

УРОК 27

Другие культурные злаки

Урок посвящён разнообразию злаков. Если по материалам этого урока вы планируете провести лабораторную работу, акцентируйте те продукты и злаки, которые в неё войдут.

Поскольку применение многих злаков однотипно, рекомендуем на этом уроке коротко подписывать схемы.

00:13 Введение

Здравствуйтесь, друзья. На прошлом занятии мы говорили о том, что такое сельское хозяйство, на какие части оно делится. Помните: животноводство и растениеводство.

Мы начали разговор с растениеводства, с культурных растений. Начали со злаков, с пшеницы: чем она полезна, как её выращивают. По-научному, как её возделывают. Но кроме пшеницы есть ещё много ценных для нас злаков. Вот о них и пойдёт речь.

00:55 Рожь

В тех местах, где пшеница не могла расти из-за холода, наши предки сеяли рожь.



Рожь

Просто рожь гораздо лучше переносит холода. Зёрна ржи мельче, чем у пшеницы. И если пшеничный колос похож на косу взрослой девушки, то колосок ржи подстать косичке первоклассницы. Из ржи делают чёрный хлеб, варят вкусный и очень полезный кисель. Традиционный квас тоже всегда делали из неё. А вот про ржаную кашу сейчас почти забыли. А наши предки ели её часто.



Продукты из ржи.



01:49 Овёс

Есть ещё один злак, который всегда любили в России. Это овёс.



Овёс

Его соцветия — метёлки — совсем не похожи на косички пшеницы и ржи. Они как будто растрёпаны, разбросаны по сторонам. По ним овёс легко отличить от других злаков.

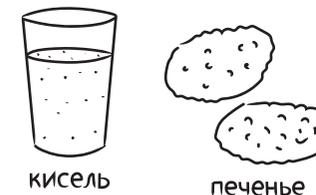
Самое известное блюдо из этого злака, конечно, овсяная каша. Ещё многие любят овсяное печенье. Овсяный кисель сейчас почти забыт, а в старину его пили часто.

Добавлю, что овёс очень любят лошади. Чтобы подкормить лошадку или отблагодарить её за труд, ей в кормушку засыпают зёрна овса.



Продукты из овса.

Овёс



02:44 Ячмень

Ячмень — злак очень урожайный и неприхотливый, выносливый. И зёрна его очень питательны.



Ячмень

Но каша из него, перловка, считается не очень вкусной, а хлеб выпекается плохой: крошится, быстро черствеет. Но когда ячменную муку смешивают с пшеничной, получается хорошо. А каша — ну, тут ведь многое зависит от повара.

Из ячменя ещё делают напитки: квас и пиво. Пиво — напиток не для детей. Многие взрослые его тоже не пьют. Ведь спирт, который входит в состав пива, вредит организму, даже взрослому.



Продукты из ячменя. Изображать пиво не рекомендуем.

Ячмень



каша
перловка

03:44 Кукуруза

Кукурузу очень ценят и в нашей стране, и вообще во всём мире. Она тоже очень ценный злак.



Кукуруза

Из кукурузы варят кашу со смешным названием «мамалыга». Но чаще к нам она приходит в виде кукурузных хлопьев. Или просто варёными початками. Початок у кукурузы — то же, что колос у пшеницы. И зёрна в нём почти такие же крупные.



Кукуруза

Продукты из кукурузы.



початок



04:19 Рис

Ещё один важный злак — это рис.



Рис

Он единственный из культурных злаков, кто любит расти в воде. Поля риса превращают в мелкие грязевые прудики. Поэтому ухаживать за рисом трудно. Зато урожай он может давать по несколько раз в год!

Рис так же важен в далёких странах — например, в Китае и в Японии — как в нашей стране важна пшеница. Как мы каждый день едим хлеб, так в этих странах каждый день едят какое-нибудь рисовое блюдо. Чаще

всего — просто варёный рис. Но делают и другие блюда: например, лепёшки и сладости из риса. В России этот злак, конечно, тоже любят и чаще всего варят из него кашу.

А ещё из рисовой соломы делают бумагу. Рисовая бумага считается ценной, на ней печатают красивые дорогие книжки.



Продукты из риса.

Рис



каша
рисовая



лепёшка

05:27 Сено и солома

Но хорошие хозяева всегда использовали злаки не только для еды. Вспомним: после жатвы на поле остаётся много злаковых стеблей. Ими можно было бы кормить домашних животных, например, овец, коров.

Но тут важно разобраться поподробнее. Не всякие высушенные стебли годятся в пищу домашним животным. Если косить на лугах свежую зелёную траву, то в ней остаётся много полезного и питательного. Такая высушенная трава называется сеном, и она вполне годится на обед овцам, коровам и козам.

А если травы заготавливать уже сухими, отмершими, то в них уже не остаётся почти ничего питательного, и они мало пригодны для еды домашним животным. Травы, которые собрали уже сухими, называются соломой. И хотя она — плохой корм, её тоже можно использовать. Например, соломой раньше покрывали крыши домов. И делали для детей игрушки — соломенные куклы и чучелки.

По возможности принесите соломенные игрушки или просто пучки сена и соломы.

06:49 Заключение

Злаки, пожалуй, главные кормильцы человека, основа нашей еды. Но есть и другие растения, которыми занимается сельское хозяйство, занимается растениеводство. О них мы поговорим на следующем уроке.