

История происхождения картофеля

Подготовила:
ученица 7а класса
МБОУ «Ново-Ямская СОШ»
Шилова Ксения

История появления картофеля заинтересовала короля Испании, который отдал приказ привезти огромное количество этого заморского продукта. Таким образом, благодаря Испании, родина картофеля - Южная Америка - снабдила этим овощем всю Европу. Вначале он попал в Италию, а впоследствии в Бельгию. После чего мэр Монса (Бельгия) передал несколько клубней для исследования своему дугу и знакомому в Вену. И только его знакомый, тоже ботаник, подробно описал картофель в своем труде "О растениях"



Откуда же он появился? Как и когда стал важнейшим продуктом питания?

Картофель, можно сказать, открывали трижды. Первое открытие в незапамятные времена сделали индейцы, второе в XVI веке — испанцы, а третье — русские ученые в 20-е годы текущего столетия.



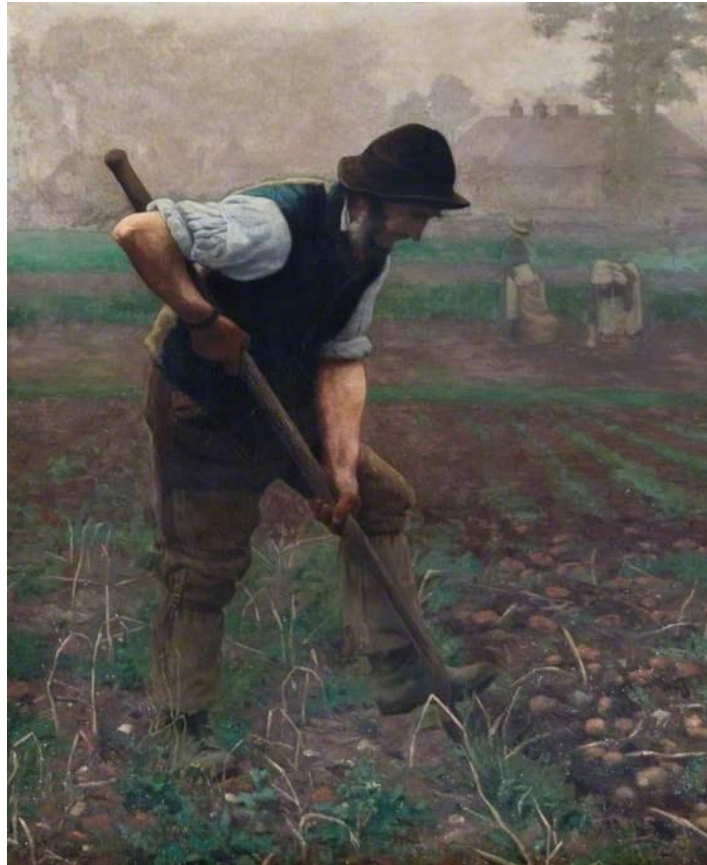
Древние индейцы Южной Америки еще до возникновения земледелия использовали, как установлено археологами, в пищу клубни дикорастущего картофеля, вероятно, выкапывая их в местах сплошных его зарослей. Невольно разрыхляя при этом землю, люди могли заметить, что на такой почве картофель растет лучше и клубни у него более крупные. Они наверняка обратили внимание на то, что новые растения вырастают и из старых клубней, и из семян.



Первое зафиксированное знакомство европейцев с картофельным растением произошло в 1535 году. В этом году Юлиан де Кастельянос, участник испанской военной экспедиции Гонсало де Кесадо в Южную Америку, написал о картофеле, увиденном им в Колумбии, что мучнистые корни этого растения приятного вкуса, «лакомое блюдо даже для испанцев».



Но широкие массы относились к картофелю скептически. Большинство французов относились к нему пренебрежительно, хотя в некоторых районах его выращивали и употребляли. Картофель представлял собой альтернативу пшенице, основному продукту питания, недостаток которой в течение веков приводил к голоду и способствовал возникновению панических настроений на заре французской революции.



Вот такая интересная история картофеля в России. Так, с течением времени клубни картофеля стали сажать по всей стране. Вскоре люди осознали, насколько полезен запас этого овоща, особенно во времена неурожая зерновых культур. До сих пор картофель считают вторым хлебом, поскольку, имея в погребе достаточные его запасы, можно прожить даже в трудные времена. Благодаря их калорийности и пользе и по сей день первое, что сажают на огороде, - это картофельные клубни.



Порядка пары тысяч лет до человеческой эры дикая картофель играла важную роль в жизни первых обитателей Анд. Кушанье, которое спасало от голода целые поселения, носило название "чуньо" и приготавливалось с замороженных, а потом просушенных картофелин дикого картофеля. В Андах до этого времени индейцы берегут пословицу: "Вяленое мясо без "чуньо" равнозначно жизни без любви". Также блюдо использовалось как единица обмена в торговле, так как "чуньо" обменивали на фасоль, бобы, кукурузу. "Чуньо" различалось двумя видами - белое ("тунта") и черное. Рецепт "чуньо" примерно такой: картофелины выкладывали под дождь, и оставляли мокнуть в течении суток.



Как мы уже узнали, родина картофеля - Южная Америка. Там земледельцы поступали мудро, разводя корнеплоды разных сортов. Так, только некоторые из них были подвержены болезни - грибковому фитофторозу. Поэтому, даже если бы такие сорта погибли, это не повлекло бы за собой таких страшных бедствий, как в Ирландии. То, что в природе существуют разновидности одной и той же культуры, защищает людей от такого рода несчастий. Однако если выращивать плоды исключительно одного сорта, то это может привести к тому, что в свое время произошло в Ирландии. Так же как и использование различных химических удобрений и пестицидов, которые особенно неблагоприятно влияют на природные циклы и экологию в целом.



В Европу, прежде всего в Испанию, картофель попал в середине XVI века. Европейцы сначала приняли его за декоративное растение. Вероятно, им понравились картофельные цветочки. Употреблять картофель в пищу европейцы научились не сразу. Они пробовали есть ботву и неспелые плоды. Случались массовые отравления. Короли насильно заставляли своих подданных сажать картофель, надеясь с его помощью избавить народ от голода.



Во Франции картофель называли «земляными яблоками», но приняли его тоже не сразу. Французские врачи долгое время утверждали, что картофель ядовит и вреден для здоровья. А в 1630-ом году Парламент законодательно запретил разводить картофель на территории Франции.

Переломил ситуацию французский агроном и аптекарь Антуан Огюст Пармантье. Этот человек созвал на званый обед всех знатных особ Парижа, а обед состоял из блюд, приготовленных исключительно из картофеля. Картофель покорила сердца и желудки знати, а Пармантье принялся с успехом пропагандировать картофель среди народа.



Спасибо за внимание

