



Гречана каша



Квіти гречки

## ГРЕЧАНА КАША - ЇЖА НАША

Вперше люди натрапили на кущики дикої **гречки** високо в горах Індії. Згодом **гречку** почали вирощувати на рівнинах. Купці, мандруючи світом, завезли до нас її зерна. Вже з XV століття вона міцно прижилася на нашій території. Народ склав про **гречку** багато пісень. Називали її по-різному: „чорним рисом“, „чорною пшеницею“ (хоч нічого спільного з рисом і пшеницею вона не має), „грецькою травою“, **гречкою**, бо знали, що прийшла вона з півдня, а все південне в ті часи називали грецьким.

**Гречка** швидко завоювала повагу людей. Вона багата на корисні речовини, що потрібні людському організму. За твердженнями дієтологів, **гречана** каша для дітей – абсолютний чемпіон за поживними властивостями і найкорисніша з усіх каш. А ще **гречка** – чудовий медонос.

Щоб створити культурну **гречку**, яку ми знаємо зараз, доклало праці не одне покоління землеробів, які з року в рік добирали краще зерно для посіву.

## КРОСВОРД «ГОРОД»



1. І комасі, і дитинці припаса вона гостинці: і нектар, і кашу, ще й корівці пашу.
2. Що до сонця вік свій пнеться, і його ім'ям зоветься?
3. Сам червоний, а чуб зелений.
4. Під землею птиця кубло звила і яєць нанесла.
5. На городі молода пишні коси розпліта, у зеленії хатинки золоті хова зернинки.

Малюнки Тетяни Сорочан

**Передплатний індекс 89454**

**Автор газети:**  
Тетяна Сорочан,  
вчитель початкових класів  
Кіровоградського НВО №1

**Головний редактор:**  
Дарія Біда, тел.:(032) 236-71-24,  
e-mail: dabida@mis.lviv.ua  
**Заступник головного редактора:**  
Роксолана Дребот,  
e-mail: drebot.roksolana222@gmail.com  
Дизайн і верстка: Петровська Богдана

Підписано до друку 22.04.16,  
формат 60x84/8.  
Друк офсетний. Наклад 12 000 прим.  
Адреса редакції: 79038, м. Львів,  
а/с 9838. Надруковано в друкарні  
ТОВ "Видавничий дім „УКРПОЛ“.

Юний ботанік

(твое ім'я та прізвище)

№16/2016  
ТРАВЕНЬ



НАУКОВО-ПОПУЛЯРНА ТЕМАТИЧНА ПРИРОДНИЧА ГАЗЕТА ДЛЯ РОЗУМНИКІВ І РОЗУМНИЦЬ

## ІСТОРІЯ БАБУСИНОЇ ГРЯДКИ

Чи задумувався ти, блукаючи влітку по городі, або смакуючи запашним бабусиним борщем, звідки взялися наші овочі? Чи вирощували їх наші предки? А, може, колись люди навіть не здогадувались, яка смачна смажена картопля, соняшникове насіння, чай з цукром, гречана каша... Виявляється, картопля, соняшник, буряк та багато інших рослин прибули до нас з інших материків, а наші предки навчилися їх вирощувати та готувати. Дуже важливу роль у цьому процесі відіграли землероби та селекціонери. Саме вони з диких рослин вивели високоврожайні сорти таких добре відомих нам рослин, які є прибульцями з інших материків.

Сорочан Тетяна  
фіналіст I Всеукраїнського Інтернет конкурсу „УЧИТЕЛЬ РОКУ“  
за версією науково-популярного природничого журналу для дітей „КОЛОСОК“



**ДОВІДНИЧОК РОЗУМНИКА**  
**Селекція** – наука про методи створення нових сортів рослин та порід тварин з потрібними людині якостями.

Цвіте гречка



Червона картопля



Фіолетова картопля

## КАРТОПЛЯ, БУЛЬБА, „ПАПА”, „ЗЕМЛЯНА ГРУША”...

Так називали **картоплю** у різних країнах. А до Європи завезли її у XVI столітті англійські мореплавці із тихоокеанського узбережжя Південної Америки. Проте **картоплю** не одразу почали вирощувати як харчову культуру. Спочатку її вирощували лише заради квітів. Вони квітнули на грядках у заможних людей і коштували дуже дорого. **Картопля** не припала європейцям до смаку. І це не дивно, адже вони куштували її сирого, а інколи споживали отруйні зелені бульбочки з насінням! Лише з часом у Франції, а потім і в інших країнах, оцінили смак **картоплі**. На території нашої країни **картопля** стала популярною лише у XVIII столітті. Зараз **картопля** – одна з основних овочевих культур у світі, її називають другим хлібом.



Квітка картоплі



Червона картопля „Великий палець”



Цукровий буряк

## КОРОЛЬ ДИТЯЧИХ СОЛОДОЦІВ

Ти звикнув до цукру, і тобі здається, що він був завжди. Проте декілька століть тому нашим предкам його заміняв мед, солодкі соки клена, берези, липи. Ще тоді люди помітили, що **буряк** теж солодкий. Народні травники радили вживати його в їжу.

У дикій природі ця рослина росте з давніх-давен на європейському узбережжі Атлантичного океану, у Закавказзі, Малій Азії, Індії та Середземномор’ї. На початку XVII століття словий **буряк** уже вирощували на городах. Лише через 100 років німецький хімік Маркграф добув з коренів буряка сахарозу – речовину, яка надає **бурякові** солодкого смаку. На території Європи добувати цукор почали у XVIII столітті. Буряк подрібнювали на великих терках, потім виварювали у чанах, вичавлювали дерев’яним пресом сік та фільтрували його. Такий цукор був коричневий або жовтуватий і мав солодко-гіркуватий присмак меляси.

Спочатку корені **буряка** були невеликими і жорсткими, мали низьку цукристість. Зараз завдяки селекції **буряк** став основною цукроносною сільськогосподарською культурою в Україні.



Сушена стружка цукрових буряків



Рафінований цукор



Нерафінований цукор



Плід соняшника



Сім’янка з оплоднем

## КВІТКА СОНЦЯ

Як це не дивно, але **соняшник**, який ми часто називаємо символом України, також потрапив до нас з Америки. У XVI столітті насіння **соняшника** завезли до Іспанії, де його вирощували у ботанічному саду як декоративну рослину. Звідти соняшник помандрував до всіх країн Європи. Проте рослина, яку вподобали наші предки, помітно відрізнялась від тієї, яку ми звикли бачити на полях. Вона мала довге стебло, від якого в різні боки стирчали численні галузки, а вже на них були квітки, трохи більші за п’ятикопійочну монету. Насіння було дрібне і мало товсте лушпиння, та все ж ним ласували. І лише наприкінці XVIII століття люди навчилися добувати з **соняшника** олію. Спочатку це робили вручну, а згодом – за допомогою пресів. Завдяки наполегливій праці селекціонерів тепер **соняшник** має одне стебло, смачне насіння і великий вміст олії.



Соняшник



Бутон соняшника



Кукурудза хопі



Веселкова кукурудза

## ЗАГАДКОВИЙ МАЇС

Мореплавець Христофор Колумб побачив маїс, коли приплив до американського континенту. Індіанці дуже поважали цю рослину з високими стеблами та золотими качанами, влаштовували на честь неї свята. Маїс – це не що інше як **кукурудза**. На думку вчених, індіанці почали її вирощувати понад 4 000 років до нашої ери. Археологи знайшли скам’янілі рештки **кукурудзи**, і зрозуміли, що вона росла на землі ще до появи людей. Саме Колумб і привіз **кукурудзу** до Іспанії, а звідти вона помандрувала до Європи. На території нашої країни **кукурудзу** почали висівати наприкінці XVII століття. Спочатку качани **кукурудзи** були майже безлистими, але, відбираючи з року в рік кращі зразки, селекціонери „одягнули” їх. Качани, на яких є листя, краще зберігаються.

**Кукурудза** – дуже цінна сільськогосподарська культура. З неї варять смачну кашу – гуцільський банош, їдять варені та консервовані зерна, виготовляють поп-корн, роблять **кукурудзяну** олію та крохмаль.



Кукурудза



Червона кукурудза



ВІДПОВІДІ:  
Грека;  
Соняшник;  
Буряк;  
Картопля;  
Кукурудза.