



*Гречка*

*Пшеница*



*Ячмень*



*Рапс*



*Рожь*



*Овес*

## Ячмень

Ячмень – род растений семейства Злаки, один из древнейших злаков, возделываемых человеком.

Зерно ячменя широко используют для продовольственных, технических и кормовых целей, в том числе в пивоваренной промышленности, при производстве перловой и ячневой круп.

Ячмень относится к ценнейшим концентрированным кормам для животных, так как содержит полноценный белок, богат крахмалом. В России на кормовые цели используют до 70 % ячменя.

## Пшеница

Получаемая из зёрен пшеницы мука используется при выпекании хлеба, изготовлении макаронных и кондитерских изделий. Пшеница также используется как кормовая культура, входит в некоторые рецепты приготовления пива и водки. Ни один злак не имеет столько видов и сортов, как пшеница. Каждая страна, кроме общераспространённых сортов пшеницы, имеет и свои местные.

## Гречка

Плоды гречихи – распространённый пищевой продукт. Известно несколько разновидностей крупы: ядрица – цельное зерно, крупный и мелкий продел – колотые зёрна, смоленская крупа – дроблёная ядрица. Крупа, поступающая в продажу, прошедшая гидро- и термообработку (от чёрного до светло-коричневого цвета), используется для приготовления гречневых каш, запеканок, пудингов, котлет, супов, также на Востоке популярен гречневый чай. Зерно гречихи мелют на муку, но из-за отсутствия клейковины она непригодна для выпечки хлеба без добавления обычной муки. Её используют для блинов, оладий, лепёшек, галушек.

## Овес

Родина овса – Монголия и северо-восточные провинции Китая. Его начали обрабатывать позднее, чем пшеницу и ячмень – во втором тысячелетии до нашей эры. Он засорял посеы полбы, однако земледельцы не пытались с ним бороться, поскольку уже тогда были известны его замечательные кормовые свойства.

На Руси овёс был одной из важнейших зерновых культур. Блюда, приготовленные из овсяной муки (толокна), на протяжении столетий составляли обычную пищу населения Руси. Из овса делали русский кисель.

## Рожь

Рожь – типичная хлебная зерновая культура. Из зерна изготавливают ржаной квас, производят муку, идущую преимущественно на хлеб, получают крахмал, а также используют его как сырьё для производства спирта.

Рожь является одним из самых распространённых (после горчицы) и наиболее ценных сидератов. Она эффективно подавляет сорняки и болезни растений, превосходя по этому свойству другие известные сидераты из-за особенно быстрого развития. Рожь оказывает сильное структурирующее (разрыхляющее) действие на суглинистые почвы, делая их более лёгкими и водопроницаемыми. Кроме того, она частично вытесняет различных вредителей (в особенности нематод), кроме проволочника, которого рожь, наоборот, привлекает. Высеивается она под зиму, чтобы к весенним посадкам её возможно было убрать; весной рожь высевается только в том случае, если засеваемый участок не будет обрабатываться в данном году. В прошлом, а иногда и по сей день, ржаная солома используется в качестве дешёвого и простого в изготовлении кровельного материала. Такая кровля, при условии своевременного ремонта, служит несколько десятков лет.

## Рапс

Используется для производства масла. Рапсовое масло используют для изготовления маргарина, в металлургической, мыловаренной, кожевенной и текстильной промышленности.

Особый интерес для генетиков представляет происхождение рапса. В диком виде это растение не встречается. В культуре был известен за 4 тысячи лет до н. э. Полагают, что рапс произошёл от скрещивания озимой или яровой сурепицы с капустой огородной.



*Просо*

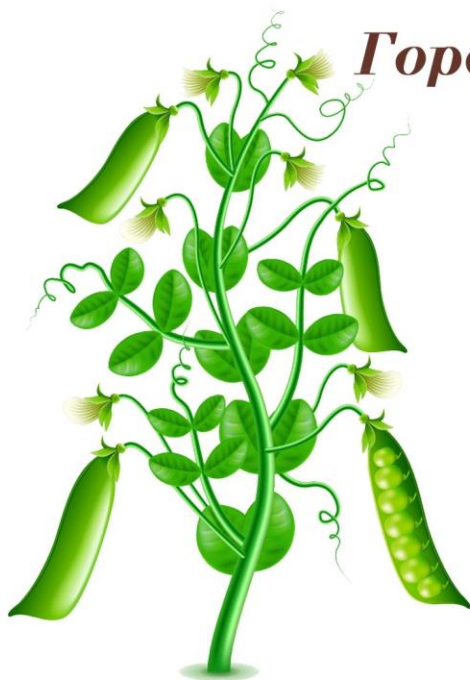
*Рис*



*Кукуруза*



*Горох*



*Сахарная свёкла*



*Подсолнечник*



## *Кукуруза*

Кукуруза – высокорослое однолетнее травянистое растение, достигающее высоты 3 м и более.

Кукуруза была введена в культуру 7–12 тыс. лет назад на территории современной Мексики. Интересно, что кукурузные початки в те времена были примерно в 10 раз меньше, чем у современных сортов, и не превышали 3–4 см в длину.

Белок кукурузы содержит ряд аминокислот, являющихся незаменимыми для организма человека.

## *Рис*

Рис – одно из самых важных хлебных растений, так как им питается более половины населения всего земного шара. Как сельскохозяйственная культура в тропиках, субтропиках и тёплых районах умеренного пояса возделывается однолетний рис посевной, являющийся одной из древнейших продовольственных сельскохозяйственных культур. Его одомашнивание произошло около 9 тыс. лет назад в Восточной Азии.

Рисовые поля до созревания семян заливают водой, чтобы предохранить их от прямого воздействия солнечных лучей, а также в качестве одного из средств борьбы с сорняками. Осушаются поля только ко времени уборки урожая.

## *Просо*

Для получения зерна (пшена) выращивают преимущественно просо обыкновенное, которое в настоящее время в диком виде неизвестно.

С III тысячелетия до нашей эры возделывается как сельскохозяйственная культура в Китае и Монголии, Европе, Северной Африке.

Это яровое, теплолюбивое, засухоустойчивое, жаростойкое растение.

Из зерна проса получают крупу (пшено) и муку. Как корм для скота используют зерно, лузгу, мучель и солому.

## *Подсолнечник*

Подсолнечник однолетний выращивается практически во всём мире и используется в качестве пищевого (плоды, подсолнечная халва, подсолнечные козинаки, подсолнечное масло, саломас, маргарин), медоносного, лекарственного (настойка, масло), кормового (жмых, силос, сенаж, шрот, обмолоченные корзинки, полова), технического (производство бумаги, поташа, мыла, топлива, лакокрасочных материалов), каучуконосного, мелиоративного, декоративного растения

## *Сахарная свёкла*

Сахарная свёкла появилась в результате работы селекционеров. На территории современных России и Украины сахарная свёкла появилась в первой половине XIX века. Сахарная свёкла – двулетнее корнеплодное растение, возделывается в основном для получения сахара, но может также возделываться для корма животным.

## *Горох*

Горох – род однолетних и многолетних травянистых растений семейства бобовых. Широко используется как пищевая и кормовая культура. Горох используется с древних времён. Его семена найдены в пещерах бронзового и даже каменного века.

Горох разваривается и используется для супов и вторых блюд, таких, как гороховая каша.

В наше время горох обычно варят или тушат. Нагревание разрушает клеточные стенки и делает вкус более сладким, а питательные вещества – более доступными.

