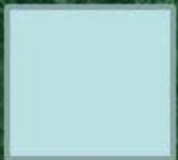


Зерновые (злаки)

Это растения, которые человек выращивает на полях, а в пищу употребляет семена (зёрна). Их также называют хлебными растениями или злаками. К злакам относятся пшеница и рожь, ячмень и просо, овёс, рис и кукуруза.



У различных хлебных злаков
Вид и вкус неодинаков.
Не пшеница я, не просо,
Не гречиха и не рожь,
Молодцом ты будешь просто,
Коль меня ты назовёшь.
Но не ясно ли как день,
Что меня зовут ...



ячмень



Хлебные злаки

1 . Пшеница.

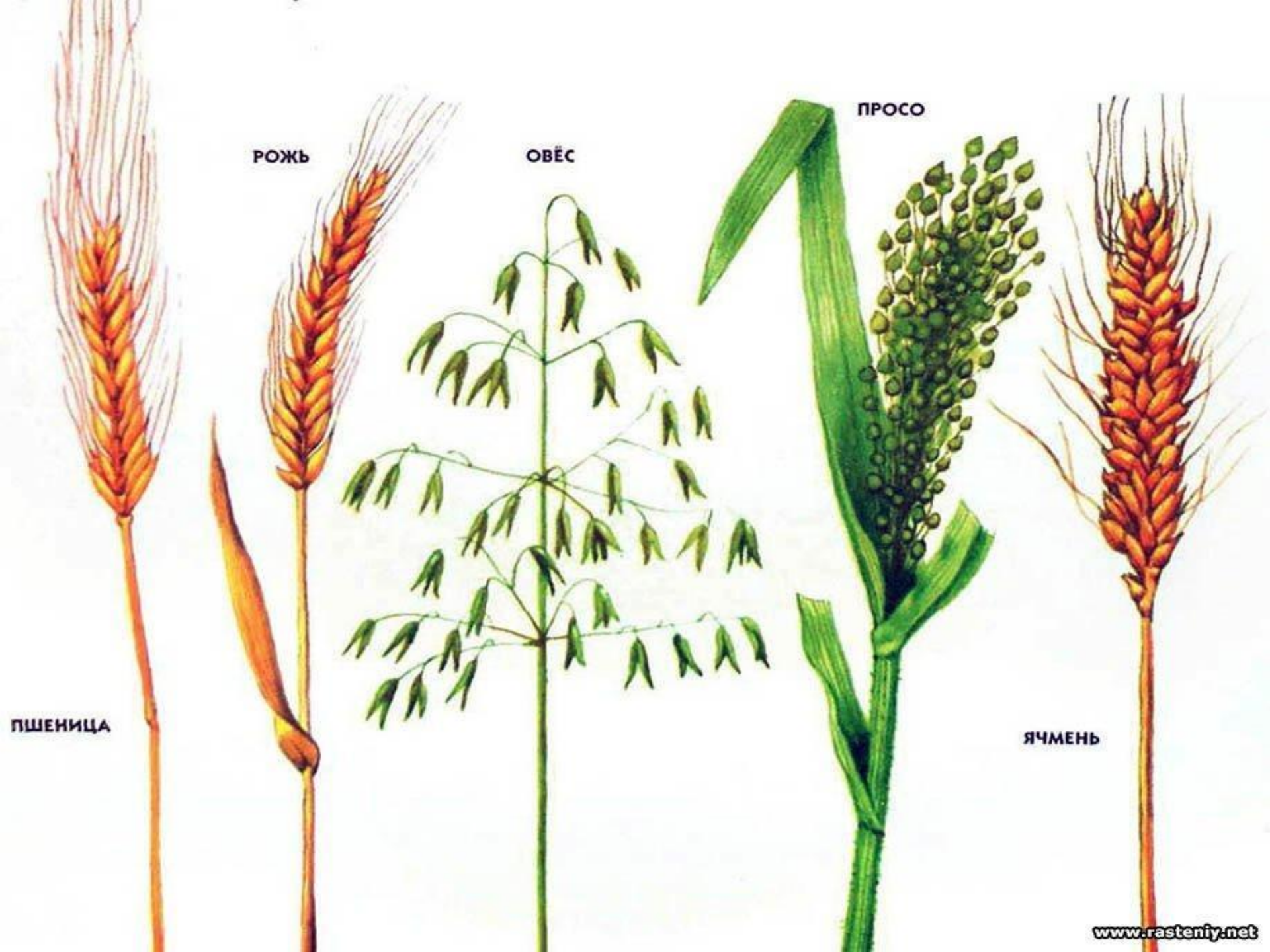
2. Рожь.

3. Овёс.

4. Ячмень.

5. Кукуруза.

6. Просо.



РОЖЬ

ОВЁС

ПРОСО

ПШЕНИЦА

ЯЧМЕНЬ

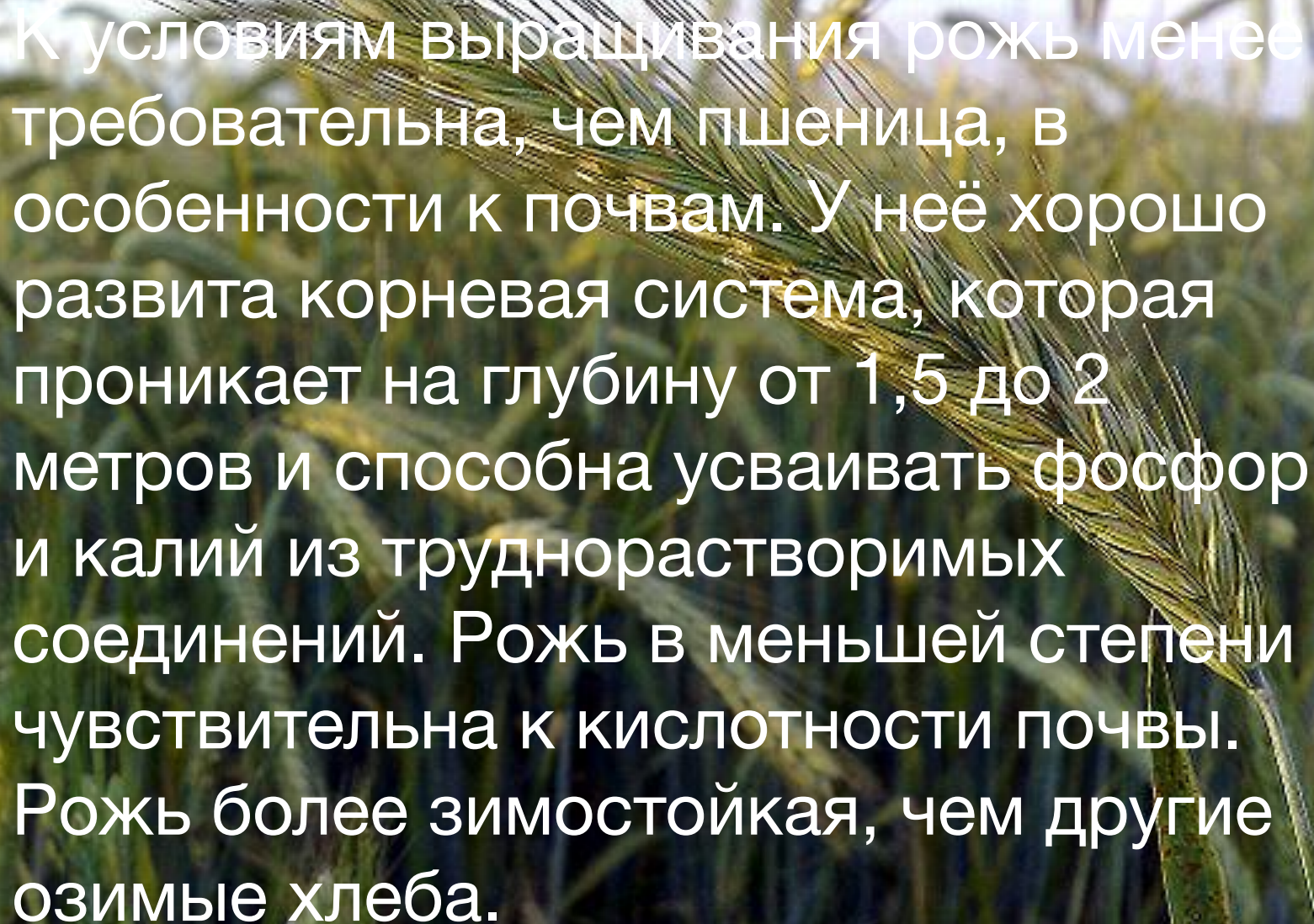
Рожь- хлебное растение. Рожь хорошо переносит морозы, быстрее всех согревает, . Рожь очень высокая, может быть даже выше человеческого роста, поэтому она перерастает сорняки. Из ржи пекут чёрный ржаной хлеб. Он очень полезный. Но ещё из зёрен ржи делают крахмал, спирт.



У различных хлебных злаков
Вид и вкус неодинаков.
Не пшеница я, не просо,
Не гречиха и не рожь,
Молодцом ты будешь просто,
Коль меня ты назовёшь.
Но не ясно ли как день,
Что меня зовут ...



ячмень

A close-up photograph of a wheat spike, showing the intricate structure of the awns and the grain. The background is a blurred field of wheat under a bright sky. Overlaid on the image is a block of white text with a thin black outline, providing information about the cultivation requirements of rye compared to wheat.

К условиям выращивания рожь менее требовательна, чем пшеница, в особенности к почвам. У неё хорошо развита корневая система, которая проникает на глубину от 1,5 до 2 метров и способна усваивать фосфор и калий из труднорастворимых соединений. Рожь в меньшей степени чувствительна к кислотности почвы. Рожь более зимостойкая, чем другие озимые хлеба.



рис

Пшеница – основной хлебный злак страны

яровая

озимая



Пшеница

Пшеницу человек возделывает более 10 тыс. лет. Она была основным "хлебом" жителей Древнего Египта и Месопотамии. Из неё варили вкусную и питательную кашу. Древние египтяне первыми стали добавлять в тесто дрожжи

Она является основной продовольственной культурой. Пшеница делится на мягкую и твердую. Мягкая пшеница предназначена на получения хлебопекарной муки, а твердая — макаронной муки, крупы. Мягкая и твердая пшеница отличаются друг от друга. Зерно мягкой пшеницы овально-округлой формы, с хорошо заметной бороздкой, белого цвета или с красным оттенком. Зерно твердой пшеницы узкое, ребристое, плотное, янтарно-желтого цвета, бородка почти незаметна.



Кукуруза

Древние жители Америки выращивали маис, или кукурузу, более 7 тысяч лет. Она служила им основной пищей. Ей поклонялись как священному растению. Древние майя знали несколько сортов кукурузы: « кукуруза - старушка», созревавшая полгода, «кукуруза - девочка», поспевавшая вдвое быстрее, и сорт под названием « песнь петуха», который давал плоды всего через два месяца после прорастания семян. Попав в Старый Свет, кукуруза быстро « завоевала » его (во много раз быстрее, чем картофель).



рис

Из рисового зерна производятся крупа и крахмал, из рисовых зародышей получают масло. Считается основным (национальным) продуктом питания в странах Юго-Восточной Азии и Китае. Мука рисовая без примеси какой-либо другой мало годится для приготовления хлеба, главным образом из неё варят каши или готовят пироги. В Японии из него делают лепёшки «моти» и особые сладости для чайной церемонии.

РИС.

Рис зовут "вторым хлебом человечества", "кормильцем Востока". Многие ученые считают даже, что рис - самое древнее культурное растение. Вокруг рисового зерна, которое дает жизнь и требует неустанного труда, сосредоточен почти весь духовный мир жителей многих стран Азии.

