

# ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ ИЗ ИСТОРИИ ОВОЩЕЙ

Составили:  
воспитатели группы №4  
Дятлова Ю.В.  
Мурзина М.В.

## ИЗ ИСТОРИИ ОВОЩЕЙ

### Капуста

Капуста известна людям уже давно. Еще первобытный человек использовал ее как продукт питания. Это была дикая капуста с высоким стеблем и небольшим количеством прямых не завившихся в кочан листьев. Дикая капуста и сейчас растет на берегах Средиземного моря. Впервые выращивать ее стали в Испании. Отсюда это овощная культура и попала в другие страны. Чтобы получить большие кочаны капусты, людям пришлось потрудиться: выбрать самые крупные семена, посадить в хорошую удобренную влажную почву в низинах, на заливных лугах, по берегам рек и озер, обильно поливать всходы.

Широкое признание и любовь получила капуста в Древней Греции и в Древнем Риме. Греки высоко ценили лечебные свойства капусты, считали, что она исцеляет от болезни, и залечивает раны.

У нас на Руси капуста с давних времен была одним из самых любимых овощей. Выращивать ее стали на огородах в IX веке. Собирали капусту обычно в октябре, с первыми заморозками. А в середине октября хозяйки обычно заквашивали капусту.

Капусту можно есть в сыром виде, вареную, жареную.

Капуста любит свет и влагу, её нужно часто поливать, особенно во время образования кочана. Её обычно выращивают рассадой и только в южных районах сеют сразу в грунт.

### Картофель

Картофель в народе называют вторым хлебом. Кажется, что русский человек испокон веков выращивал эту культуру. Однако появился картофель в Европе сравнительно недавно - в 1565 году. Картофель привезли из Южной Америки испанские моряки. Долог был путь этой культуры на наш стол. Сначала ее выращивали в садах как декоративное растение, потом варили варенье из зеленых ягод и лишь затем стали употреблять в пищу клубни. Но и в 1800 году в Европе картофель был еще такой редкостью, что его дарили друг другу в праздники. Русское название "картофель" происходит от итальянского слова "тартуфолли" - трюфель. Небольшие клубни нового растения были похожи на хорошо известные итальянцам грибы. В России картофель появился в конце XVII века. Предполагают, что Петр I лично отправил мешок картофеля из Голландии в Россию. Первая попытка распространения новой культуры была неудачной. Крестьяне не знали способности картофеля образовывать клубни и так же, как ранее в Европе, использовали в пищу семенные ягоды, что приводило к массовым отравлениям. Поэтому даже в 30-40 г.г. XIX века проходили "картофельные бунты" - крестьян насильно заставляли сажать картофель, который крестьяне называли "чертовым яблоком".

Картофель на огородах сажают в мае. На вспаханной и удобренной земле делают высокие борозды, а в них - лунки глубиной 3-5 см. В лунку кладут приготовленную картофелину и слегка присыпают ее землей. Это делают для того, чтобы на стеблях образовались, обсыпанных землей, веточки с округлыми клубнями. Ведь клубень - утолщенный стебель, покрытый почками и наполненный питательными

веществами. Поэтому овощеводы называют клубень картофеля клубнеплодом. Огородники картошку выкапывают в сентябре. Клубни подсушивают, перебирают, укладывают в мешки и складывают в подпол. В сухом и прохладном помещении картофель может храниться долго.

## **Морковь**

Морковь - древнейший корнеплод. Морковь была известна древним грекам и древним римлянам. Дикая морковь, растущая по берегам Волги и Средиземного моря, была мало похожа на морковь культурную. У дикой моркови жесткий, тонкий и не вкусный корешок. Много лет прошло, чтобы морковь стала сочной и сладкой как сейчас. Люди выбирали для посева самые крупные семена, сеяли их в хорошую удобренную почву, старательно ухаживали за растениями.

Родиной моркови считалось Средиземноморье. В древнюю Русь этот овощ попал в незапамятные времена. Уже в XVI веке на Руси лечили морковным соком заболевания сердца, печени. В моркови много полезных веществ: крахмал, сахар, витамины и минералы. Культурная морковь - растение двухлетнее. В первый год в корне накапливаются питательные вещества и, если оставить корень на зиму, то из него вырастет высокий стебель. На верхушке стебля появятся белые шапки соцветий, состоящие из мелких цветочков. Цветочки сидят на длинных цветоножках, расходящихся от верхушки стебельков во все стороны, как спицы зонтика. После отцветания на месте цветков остаются семена. В мае, когда земля прогреется, огородники высевают на грядках семена моркови. Чтобы вырастить хороший урожай моркови, надо сеять морковь на открытом, солнечном месте - ведь морковка любит яркий солнечный свет. Посевы моркови надо вовремя прореживать, а почву на грядках рыхлить. У огородников есть подземные помощники: кроты, земляные черви и землеройки, которые не только рыхлят землю, но уничтожают вредных насекомых.

В сентябре с огородов убирают морковь. Морковь хорошо хранится в подполе, где сухо и прохладно.

## **Свекла**

Дикорастущая свекла до сих пор встречается в Иране, на побережье Средиземного, Черного и Каспийского морей, а также в Индии и Китае.

За 2 тысячи лет до нашей эры свекла была известна, но нелюбима в Древней Персии, где ее считали символом ссор и сплетен и в основном использовали как лекарственное растение. Лишь за 800 лет до нашей эры в горных районах передней Азии начали разводить свеклу как корнеплодный овощ. Разводили ее и в Древней Греции. Они употребляли в пищу не только корни, но и листья.

Ученые до сих пор спорят, какая страна является родиной свеклы. Одни считают, что свеклу привезли к нам из Византии, где ее называли «сфекели». Это название потом и превратилось в свеклу. Другие ученые полагают, что родина свеклы Вавилон. Там ее называли «свилкла». Древние народы ценили лечебные свойства свеклы, пожалуй, больше, чем ее питательные качества. Корнеплод свеклы летом накапливает питательные вещества. В нем много сахара, клетчатки, витаминов и микроэлементов.

Высевают свеклу на огородах в мае. Семена размещают рядами. Перед посевом гряды удобряют органическими удобрениями. Свекла любит тепло и влагу. При температуре

20-25 С ее семена быстро прорастают и дают всходы. Летом огородники ухаживают за свеклой: рыхлят почву, поливают и прореживают растения, выдергивают сорняки.

У собранной свеклы обрезают листья. Свеклу убирают в подпол и кладовку, где она, пересыпанная сухим песком, может храниться до нового урожая.

### **Репа**

Репа, также как и свекла и морковь, относится к корнеплодам, то есть таким овощам, которые накапливают питательные вещества в утолщенном корне.

Репа - древний овощ, ее возделывают уже сорок веков!

Родина репы – Европа и Азия, в частности Сибирь.

У древних египтян, персов и греков этот корнеплод был широко распространен, но считался пищей рабов и бедняков. Египтяне кормили репой строителей пирамид – гробниц фараонов.

На территории России возделывать репу начали раньше других овощей, ее сажали еще до возникновения великого Московского княжества.

Из репы готовили множество вкусных блюд: варили похлебку; парили в русской печи; пекли пироги с начинкой из репы; готовили репный квас; ели ее с медом. Она растет в северных и южных районах и везде дает хорошие урожаи. У этого овоща длинные корни, поэтому распахивают поле или огород под репу надо глубоко. В средней полосе нашей страны сеять репу можно в два срока: ранней весной для летнего потребления и в конце июня – для зимнего. Когда появляются первые всходы, землю рыхлят, поливают. Люди научились растить не только сладкую и вкусную, но и крупную репу, весом больше полутора килограммов. В сентябре на огородах снимают урожай репы.

### **Редька**

Родина редьки считается Египет и Китай. Из Египта редька попала в Древнюю Грецию. Когда греки справляли праздники, посвященные богу Аполлону, то приносили в храм изображения трех главных, по их мнению, корнеплодов: редьки, свеклы и моркови.

В Россию редька попала из Азии. В редьке содержится много полезных веществ: эфирные масла, витамины и микроэлементы. Люди издавна ценят лечебные свойства редьки – она укрепляет здоровье, возбуждает аппетит, помогает при простуде и кашле.

Особенно часто готовили из редьки во время великого поста перед Пасхой. В это время православные христиане не едят мясо, молоко, яйца, а употребляют только овощи и хлеб. Запас овощей к весне у крестьян подходил к концу, а редька, как правило, оставалась. Ведь она прекрасно храниться в подполе или погребе.

Звали редьку в народе «покаянным овощем» ,потому что в конце поста верующие каются в грехах.

Весной на огородах сеют семена редьки. Этот овощ очень неприхотлив, быстро растет на любой почве, хорошо переносит холод, даже ночные заморозки ему не страшны. Редька любит влагу, ее часто и обильно поливать. Огородники выращивают редьку разных сортов: и «зимнюю круглую белую», и «зимнюю круглую черную». По размерам и весу плоды редьки разные. Они могут быть большими и весить 80-100 грамм и крупными, весом до двух килограммов. Особенно ароматной и сочной становится редька после дождя. На вкус редька острая, чуть горьковатая.

### **Редис**

Редиска - ближайшая родственница редьки, но происхождение ее более позднее. Считают, что редиска появилась в Средневековье в результате селекции редьки.

Ученые считают, что он появился в более позднее времена в Средневековой Европе. Редис меньше редьки, и его корнеплоды могут быть окрашены в разные цвета: белый, желтый, розовый и красный. По форме редис бывает округлым и длинным. Как и в редьке, в редисе содержатся эфирные масла, витамины и микроэлементы.

Редис едят в свежем виде: натирают на терке и заправляют растительным маслом, сметаной или майонезом, добавляют в салаты или в закуски.

На нашем столе этот овощ появляется весной и приносит аромат свежести. Ведь выращивают ранний редис только сойдет снег. Чтобы ускорить созревание корнеплодов, грядки с редисом укрывают пленкой. А сеют семена в борозды на расстоянии 5 см одного от другого. За лето можно получить 3-4 урожая редиса.

У редиса есть одна особенность: летом, когда стоят длинные светлые дни, это растение может зацвести и не дать корнеплода. Поэтому опытные огородники прикрывают тканью грядку с редисом в 8 часов вечера и открывают в 8 часов утра.

### **Лук**

Лук с незапамятных времен возделывали египтяне, у которых он пользовался всеобщей любовью. В Древней Греции лук считался священным растением, где луковица воспринималась как символ устройства Вселенной. На празднествах в честь бога Пана - защитника лесов и полей его скульптурные изображения осыпались луком. Лук приносили и другим богам. Однако именитые горожане в Древней Греции считали неприличным употреблять лук в пищу из-за стойкого резкого запаха. Древние римляне заимствовали лук от греков. Его потребляли люди всех званий и сословий, ежедневно съедая порцию лука. Во избежание неприятно запаха лук заедали листьями петрушки и грецкими орехами.

От римлян лук перешел к древним германцам, которые, желая похвалить или возвеличить человека, сравнивали его с луком. Цветами лука украшали отличившихся в боях героев. В Испании и Португалии лук до сих пор составляет существенный компонент ежедневного рациона. Большой любовью пользуются луковые супы во Франции. Время появления лука в России точно не установлено, хотя известно, что он с давних пор используется в пищу как средство, отбивающее

специфический запах и вкус мяса диких животных. В Древней Руси лук считался универсальным средством, предохраняющим и излечивающим от всех болезней, о чем свидетельствуют дошедшие до нас пословицы о луке. Свежий лук кладут в винегреты, салаты. Обжаренный на сковороде до золотистого цвета лук добавляют в супы и жаркое.

Едва окутается белым облаком лепестков черемуха, закукует в лесу кукушка, наступает пора сеять лук. 5 мая называют в народе «Луков день», в этот день крестьяне занимались посадкой лука.

Собирают урожай лука в сентябре. Собранный лук заплетают в косы и хранят всю зиму до весны. Недаром говорят: «Голо, голо, а луковица во щах есть»

## Помидор

Родина помидоров - Южная Америка. Дикие формы этого растения до сих пор встречаются в Перу, на Канарских и Филиппинских островах. На языке ацтеков помидор назывался "томатль", отсюда и русское "томат". Однако чаще томаты у нас, как и во всей Европе, называют помидорами от французского "яблоки любви". Это поэтическое название французы дали новому овощу за ярко-красную окраску плодов.

Считается, что помидоры в Европу были завезены испанцами в середине XVI века. Долгое время в европейских странах помидоры считались декоративным растением. В Германии горшками с помидорами украшали комнаты, во Франции - беседки, в Англии и России их выращивали в оранжереях среди редких цветов.

До начала XIX века помидоры в Европе считались несъедобными. В 1811 году в немецком Ботаническом словаре сообщалось: "Хотя томат и считается ядовитым... В Португалии и Богемии даже делают из него соусы, отличающиеся крайне приятным кисловатым вкусом". В Америке помидоры считались смертельно ядовитыми. Известен случай, когда помидорами хотели отравить генерала Джорджа Вашингтона, который после "отравления" прожил еще много лет и стал первым президентом США. Одной из первых стран, начавших выращивать помидоры как культуру, была Россия. В настоящее время известно более двух тысяч культурных разновидностей томатов. Плоды томата стали очень разнообразными по форме, окраске и величине. У одних сортов плоды не больше грецкого ореха, у других весят от 200 до 600 граммов. Помидоры иногда называют северными апельсинами: как и в ярко-оранжевых апельсинах, в них очень много витаминов. Из томатов готовят сок, пасту, соусы, помидоры добавляют в салаты, разнообразные мясные и овощные блюда, их солят и маринуют. Помидоры дают очень хороший урожай, если получают достаточно тепла и влаги. Стебли и листья помидоров обладают способностью убивать насекомых- вредителей. Поэтому отваром из ботвы этих овощей опрыскивают многие огородные растения.

## Огурец

Родиной огурца считают Индию, где до сих пор встречается один из его диких видов. В Индии огурец вошел в употребление по меньшей мере за 3000 лет до нашей эры. Его назначение на санскрите однозначно имени легендарного индийского князя, якобы имевшего 60 тысяч детей, что, по всей вероятности,

связано как с многочисленностью зернышек в огурце, так и с обилием приносимых им плодов.

Прекрасные изображения огурца на жертвенных столах, встречающиеся на памятниках древних египтян, доказывают, что и они знали и любили этот овощ. В храме Дахирэль-Барс окрашенные в зеленый цвет огурцы изображены вместе с виноградом. В Греции, во времена Гомера, даже существовал город Сикион - "город огурцов".

Древние римляне круглый год выращивали огурцы в парниках и солили их в кадках. Едва ли не первыми из народов, общавшихся с Византией, разводить огурцы начали славяне. От них огурец попал к немцам и поэтому название этой культуры на немецком языке созвучно русскому. Одним из самых распространенных блюд в России XVI века была "черная уха" - суп, где мясо варилось в огуречном рассоле с примесью разных пряностей и корней. Из всех овощей огурцы, пожалуй, наименее питательны: в них 97 % воды, мало белков и витаминов, зато огурец является источником минеральных веществ. Люди любят огурцы за их несравненный аромат и вкус, который создают эфирные масла и органические кислоты. Эти вещества возбуждают аппетит, улучшают работу желудка. Огурцы едят в свежем виде, кладут в салаты и винегреты, маринуют и солят. Огурцы любят теплый и влажный климат, ведь родина этого растения - тропики, где очень влажно и жарко. Они очень хорошо растут на плодородных, удобренных почвах. В середине лета огородники собирают огурцы и готовят их для засолки.

### **Тыква**

Тыква любит тепло и яркий солнечный свет, ведь она уроженка знойной Мексики. Мексиканские крестьяне возделывали ее на огородах уже более пяти тысяч лет назад. Именно в этой стране ученые нашли наиболее древние остатки стеблей, кожуры, плодов и семян тыквы.

Тыквы, растущие в Азии и в Африке, имеют самые разнообразные формы: они то вытянутые, словно бутылки, то плоские, то шарообразные. Кожура тыквы может быть разного цвета: от ярко-оранжевого и золотисто-желтого до зеленовато-коричневого или темно-зеленого. Когда кожа тыквы высыхает, она становится очень твердой. В древности люди пользовались этим свойством тыквы и делали из нее предметы утвари: тарелки. Миски, бутылки и даже ведра. Самые первые музыкальные инструменты тоже смастерили из тыквы.

В XVI веке тыква стала известна в России. В этом овоще содержится немало полезных и питательных веществ: сахара, белки, витамин С и каротин. Можно приготовить рисовую и пшеничную каши с тыквой, салат, суп, пудинг, блины.

Внутри тыквы есть крупные и вкусные семечки. Их можно высушить и зимой подкармливать птиц.

Высаживают тыкву весной на хорошо удобренную почву семенами или рассадой. Урожай тыквы собирают в августе и сентябре. Благодаря жесткой оболочке тыкву можно легко перевозить и долго хранить. В утепленном сарае или на чердаке с соломенной подстилкой многие сорта тыквы долеживают до следующего урожая, почти не теряя питательной ценности.

## **Фасоль, бобы**

Родиной фасоли считается Южная Америка, где ее с древних времен выращивали индейцы. По своей форме фасоль делится на вьющиеся и кустовые виды.

По строению бобы разделяют луцильные виды, которые выращиваются для получения семян, и сахарные (спаржевые), дающие зеленые бобы. Лучшими считаются сахарные сорта фасоли. Свежие недозревшие бобы употребляют в пищу в вареном и жареном виде, замораживают и консервируют, готовят из них разнообразные блюда. В фасоли содержится много белков, углеводов, аминокислот, минеральные вещества. Из зерен фасоли и створок бобов готовят различные вкусные блюда.

Зеленые и сушеные бобы фасоли в сыром виде употреблять не рекомендуют, так как содержат токсические вещества. Уход за фасолью такой, как и при выращивании гороха.

Бобовые употреблялись в пищу древними народами, населявшими страны Средиземноморья, а соя выращивается в Китае уже несколько тысячелетий. Бобовые широко распространены во многих странах, а дикие виды растут практически везде. Они растут в большинстве стран тропического, умеренно теплого климата. Используются бобы как в свежем, так и в вареном виде, а также для консервирования. Кроме того, после бобовых растений хорошо выращивать другие овощные культуры, так как они фиксируют азот воздуха и обогащают им почву.

## **Кабачки**

Родина кабачка – Центральная и Южная Америка. Местным населением в этих странах выращивается с древних времен. К нам кабачок завезен из Турции и Греции в XIX веке.

Плоды кабачка, как и все овощи – ценнейший пищевой продукт. Кабачок содержит много полезных веществ: витаминов, белков, углеводов и минеральных солей. Наличие этих веществ делает кабачок очень полезным для детей. Обычно готовят кабачки в жареном и тушеном виде, но некоторые сорта имеют приятный вкус и в сыром виде.

Кабачки любят солнечный свет и влагу. Они боятся заморозков, поэтому кабачки высеивают в грунт, когда устанавливаются теплые, солнечные деньки, а температура воздуха не опускается ниже 15°C. Всходы прореживают и в течение лета поливают и рыхлят грядки. Через 40-50 дней на грядках созревают плоды кабачков. Наиболее вкусны молодые плоды, с сочной мякотью. Снимают их, пока они ещё не созрели.

## **Дыня**

Дыня – однолетнее травянистое вьющееся теплолюбивое растение семейства тыквенных. Родиной дыни считается тропическая Африка и Средняя Азия. В страны Средиземноморья дыня попала через Индию. Ее разводили греки, начиная с XII века до нашей эры. Дыня имеет много разных сортов, но различают прежде всего три основных типа: (*Cucumismelo*) с гладкой поверхностью, (*Cucumismelovar. reticulata*) с сетчатым узором на поверхности и (*Cucumismelovar.*

cantalupa) с ребристой поверхностью. Последний сорт происходит из Армении; в XV веке ее принесли миссионеры в Италию. В настоящее время широко культивируется во многих странах Европы и Азии, в южных районах России, Закавказья.

Выращивание дынь во многом аналогично выращиванию арбузов, но они более требовательны к теплу и менее требовательны к влажности воздуха. Самой оптимальной температурой для ее выращивания является 15° ночью и 20-25° днем. Хорошо на урожай дынь влияет искусственное дополнительное опыление, особенно в моменты слабого лёта насекомых. Для получения крупных дынь на каждом растении нужно оставлять только 4-5 плодов. Чтобы дыни во время созревания не загнивали, под них подкладывают небольшие дощечки. А для получения правильной формы, равномерной окраски и одинакового созревания дыни нужно время от времени переворачивать. Уборку дынного урожая начинают при характерном сильном аромате дынь и при образовании трещины вокруг плодоножки. Хранение дыни допускается только в подвешенном состоянии.

### Арбуз

Арбуз относится к семейству тыквенных, является однолетним травянистым растением. Арбуз был известен еще в Египте 4000 лет назад. Изображения арбуза были найдены на рисунках древних египтян, а в гробницах – семена и остатки листьев. Родиной арбуза считают южные пустыни Калахари и Намиб и пустыни на территории Судана. В России арбузы не выращивались и завозились из-за границы как заморское лакомство вплоть до середины XVII века. Сеять впервые их начали по царскому указу с 1660 года. Русское название арбуза происходит от слова "харбюза", что на иранских наречиях означает "огромный огурец". В настоящее время арбуз выращивается в южных районах страны и является любимым десертным лакомством.

Выращивание арбузов сходно по технологии с остальными тыквенными. Осенью и весной готовится почва: перекапывается и удобряется. Подготовка семян заключается в замачивании и выдержке при температуре 35-40° в течение трех-пяти суток. Хороший результат также для увеличения урожая дает солнечное прогревание в течение 7-10 дней. Высевать семена начинают в конце апреля – начале мая, когда почва прогреется до температуры 12-15°. Сеют в лунки по несколько семечек. Глубина заделки семян – 4 см, площадь питания посевов арбузов представляет квадрат с шириной стороны 1-1,5 м. В дальнейшем после появления первых всходов посеы прореживают и оставляют в лунках по одному растению. За счет этого сроки созревания арбузов ускоряются на 7-10 дней. Также на развитие всходов и растений положительно влияет укрытие лунок. В течение всего периода роста и развития растений за арбузами ведут уход: пропалывают участок, борются с вредителями и болезнями. Полезно проводить подкормки и искусственное опыление. Уборка урожая арбузов ведется по мере их созревания. Зрелость определяют по некоторым основным признакам: ясность и блеск рисунка коры, сухая плодоножка, глухой звук при ударе пальцами по плоду. Для продления сроков употребления свежих арбузов их хранят в прохладном, хорошо вентилируемом помещении при температуре 3-4°. Плоды раскладывают на слой сухих древесных опилок, стружек или соломы в один ряд так, чтобы плоды не соприкасались друг с другом.

## Петрушка

Петрушка относится к пряным овощным культурам. Ее родиной считается побережье Средиземного моря, где она и сейчас встречается в диком виде. По легенде, древнегреческие земледельцы нашли это растение, растущее на каменистых почвах южной Греции. Его назвали петроселином – в переводе означает "растущий на камне" ("петр" по-гречески означает "камень"). До нас название дошло уже в упрощенном виде. Петрушка нормально переносит холода и зимует под снежным покровом. Она требовательна к плодородной почве и влаге. Делится петрушка на корневые и листовые сорта. У первых используются в пищу мясистые корнеплоды и листья, а у вторых корнеплоды не образуются и употребляют только листья. Корневые сорта дают большие урожаи; кроме этого, корнеплоды можно использовать в зимнее время для развития листьев. Техника выращивания петрушки схожа с выращиванием моркови. Петрушка достаточно холодостойкое растение, но растет она медленно, и всходы петрушки появляются на грядках лишь на 15- 20 день. Срезать зелень можно многократно. Петрушка не прихотлива, она не требует для роста много влаги, кроме того, может расти и на бедных почвах. Урожай начинают убирать при достижении размера листьев в высоту 10-15 см. Хранят петрушку, отделяя корни от листьев, в подвальных помещениях с температурой +1 градус. При хранении листья и корнеплоды пересыпают песком.

## Укроп

Укроп выращивается очень давно. Исследователи считают его родиной Восточную Индию или Египет. И с незапамятных времен до нашего времени не утратил своего значения как пряное и лекарственное растение. Дикорастущий укроп встречается теперь довольно редко, но зато выращивается по всей стране как огородное пряно-вкусовое растение. Его ценность как пряности заключается в стеблях, листьях и семенах, содержащих эфирные масла. Плоды укропа – отличная приправа к холодным закускам, супам, картошке, мясным, рыбным и грибным блюдам. Мелко нарезанным молодым зеленым укропом желательно посыпать блюда прямо на столе. От этого они станут более красивыми, ароматными, аппетитными, а главное, богатыми витаминами и минеральными солями. Как лекарственное растение укроп используют при воспалительных заболеваниях дыхательных путей, болезнях пищеварительных органов, а также как болеутоляющее и успокаивающее.

Укроп быстро растет и за теплый сезон дает несколько урожаев. Опытные огородники сеют укроп весной и ближе к осени. Когда укроп сеют на зелень, то убирают его через 20-30 дней. Молоденький укроп выдирают вместе с корешками, а старый укроп, предназначенный для засолки, срезают. Выращивание укропа не является сложным делом. Его сеют перед зимой или ранней весной на глубину около сантиметра. Всходы появляются через 2-3 недели. После первого посева укроп может расти сам как сорняк. Уборка укропа проводится, когда растения вырастут примерно до 10-15 см. Укроп консервируют для добавления к разным блюдам зимой.

## Горох

Горох принадлежит к семейству бобовых. Он очень давно известен человечеству.. Горох был широко распространен в Древней Индии и в Древнем Китае, где

являлся символом плодородия и богатства. Горох был известен в Древней Греции и в Древнем Риме.

Во Франции в XV веке горох с поджаренным свиным салом подавался как за столом короля, так и за столом простого горожанина.

Немцы ценили горох как пищевой продукт с давних времен, в XIX веке в повседневном рационе немецких солдат была гороховая колбаса.

Родиной гороха ученые считают южную Россию, Крым, Кавказ. Здесь горох до сих пор встречается в диком виде. В Древней Руси широко использовался горох. Когда говорят "Это было при царе Горохе", имеют в виду события глубокой древности.

Любимым народным кушаньем в России была гороховая похлебка с ветчиной. В постные дни предки пекли пироги с горохом, приготавливали гороховый сыр и гороховую лапшу. Особенно славилась производством гороха Ярославская губерния.

Кроме обычного гороха, известен еще выведенный позднее сладкий зеленый горох. Сеют его при убывающей луне, на закате солнца, чтобы воробышки, которые так лакомятся его зернами, не видели сева и горох не поклевали. Корни гороха глубоко проникают в почву, потому растение особенно хорошо развивается на тщательно вспаханной земле.

За несколько дней до посева горох рассыпают на теплом весеннем солнышке, в таком месте, где его обдувает ветерок. Это повышает схожесть и урожайность гороха, ведь яркие солнечные лучи убивают вредных микробов, находящихся на поверхности горошин. В России зеленый горошек известен с 1674 года.

Горох сеют обычно в двадцатых числах мая.

### **Салат**

Полевой салат в диком виде встречается и в Европе, и в Азии. Слово "салат" взято из итальянского языка и означает "блюдо, приготовленное из зеленых листьев". Одним из древних культивируемых салатов считается латук. Задолго до нашей эры его возделывали в Древнем Китае, Древнем Египте и Древней Персии.

Салат часто использовался в Древней Греции в ритуальных обрядах. В Древнем Риме культивирование латука достигало таких размеров, что были целые семейства, которые только этим и занимались. Их называли "латурини". Фамилия Латурини сохраняется в Италии и по сей день.

В период Средневековья распространение салата сокращается и лишь в XIV веке он начинает возделываться в Средней Европе. В XVII веке приготовление салата считалось вершиной кулинарного искусства. В частности, в Берлине готовили это блюдо не иначе как в белых перчатках, которые снимали только для перемешивания салата. Считалось, что пользоваться для этого вилок - значит испортить вкус этого божественного кушанья. В этом же столетии салат начинают подавать и к столу русских вельмож. Известно, что к каждому званому обеду Разумовского приготавливалось около 12 салатов. В наши дни латук стал массовым овощем, он растет теперь на многих приусадебных участках.

