

Свекла



Свёклу очень ценили древние греки, приносившие свёклу в жертву богу [Аполлону](#). Первые корнеплодные формы появились (по [Теофрасту](#)) и были хорошо известны к IV веку до нашей эры

К началу н. э. появились культурные формы обыкновенной корнеплодной свёклы; в X—XI веках они были известны в [Киевской Руси](#), в XIII—XIV веках — в странах Западной Европы. В XIV веке свёклу начали выращивать в северной Европе.

Кормовая свёкла была выведена только в XVI веке в [Германии](#). Полная дифференциация свёклы на столовые и кормовые формы произошла в XVI—XVII веках и уже в XVIII веке этот овощ быстро распространился по странам Европы. Кормовая свёкла по химическому составу мало отличается от других видов свёклы, но её корнеплоды содержат большое количество клетчатки и волокон.



сахарная свёкла появилась в результате интенсивной работы селекционеров, начало которой было положено в [1747 году](#), когда [Андреас Маргграф](#) выяснил, что [сахар](#), который до того получали из [сахарного тростника](#), содержится и в свёкле^[6]. В то время учёный смог установить, что содержание сахара в кормовой свёкле составляло 1,3 %, тогда как в корнеплодах ныне существующих, выведенных селекционерами сортов оно превышает 20 %. Открытие Маргграфа впервые сумел оценить и практически использовать лишь его ученик [Франц Карл Ахард](#), который посвятил свою жизнь проблеме получения свекловичного сахара и в [1801 году](#) оборудовал в [Нижней Силезии](#) фабрику, где сахар вырабатывали из свёклы. С тех пор сахарная свёкла распространилась, и в настоящее время является вторым источником сахара после сахарного тростника. С конца XIX и в XX веке все виды свёклы распространились на все континенты, кроме Антарктиды.

[Листья](#) и [корнеплоды](#) практически всех видов тем или иным образом используются в пищу для людей и корм для животных, а также как сырьё для промышленности. По данным Лондонской школы медицины известно, что этот корнеплод богат калием, антиоксидантами и фолиевой кислотой, хорошо понижает кровяное давление^[7].

Полезьа свеклы огромна. Прежде всего, корнеплод является источником антиоксидантов и антоцианов. Давно замечено, что употребление знаменитого «салата-щетки» со свеклой не только улучшает пищеварение, но и освежает цвет лица. Сегодня медики рекомендуют стакан свежей тертой свеклы с половинкой яблока на ужин в качестве замены дорогостоящим восстанавливающим кожу процедурам. Доказано, что именно такое сочетание органических кислот (яблоко) и антоцианов (свекла) способствует улучшению питания клеток кожи, и приобретению яркого цвета лица. Такой салат улучшает кровообращение, поэтому его рекомендуют кушать гипотоникам и тем, кто страдает от «затекших конечностей».

Свекольный сок из свежих корнеплодов рекомендуют пить при малокровии. Выжмите 1 кг апельсинов и 2 кг свеклы для получения целебного напитка, принимайте его по половине стакана перед каждым основным приемом пищи. Напиток будет полезен и для профилактики заболеваний сердца и сосудов, ведь он содержит не только мощный антиоксидант – витамин С, но и улучшающий состав крови витамин В9.





Родина свеклы Средняя Азия. Еще за 200 лет до нашей эры ассирийцы, вавилоняне и персы знали свеклу как овощное и лекарственное растение.

Культурное возделывание ее началось не позднее чем за 100 лет до нашей эры. А в Древнем Риме в пищу употребляли исключительно листья свеклы. На Руси свекла известна с X-XI веков. А в XVI-XVII веках свеклу выращивали даже в самых северных областях России.

Свекла – двухлетнее растение, которое представлено розеткой сочных листьев разного размера, а также имеет мясистый, сочный корнеплод, окраска, форма и размеры которого определяются сортом.



www.faylix.org - Свой взгляд на жизнь!









О
ч
е
н
ь
п
о
л
е
з
н
о
!

Спасибо за внимание!!!

КОНЕЦ



kulinar-marina

Готовила и работала: Ученица 55 школы 5А класса
Феоктистова Дарья.

Название презентации « Свекла»!

Спасибо что слушали!! Теперь вы больше узнали о свекле..

Вы молодцы! Спасибо!