



ЮЖНО-АЗИАТСКИЙ ТРОПИЧЕСКИЙ ЦЕНТР ПРОИСХОЖДЕНИЯ КУЛЬТУРНЫХ РАСТЕНИЙ

ВЫПОЛНИЛА УЧЕНИЦА 11 «А» КЛАССА
КОПАСОВА ДИАНА



ЮЖНО-АЗИАТСКИЙ ЦЕНТР ПРОИСХОЖДЕНИЯ КУЛЬТУРНЫХ РАСТЕНИЙ

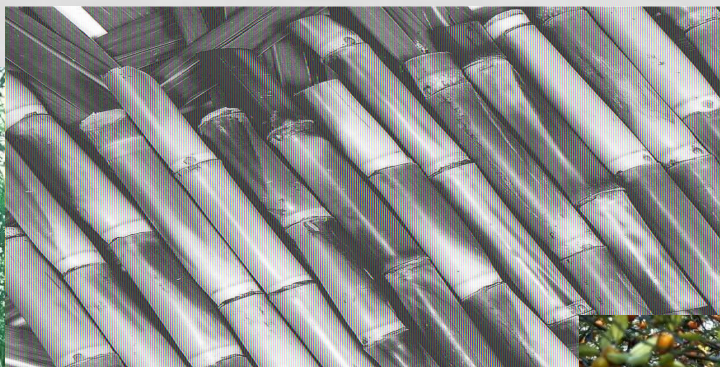
В южно-азиатский центр входят:

1. Индия
2. Индокитай
3. Южный тропический Китай
4. Юго-восточная Азия

ИНДИЯ

- Второй по значению центр-Индия, за исключением ее северо-западной части. То родина риса и сахарного тростника. Здесь самый богатый в мире состав разновидностей культурного риса, встречаются дикий рис и промежуточные формы между культурным и диким. Отсюда были введены в культуру нут, кунжут, кенаф, индийская конопля. Это вторичный центр происхождения сорго, сафлора и сарептской горчицы.

ИНДИЙСКИЙ ЦЕНТР



ПРОИСХОЖДЕНИЕ РИСА

- Родиной риса считается Азия: около 4000 лет назад на территории современных Таиланда и Вьетнама человек впервые начал возделывать рис. Зародившись в Азии, рис постепенно распространился на всех материках: он не только приспособился под местные климатические условия, но и занял достойное место в культурах народов Земли и их национальных кухнях. Распространение риса в Азии было сравнительно медленным. Только к 500 году до н.э. рис начали регулярно возделывать на территории Индокитая, Индонезийских островов и Малайзии. Растение оказалось приспособляемым к различным климатическим зонам и прижилось в относительно холодном северном Китае и Японии.

ПРОИСХОЖДЕНИЯ НУТА

- Нут – восточная зернобобовая культура, известная сегодня по всему миру. В Индии вам бы предложили блюда, изготовленные из нутовой муки. В Италии по рецепту из нута готовят особые лепешки – фаринаты. В арабских странах нут называют хумусом и готовят из него одноименно блюдо, а еще изготавливают из него фалафель. В Турции же он идет на приготовление национального лакомства – леблеби
- Прежде чем нут распространился по всей планете, его начали выращивать на Ближнем Востоке 7500 лет назад. Во времена бронзового века древние греки и римляне варили из нута кашу, которая называлась пульс. В античности ему приписывали лечебные свойства, считая, что плод стимулирует лактацию, обладает мочегонными свойствами и может изгонять камни из почек. Уже в 17 веке нут был известен всему миру, причем в Европе им даже заменяли кофе. В нашу же страну эта бобовая культура попала через народы Закавказья и болгар.

- По мере распространения, нут обрел множество имен: турецкий горох, бараний горох, пузырьник, нахат, хумус. Сегодня культура выращивается в Индии, Пакистане, Турции, Иране, Мексике, Мьянме, Австралии, Эфиопии, Канаде, Сирии и может произрастать в любой стране с тропическим или субтропическим климатом и минимумом осадков. А сам нут уже давно перестал быть недоступной экзотикой и прочно обосновался на полках отечественных супермаркетов. Поэтому у наших хозяек всегда есть возможность попробовать свои силы в приготовлении традиционных блюд восточной кухни с участием нута.

