

**Что может быть одновременно хорошим лекарством, ядом для насекомых, декоративным цветком, универсальным удобрением, средством для выведения пятен, вкусным блюдом, а также пищевым сырьем для приготовления крахмала, хлеба, дрожжей, крепких алкогольных напитков и даже шоколада?**

**Правильно, картофель!**







# История картофеля.

Презентацию подготовила:

студентка 2 курса, исторического факультета, Ефременкова  
Татьяна





**Империя Инков (кечуа Tawantin Suyu, Tawantinsuyu, Тауантинсуйу, Тавантинсуйу, Тавантинсуйю) — крупнейшее по площади и численности населения индейское раннеклассовое государство в Южной Америке в XI—XVI вв. Занимало территорию от нынешнего Пасто в Колумбии до реки Мауле в Чили. Империя включала в себя полностью территории нынешних Перу, Боливии и Эквадора (за исключением части равнинных восточных районов, поросших непроходимой сельвой), частично Чили, Аргентины и Колумбии. Первым европейцем, проникшим в Империю инков, был португалец Алежу Гарсия в 1525 году. В 1533 году испанские конкистадоры установили контроль над большей частью империи, а в 1572 году государство инков прекратило своё существование**

**По данным археологов, около 10 000 лет до н. э. тут были одомашнены несколько растений, таких как картофель и юка.**

**Анды, протянувшиеся на большое расстояние с севера на юг, содержат много климатических зон. В частности, на разных высотах Анд росли разные виды растений.**

**Главными культурами региона с давних времён были разнообразные съедобные корнеплоды, такие как картофель и батат, существовавшие в сотне разновидностей**



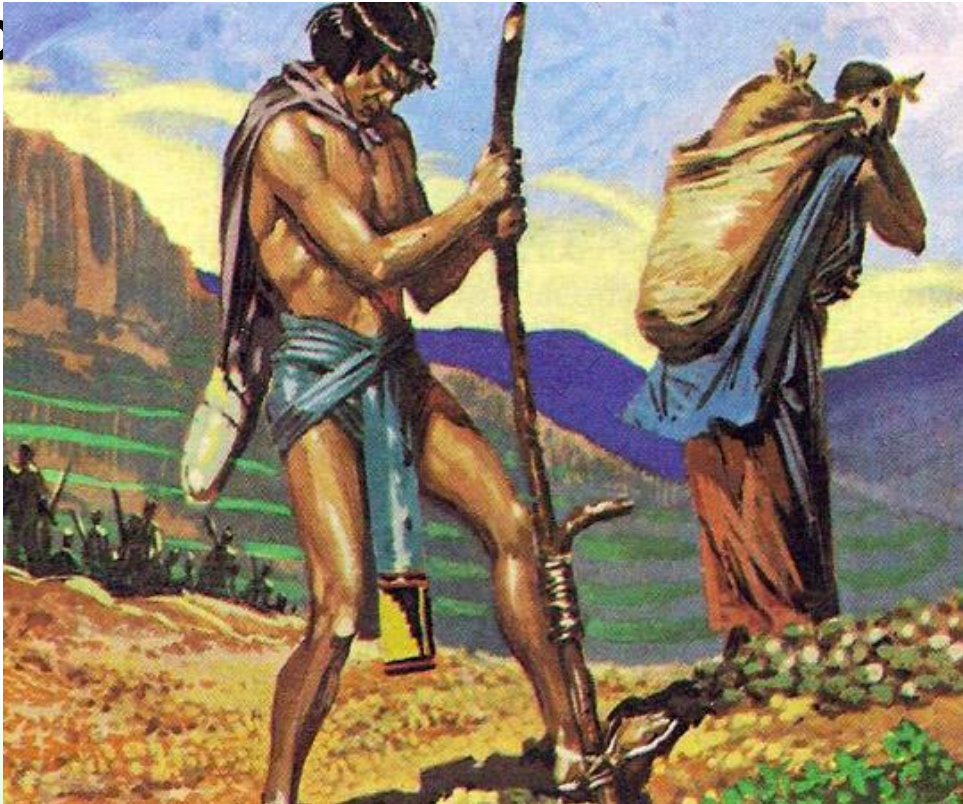
Инкам было известно до 250 сортов картофеля.  
Они выращивали картофель самого различного цвета:  
почти белый, желтый, розовый, коричневый и даже черный.



По своему характеру земледелие в империи Инков было поливным. Территории, где в основном происходило выращивание культур, выбирались тщательно: обычно это были склоны гор, на которых сооружались террасы. Каменные блоки, выполненные в несколько рядов, создавали полости, в которые засыпался дренаж, а сверху почва, приносимая вручную из других долин. Необходимость орошения почвы при имеющихся природных условиях компенсировалась тем, что сооружались каналы, отведённые от горных рек. Такая система ирригации позволяла довести необходимый объём воды до места выращивания и



**Начало обработки полей было приурочено к августу. Трудились как мужчины, так и женщины. В отличие от жителей Европы, инки не знали тяглового скота, поэтому обработка земли производилась вручную при помощи незатейливых инструментов.**





**Несмотря на кажущуюся примитивность земледелия инков, оно было высокоэффективным и давало огромное количество прибавочного продукта. Излишки продуктов свозились на государственные склады колька (кечуа qullqa), образуя запасы, достаточные для снабжения продовольствием всего населения империи на 6-7 лет вперёд. Даже сейчас страны Анд полностью обеспечивают себя продовольствием, используя лишь часть полей, обрабатываемых при инках и менее сложные агротехнически**





Удобрения были представлены фекалиями домашних животных (ламы, альпака), гуано (окаменевшие многометровые отложения помёта птиц), а также золой. Практиковался обмен золами между разными местностями и частями империи для обогащения микроэлементного состава почвы

Взращенный картофель, имеющийся в остатке, никогда не пропадал даром и редко продавался. Для его длительного хранения был изобретён способ сушки чуньо (кечуа *chiño*), позволявший картофелю сохранять свои свойства на многие годы.



Чуньо хорошо хранится и пригодно для приготовления пищи после замачивания в воде. Оно помогло пережить неурожайные годы и сохранить урожай для употребления в пищу зимой. Кроме того, клубни местных дикорастущих сортов картофеля были горьковатыми на вкус, а после промораживания и высушивания горечь исчезала. При раскопках древних индейских поселений археологи часто находят сосуды с чуньо. О популярности этого продукта говорит следующая индейская поговорка, приводимая в своей книге П. М. Жуковским: «Сушёное мясо без чуньо подобно жизни без любви»

Приготовлялось чуньо следующим образом: клубни раскладывали на открытом месте и подвергали воздействию солнца и ночных заморозков. Для более быстрого удаления влаги днём после оттаивания клубни осторожно перетапывали ногами. Затем клубни промывали и либо досушивали окончательно, получая **чёрное чуньо**, либо предварительно вымачивали несколько недель в воде, а уже потом сушили. В этом случае получалось более качественное **белое чуньо**, называемое также *tunta* или *moraya*.



**Спасибо за  
внимание!**

