

Історія з кошика

Мета: Розповісти дітям про походження відомих їм овочів. Розширити кругозір дітей. Вчити розгадувати загадки, кросворди. Виховувати допитливість.

Наша рідна Україна,
Щедра, сонячна земля,
Ген, дорога тополина
Пролягла через поля.
До небес шатром високим
Шелестять рясні сади,
А у них солодким соком
Наливаються плоди.
Вже промінчики все рідше
Обливають нас теплом.
І все швидше, швидше, швидше
Мчать хмаринки над Дніпром
Жовте листячко осінне
Вже кружляє у садку,
І село наше чарівне
Квітне золотом в танку.

— Любі діти! Сьогодні ми з вами зібрались, щоб привітати одну цікаву, чарівну гостю. Ви вже добре знаєте плоди її невтомної праці. Вгадайте, хто вона така?

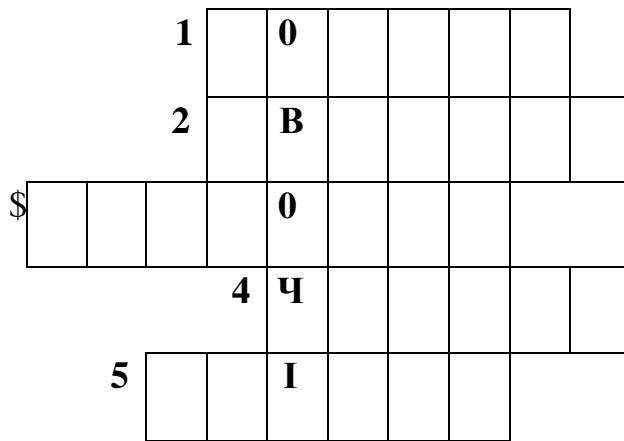
Що за гостя знов прийшла
У село і в місто,
І калину одягла в червоне намисто?
Всі листочки в золоте знов пофарбувала,
Груші, сливи, виноград
Нам подарувала.

Хто ж це все зробив для нас, діти? Діти. Осінь...

Осінь не з пустими руками завітала до нас. Вона принесла нам подарунки. А які ми скажемо, якщо розгадаємо кросворд.

Кросворд «ВПІЗНАЙ ОВОЧ»

1. Дівчина в коморі, а коса надворі. (Морква)
2. Без рук, без ніг, а в'ється, як батіг. (Квасоля)
3. Що ховає під кущі наші супи та борщі? (Картопля)
4. Що то за голова, що лиш зуби й борода? (Часник)
5. А що то за коні на припоні? Довгасті, голчасті, зеленої масті, нікого не возять, лише солі просять. (Огірок)



Давайте ближче познайомимося із цими овочами.

МОРКВА



Ще за двісті років до нашої ери цю рослину знали греки, римляни. Прийшла вона до нас з Південної Європи та Північної Африки. У моркві містяться майже всі відомі вітаміни. Але найбільше у ній каротину. Дорослій людині достатньо з'їсти одну свіжу морквину на день, щоб поповнити запас вітамінів. Морква цвіте і дає насіння. Одна рослина моркви може дати 30000 насінин.

КАРТОПЛЯ – ЯБЛУКО ДИЯВОЛА

Не віряться, що про звичну, буденну картоплю, можна отак сказати - «яблуко диявола». Це тому, що ми мало що знаємо про нашу улюбленицю.

А чи знаємо, що її тричі відкривали? Що вона - королівська квітка? Що вона була заборонена церквою? Почнемо з відкриттів. Вперше її відкрили індіанці. Це було так. Високо в горах Південної Америки вони побачили дивну рослину: вона мала гіркі на смак «ягоди» і на гілках, і на корінні. Індіанці назвали цю рослину «папа».

...У ті віддалені від нас, покриті мороком тисячоліть часи змучені голодом жителі цих гірських місць змушені були їсти навіть гіркі бульби дикої папи, коли вже не було нічого іншого.

Незабаром індіанці помітили, що промерзла папа втрачає свій неприємний гіркий смак. Тоді вони почали заморожувати зібрані бульби, а потім, ледь одігрівши їх, обдирали шкірку і їли. Але як її зберігати? Як тільки теплішало, бульби розмерзалися і починали гнити. Тоді індіанці спробували цю заморожену, а далі відігріту й обчищену папу сушити. Тепер її вже можна було зберігати і робити запаси їжі.

Цю нову їжу індіанці називали «чуньо». Безліч



разів рятувала

чуньо індіанців від голодної смерті у неврожайні роки. Садили - поряд із квасолею та кукурудзою, обробляли, доглядали. А від цього всього бульби у папи поступово ставали більшими і не такими гіркими.

Так вперше відкрили картоплю. А вдруге картоплю відкрили іспанці. 1536 року в індіанському селищі Сороката з'явилися розвідники іспанської військової експедиції. Побачивши озброєних чужинців, індіанці розбіглися і поховались. У покинутих житлах солдати знайшли, крім уже знайомих їм кукурудзи і квасолі, ще щось нове: якісь «борошністі корені, добрі на смак» - так згадував пізніше один з учасників експедиції. Знайдені «корені» нагадували іспанцям земляні гриби - трюфелі. Цим словом вони й назвали картоплю. Так вона стала тартуфоло.

Іспанці привезли додому ці тартуфоло. Однак Церква в Європі оголосила заморські бульби «чортовими яблуками» і заборонила їх. Так було й у Франції. І довго б ще не їли французи картоплі, якби не Антуан Пармантьє Кажуть, що він був агроном-любитель. Точно відомо, що мав город, на якому одного разу посадив картоплю так щоб ніхто не бачив, що він садить. Адже картопля була заборонена церквою і вже майже забута.

Пармантьє хотів зацікавити навколишніх селян своїм городом. Для цього він найняв солдатів охороняти город. Проте солдати робили це якось дивно: вдень вони його пильно охороняли, а вночі тихо і мирно спали! Навколишні селяни, побачивши сторожу, вирішили, що на городі посаджені якісь надзвичайно цінні рослини. Вночі, коли солдати спали, селяни закрадалися у город і викопували посажену картоплю. Ховаючись, вони садовили її на своїх городах. А Пармантьє якраз на це й розраховував: він хотів, щоб люди познайомилися з картоплею!

Коли «заборонена» картопля зацвіла, Пармантьє подарував букет квітів картоплі королю Франції Людовику XVI. Король прикрасив гілочкою картопляного цвіту свій одяг. Так квіти картоплі увійшли в моду. За одну гілочку цих скромних і непоказних квітів платили часом і по десять золотих монет.

Селяни, які жили навколо Парижа, почали вирощувати картоплю - спочатку як квіти на продаж, а згодом - як їжу.

Французи не забули Пармантьє. І сьогодні в Парижі є «Академія Пармантьє». Це група людей - кухарів і власників ресторанів, - які дуже люблять картоплю. Вони обмінюються рецептами приготування різних страв із картоплі і всіляко поширюють ці рецепти серед населення Франції. Вони - продовжувачі справи Пармантьє.

В Україні вперше картоплю посадили в



1805 році на Харківщині. Проте картопля була відома ще запорозьким козакам. Вони привозили її зі своїх походів.

З італійської мови тартуфоло потрапило до німців, які й зробили з нього слово картоффель. Далі слово потрапляє до поляків, які його вимовляють трошечки інакше - картофля, а вже від картофлі до картоплі - один крок.

Сьогодні всім відомо,
Що овоч є такий
Смачний він і корисний,
Та тільки не сирий.
Тож слід його зварити,
Підсмажить чи спекти.
І от тоді вже можна
І з'їсти залюбки.
Про овоч цей смачненький
Я досить вже сказав,
Щоб відгадали діти,
Що в вірші я сховав.

СЕНЬЙОР ПОМІДОР

А чому, власне, «сеньйор», а не «містер»? Адже помідор - американець

Це довга історія. Відкриваючи для себе Америку, європейці побачили тут зовсім інший світ. Недарма ж цю землю пізніше назвали Новий Світ. Тут зустрілось їм і безліч незнайомих, небачених досі рослин, а серед них - і помідор.

Іспанцям у Новому Світі - а першими сюди потрапили вони - все здавалося чудним, незбагненим. А коли люди чогось не розуміють, вони, звичайно, цього й бояться. Так сталося й з помідорами. Їх не знали, а тому на всякий випадок оголосили отруйними. Може тому, що стебла у помідорів і справді отруйні. І назву європейці дали помідорам страшну - «вовчий персик». Цей «вовчий персик» приплив спочатку до Іспанії, а потім переїхав до Португалії та Італії. Його висаджували на клумбах, як декоративну рослину, розводили в панських садах.



Подорожуючи по Європі, помідори у XV столітті потрапляють до Голландії. Там їх уже називають не «вовчими персиками», а «золотими яблуками». Тому що перші помідори, привезені з Америки до Іспанії, були жовтими. А на сонці вони здавалися золотавими. «Золоті яблука» по-італійськи - помід'оро. Це помідоро й стало їхньою назвою в Європі. В Америці індіанці їх звали томатль.

Перші помідори в Росії з'явилися 1780 року. Дуже швидко вони почали, завдяки людській кмітливості й праці, змінювати і форму, і розмір, і колір. Є помідори - дрібненькі вишеньки і помідори-велетні, кожен з них важить кілограм! Є

помідори, схожі на сливи, на яйця, на груші. А кольори! Від яскраво-червоного до блідо-рожевого, від золотисто-жовтого до світло-жовтого, білого і навіть зеленого.

А в Америці місцеве населення - інки й ацтеки - було зігнане зі своїх земель переселенцями з Європи і частково знищене. Садити томатль було нікому. Про нього забули. Прошло чотириста років. І от у трюмах європейських кораблів помідори повернулися на батьківщину. Їх привезли з Європи в Америку продавати, бо в Європі на ринках їх уже було повно. Американці зустріли помідори з недовірою: боялися, що вони отруйні. Цим овочам довелося вдруге завойовувати свою рідну землю.

ПЕРЕЦЬ

Словом «перець» люди називають чомусь дуже неоднакові речі. Це і великі блискучі перчини - зелені, жовто-рожеві, червоні. Вони соковиті й приємні на смак. Перцем звать і злющі-презлющі маленькі, часто скручені і скрючені червоні

перчини. Від маленького шматочка цього перцю - цілий день потім у роті палає вогнище. Перцем звать і маленькі чорні горошинки, теж пекучі, гострі, коли їх ненароком розкусиш. А коли ці горошини змолоти, виходить такий в'їдливий порошок, від якого треба тримати якнайдалі і очі, і ніс, і рот.

І все це зветься перець. Чому? Винен у цьому Христофор Колумб, точніше - помилка Колумба.

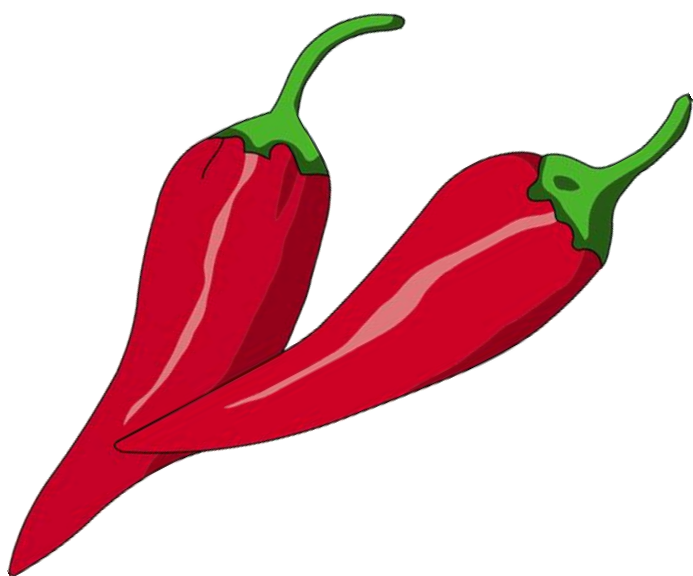
Припливши до Америки, Колумб вважав, що він досяг берегів Індії. А з

Індії він і збирався привезти різні приправи до їжі: перець, гвоздику, корицю, ваніль, мускат. Все це в Європі тоді коштувало великих грошей.

Розповідають, що Колумб, повернувшись із відкритої ним землі, яку він вважав Індією, поклав до ніг короля і королеви мішок із перцем. Це був доказ того, що він справді побував в Індії. Тільки це був не той перець-горошок, який росте в Індії. Це були червоні стручки, які розводили індіанці в Мексиці. Вони звали його ахі. Це була «червона сіль» нововідкритої землі. Місцеві жителі не знали солі. Вони їли м'ясо, посипаючи його цим перцем. Це був «страшний» перець. Розповідають, що дрібки його вистачило, щоб гіркою стала ціла бочка води!

Якою була подальша доля цього перцю? Вона була щасливою: перець-ахі прижився в Європі, з нього пізніше вивели всі сучасні солодкі й гіркі сорти перцю.

А чому ми не називаємо перець його справжнім ім'ям - ахі? Тому, що слово перець уже тоді було в мовах багатьох слов'ян. Слово це походить із давньоіндійської мови. Звідки везли перець, звідти й привезли назву. Ця назва



була - піпполі. У греків горошинки звалися пе-пері, у римлян - піпер. Давні слов'яни запозичили це слово у римлян. Тому й схожі слов'янські назви на латинську: папар, пепер, пепж, пепш. Тільки назва перцю в росіян, українців і білорусів не схожа на піпер. Чому? Тому, що ми всі із самого початку казали на перець не пепер, а начебто «перчик» — пеперець. Ідучи через століття, слово «пеперець» загубило свій початок - і стало «перець».

До Європи перець завезли іспанці 600 років тому. Спочатку «іспанський перець» розводили як лікарську рослину і лише пізніше він потрапив на кухню. В Україні з перцем познайомилися 200 років тому. Уродженців Мексики і Гватемали — перці стручкові — нині вирощують на всіх континентах. Перці служать сировиною для приготування лікарських препаратів.



КУКУРУДЗА

Ми називаємо її кукурудзою, проте найперше її ім'я - маїс. Звідки взялася ця назва - ніхто точно не знає. Пояснюють його по-різному, бо в різних мовах є кілька схожих слів. У болгар є слово кукур'як. Це назва трави чемериці. У словенців на кучерявих людей кажуть куриав. Обидва слова схожі на «кукурудза». У румунів є ще більш схоже слово - кукуруц. Цим словом вони спочатку називали ялинову шишку. А шишка і качан схожі, от і почали, мабуть, називати нову рослину цим словом.

Кукурудза - чужинка, не європейка. Її привезли в Європу моряки Христофора Колумба. Вони запам'ятали навіть день, коли побачили цю рослину у жителів Куби. Це було 2 листопада 1492 року. Місцеві жителі - індіанці сказали Колумбу

що цю рослину вони звать «маїс», що вона для них священна, бо вона - їхня годувальниця.

Індіанці склали про неї легенди і влаштовували свята на її честь. Легенду про походження маїсу переказав американський поет Генрі Лонгфелло у поемі «Пісня про Гайавату». Ось про що в ній розповідалося.

Три ночі бився вождь аждибуїв Гайавата з посланцем богів золотоволосим Мондаміном - і нарешті

переміг його. Помираючи, Мондамін прошепотів своє останнє прохання - поховати його і дбайливо доглядати могилу.

Гайавата виконав прохання Мондаміна. І ось на могилі виросла дивовижна й досі небачена рослина. Золотаво-жовтий колір її плодів нагадував одяг і волосся Мондаміна. А коли зерна цієї рослини дозріли, Гайавата скликав увесь свій народ на свято і показав їм рослину. З того часу маїс - священна рослина індіанців - став їх годувальником.



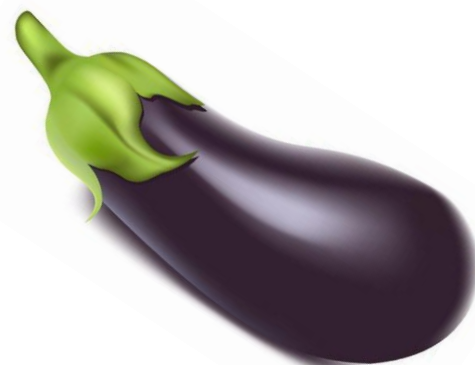
Великим святом було і садіння кукурудзи! До нього готувалися усі люди племені. На березі океану жінки і діти збирали викинуту хвилями рибу. У кожному лунку, куди клали зерно, клали і риб'ячу голову. Саме голову, а не цілу рибицу! Зате які зерна були в кукурудзи! Величезні! Тепер такі зерна можна побачити лише в музеї. До цього можна лише додати, що індіанці вже знали спосіб одержати багатший урожай. Вони змішували різнокольорові зерна маїсу, бо помітили, що зерна одного кольору менш родючі. Вони не знали слова «гібридизація», але вже схрещували різні сорти рослини.

Кукурудза дуже змінилася за ці століття. Вона дарує людям себе всю: із зерен роблять крупу, борошно, крохмаль, зелене кукурудзиння - корм худобі, суше - паливо людям. І навіть зеленувато-жовте «волоссячко» з качанів кукурудзи - і те служить ліками для людей.

А колись, у давнину, люди з її зерен готували їжу зовсім не так, як сьогодні. Зерна підсмажували і їли або варили з них кашу «аттолі». А під час цвітіння люди збирали пилок і варили з нього суп. Оце й була повсякденна їжа індіанців. Вони не мололи зерен кукурудзи і не пекли коржів. Як це не дивно, але перші кукурудзяні коржі були спечені не в Америці, а в Європі.

БАКЛАЖАН

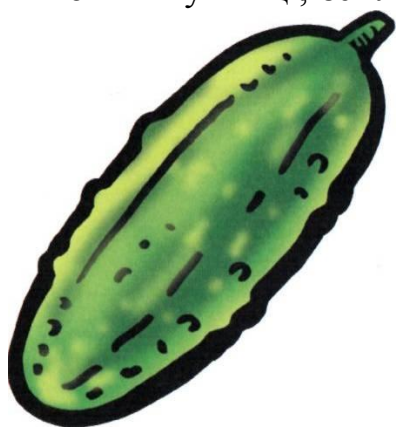
В давні часи баклажани були настільки гіркими, що ніхто їх не їв. З роками гіркота зменшувалася. Баклажан дуже люблять японці і два рази на рік збирають врожай. Щоб баклажани при перевезенні не псувалися, один француз придумав спосіб консервування. Француза звали Франсуа Апперт. Баклажан прийшов до нас з Індії. У перекладі з індійської мови — «яблуко божевілля».



«Ростить, ростить, ОГІРОЧКИ, в чотири листочки»

Це слова з народної пісні. Нема в наших піснях ні баклажанів, ні помідорів, ні редиски, ні кабачків. Можна подумати, що огірки не чужинці, раз вони навіть у піснях наших оспівані. То які ж вони - свої чи чужі?

Вони - чужинці, земляки баклажанів. Огірки були завезені в Європу з Індії, де їх вирощують уже понад три тисячі років. Огірки у нас настільки узвичаїлися, що ніхто їх не вважає ні ласощами, ні екзотикою. Просто одні їх люблять більше, інші - менше, інші зовсім не люблять. А от римський імператор Тіберій вимагав цілий рік подавати йому на обід свіжі огірки. А де було їх взяти взимку, коли теплиць ще не винайшли? Доводилося його слугам вдаватися до всіляких хитрощів. Так,



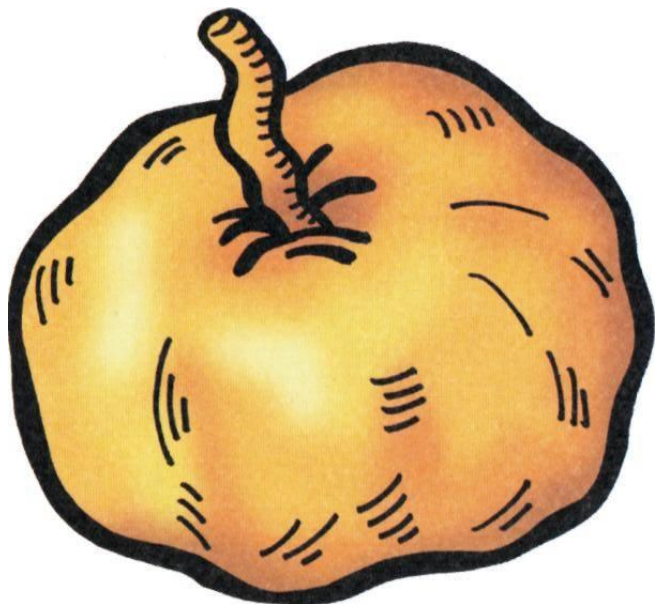
вони ставили скриньки з розсадою на колеса і повертали їх за сонцем. На розсаду цілий день лилося сонячне тепло, вона швидко росла. А далі бідним слугам допомагала тепла італійська земля, нагріта сонцем, - огірки росли.

А стиглі огірки великі, товсті, з твердою темно-коричневою шкіркою. Це огірки, які спеціально залишають на грядці, - на той рік на насіння. Це означає, що ми їмо незрілі, зелені овочі. І навіть назва їхня про це говорить. Греки називали огірок - агурос, а це слово утворене від аорос - «незрілий» грецького слова «агурос» пішло слов'янське «огур», з якого українці зробили огірок, а росіяни — огурец. Хоч як повільно рухається огіркове огудиння, та потиху - помалу огірки розповзлися по світу. Серед цієї великої родини є й малесенькі Ніжинські огірочки, і велетенські індійські огірки, кожен з яких може важити до 5 кілограмів і досягати метрової довжини.

ГАРБУЗ

Гарбуз — рослина, яку можна зустріти майже на кожному городі. Його вирощують по всьому світу: є гарбузи і в Африці, і в Америці, і в Індії.

«Родичі гарбузові» надзвичайно різні за розміром від мініатюрних карафоньок до гігантів 5000кг. Є серед них рослини, схожі на траву, є й кущі, а є навіть невеликі дерева! Різні гарбузи і за кольором, за смаком і призначенням. З одних варять кашу, з інших виготовляють ліки, роблять посуд для води, використовують як прикрасу.



Наші гарбузи належать до ліан - вони не можуть самі піднятися вгору, тому мусять за щось чіплятися: часом вони плетуться по тинах, а то чіпляються за соняшники, іноді навіть пнуться на дерево, якщо дерево є поблизу. Та найчастіше вони просто розлягаються на землі.

Гарбузи живуть серед людей із давніх-давен. Вони були для людей і їжею, і посудом, і «складом» для зерна. Серед родини гарбузів є не лише такі, до яких ми звикли, - круглі або довгасті. Є й схожі на грушу, і на пляшку, і на змію, і на яйце.

Живе в Новій Зеландії стародавній народ маорі. У легендах цього народу розповідається, що ті гарбузи, з яких маорі роблять посуд, їм дав сам бог Тана. Тому до гарбузів там люди ставляться

з великою пошаною; день, коли гарбузи садять, у маорі - святковий, вони співають і танцюють, прославляючи бога Тана і його подарунок.

Цікаво, що ботаніки вважають гарбуз -ягодою. Деякі з таких «ягідок» важать сто кілограмів!

А тепер подивимося на назву «ягідки». З назвою вийшла кумедна історія. У персів було слово харбу-за, у половців - харбуз, карбуз, у кримських татар - кар-

пуз, у слов'ян - карпуз, арбуз, гарбуз.

А тепер подивимося, що називають цими словами різні народи.

Перси словом «харбуза» називають диню. Росіяни словом «арбуз» називають кавун.

Болгари і серби словом «карпуз» звать гарбуз.

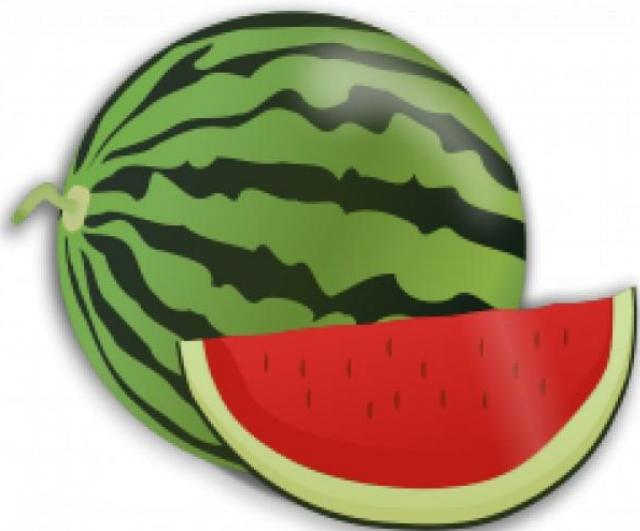
Українці й білоруси гарбузом звать гарбуз (*друге ім'я гарбуза у нас - кабак*).

Ростуть ще в нас і кабачки - це молодші брати гарбузів. Вони теж давно живуть серед людей. У печерах Мексики, наприклад, знайдені рештки кабачків, яким п'ять тисяч років.

Слово «кабачок» утворене від татарського «кабак», що означає «пляшка з гарбуза».

КАВУНИ - провідники караванів у пустелях

Так, це - чиста правда! Кавуни були провідниками караванів в африканській пустелі Калахарі! Каравани верблюдів ішли по тих місцях, де вони росли, бо це було єдиним джерело води для людей і тварин! В африканських пустелях дикі кавуни - це начебто глечики з водою. Про це знають не лише люди, а й тварини. Звірі в пустелі, починаючи від верблюда і закінчуючи мишами, шукають кавуни і їдять їх. Кажуть, що й наші вовки у степу теж їдять кавуни на баштанах.



У пустелях ростуть кавуни дуже неоднакові - і солодкі, й гіркі, і навіть отруйні. А є там і зовсім фантастичні кавуни! Їх першим з європейців побачив англійський дослідник Давид Лівінгстон, який пройшов по Африці 50 тисяч кілометрів. Ці кавуни мандрують по пустелі! Вони відриваються від стебла, котяться по пустелі, самі розколюються і розсівають насіння - вже на новому місці.

Уже в Стародавньому Єгипті сіяли, вирощували, їли й продавали кавуни. Правда, в Європу вони потрапили досить пізно - аж в XI столітті. В Україні кавуни ростуть десь з XII століття. Проте скрізь і всюди кавуни рости не можуть - їм потрібно багато тепла. Як не прагнув цар Олексій Михайлович, батько царя Петра I, розвести кавуни під Москвою, нічого з цього не вийшло - тут тепла для них було мало - літо надто коротке. От і возили кавуни з Астрахані по Волзі, яка у серпні ставала «кавунною рікою».

Походить ім'я кавуна з арабської мови. Звідси воно потрапило в тюркські мови. Але як же люди все переплутали! Казахи словом каун називають і кавуни, і дині. Турки кажуть каун, кавун лише на диню. Поляки кажуть кавон на гарбуз. Росіяни цього слова не вживають, вони кажуть арбуз.

БУРЯК

Буряк — повсюдно відомий городній овоч. У дикому вигляді він росте на північному узбережжі Середземного моря. Більш ніж за 2 тисячі років до виробництва цукру з буряків, їх уже використовували як овочеву культуру: щоправда вживали тільки листя, а коренеплоди нікого не цікавили.

Буряки - дуже давня рослина. Вони росли ще в саду вавилонського царя Мардук-аннал-Іддіна два тисячоліття тому. Тільки звалися вони тоді інакше - мангольд. Люди вирощували їх не заради коренів, а заради листя, з якого готували салати.



Сучасні буряки походять не від однієї, а від двох давніх родин. В Європі жила родина мангольдів. Тут люди ще довго їли салати з листя мангольда, хоч після царя Мардука минула вже тисяча років. А на Сході вавилонські, арабські й перські селяни поступово почали переконуватися в тому, що корені цієї рослини солодші за листя. Хоч корені тогочасних буряків були дрібні, непоказні й не дуже смачні, вони вже стали повсякденною їжею селян. Селяни старанно доглядали за ними, відбирали на насіння найбільші, найсолодші корені. І так було досить довго: дві родини буряків годували людей у різних кінцях світу: одна - листям, друга - корінням.

В Європу ці буряки привезли рицарі зі своїх хрестових походів. Привезли, як «дивину заморську», сіяли в садах, а не на городах, та з часом розібралися, і перекочувала «заморська дивина» на грядки, поряд із мангольдом. Від двох сортів і пішли всі сучасні буряки: оранжеві - кормові, червоно-фіолетові - столові, білі - цукрові.

А в Україну буряки потрапили по Чорному морю, а далі по Дніпру привезли їх у Київську Русь, а звідси вже вони перебралися до Польщі, Литви та інших країн.

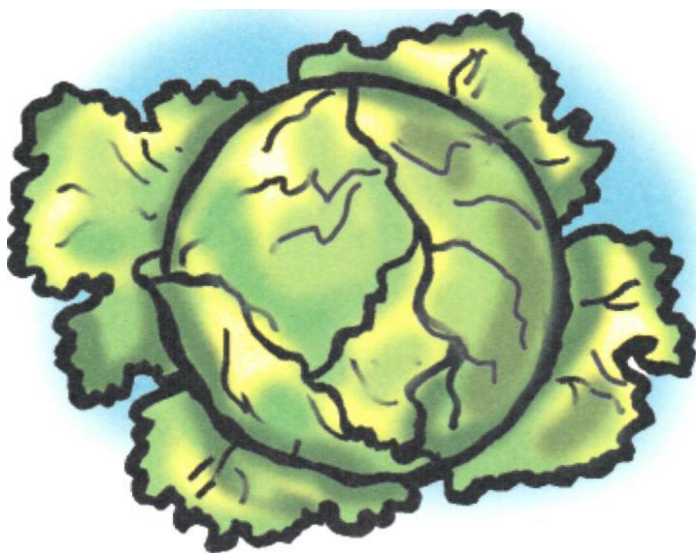
Живе цей овоч із двома назвами: буряк і свекла. Буряк - це походження з латинського слова, ним в Італії називали спочатку зовсім іншу рослину. Зараз назву «буряк» вживають українці, поляки, чехи, білоруси, серби і хорвати. Була у буряка ще й грецька назва - свекла. Від цього слова пішло сучасне «свекла». Таку назву вживають росіяни, албанці й угорці. Буряковий цукор з'явився порівняно недавно - в кінці XVIII століття. Перший цукровий завод в Росії почав діяти у 1802 році. А до того тростинний цукор возили здалеку, він був дорогий, прості люди його купувати не могли. Буряки дали дешевший цукор людям, а цукерки - дітям.

КАПУСТА

«Білолиця, джэнджуриста, сорочок наділа триста...»

Це про капусту, споконвіку дуже шановану особу. Навіть такі визначні державні діячі стародавнього світу, як Катон, Юлій Цезар, Піфагор, присвячували їй сторінки своїх творів, високо цінували її корисність для людини, поживність і смак.

Дуже давно капуста живе в нас. Її привезли грецькі й римські поселенці



спочатку до Криму, а вже звідтіля вона вирушила далі - завойовувати наші землі. Про неї згадується в книгах, написаних у Київській Русі. Уже там її звать капуста. Значить, привезли її до нас разом із цією назвою.

Та ця її назва виникла не одразу. У латинській мові було два різних слова: «комполита», воно означало «квашення», «варіння», а ще «суміш», і «капуціум» - «головка капусти». Німці взяли собі - разом із капустою - слово «капуціум» і

скоротили його. Стало «капуз». А далі події розвивалися так: ці два слова - композ(і)та капуз - склалися - вийшло капузта, капуста.

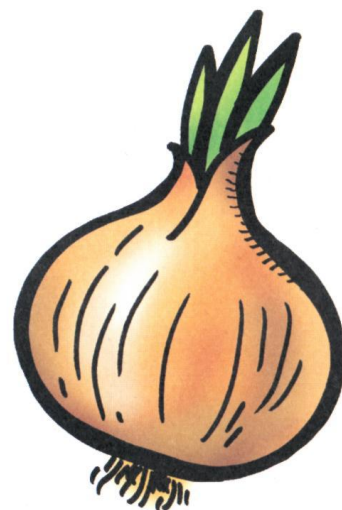
Усі бачили «триста сорочок» у капусти.

Але це не листки. Листя на капусті з'являється лише на другий рік, коли головку з корінцем садять у землю - на насіння. Тоді з головки виростають пагінці, на них з'являються листки, квіти, а потім і насіння. Головка капусти - це величезна верхня брунька з такими ж величезними лусочками. Це так само як і бруньки на деревах. Вони вкриті коричневими лусочками зверху. Оце і в бруньки-капусти такі ж лусочки, тільки дуже великі й соковиті. Цю величезну бруньку створила матінка-природа, але їй у цьому допомогли люди.

ЦИБУЛЯ

Коли і де з'явилася цибуля, сказати важко. Але вчені вважають, що людина з нею вже 40—50 століть.

Родом вона з Азії. І досі її дикі родичі живуть у горах Афганістану, Уралу, Туркменії. Живе вона серед людей давно: шість тисяч років тому цибулю вже вирощували в Єгипті. Відтоді вона оточена людською увагою, повагою й усілякими забобонами. Коли єгиптянин хотів довести, що він каже правду, він клав перед собою купку цибулин і урочисто клявся ними. Люди вірили, що цибуля може захистити їх від усіх хвороб. Тому, коли лютували такі страшні

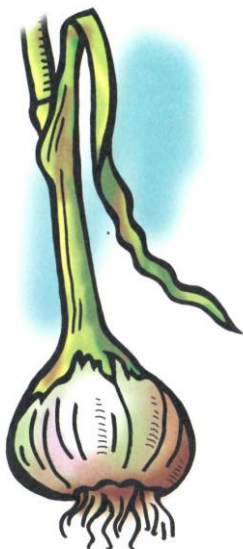


хвороби, як холера або чума, люди вивішували перед входом до жител вінки цибулі - відстрашити і відігнати ними хворобу. Чудодійну силу приписує цибулі великий цілитель давнини Гіппократ. Він говорив, що цибуля допоможе при захворюванні легенів. А секрет у рідині, яка, швидко випаровуючись, вбиває носіїв багатьох хвороб і таким чином захищає людину. Тільки для цього цибулю треба їсти, а не вивішувати вінки біля дверей. Як же потрапила цибуля до нас? У Стародавньому Римі вона була «цепулла», пізніше в Італії - чіполло, чіполліно, у німців - ціболле, цвіболле, у поляків - цибуля і в Києві - цибуля. Є така приказка: «Цибуля - то панна з гір, що має на собі сто шкір»

З давніх часів вважали, що солодка цибуля зі Сходу, а гірка — із Заходу.

ЧАСНИК

У стародавньому світі не лише цибуля, а й часник вважався лікарем-цілителем. У Єгипті, наприклад, ним лікували все, починаючи від зубного болю і закінчуючи чумою. У чарівну силу часнику вірили не лише в давнину, не лише в Єгипті та в Індії, а й пізніше - на Кавказі. Тут на шию дитини вішали зашиту в торбинку маленьку головку часнику. В Угорщині головку часнику клали в колиску новонародженого. Люди вірили в те, що запах часнику може відігнати від дитини злих



духів. Навіть римські воїни перед битвою жували зубки часнику, щоб стати ще хоробрішими. Ось тому й - часник-чарівник! Він містить легкі, летючі, невидимі фітонциди. Вони захищають людей від багатьох хвороб: від ревматизму, від безсоння, від високого тиску. А ще часник-чесальник, часник-зубастик, часник-гребінчик! Ця назва походить від слова «чесати», бо головка розділяється, як гребінець, на зубчики!

СОНЯШНИК

Яке гарне ім'я! У ньому є «сонечко» в усіх європейських мовах: одні кажуть «сонячна квітка», другі - «повернений до сонця», треті - «той, що дивиться на сонце». Росіяни кажуть «подсолнух», білоруси «вороти-сонце», українці - «соняшник», а ще - «сонях», «солноворот». Ім'я у нього й справді зрозуміле кожному. Але він - чужинець, мексиканець. Іспанці привезли його в Європу як дивовижну квітку, яка повертає голову за сонцем. У 1510 році соняшник посіяли в Мадридському ботанічному саду серед інших квітів і милувалися ним. Так соняшник - квітка - увійшла в моду спочатку в Іспанії, а потім і в інших землях Європи. Його дарували вельможам і світським дамам, ставили



у дорогоцінні вази, прикрашали сади і палаци. Садівники намагалися зробити все для того, щоб ця квітка ставала все пишнішою, яскравішою, запашнішою.

А як же ця «сонячна квітка» потрапила до нас? Цар Петро I навчався в Голландії корабельної справи, коли побачив соняшник. Він надіслав його насіння до Петербурга, наказавши вирощувати цю «заморську квітку» в квітниках. Так «заморська квітка» потрапила спочатку на панські клумби, а потім і на селянські квітники та городи. Про те, що було з соняшником далі, розповідають старі книжки, газети, листи. Кажуть, що один француз, побувавши в Канаді, побачив, як індіанці з насіння соняшника роблять олію і мастять нею волосся. Він теж попробував робити соняшникову олію, але скоро покинув: справа здалася йому не вигідною і нікому не потрібною. Німці пробували готувати з підсмажених зерен соняшника каву, але вона була несмачна. Англійці пробували відварювати головки соняшника - цього взагалі не можна було їсти.

Російські селяни підсмажували насіння соняшника і лузали його - як це часом робимо і ми. Прагнучи одержати більші головки та крупніше насіння, щоб його зручніше було лузати, селяни відбирали для посіву найбільші та найповніші зерна. Так було до 1841 року, коли майбутня доля соняшника була нарешті вирішена.

А сталося це так. Селянин-кріпак із села Олексіївка з-під Воронежа на прізвище Бокарєв посіяв на своєму городі соняшники, а восени з насіння попробував збити олію на ручній олійниці. До цього олію робили з конопляного насіння. Олія з соняшника виявилася дуже, смачною, сподобалася всім, хто її у Бокарєвих їв. Цей день у житті соняшника можна вважати переламним: він став із квітки-забавки солідною олійною рослиною.

Скільки нині користі соняшник приносить людям: на його олії готують 500 страв, вона і в шоколаді, і в халві, і в маргарині. Без неї не обходяться різні фарби та оліфи.

— Осінь принесла нам ще й жменьку загадок

ЗАГАДКИ ПРО ОВОЧІ

- | | |
|--|---|
| 1. Довгий, зелений,
Добрий солоний,
Добрий і сирий.
Хто він такий?
(Огірок) | (Картопля) |
| 2. В земляній сиджу коморі,
А коса моя надворі. (Морква) | 5. Була дитиною — не знала
пелюшок,
а старою стала — сто пелюшок мала.
(Капуста) |
| 3. Я кругленька,
червоненька,
З хвостиком тоненьким.
На городі мене рвуть
І до столу подають.
(Редиска) | 6. Я червоний, я гіркий.
Відгадайте, хто такий?
(Перець) |
| 4. І печуть мене, і варять,
і їдять, і хвалять, — бо я добра. | 7. Де зсапано, де сполото,
По балках, по пагорбах
Цвіте воно, як золото,
Плоди на нім, мов яблука. (Помідор) |
| | 8. Як не віриш — перевір:
На мені дванадцять шкір!
А гризнеш — в сльозах покинеш, |

Бо зовуся ... *(цибулина)*.

9. Що у нашому городі стає першим у пригоді,

Виростає щодоби, як у лісі ті гриби?
(Огірки)

10. Я росла в темній темниці,

Як зросла, взяли в світлиці

. З мене шкуру всі деруть,

Мене варять, мене труть.

Пироги з мене печуть.

Відгадайте, хто ж я є?

Чи ви знаєте мене?

(Картопля)

11. Сама жовта і цукриста,

Я красуня золотиста. *(Диня)*

12. Круглий, як сонце,

Смугастий, бокатий,

Дуже солодкий

І трішки хвостатий.

(Кавун)

13. Коли був я

молодий,

Набрався лиха і біди.

Всяк любив мене,

кусав,

Коли мимо йшов, щипав.

А коли я став старим,

Хтось окропом обварив.

(Горох)

14. На хвилиночку у гості

Я б до друзів покотився,

Та прив'язаний за хвостик

З того дня, як народився. *(Гарбуз)*

15. Я кругленький хлопчик,

Як у мишки — хвостик,

Червоненький я на вроду,

Хочу в борщик із городу. *(Буряк)*

16. Вузлувата і листата,

А доспіє — головата.

На нозі одній стоїть.

Сто сорочечок на ній. *(Капуста)*

17. Жовтобокий карапуз

Йшов городом та й загруз,

Бо насіння стільки має,

Що аж боки розпирає. *(Гарбуз)*.



Карпенко Н. В.