



**Матушка рожь кормит
всех сплошь**

Учитель Средней школы № 66
Сильченко Екатерина Сергеевна

В поле - метелкой,
В мешке - жемчугом.



Рожь

Рожь – это род растений рода злаковых. Может быть однолетним, а отдельные виды – многолетние. Стебель имеет высоту от 60 см до 2-х метров. В наших широтах зацветает в мае, июне. Сегодня существует 13 видов ржи. Из них 12 диких и 1 – культурный. Культурное растение представлено двумя формами – озимой и яровой. В нашей стране аграрии отдают предпочтение озимой форме.





История появления

Рожь попала из сорняков в культурные растения. Она засоряла посевы пшеницы, с ней всячески боролись. «В люди» рожь посевная выбилась благодаря морозам. Продвигаясь вместе с человеком на север, пшенице-южанке пришлись не по душе погодные условия. А ее спутнице и злейшему врагу — ржи, такие условия не были помехой. В иные годы пшеница-неженка вовсе погибала, а ее непрошенная спутница — рожь выживала и даже лучше росла. Человек за неимением пшеницы попробовал испечь хлеб из муки ржи. Хлеб понравился земледельцу, и рожь получила «постоянную прописку» на его полях. Вот по какой причине рожь появилась в культуре именно в более северных странах.

Особенности ржаного хлеба: чем он отличается от других видов хлеба

Зачастую первая существенная разница заметна уже в на этапе приготовления хлеба: ржаной хлеб готовится из ржаной муки без добавления дрожжей, но с использованием специальных заквасок.

Муку для ржаного и обычного белого хлеба получают по одному и тому же принципу: зерно перемалывается и просеивается. Как известно, наибольшее количество полезных веществ находится в оболочке и зародыше зерна — элементах, которые беспощадно отсеиваются. Рожь более устойчива к таким переработкам. Содержание витаминов и микроэлементов у этих двух видов зерна примерно одинаковое.



Витамины, микроэлементы и вещества, содержащиеся в ржаном хлебе, полезны при многих заболеваниях.

Интересно, что низкокалорийным данный продукт назвать нельзя — целых 200 ккал на 100 г, но он относится к диетическим продуктам. Секрет в том, что ржаной хлеб обладает высокой насыщаемостью, а потому приносит быстрое чувство сытости и уберегает от переедания.

Выращивание ржи: особенности и преимущества культуры

Одно из основных положительных свойств, которыми обладает рожь, – зимостойкость. Она переносит морозы без снега до -30°C , давая при этом хороший урожай. Рожь устойчива ко многим вредителям и возбудителям болезней. Более урожайна и в силу этого распространена шире яровой озимая рожь. Озимые виды ржи очень кустисты (три – восемь стеблей из одного зерна). Рожь не слишком требовательна к почве, не так страдает от ее повышенной кислотности, как пшеница. Один из главных недостатков ржи – длинный стебель, из-за которого растение легко полегает, и сбор урожая затрудняется.

Рожь используют не только для производства муки, но и в качестве питательного корма для скота. Она идет на производство спирта, солода, крахмала.



Чем отличается рожь от пшеницы?

Строение ржи типично для злаковых. Корень — мочковатый, легко проникающий на глубину 2-х метров. Поэтому растение является незаменимым для выращивания на малоплодородных песчаных грунтах. Стебель — полый, на нем четко проглядываются 5-6 междоузлий. Листки — плоские, плотно охватывающие стебель. Они покрыты волосками, что позволяет им противостоять недостатку влаги.



Стебель пшеницы – полый, прямостоячий. Корневая система – мочковатая. Небольшие листья охватывают стебель. Они покрыты волосками или оголенные. Соцветие пшеницы – это сложный колос, длиной от 3 до 15 см.

Пшеница может быть мягкой и твердой, озимой и яровой. Растение является наиважнейшей продовольственной культурой, одним из «трех хлебов человечества». Из нее пекут хлеб, изготавливают макароны, крупы, скармливают животным, делают спирт, омолаживающие средства из зародышей зерна.



Фото Максима Сырникова

Колосок у ржи тонкий с длинными и густыми усиками. У пшеницы колос более толстый. Он также имеет усики, но они в период созревания зерна зачастую полностью обламываются.



Пословицы и поговорки про рожь

- Как в май дождь, так будет и рожь.
- Не надо хвалиться, коли не знаешь, как рожь родится.
- Пот тебе рука, что изо ржи будет мука.
- Рой в глубь пласта, будет рожь густа.
- Кто мелко заборонит, у того рожь мелка.
- Матушка-рожь кормит всех сплошь, а пшеничка по выбору.
- Ржаная каша сама себя хвалит.
- Ржаной хлеб — всему голова.



Интернет ресурсы:

- <http://thedifference.ru/chem-otlichaetsya-rozh-ot-pshenicy/>
- <http://agro-portal.su/vyraschivanie-rzhi.html>
- <http://hleb-produkt.ru/biohimiya-zerna/998-morfologicheskie-osobennosti-zernovyh-i-zernobobovyh-kultur.html>
- <http://kaz-ekzams.ru/857-obshhie-priznaki-semejstva-zlakov-narodnoxozyajstvennoe-znachenie-zlakov.html>