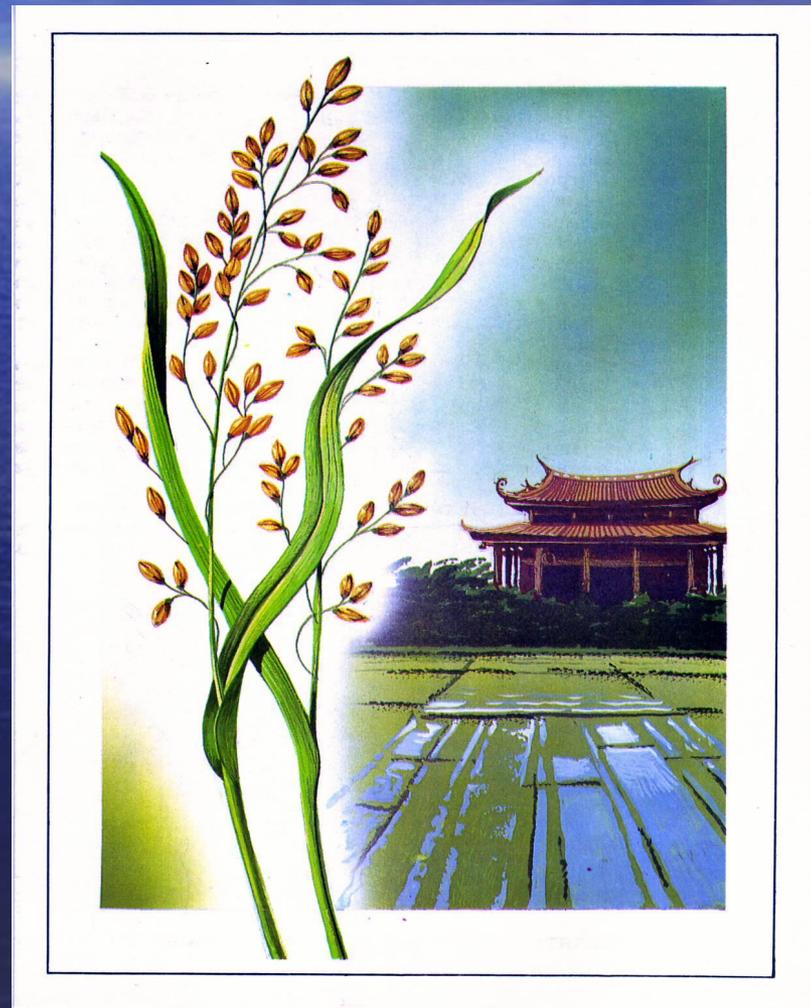


РИС ПОСЕВНОЙ

1. Родина

2. История появления
в России

3. Пищевая ценность



АРАХИС

АРАХИС, род одно- и многолетних трав семейства бобовых, масличная культура. Насчитывают около 30 видов. Возделывают преимущественно культурный вид — земляной орех; в плодах ок. 42% пищевого масла и до 22% белка.

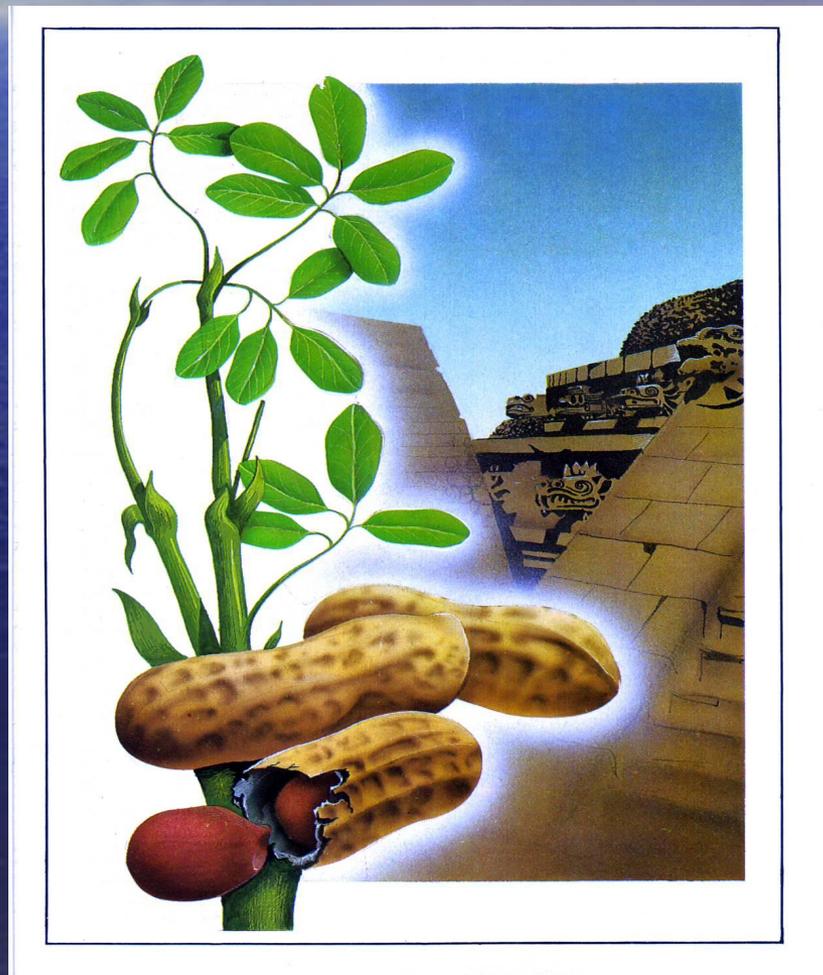


АРАХИС

1. Родина

2. История появления
в России

3. Пищевая ценность



ВНИМАНИЕ: СЕКРЕТ !

У этого однолетнего бобового растения плоды зреют по особому: нижние цветки после опыления постепенно заглубляются в землю, там из них и вырастают бобы с красноватыми семенами. Отсюда и русское название – земляной орех.

ДЫНЯ

ДЫНЯ, однолетнее
травянистое растение
рода огурец семейства
ТЫКВЕННЫХ

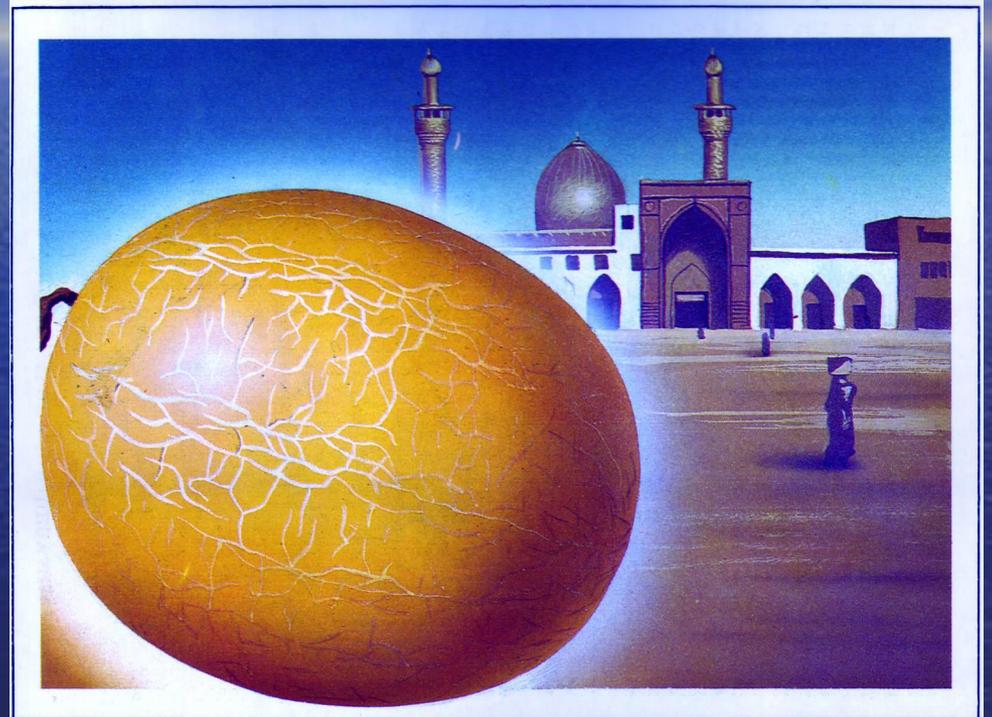


ДЫНЯ

1. Родина

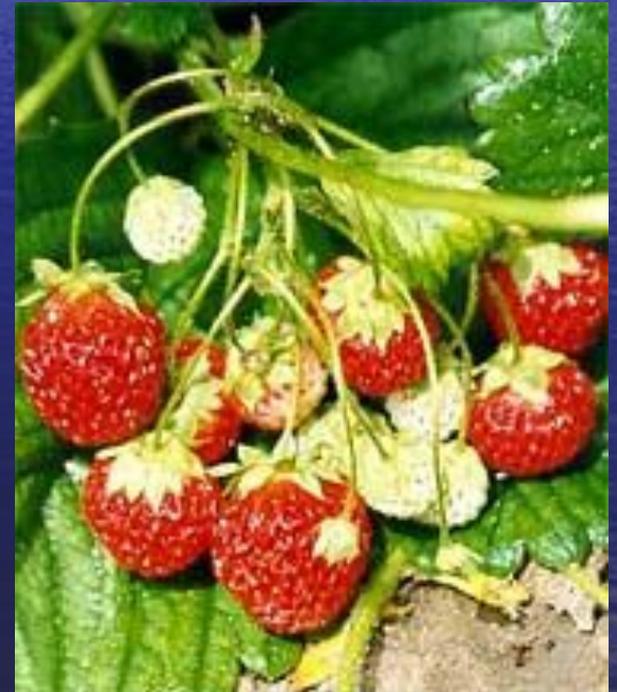
2. История
появления в
России

3. Пищевая ценность



ЗЕМЛЯНИКА крупноплодная

ЗЕМЛЯНИКА, род многолетних травянистых растений семейства розоцветных. Ок. 50 видов. Она родственница нашей лесной земляники, только очень далёкая. Родоначальниками же современной крупноплодной земляники были два вида.



ЗЕМЛЯНИКА

1. Родина

2. История
появления в
России

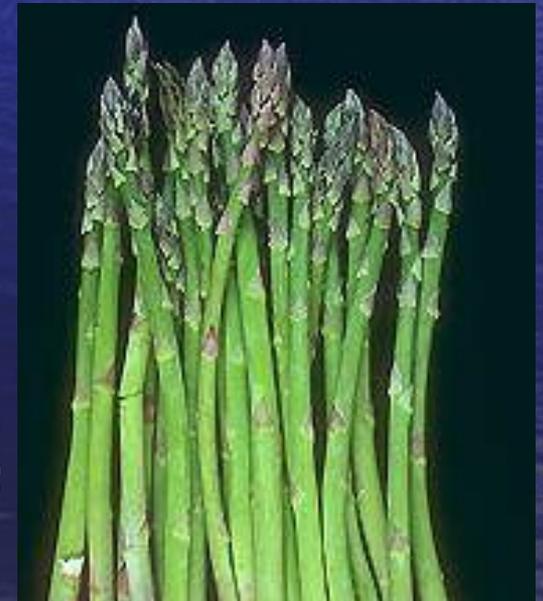
3. Пищевая ценность



СПАРЖА

Это многолетнее растение семейства лилейных, даёт побеги 12-20 лет

В пищу употребляют находящиеся в почве и поэтому белые (этиолированные) побеги, ежегодно в большом количестве вырастающие из корневища, а также только что вышедшие из-под земли зелено-фиолетовые чешуйчатые побеги высотой 15-18 см (их срезают ниже уровня почвы на 2 см).

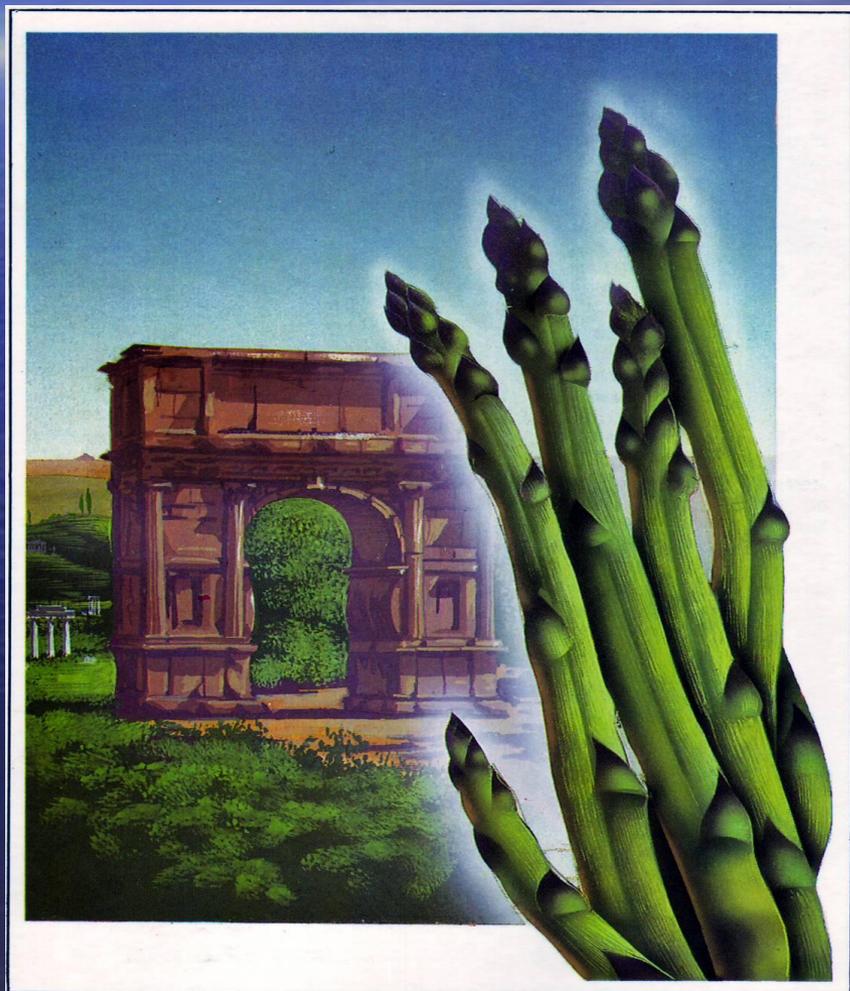


СПАРЖА

1. Родина

2. История
появления в
России

3. Пищевая ценность



АРБУЗ



- АРБУЗ, род одно- или многолетних растений семейства тыквенных
- Прекрасный диетический продукт
- В них очень мало калорий, однако множество минеральных веществ и витаминов

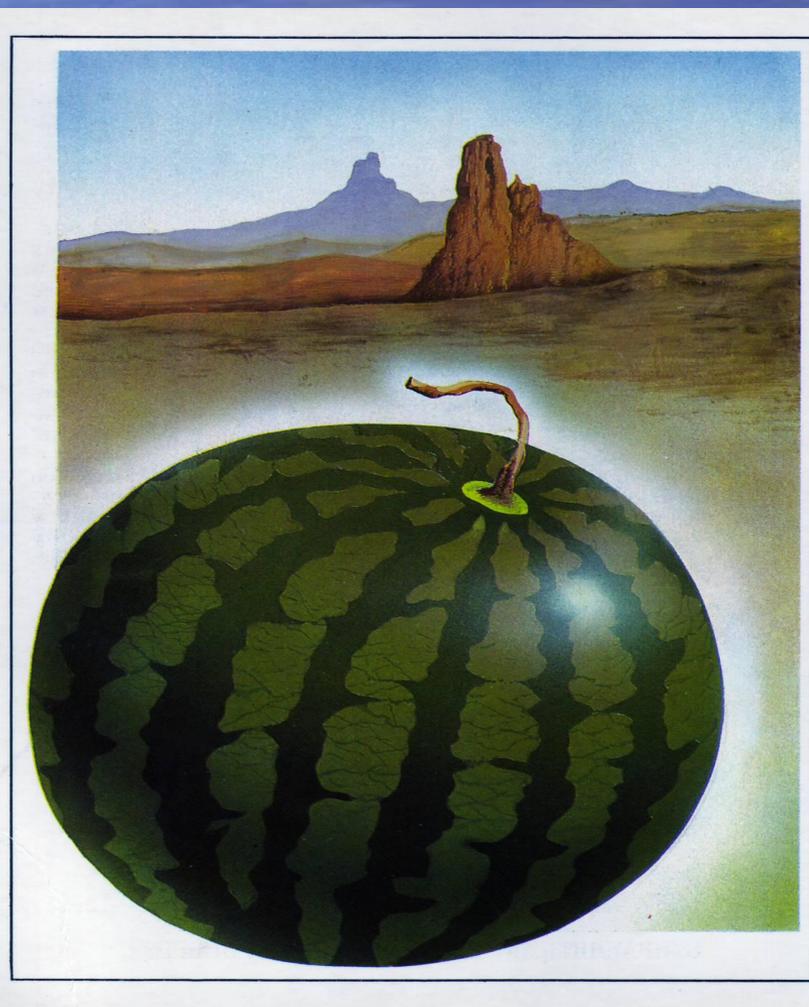
АРБУЗ



1. Родина

2. История
появления в
России

3. Пищевая ценность



картофель

- Родина – Южная Америка, где он растёт в Андах, от Чили до Центральной Америки. Там его возделывают с незапамятных времён.
- В Европе о картофеле впервые узнали около 400 лет назад



картофель

В Россию был завезён при Петре 1, но «заморского гостя» встретили в штыки. Дурная слава о растении как источнике проказы, туберкулёза, рахита настолько цепко держалась в народе, что сажать «чёртовы яблоки» долгое время отказывались. Но «картофельные бунты» жестоко подавлялись.



картофель

1. Содержит белки, углеводы, витамины (В1, В2, РР, С), минеральные вещества (калий, соли железа, фосфор, йод, магний, кальций, марганец, медь...)

2. Обладает целительными свой-ми: снижает давление, лечит язвы, цингу, гастриты, ожоги, экземы, болезни дыхательных путей...



свёкла

Ото древний овощ, как полагают , родом из Средиземноморья и Передней Азии. У персов и в Греции это растение считалось символом ссоры и сплетен. А в Древнем Риме она пользовалась большим почётом. В Европе свёкла распространилась в 14-15 веках.



СВЕКЛА

На Руси свекла известна с 20 века. Предполагается, что свой славный путь по Руси свекла начала из Киевского княжества. Отсюда она проникла на новгородскую, московскую земли.



свекла

Корнеплоды столовой свеклы обладают хорошими вкусовыми качествами и целебными свойствами, которые отмечал еще Гиппократ, считавший свеклу универсальным лечебным растением. Свекла содержит сахара, белки, микроэлементы, витамины (С, группы В, Р, РР, Е), органические кислоты, пектины, соли йода (больше, чем другие овощи). Установлено, что свекольный сок способствует оздоровлению крови, снижению кровяного давления, обладает желчегонным, мочегонным и легким слабительным действием, улучшает работу сердца. Его закапывают в нос при насморке, им полощут горло при ангине, кусочки сырой свеклы держат во рту для ослабления зубной боли. Измельченные корнеплоды и листья прикладывают к ранам и язвам для их дезинфекции, снятия боли и воспаления. Отмечается антисклеротическое и противоопухолевое действие свеклы.



огурец

Родом он из Индии, известен был там за несколько тысячелетий до новой эры. Его возделывали в Древнем Египте и Греции. Изображение огуречной плети украшало стены египетских храмов. Из Средиземноморья это растение распространилось в другие страны Европы.



огурец

В Россию огурцы были завезены из Восточной Азии. Первые печатные сведения о культуре огурца в нашей стране относятся к началу 16 века. Русский климат оказался для «индийского гостя» суровым. Сколько нужно было труда, выдумки, терпения, чтобы сделать тропическое растение любимым овощем



огурец

В них много воды (95-98%), но растворенные в ней минеральные соли находятся в столь удачном сочетании, что полезность огурцов как продукта повседневного и лечебно-профилактического питания трудно переоценить. В огурцах содержатся также витамины (в небольшом количестве) и микроэлементы, в том числе иод. Они оказывают лечебный эффект при подагре, сахарном диабете, ожирении, заболеваниях щитовидной железы, препятствуют возникновению желчно- и почечнокаменной болезни, отложению солей в суставах, обладают слабительным и мочегонным действием.



кукуруза

Родина – Центральная Америка. Матросы Христофора Колумба были первыми европейцами, увидевшими это растение. Индейцы называли его маисом, обожествляли его и возделывали. От индейцев европейцы узнали как нужно обрабатывать кукурузное поле. Позже кукуруза покорила пять континентов.



Кукуруза

У нас кукуруза появилась около 500 лет назад. На территории нашей страны раньше других народов, ещё в 17 веке, оценили кукурузу молдаване и грузины.



кукуруза

Что только не делают из этого удивительного растения: муку и крупу, консервированные зёрна и хлопья, крахмал и растительное масло. Используется и как кормовая культура. Служит первоклассным сырьём для технических отраслей промышленности, идёт на изготовления бумаги, линолеума, вискозы, изоляционных материалов, смол, уксусной кислоты.



ПОМИДОР

Родина – Южная Америка. Невысокие кусты с красными плодами до сих пор встречаются в Перу, Эквадоре, Мексике. Индейцы племени ацтеков называли это растение «тумантла», что означает «крупная ягода». Испанцы стали называть его «томат». Из-за океана это растение было завезено в Италию, где его называли «помидор», что означает «золотое яблоко». Во Франции его окрестили «пом д,амур» - «яблоко любви»



ПОМИДОР

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



ПОМИДОР

- Плоды обладают высокими вкусовыми качествами и ценными диетическими свойствами. Они содержат сахара, лимонную кислоту, белки, витамины С, В1, В2, Р, К, каротин, соли железа, фосфора и калия. В лечебно-диетическом питании используются при сердечно-сосудистых заболеваниях, малокровии, гастритах с пониженной кислотностью, болезнях глаз.
- Томатный сок — восстановительное средство. Стимулирует работу поджелудочной железы; полноценный прикорм для детей. Полезен беременным женщинам и кормящим матерям.



петрушка

Родина – побережье Средиземного моря. Эта культура древняя. В Египте ей приписывали божественное происхождение. По приданию, выросла она из крови убитого Горуса, сына Озириса и Изиды. В память об этом из неё вили венки, она служила символом тяжелого горя, с её помощью выражали соболезнования. А у древних греков это растение символизировало славу и радость.

Из Греции петрушка распространилась по всему миру.



петрушка

В средние века петрушку разводили в странах Европы как пряное растение. Примерно в то же время петрушка переселилась и в Россию. Поначалу её у нас разводили как лекарственное растение. А теперь этот пряный корнеплод используется повседневно.



петрушка

Полезные свойства петрушки — способность сгонять отеки при водянке, оказывать потогонное и желчегонное действие, облегчать состояние при почечнокаменной болезни, цистите, гипертонии, полиартрите и других заболеваниях.

Оказалось, что ее зелень существенно улучшает вкусовые качества пищи. Это обусловлено наличием в листьях и корнеплодах эфирного масла, придающего ей пикантный вкус и аромат. Ее лечебные свойства объясняются наличием комплекса витаминов и минеральных солей, находящихся в оптимальном соотношении.

Семена, корни и листья петрушки применяют не только в народной медицине, но и в фармацевтической и парфюмерно-косметической промышленности.



Шпинат

Родиной шпината является Кавказ. В Средние века это растение завезли в Западную Европу рыцари-крестоносцы. Долгое время шпинат был кушаньем только для знатного стола. О нём упоминается в поваренных книгах короля Англии Ричарда 2. Постепенно растение распространилось по всей Европе.



Шпинат

В России появился в середине 18 века, да и то лишь на господских столах. «Король овощей» славился как королевское кушанье. Так, источники свидетельствуют, что на обеде, который давала русская императрица Анна Ивановна в честь приезда принца курляндского, было «потреблено шпината два мешка».



ШПИНАТ

Ценится как раннее овощное растение, содержащее белки, жиры, витамины (особенно много витамина С и каротина), минеральные соли (йода, железа, калия и др.). Особенно полезен детям, так как благотворно влияет на рост и развитие организма (пожилым людям, а также больным подагрой, желчекаменной и почечнокаменной болезнью следует относиться к шпинату с осторожностью). Шпинат рекомендуют употреблять при малокровии, гиповитаминозах, кишечных заболеваниях. Благодаря содержанию большого количества белка, а также разнообразных витаминов (особенно А и С) шпинат является очень ценным продуктом для детского и диетического питания, прекрасным профилактическим средством при авитаминозе.



Грецкий орех

Родина – Передняя и Средняя Азия. Приступив к колонизации Крыма, греки основывали там свои поселения и высаживали привычные для себя растения, в том числе грецкий орех и миндаль. После греков культуру этих растений на полуострове поддержали генуэзцы. Древние греки дарили друг другу плод ореха в торжественных случаях, у римлян орех был непременно «участником» свадебных обрядов. На Кавказе и в Молдавии до сих пор сохранилась прекрасная традиция: родился ребёнок – посади ему в приданое дерево ореха.



Грецкий орех

Латинское название этого растения в переводе означает «королевский орех», что наилучшим образом характеризует вкусовые качества его плодов. Примерно 10 веков назад эти орехи привозили на Русь греческие купцы. С тех пор и укрепилось за ними название грецкие, или греческие. Первые завозимые орехи на Русь стоили очень дорого и попадали только на царский стол.



Грецкий орех

Пищевые достоинства грецкого ореха исключительны. Его семя содержит до 75% высыхающего эфирного масла и 16% белка.

Грецкий орех широко применяется для приготовления многих сортов пирожных, тортов, конфет, мороженого и восточных сладостей.



Рис посевной

Много тысяч лет назад жители Индии и Бирмы обнаружили и «приручили» удивительный дикий злак. В Китае, как и в Индии, культура риса насчитывает 4-5 тысячелетий. Около 2500-3000 лет рис возделывают и в других азиатских странах: в Индонезии, Иране, Ираке, Средней Азии. В Европе рис появился вместе с воинами Александра Македонского, возвращавшимися из индийского похода.



Рис посевной

На Руси рис знали уже при Иване Грозном, но называли его сарацинским пшеном, так как наши предки сарацинами именовали арабов. Петр 1, заинтересовавшись рисом, послал за ним в Аравию. Купцы привезли заморское «ориза» и посеяли как диковинку близ Астрахани. Вскоре восточный переселенец перекочевал на поля этого края и других южных областей России.



Рис посеvной

Рис по питательности считается наиболее ценным хлебным растением. Половине земного шара сваренные рисовые зёрна заменяют хлеб. Возделывается эта культура на полях, покрытых слоем воды.

Из зерна — крупа, крахмал, спирт, масло, из соломы — бумага, картон, плетеные изделия.



Арахис

Родиной арахиса ученые считают засушливые полупустынные районы Южной Америки, где местные жители до сих пор готовят из семян блюда, не известные больше нигде в мире. У индейцев племени инков, поклонявшихся своему божееству Инти, арахис служил жертвенной пищей. Когда инк умирал, соплеменники вместе с ним клали в могилу немного земляных орехов, чтобы душа умершего нашла путь в небо. Древние инки первыми научились выращивать арахис.



Арахис

В 16 веке 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 в конце 18 века. Первые посевы были произведены под Одессой.



Арахис

Арахис – ценнейшая масленичная культура. По вкусу он вполне соперничает с фундуком, недаром его называют орехом. В его орехах кроме масла много белка.

Вкусные и питательные семена арахиса едят чуть поджаренными, как ели их древние инки. Их используют также при приготовлении халвы, тортов и других кондитерских изделий, размолотые семена применяют в качестве добавок при изготовлении шоколада.



ДЫНЯ

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. Родиной этого растения считают Малую и Среднюю Азию, откуда она начала своё распространение в другие края.



ДЫНЯ

В Россию дыня попала в 12-13 веках двумя путями. Впервые она обосновалась на наших землях одновременно с древнегреческими колонистами из Малой Азии, заселившими побережье Черного моря, а в более позднее время была завезена из Средней Азии.

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.



ДЫНЯ

В съедобных плодах — сахар, витамин С, каротин, пектины.

Нежная клетчатка.

Много солей железа (в 17 раз больше, чем в молоке, и в 2 раза больше, чем в курином мясе).

Калий.



ЗЕМЛЯНИКА

Земляника была завезена в Европу из Северной Америки в 1624 году и высажена в ботаническом саду в Париже. В 1714 году по западному побережью Южной Америки путешествовал французский офицер А. Фрезье. С большим трудом ему удалось довести до Европы несколько кустиков растения.



ЗЕМЛЯНИКА

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



ЗЕМЛЯНИКА

Ягоды съедобны, содержат сахар, органические кислоты, витамин С.



СПАРЖА

Спаржа известна людям 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. У них даже была поговорка: «То, что делаешь, делай так же быстро, как готовится спаржа».



СПАРЖА

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

Это растение в диком виде широко распространено в Евразии. В культуре спаржа встречается на всех континентах. Во Франции её начали культивировать в конце 15 века, в Германии первые плантации были заложены в 1567 году, в Англии – с 16 века.



СПАРЖА

Нежные и ароматные побеги спаржи, по вкусу напоминающие зелёный горошек, считают деликатесом. В них много витаминов, вот почему говорят, что этот овощ бодрит. Кроме того спаржа обладает свойством возбуждать аппетит. Содержит белки, углеводы, комплекс витаминов, соли калия, микроэлементы. Ценный диетический продукт, особенно при заболеваниях печени и почек, сердечной недостаточности, подагре.



Арбуз

Родина арбуза – Южная Африка, где и сейчас в Калахари это растение встречается в диком виде. Он прославился тем, что поил в пустыне своим соком всех жаждущих. Арбуз культивируется издавна, его изображения найдены на рисунках древних египтян. В Западную Европу это растение было завезено в 11-12 веках рыцарями-крестоносцами.



Арбуз

В Россию арбузы вплоть до конца 17 века привозили из-за границы как заморское лакомство. Сырыми их тогда не ели, а долго вымачивали дольки и варили с перцем и острыми пряностями. Первые арбузы были посеяны на юге России по царскому указу от 11 ноября 1660 года, причём предписывалось: как только диковинные овощи поспеют, немедленно доставить их в Москву. При Петре 1 арбузы уже не ввозили из-за границы.



Арбуз

Плоды арбуза — ценный пищевой и диетический продукт, содержащий легкоусвояемые сахара с преобладанием фруктозы, витамины (В1, В2, С и др.), пектины, органические кислоты, соли калия, железа и др. Арбузный сок используют для профилактики и лечения почечнокаменной болезни, подагры, малокровия, атеросклероза, желудочных и других заболеваний.



Спасибо за работу!

