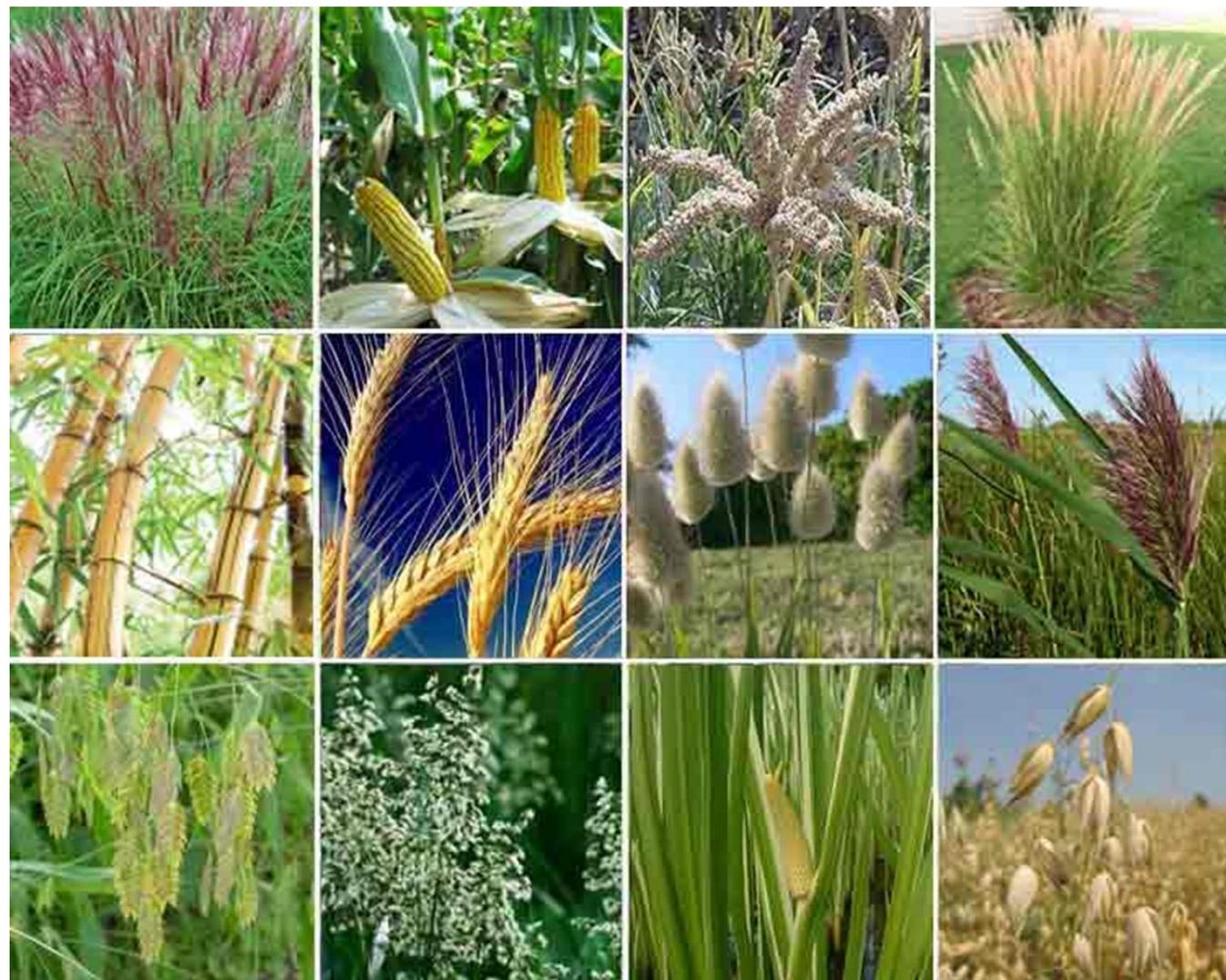


ЗЛАКОВЫЕ



Описание. Среди цветковых растений злаки много веков продолжают занимать особое положение, которое определяется, как их высокой хозяйственной ценностью, так и той огромной ролью, которую они играют в формировании травянистых групп растительности. Все представители этого семейства относятся к травам, даже, несмотря на то, что стебель некоторых бамбуков одревесневает, достигая 40-метровой высоты и около 20 см в диаметре



Злаковые растения подразделяются на два типа: культурные и луговые. К первому принадлежат главные пищевые растения человечества - пшеница, рис и кукуруза, а также множество других зерновых культур, снабжающих жителей всех континентов такими жизненно необходимыми продуктами, как крупа и мука. Среди них различают две формы: яровые и озимые. Яровые высевают весной, до осени они проходят полный цикл развития и дают урожай. Озимые сеют осенью, до начала зимы они прорастают, весной продолжают свой рост, созревая немного раньше, чем яровые. Ко второму типу относятся дикорастущие растения – тимофеевка, пырей, житняк, мятлик, овсяница и др., которые используются в качестве корма для домашних животных.



Пшеница – самое первое хлебное растение, которое стал выращивать человек. Ее сеют во всех странах мира.

У твердой пшеницы зернышко твердое, у мягкой – мягкое, мучнистое. Твердые сорта пшеницы – самые ценные, но они боятся морозов. Такую пшеницу выращивают в странах с теплым климатом.

Мягкая пшеница выносливее и быстрее созревает. Ее сеют в странах с более холодной погодой.

Если пшеницу посеяли осенью, она называется *озимая*. Зеленые росточки будут зимовать под снегом, а весной, как только сойдет снег, сразу пойдут в рост.

Если пшеницу посеют весной, то ее называют *яровой*, посаженной под яркое солнце.

Из пшеницы делают муку, манную крупу и макароны. Самые лучшие макароны и самые пышные булочки получаются из твердых сортов пшеницы



Рожь тоже хлебное растение. Хорошо переносит морозы и быстрее всех созревает. Поэтому ее сеют там, где короткое лето, – на севере. В России рожь растет лучше пшеницы. Именно ржаной черный хлеб и приготовленный из него квас были основной пищей русских крестьян. В нем есть все, необходимое человеку для жизни.

В Англии черный хлеб очень дорогой, он считается хлебом для богатых.



Слово "житница", как не трудно догадаться, происходит от "жито". Так древние русичи называли хлеб и его посевы в поле. Украинский язык и сегодня сохранил свою связь с древнерусским языком. А что по-украински "жито"? **Рожь**. Таким образом, налицо доказательство популярности ржи еще у древних славян.

Только на рубеже XIX-XX веков, рожь снова уступила свое лидирующее положение пшенице. В Европе, а затем и повсеместно стали появляться более стойкие сорта пшеницы. Всем захотелось питаться более престижным хлебом, каковым являлся белый.



Культурная рожь (рожь посевная) представляет собой травянистое растение, которое может быть как однолетним, так и двулетним. Именно культурная рожь широко распространена и выращивается во всем мире, но больше всего в северном полушарии.

В наше время стало привычно, что слово "рожь" подразумевает именно посевную культуру. Хотя помимо нее существует еще несколько видов ржи:

африканская рожь;

лесная рожь;

горная рожь;

рожь Вавилова;

рожь Державина;

Анатолийская и т.д.

В России, к примеру, можно встретить лесную рожь, которая растет в виде дикой травы.



Зерно ржи подвергают помолу, в результате чего получают ржаную муку. Ржаная мука подразделяется на несколько видов в зависимости от метода помола:

сеяная ржаная мука - имеет небольшое содержание оболочки;

обдирная ржаная мука - белого цвета с серым оттенком;

обойная ржаная мука - содержащая все частицы цельного зерна ржи. Обойная мука является самой ценной.

Из ржаной муки готовят практически любые виды хлебобулочных изделий. Продукты из ржи часто применяются как составляющая лечебно-

диетического питания.

Рожь в Древней Руси считалась оберегом от темных сил. Колоски ржи укладывали в люльку, чтобы оберегать младенцев от сглаза и порчи.

Одним из наиболее популярных продуктов в России, который традиционно изготавливается из ржаного хлеба, является квас. Квас был и остается одним из самых популярных напитков в нашей стране.



И.Шишкин. «Рожь»

Знаменитая «картина Рожкина «Шишь» ☺





Овёс – тоже хлебный злак. Из овсяной муки пекут блины, лепёшки, сладкое печенье. Вкусна каша из дробленой овсяной крупы - «геркулес». В России из овса готовили кисель



Ячмень возделывается почти так же давно, как и пшеница. В горных районах из него пекут хлеб, который быстро черствеет. Более известны ячневая (из раздробленных зерен ячменя) и перловая (из ячменя в виде ровных круглых зерен) крупы.

Из ячменя готовят пиво – очень древний питательный напиток. Два кувшина пива, пара хлебцов и головка лука или чеснока составляли ежедневный паёк рабов – строителей Египетских пирамид. Вавилонский царь Хаммурапи в своем кодексе более 3,5 тысяч лет назад грозил вечным заточением в их собственных бочках пивоварам, которые посмеют разбавлять пиво водой.

8 сентября *Наталья-овсяница.*

Покажите детям колосья овса, его зерна, овсяные хлопья, толокно, овсяное печенье. Попробуйте разные блюда из овса. Расскажите детям, что из толокна мамы варили для них кашу, когда они были еще совсем маленькими и у них не было зубов, чтобы жевать пищу. Сделайте для украшения группы сноп или венок из овсяных колосьев.

В этот день варили овсяный кисель, который был некогда повседневным блюдом крестьянского стола, сытным и очень полезным для желудка.

Рецепт овсяного киселя. Крупу (или хлопья «Геркулес») залить теплой водой и оставить на сутки в теплом месте. Затем воду слить, кашицу процедить, отжать, добавить молоко, разлить по тарелкам, смазанным сливочным маслом и поставить на холод. Когда кисель застынет, резать его ножом на порции и подавать холодным с кипяченым молоком или с простоквашей.

Словарь: **колос, зерно; овес.**



4 – 5 .Расскажите детям о сельскохозяйственном труде человека: как выращивают овес. Покажите орудия труда плуг, косу и серп, изображения современных сельскохозяйственных машин. Используя иллюстрации, сравните труд крестьянина в прошлом веке и сейчас.

Определите этапы работы: вспахать поле, засеять, затем появляются всходы, прополка, уборка урожая. Затем зерно обмолачивают, в отдельных случаях - мелют, чтобы получить муку. Покажите детям изображение ветряной, водяной мельниц, расскажите, как они работают. Иллюстрируйте каждый этап, показывая колос овса, необмолоченное и обмолоченное зерно, овсяные хлопья, толокно.

Рассмотрите солому. Покажите детям изделия из соломы: шкатулки, панно.

Рассмотрев иллюстрации, покажите детям, что такое стог, сноп, скирда.

Словарь: поле. **Крестьянин. Плуг, серп, коса, комбайн. Пашня, пахать, сеять, жать, веять, молоть. Мельница, мельник. Сено, солома. Стог, сноп, скирда.**



Овсяные каши во многих странах являются традиционным блюдом для завтраков. Овсяные каши благодаря ценным аминокислотам и другим веществам часто включают в рационы больных сахарным диабетом. Из крупы готовят также супы, запеканки и другие блюда.

В народной медицине отвар из крупы (часто с медом) применяют как укрепляющее средство при истощении и туберкулезе. Назначают его и как легкое слабительное. При желудочно-кишечных заболеваниях готовят питательный кисель, обладающий обволакивающими свойствами. Варят его из жидкой части настоя крупы (настаивают 8-10 часов). Настой зерен овса оказывает благоприятное влияние на состояние сердечно-сосудистой и нервной систем, улучшает обмен веществ в организме. Настой готовят из расчета 1:10, выдерживают 24 часа, процеживают и принимают по стакану два раза в день. Водный настой из овсяной травы считают потогонным, мочегонным и жаропонижающим средством.

Солому овса часто включают в сборы для лечения диабета.

На Руси зернами овса осыпали жениха с невестой, чтобы в доме всегда был достаток.





Пшено – результат переработки **проса**. Его родина - Монголия, Китай. Просо способно переносить засуху. По содержанию белка оно превосходит все крупы, кроме пшеничных. Из его муки можно печь блины и лепешки. Из просяного зерна делают хмельной напиток – бузу. Сейчас это слово означает беспорядки.



Первыми европейцами, увидевшими рисовые плантации в Индии, были воины армии Александра Македонского.

Греческий драматург Софокло в 495 году до нашей эры упоминает о **рисе**, а греческие и римские врачи использовали рисовый отвар как дорогое лекарство.

Хлеба из риса не пекут, но из рисовой муки готовят лапшу.

Народы Судана, Эфиопии собирают и едят семена дикорастущего риса.

Выращивают рис на полях, заливаемых водой. В рисоводстве преобладает ручной труд. Жители Вьетнама говорят, что для того, чтобы вырастить горсть риса, нужно пролить пригоршню пота.

Рисовая солома используется для плетения шляп, циновок, производства писчей бумаги высшего качества.

