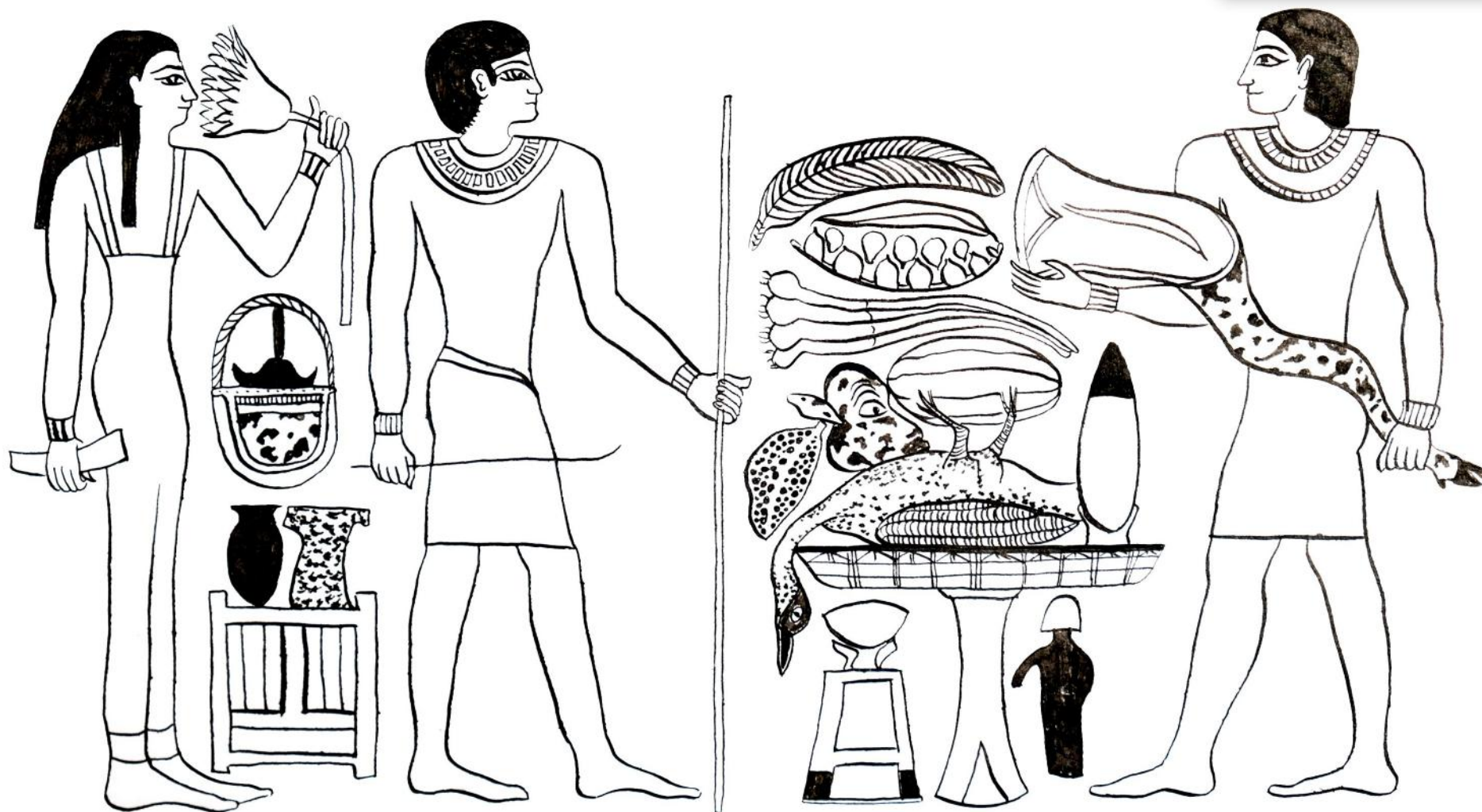




4 тысячи лет назад между
Каспийским морем и горой Памир
в **Средней Азии** люди начали
выращивать **лук**.

Сколько луковиц на рисунке? _____



Из **Средней Азии** лук попал в Древний Египет.

На столах древних египтян всегда был репчатый лук и лук-порей.

Его так ценили, что даже клали к мумиям и рисовали на стенах гробниц.

Древние египтяне считали, что лук означает вечную жизнь.

Сколько луковиц на рисунке? _____

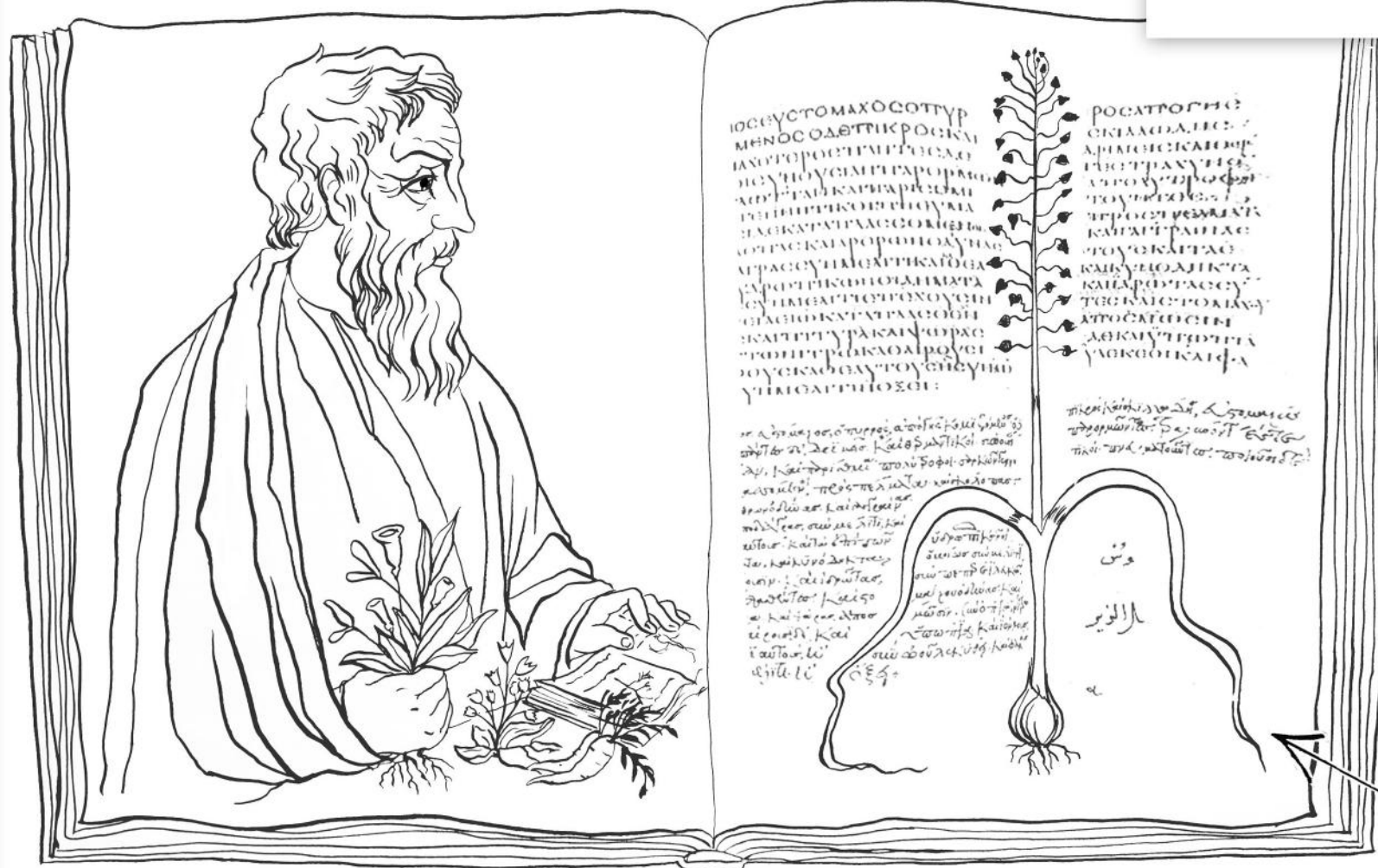


В Древней Греции лук особенно ценили врачи, солдаты и спортсмены. Они верили, что лук дает им божественную силу. Греки ели лук сырым, добавляли в разные блюда, пили его сок и даже натирались луковым маслом.



Древние греки расписывали почти всю свою глиняную посуду. Часто на этих росписях мы встречаем сюжеты из обычной жизни.

Сколько луковиц на рисунке? _____

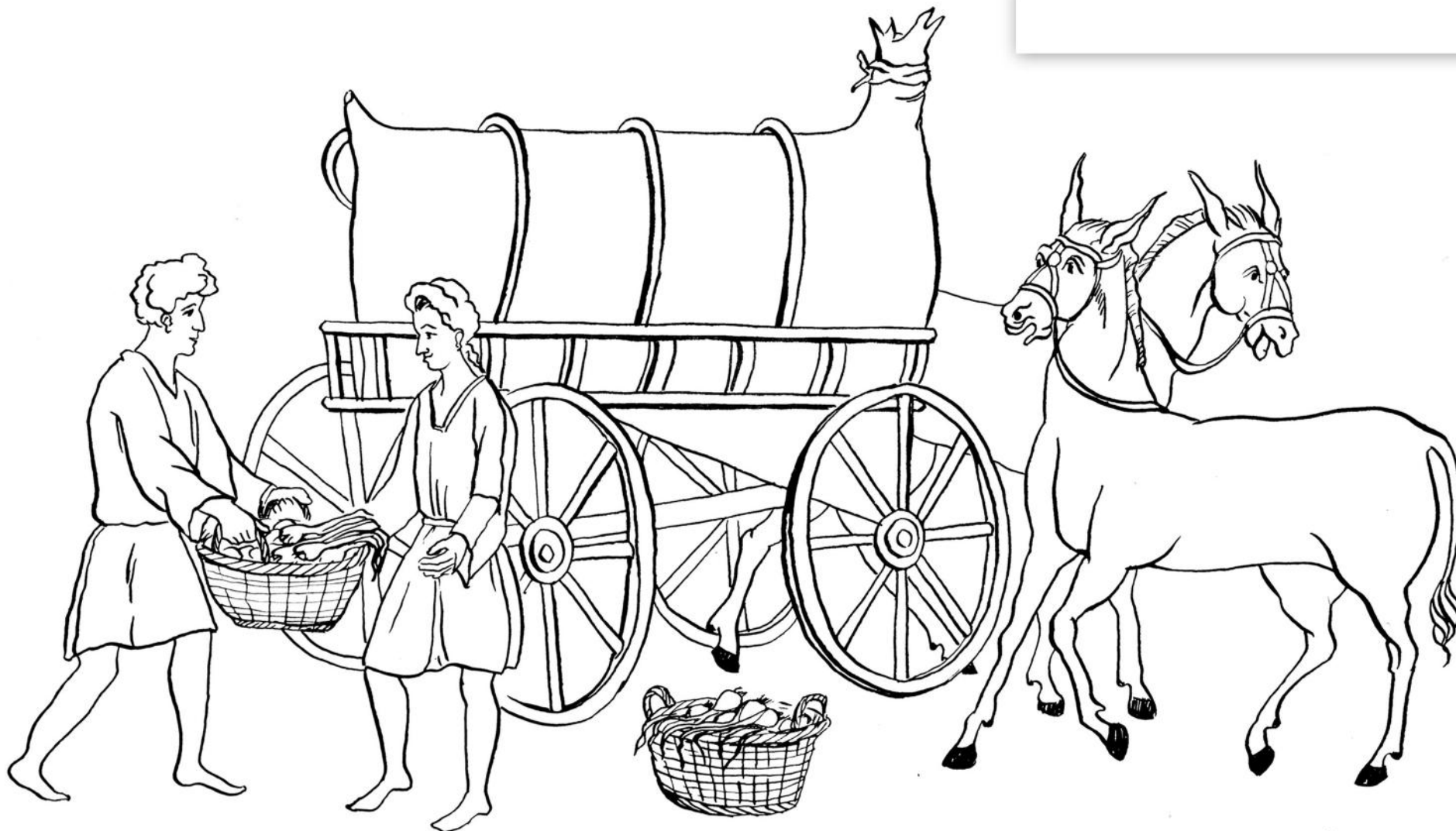


Диоскорид много странствовал вместе с римской армией. Он занимался военной медициной, коллекционированием и описанием растений. На этой страничке его рисунок лука хохлатого.

От греков о луке узнали в Древнем Риме. Один римский полководец приказал своим солдатам обязательно есть лук, потому что он помогает восстановить энергию и дает силу.

Древние римляне ходили в походы далеко за пределы своей империи. Именно римские солдаты принесли **лук** народам **Западной Европы**.

Сколько луковиц на рисунке? _____



Раньше многие славянские племена жили на берегах реки Дунай. Их соседями были греки из Византии – восточной Римской империи.

Они познакомили славян с луком. Воинственные соседи вытеснили славян с их земель и они переехали в **Восточную Европу** и принесли сюда **лук**.

Сколько луковиц на рисунке? _____

ЛУК



ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА

ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА

ДРЕВНЯЯ ГРЕЦИЯ

ДРЕВНИЙ РИМ

СРЕДНЯЯ АЗИЯ

ДРЕВНИЙ ЕГИПЕТ

Отметь на карте стрелками
пути распространения растения



Пропиши названия этих мест в порядке
распространения растения:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

Как называется это растение?

Найди растение в школьном саду,
внимательно рассмотри его и сделай описание:

Его стебель по форме

по фактуре

по цвету

Листья по форме

по цвету (с разных сторон).....

по фактуре (с разных сторон).....

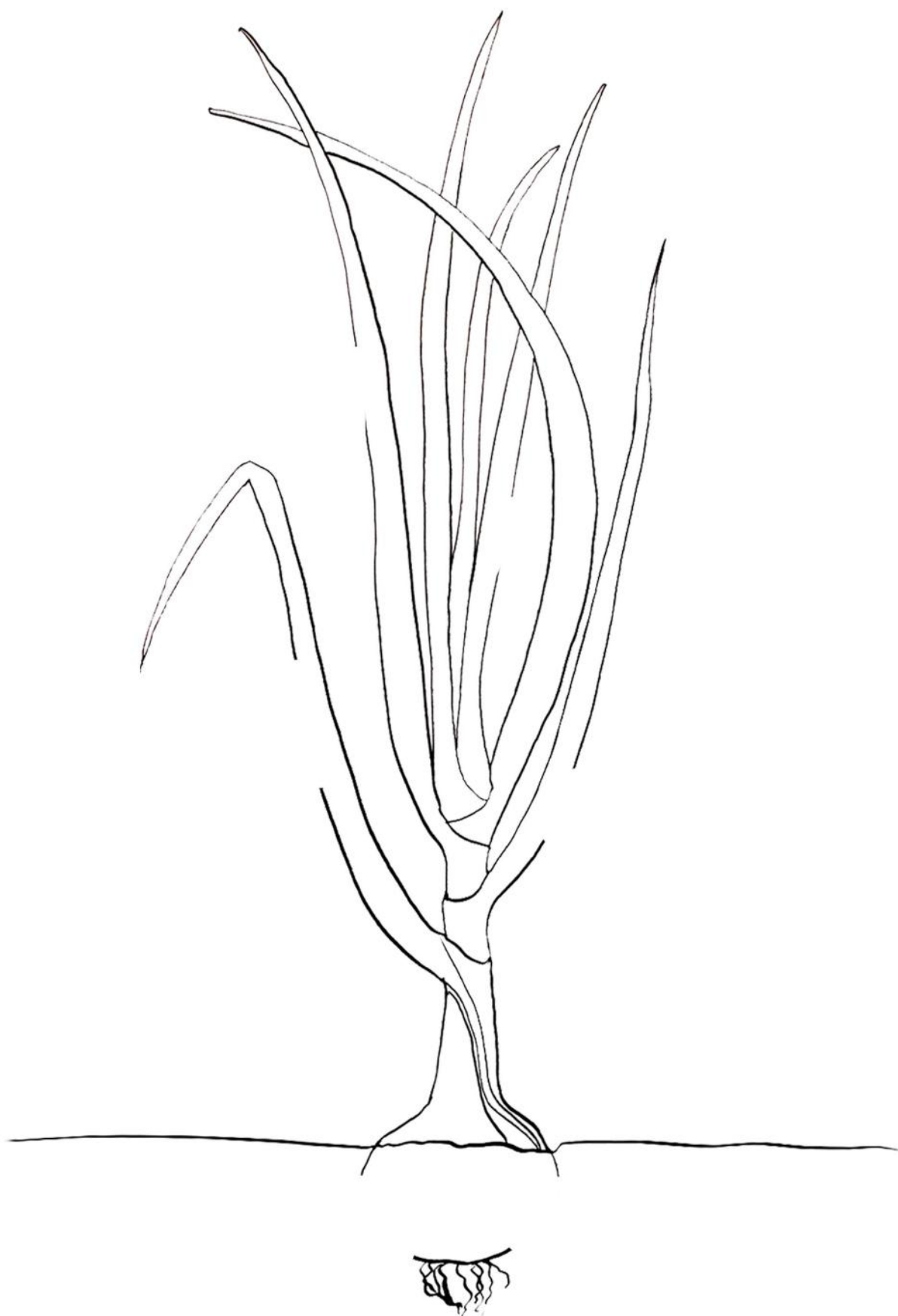
Цветки по форме

по цвету.....

по запаху... ..

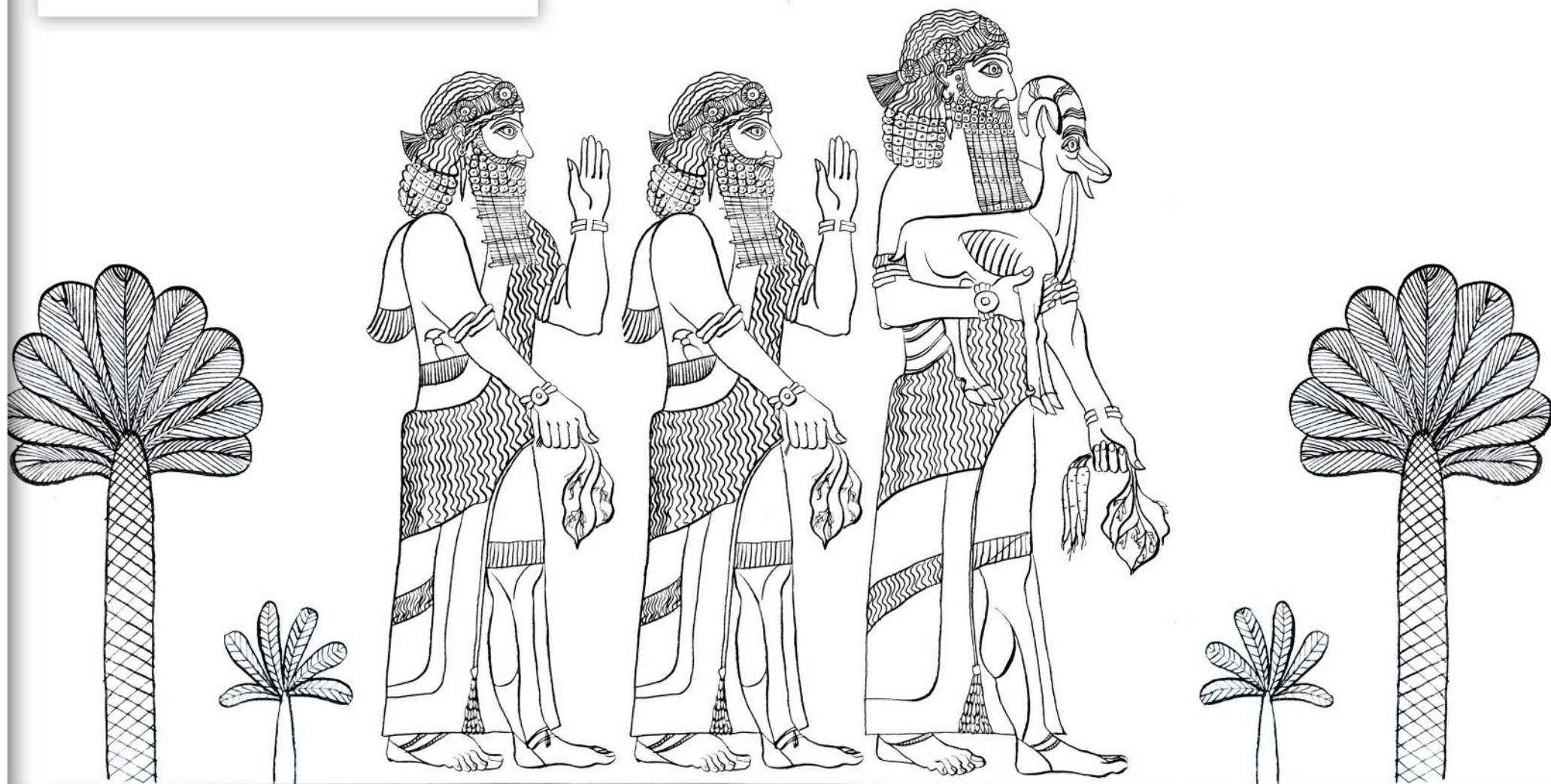
Луковица по форме

по цвету



Художник оставил тебе рисунок для завершения!
Найди съедобную часть растения и аккуратно дорисуй.

Сколько морковок на рисунке? _____

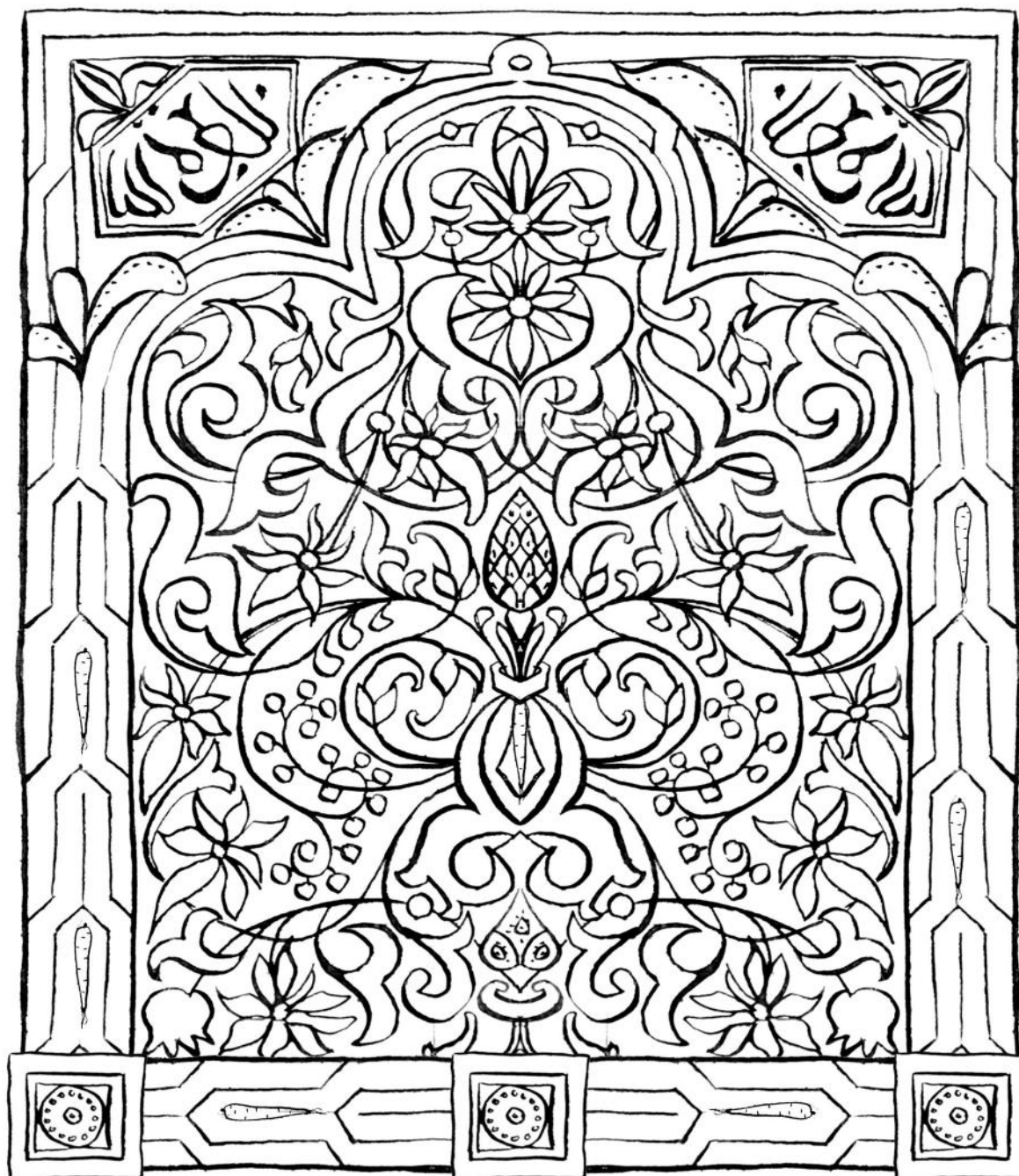


3 тысяч лет назад жители **Древней Персии** обнаружили, что **морковь** – съедобное растение. Но древние персы добавляли в салаты и приправы только листья и семена моркови. Корень моркови в те времена не ели, потому что он был ещё маленький, жёсткий и невкусный.



От персов об моркови узнали в Древней Греции и в Древнем Риме. Там уже были сорта моркови, корень которой был вкусным. Но всё же греки и римляне больше любили листья и семена моркови, и даже считали их как лекарством от разных болезней.

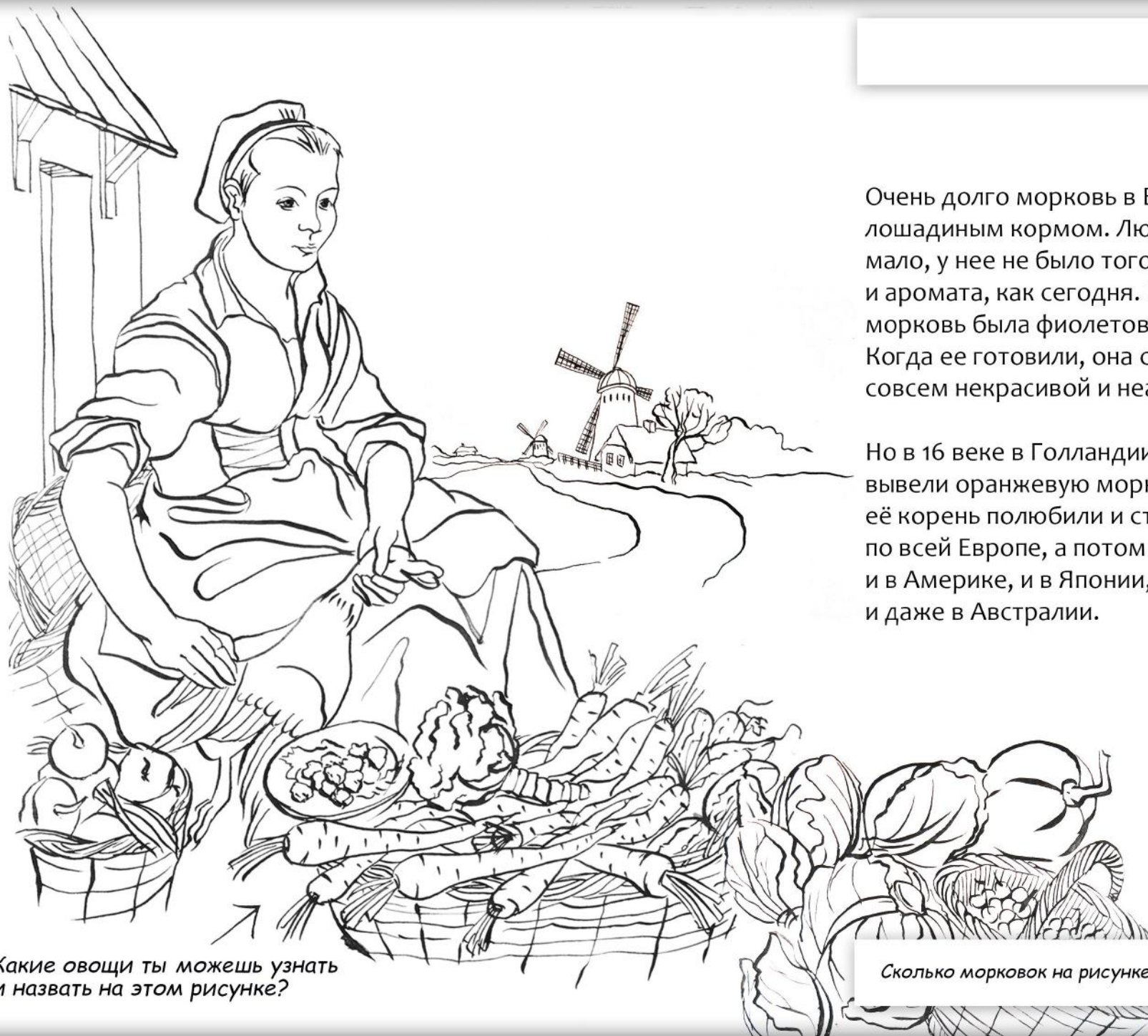
Сколько морковок на рисунке? _____



В Древней Римской империи жил такой народ – мавры. Они тоже знали о моркови и выращивали ее довольно много. В 8 веке мавры завоевали территорию **Испании**, обосновались там и начали выращивать на своих новых землях **морковь**. Постепенно о моркови узнали по всей Европе.

В исламской культуре (мавры исповедовали ислам) запрещено изображать живых существ – только узоры и растения.

Сколько морковок на рисунке? _____



Очень долго морковь в Европе была лошадиным кормом. Люди ее ели мало, у нее не было того вкуса и аромата, как сегодня. К тому же морковь была фиолетового цвета. Когда ее готовили, она становилась совсем некрасивой и неаппетитной.

Но в 16 веке в Голландии, ученые вывели оранжевую морковь – её корень полюбили и стали есть по всей Европе, а потом и в Америке, и в Японии, и даже в Австралии.

Какие овощи ты можешь узнать и назвать на этом рисунке?

Сколько морковок на рисунке? _____

МОРКОВЬ



НИДЕРЛАНДЫ

ДРЕВНЯЯ ГРЕЦИЯ

ИСПАНИЯ

ДРЕВНИЙ РИМ

ДРЕВНЯЯ ПЕРСИЯ

Отметь на карте стрелками
пути распространения растения



Пропиши названия этих мест в порядке
распространения растения:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

Как называется это растение?

Найди растение в школьном саду,
внимательно рассмотри его и сделай описание:

Его стебель по форме

по фактуре

по цвету

Листья по форме

по цвету (с разных сторон).....

по фактуре (с разных сторон).....

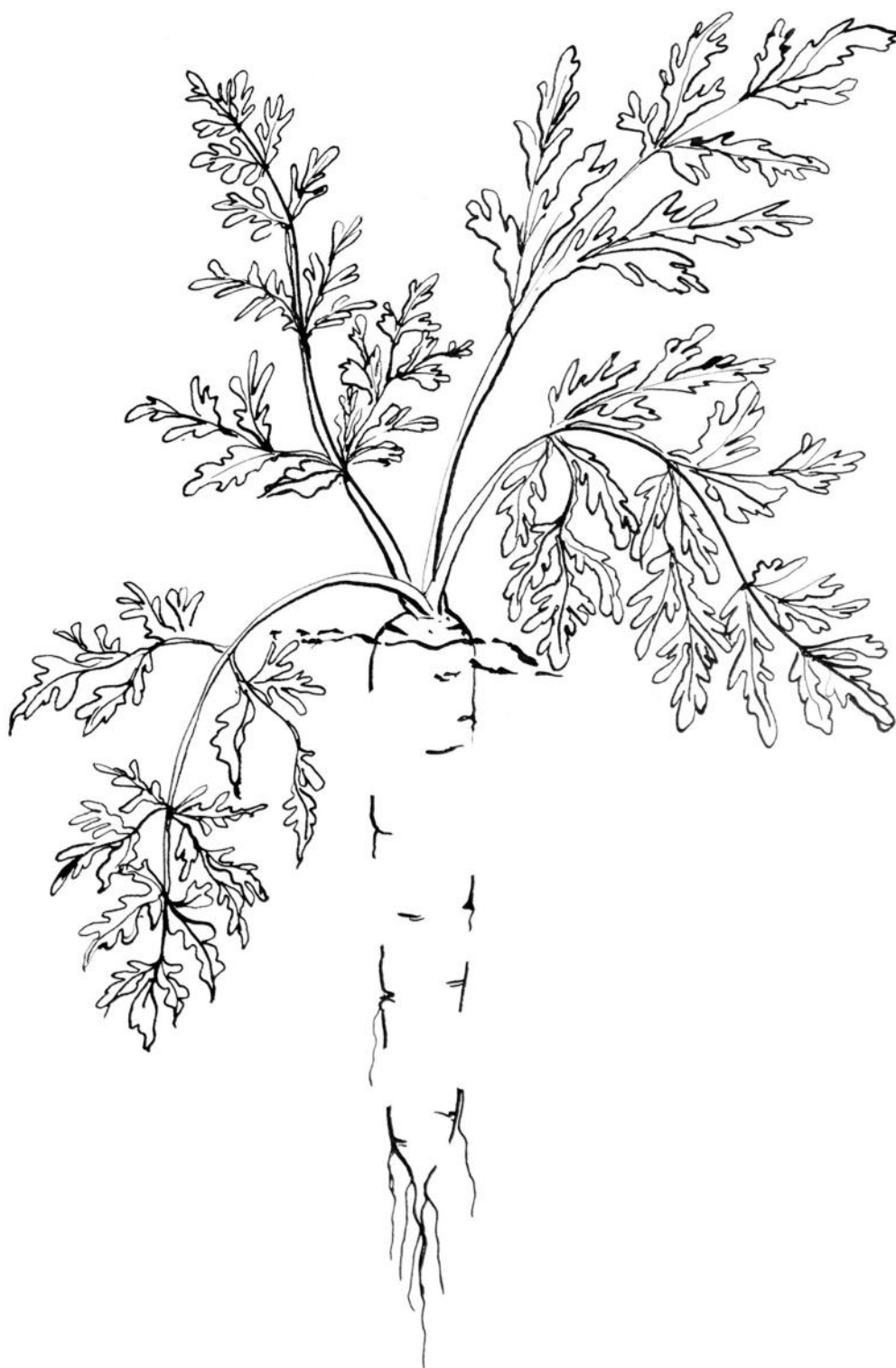
Цветки по форме

по цвету.....

по запаху... ..

Корень по форме

по цвету



Художник оставил тебе рисунок для завершения!
Найди съедобную часть растения и аккуратно дорисуй.



А ты знаешь, что картина,
на которой изображена природа,
называется "пейзаж"?

Сколько растений свеклы на рисунке? _____

Две тысячи лет назад по берегам **Средиземного моря** росла дикая морская свекла.
Ее молодые листья были вполне съедобны.

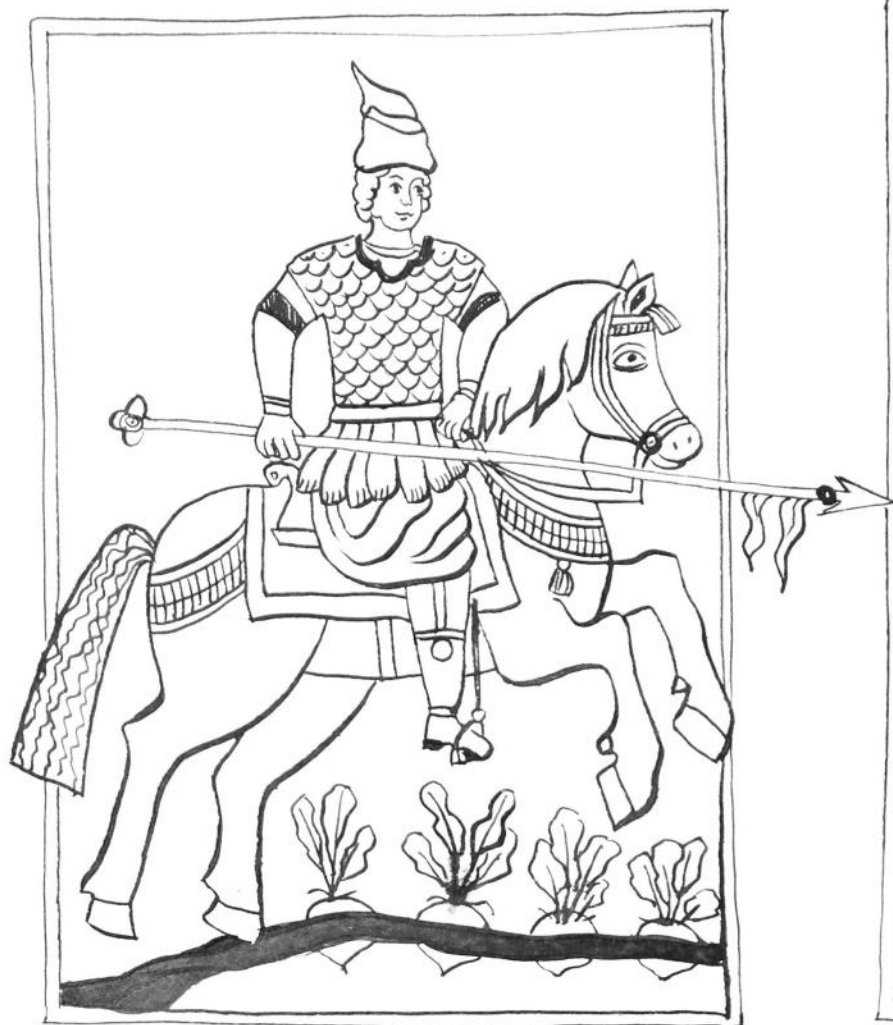


Сколько растений свеклы на рисунке? _____

Висячие сады Семирамиды
в древности считались
одним из чудес света.

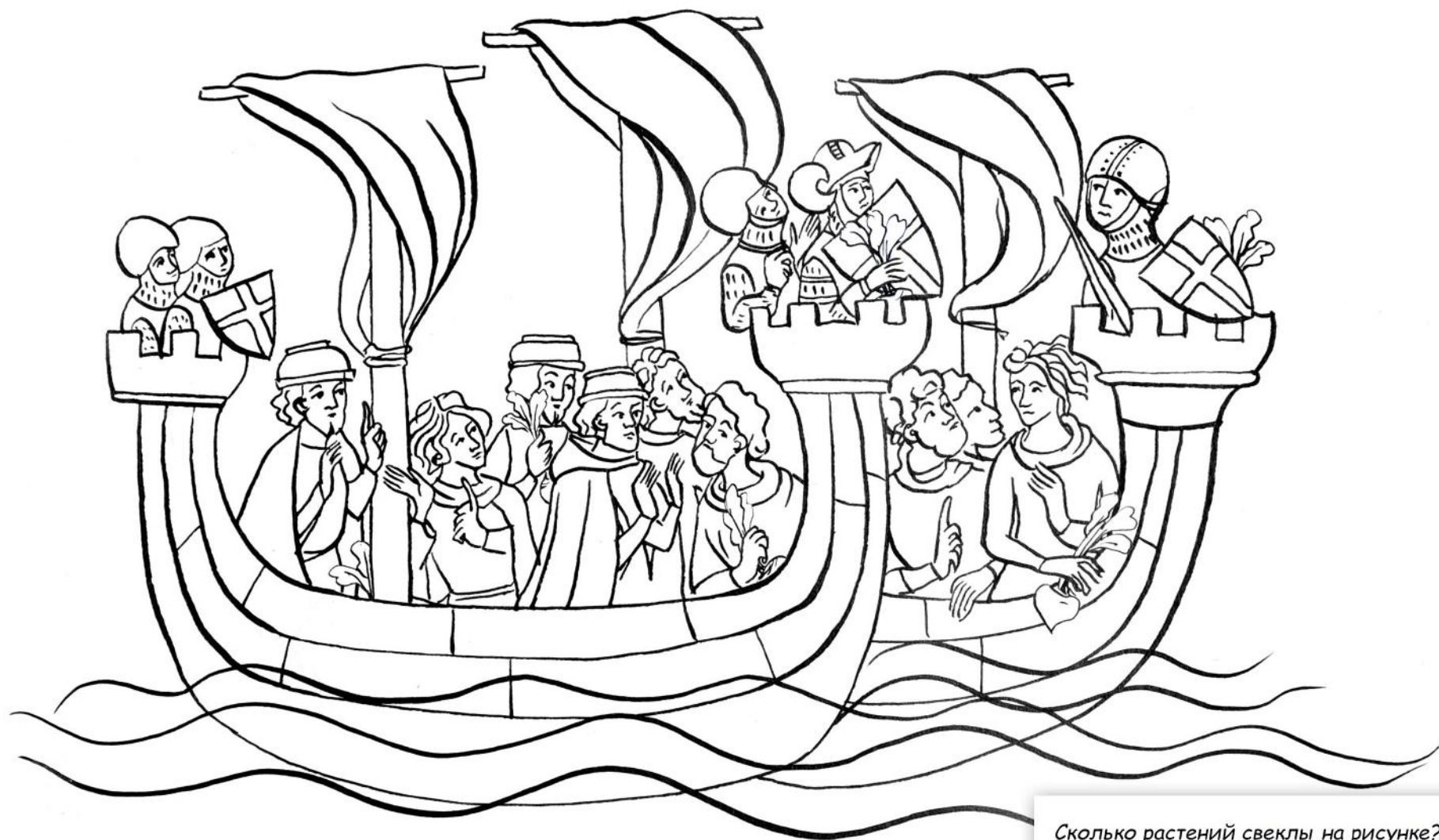
С берегов Средиземного моря **свекла** распространилась на **Ближний Восток**. Разные народы Древнего мира предпочитали разные части этого растения. Шумеры и египтяне больше любили корешки, а греки и римляне – вершки. В Древнем Вавилоне свеклу выращивали даже в висячих садах Семирамиды.

Сколько растений свеклы на рисунке? _____



Славянам из **Киевского княжества** тоже пришлось по вкусу **свекла**. Сюда это растение привезли из Византии. В одном древнеславянском документе про свеклу было написано, что это овощ, который «былинным богатырям перед битвой с недругами или таким чудовищем, как Змей Горыныч, силы прибавляет».

В **Западной Европе** узнали **свеклу** позже, чем на славянских землях. Её принесли с собой крестоносцы, которые возвратились из военных походов на Восток. Европейцы полюбили свеклу, считали ее полезной и даже лечебной.



Сколько растений свеклы на рисунке? _____

СВЕКЛА



ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА

ДРЕВНЯЯ РУСЬ

БЛИЖНИЙ ВОСТОК

СРЕДИЗЕМНОЕ МОРЕ

Отметь на карте стрелками
пути распространения растения



Пропиши названия этих мест в порядке
распространения растения:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

Как называется это растение?

Найди растение в школьном саду,
внимательно рассмотри его и сделай описание:

Его стебель по форме

по фактуре

по цвету

Листья по форме

по цвету (с разных сторон).....

по фактуре (с разных сторон).....

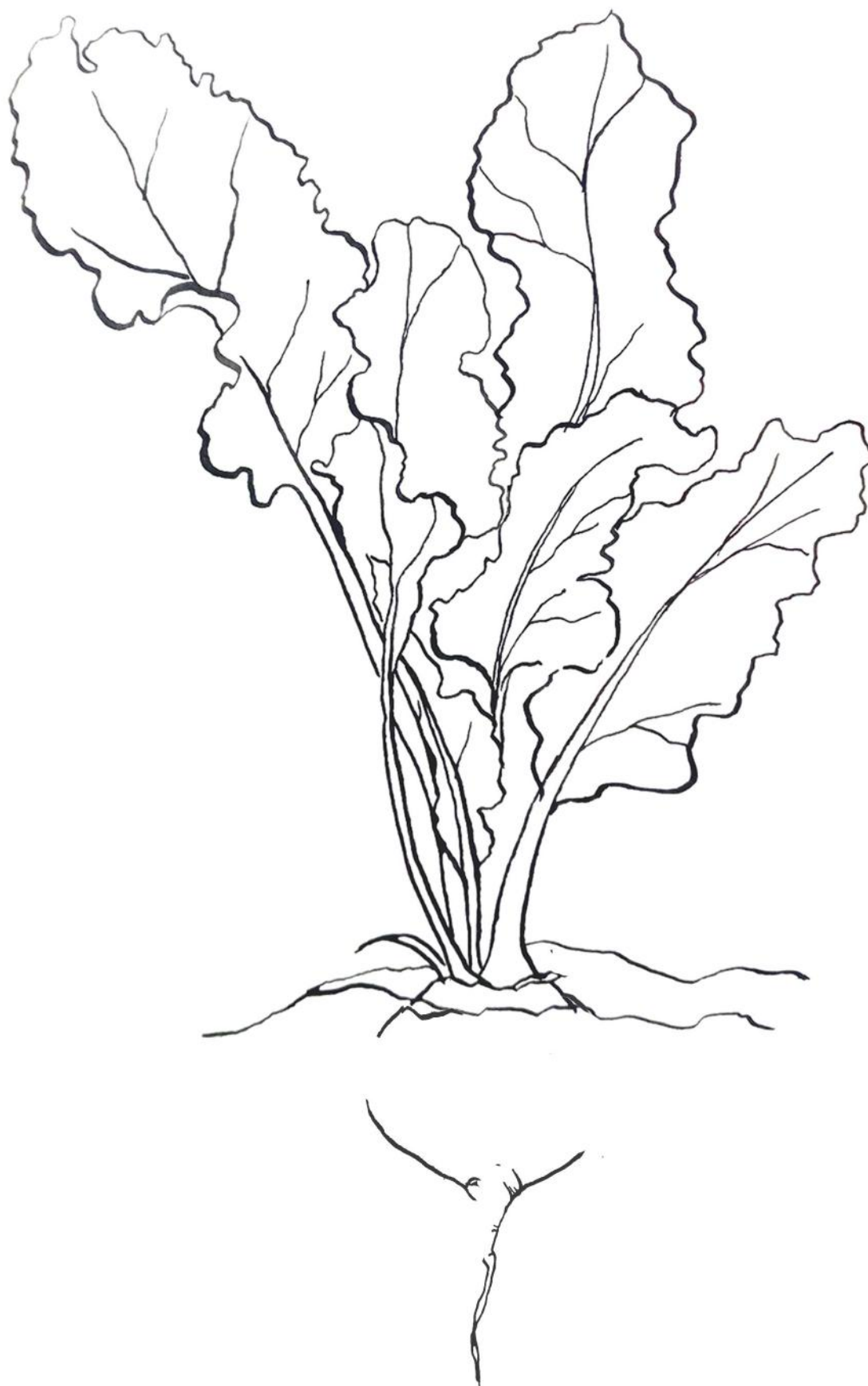
Цветки по форме

по цвету.....

по запаху... ..

Корень по форме

по цвету



Художник оставил тебе рисунок для завершения!
Найди съедобную часть растения и аккуратно дорисуй.

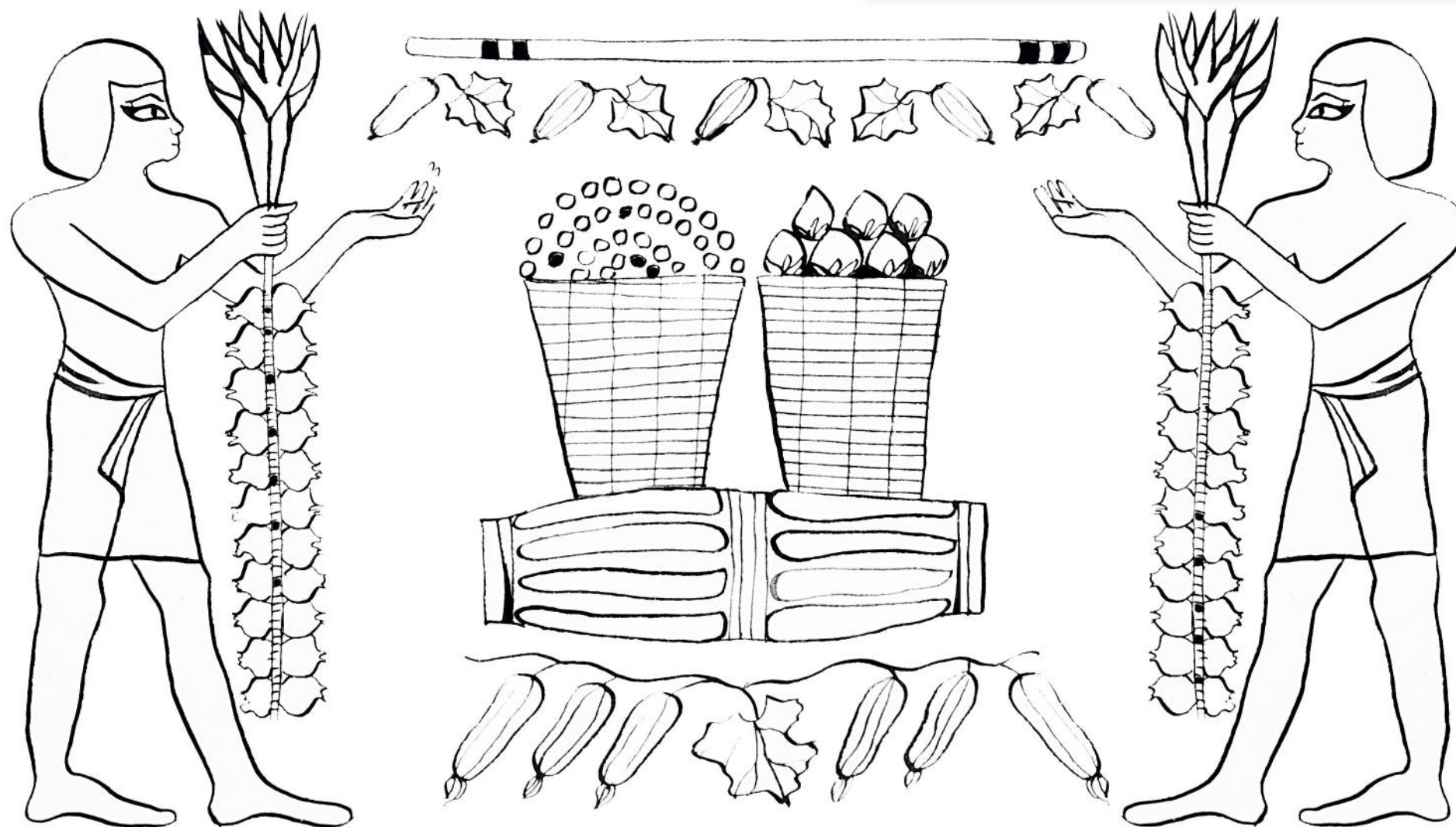
А этот узор тоже
называется "огурцы"



6 тысяч лет назад люди в **Древней Индии** в лесах у подножия Гималайских гор обнаружили растение. Это растение оплетало деревья, как лиана, а из-под его листьев свисали продолговатые зеленые плоды. Мы называем эти плоды **огурцами**. Древним людям огурцы пришлись по вкусу.



Сколько огурцов на рисунке? _____



Из Индии торговцы привезли **огурцы** народам **Древнего Ближнего Востока**.
Шумеры и египтяне полюбили новое растение и начали сами выращивать огурцы.

Сколько огурцов на рисунке? _____



В **Древнюю Грецию огурцы** попали во время войны с персами, потомками шумеров. От греков об огурце узнали в **Древнем Риме**. Римский Император Тиберий очень любил свежие огурцы. Огурцы растили для императора круглый год в парниках и даже научились засаливать их в кадках.

А вот этот узор называется "акант". Древние греки придумали его, глядя на колючее растение акант, которое растёт на берегах Средиземного моря.

Сколько огурцов на рисунке? _____



А вот этот узор на старинной миниатюре напоминает лиану.



Более 1000 лет назад племена чужеземцев – варваров - захватили Древний Рим. Тогда они узнали об огурцах.

Потомок варварских племен, первый европейский император Карл Великий приказал сажать огурцы в своих поместьях. Империя его занимала половину **Западной Европы** и поместья были повсюду. Так на Западе Европы стали выращивать огурцы.

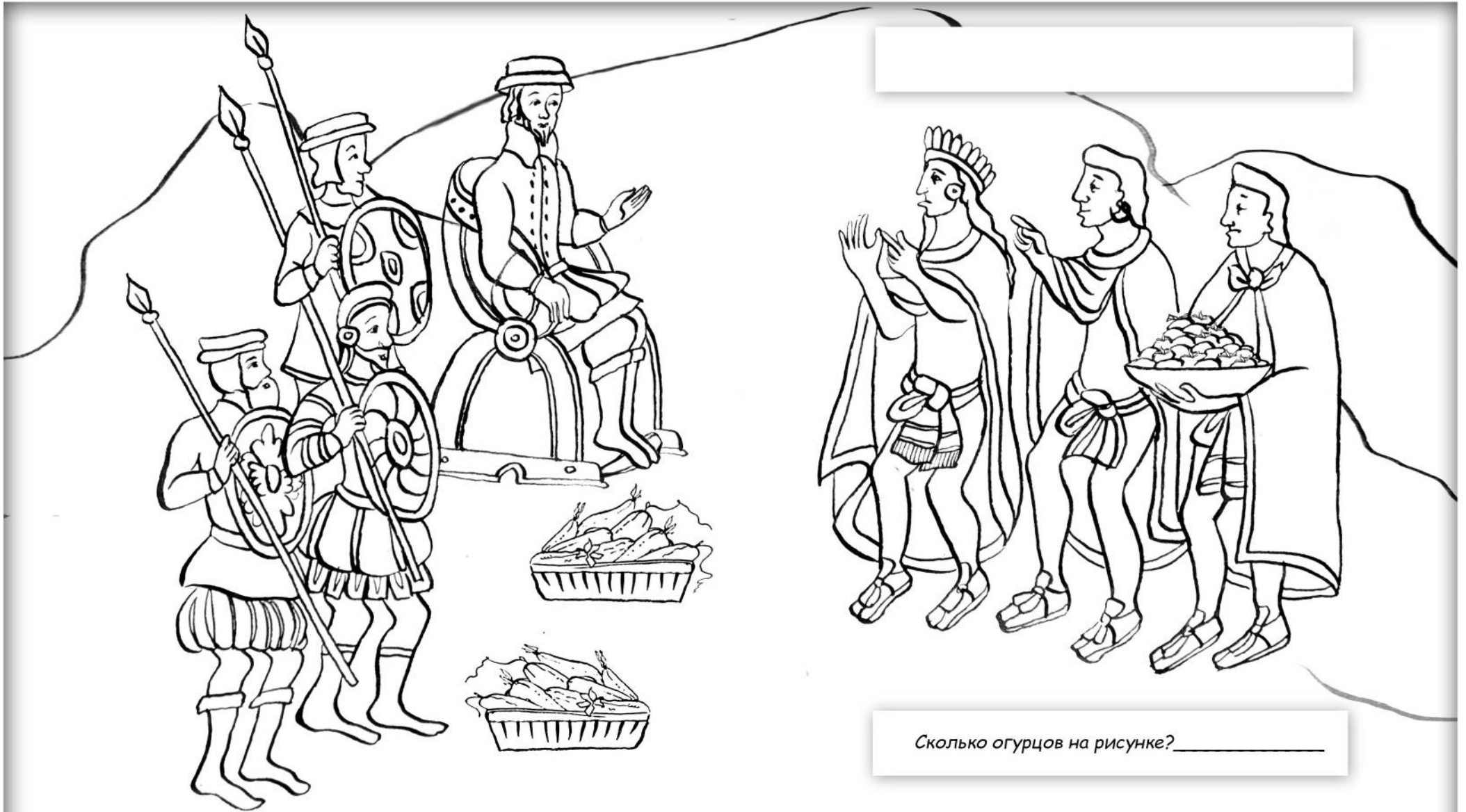


Сколько огурцов на рисунке? _____



Варвары захватили не весь Древний Рим, а только его западную часть. Восточный Рим назывался Византия и существовал еще долго. Византия была важным государством и очень сильно влияла на соседей, в том числе на Русь. С Византией воевали, торговали и перенимали знания. Привезли оттуда в **Древнюю Русь** и **огурец**.

Сколько огурцов на рисунке? _____



Сколько огурцов на рисунке? _____

500 лет назад люди научились строить корабли, которые могли переплыть океан. Началась эпоха Великих географических открытий. Корабли Христофора Колумба доплыли до **Северной Америки**. На тех кораблях были и **огурцы**. Европейцы познакомили с этим растением индейцев.

ОГУРЕЦ



СЕВЕРНАЯ АМЕРИКА

ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА

ДРЕВНЯЯ РУСЬ

ДРЕВНЯЯ ГРЕЦИЯ

ДРЕВНИЙ РИМ

ДРЕВНЯЯ ИНДИЯ

ДРЕВНИЙ БЛИЖНИЙ ВОСТОК

Отметь на карте стрелками
пути распространения растения →

Пропиши названия этих мест в порядке
распространения растения:

1. _____

2. _____

3. _____

4. А _____

Б _____

5. _____

Как называется это растение?

Найди растение в школьном саду,
внимательно рассмотри его и сделай описание:

Его стебель по форме

по фактуре

по цвету

Листья по форме

по цвету (с разных сторон).....

по фактуре (с разных сторон).....

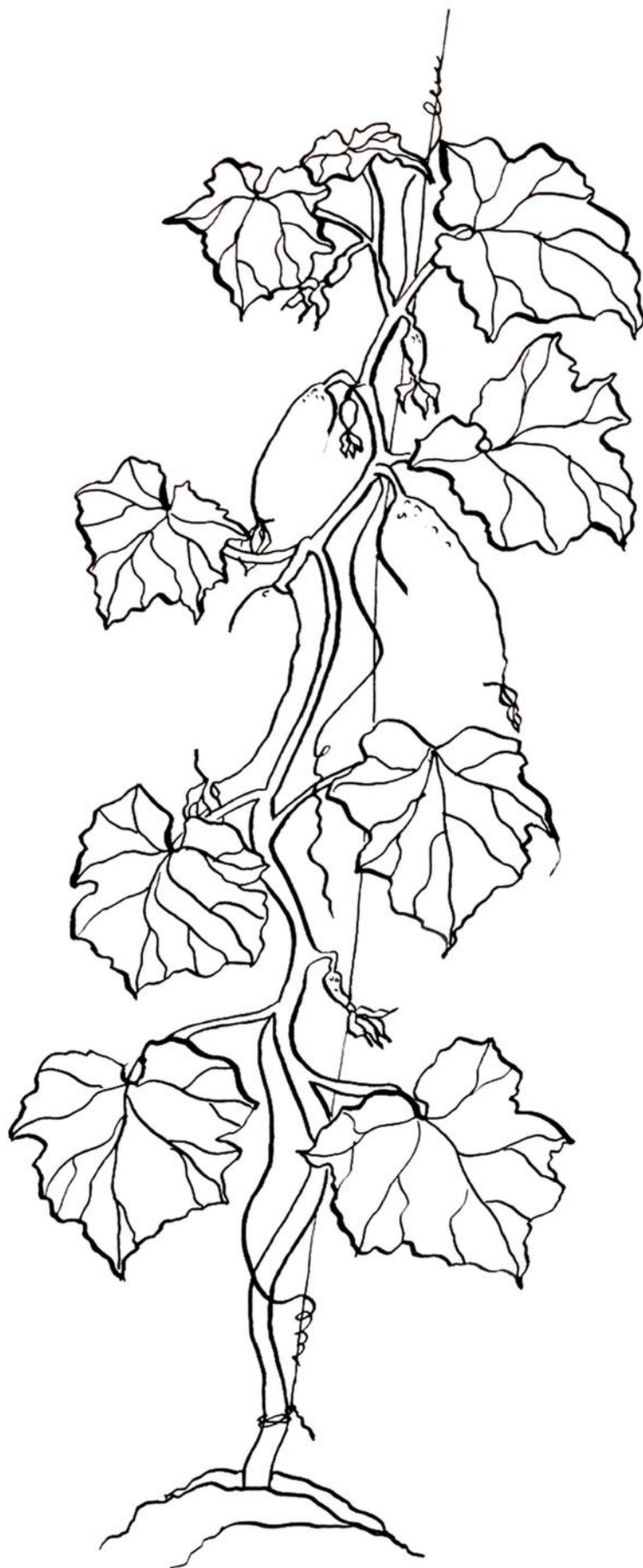
Цветки по форме

по цвету.....

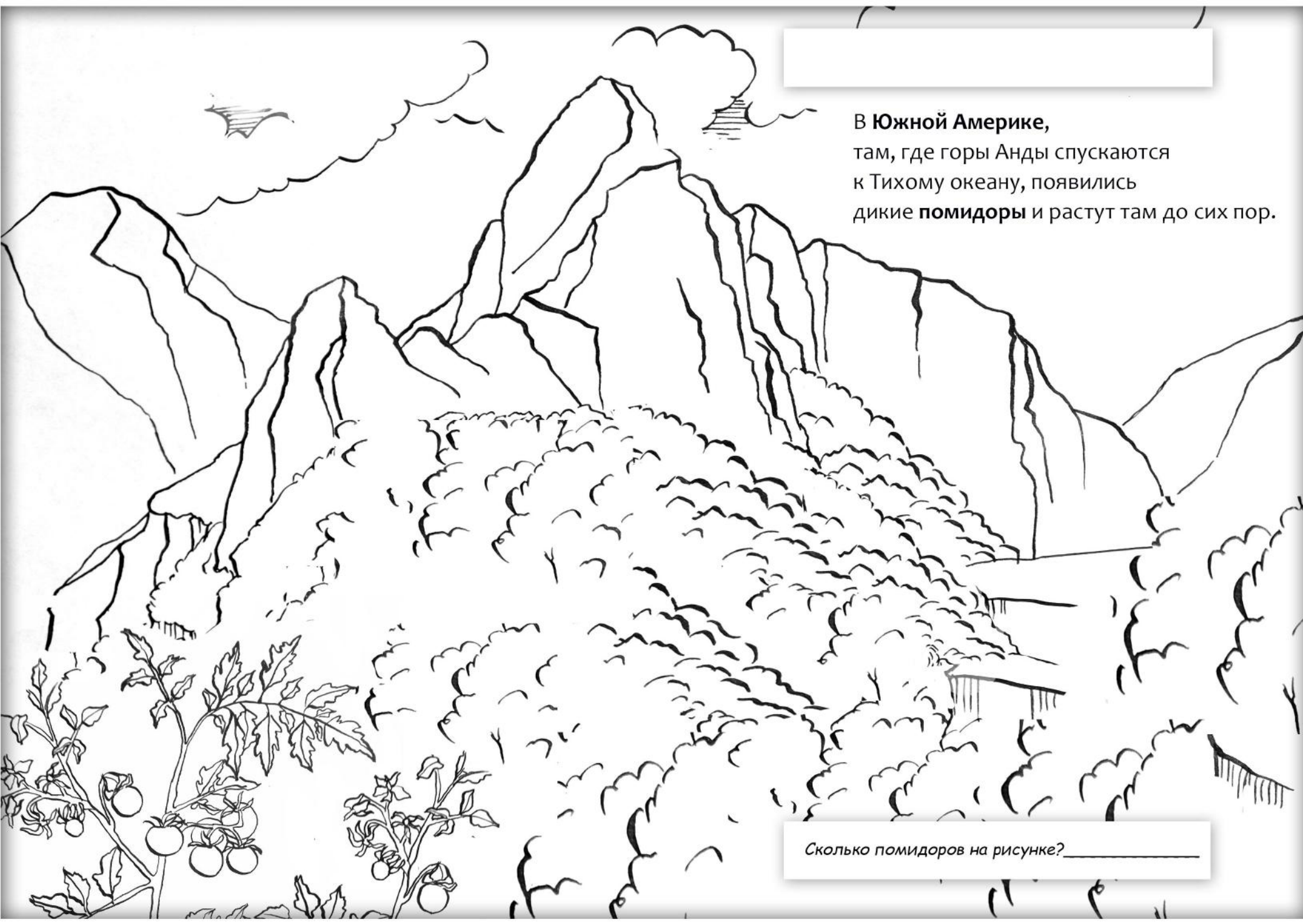
по запаху... ..

Плоды по форме

по цвету



Художник оставил тебе рисунок для завершения!
Найди съедобную часть растения и аккуратно дорисуй.



В Южной Америке,
там, где горы Анды спускаются
к Тихому океану, появились
дикие **помидоры** и растут там до сих пор.

Сколько помидоров на рисунке? _____

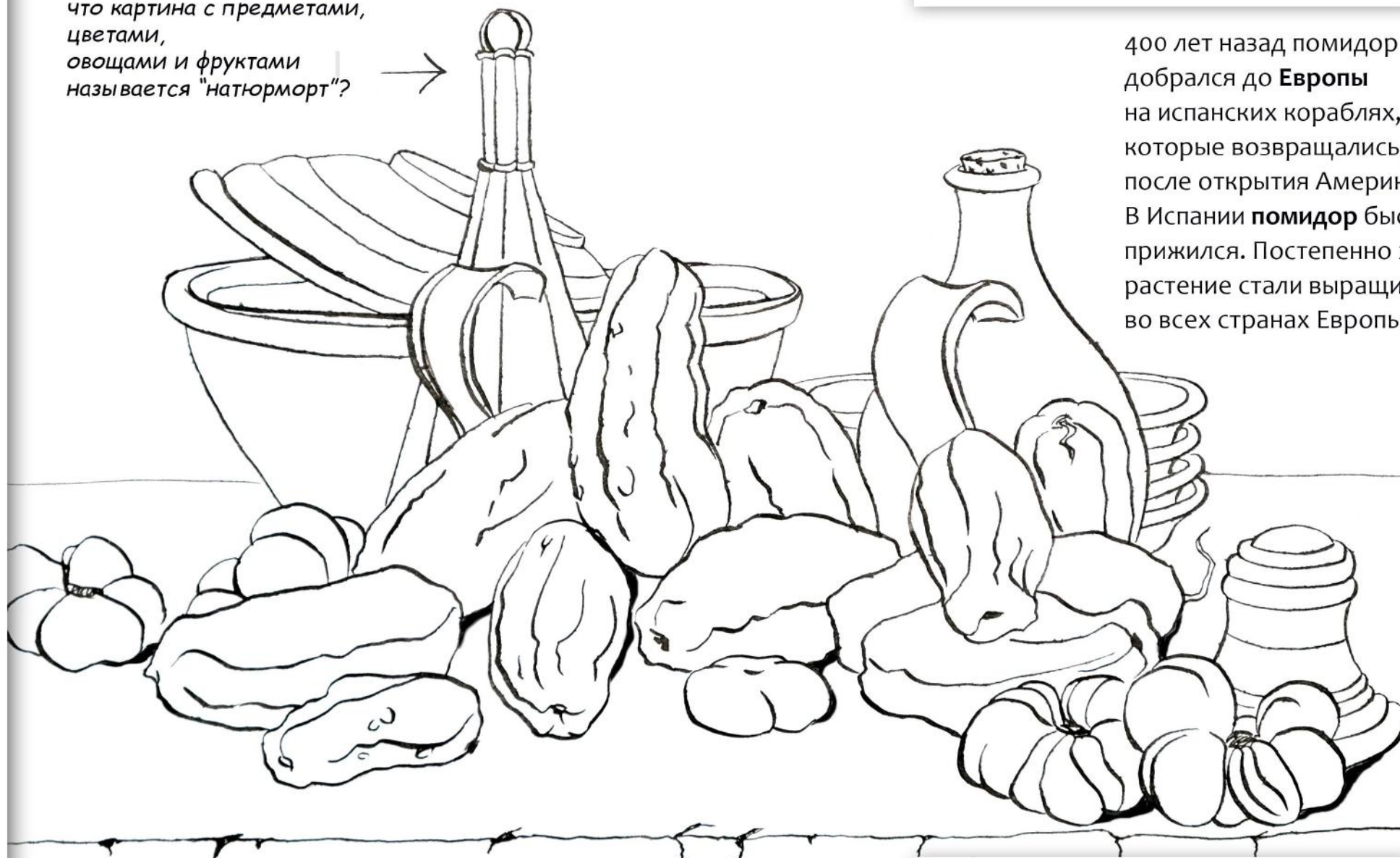
А ты знаешь,
что иероглифы
племени
мая расшифровали
совсем недавно?

Три тысячи лет назад
в **Центральной Америке**
жили индейцы племени
мая.
Они стали выращивать
помидоры и вывели
большой гладкий помидор,
похожий на те, которые
едим сегодня мы.



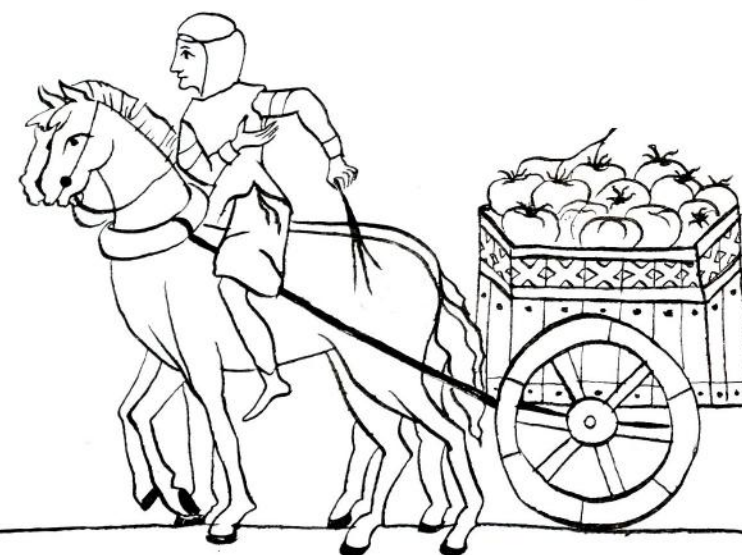
Сколько помидоров на рисунке? _____

А ты знаешь,
что картина с предметами,
цветами,
овощами и фруктами
называется "натюрморт"? →



400 лет назад помидор
добрался до **Европы**
на испанских кораблях,
которые возвращались домой
после открытия Америки.
В Испании **помидор** быстро
прижился. Постепенно это
растение стали выращивать
во всех странах Европы.

Сколько помидоров на рисунке? _____



Около 200 лет назад к российской императрице Екатерине II **помидор** прибыл на карете, как знатный вельможа. Прислал помидоры в **Россию** посол в Италии. В донесении он написал: «Итальянцы очень любят такой фрукт и называют его «помодоро», что означает «золотое яблоко».

Сколько помидоров на рисунке? _____

ПОМИДОР



ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА

РОССИЯ

ИСПАНИЯ

ЦЕНТРАЛЬНАЯ АМЕРИКА

ЮЖНАЯ АМЕРИКА

Отметь на карте стрелками
пути распространения растения



Пропиши названия этих мест в порядке
распространения растения:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Как называется это растение?

Найди растение в школьном саду,
внимательно рассмотри его и сделай описание:

Его стебель по форме

по фактуре

по цвету

Листья по форме

по цвету (с разных сторон).....

по фактуре (с разных сторон).....

Цветки по форме

по цвету.....

по запаху... ..

Плоды по форме

по цвету

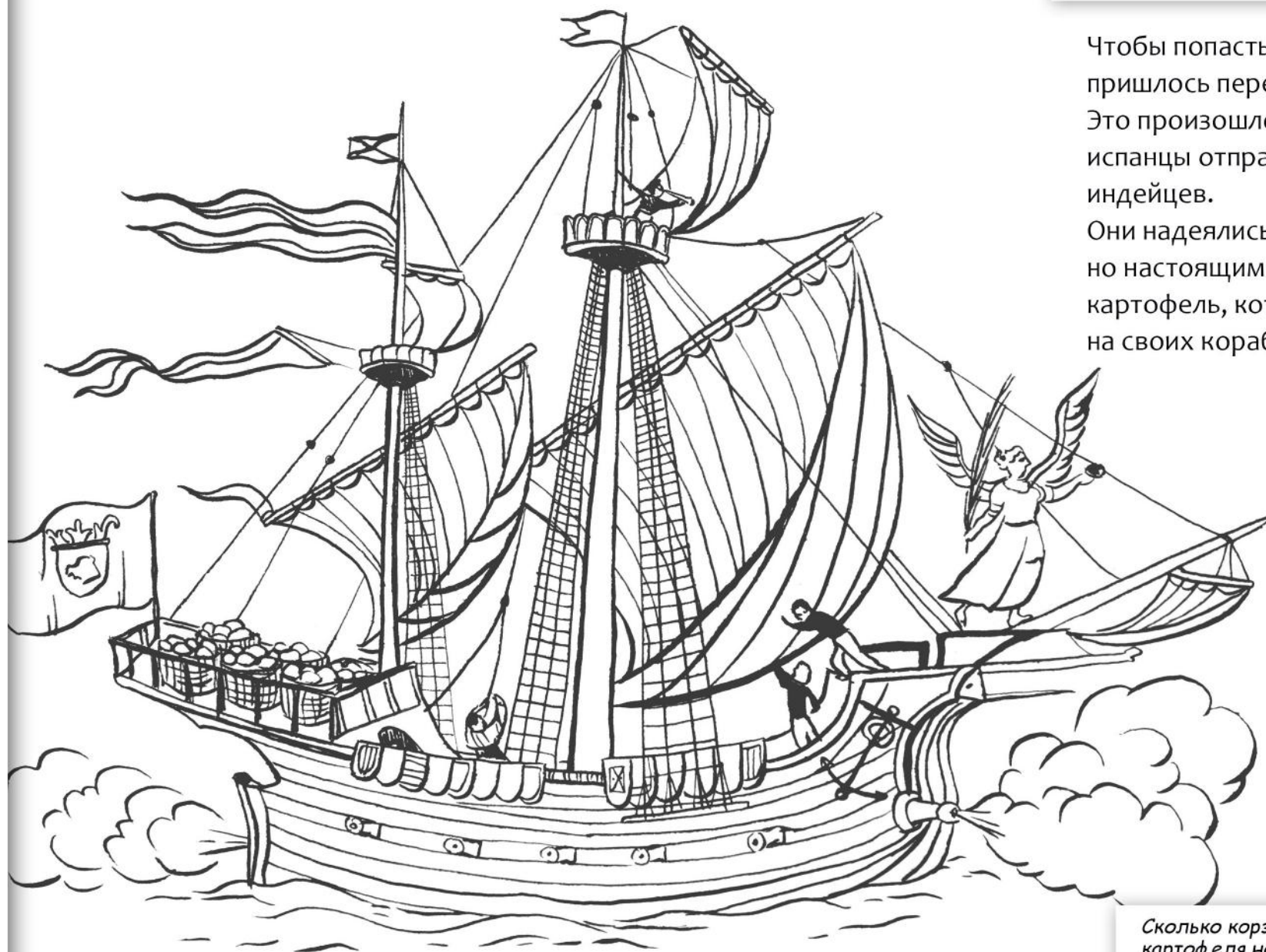


Художник оставил тебе рисунок для завершения!
Найди съедобную часть растения и аккуратно дорисуй.



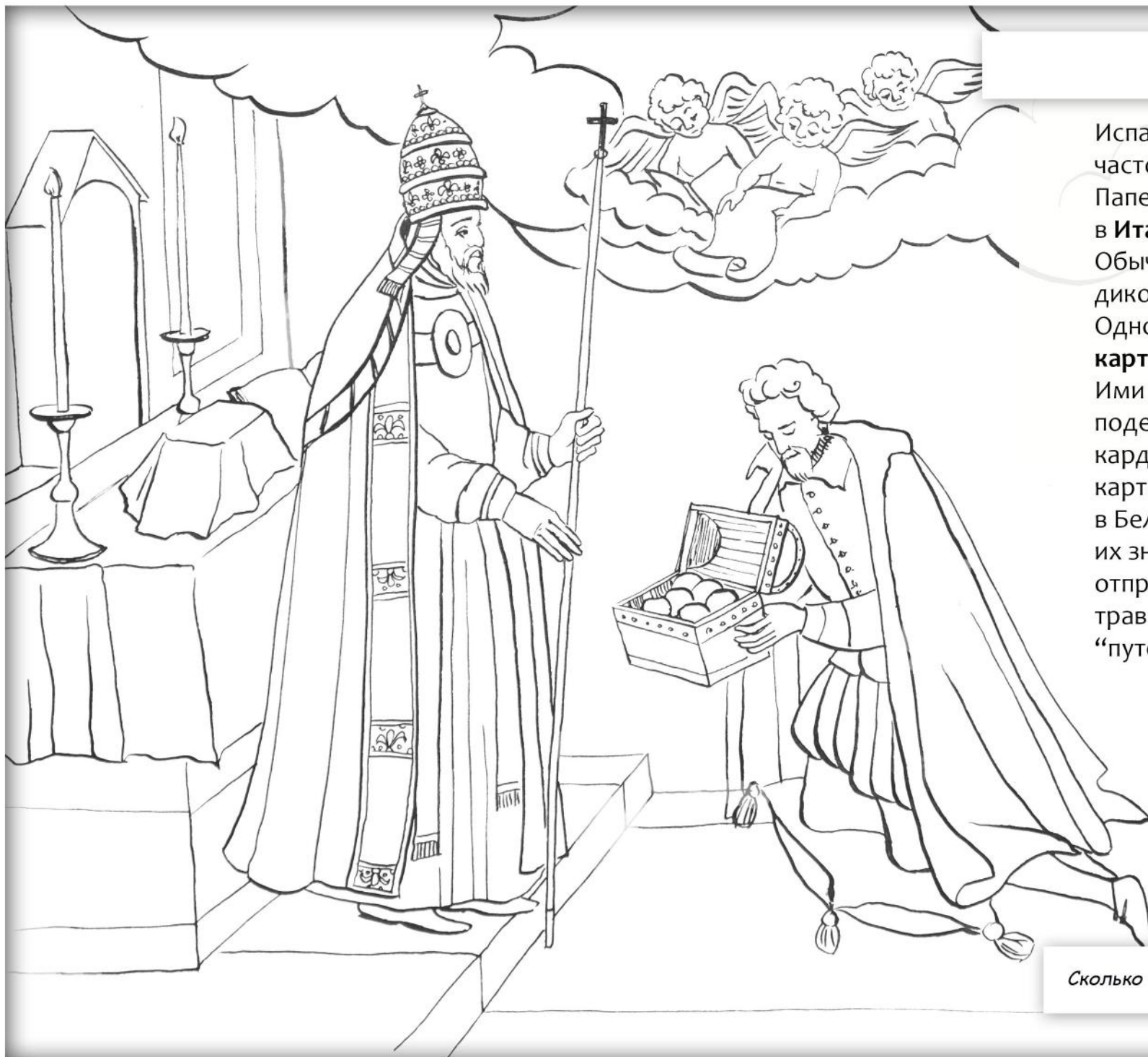
8 тысяч лет назад на берегу озера Титикака в **Южной Америке** древние индейцы начали выращивать **картофель**. Клубни его были очень питательными и стали для индейцев чуть ли не основной пищей. Индейцы даже поклонялись картофелю и считали его даром богов.

Сколько кустов картофеля на рисунке? ____



Чтобы попасть в Европу, картофелю пришлось переплыть океан. Это произошло 400 лет назад, когда испанцы отправились покорять земли индейцев. Они надеялись найти там золото, но настоящим сокровищем оказался картофель, который они привезли на своих кораблях в Испанию.

Сколько корзин картофеля на рисунке? _____



Испанский король Филипп II
часто посылал подарки
Папе Римскому в Ватикан,
в **Италию**.

Обычно это были какие-то
диковинные вещи.

Одной из них стали
картофельные клубни.

Ими Папа Римский решил
поделиться с одним из своих
кардиналов и отправил
картофельные клубни
в Бельгию. Кардинал передал
их знакомому чиновнику, а тот
отправил клубни в Австрию,
травнику. Так картофель начал
“путешествие” по всей Европе.

Сколько картошек на рисунке? _____



Как ни удивительно, сначала картофель сажали на клумбах – из-за красивых цветков. Французская королева Мария-Антуанетта и знатные дамы украшали картофельными цветами свои платья. И только в 1772 году Парижский медицинский факультет объявил картофель съедобным. Такими сложными были «приключения» **картошки** в Западной Европе!

Найди цветы картошки на рисунке?

КАРТОФЕЛЬ



ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА

ИСПАНИЯ

ИТАЛИЯ

ЮЖНАЯ АМЕРИКА

Отметь на карте стрелками
пути распространения растения



Пропиши названия этих мест в порядке
распространения растения:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Как называется это растение?

Найди растение в школьном саду,
внимательно рассмотри его и сделай описание:

Его стебель по форме

по фактуре

по цвету

Листья по форме

по цвету (с разных сторон).....

по фактуре (с разных сторон).....

Цветки по форме

по цвету.....

по запаху... ..

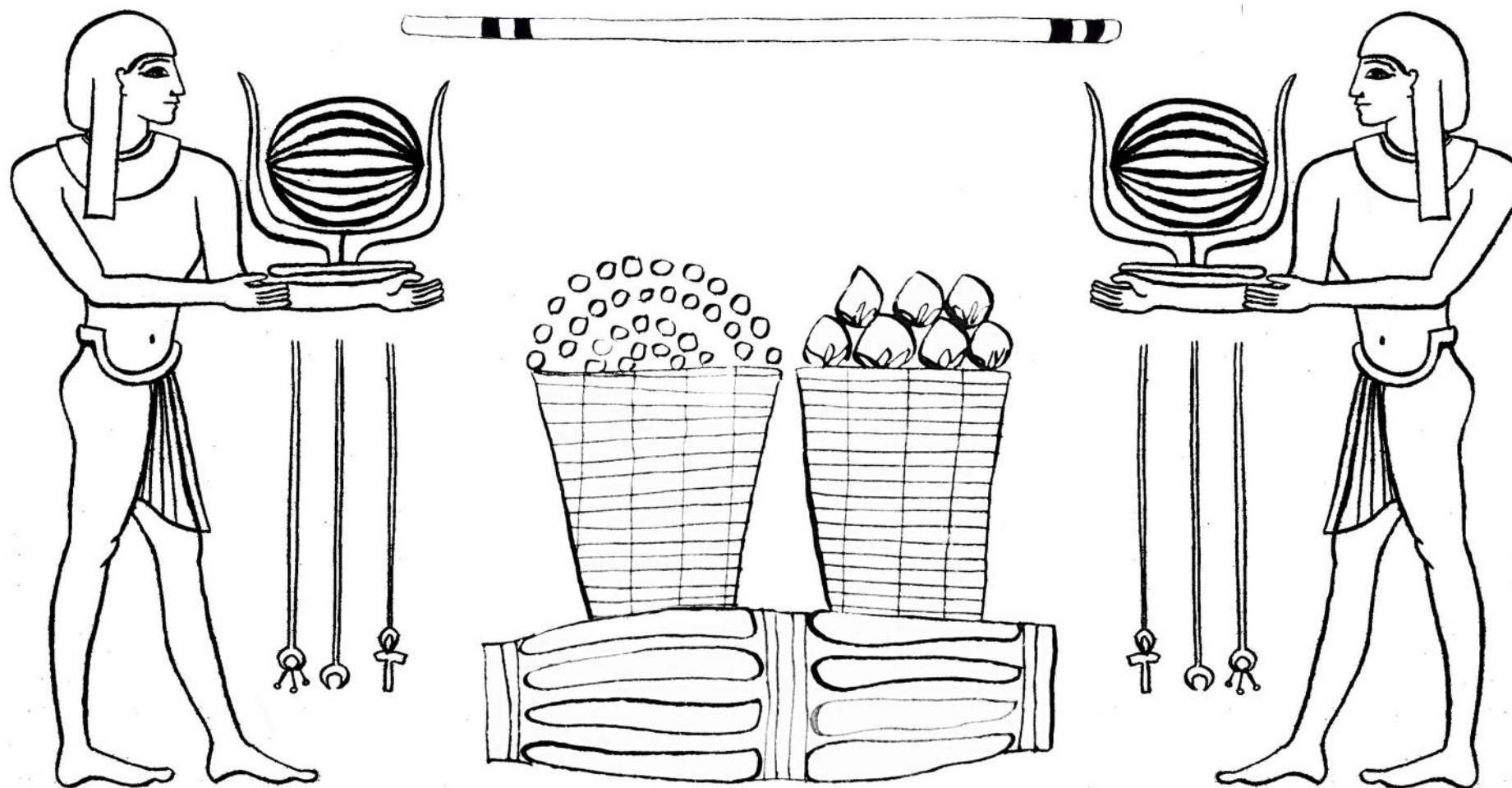
Клубни по форме

по цвету



Художник оставил тебе рисунок для завершения!
Найди съедобную часть растения и аккуратно дорисуй.

Сколько арбузов на рисунке? _____

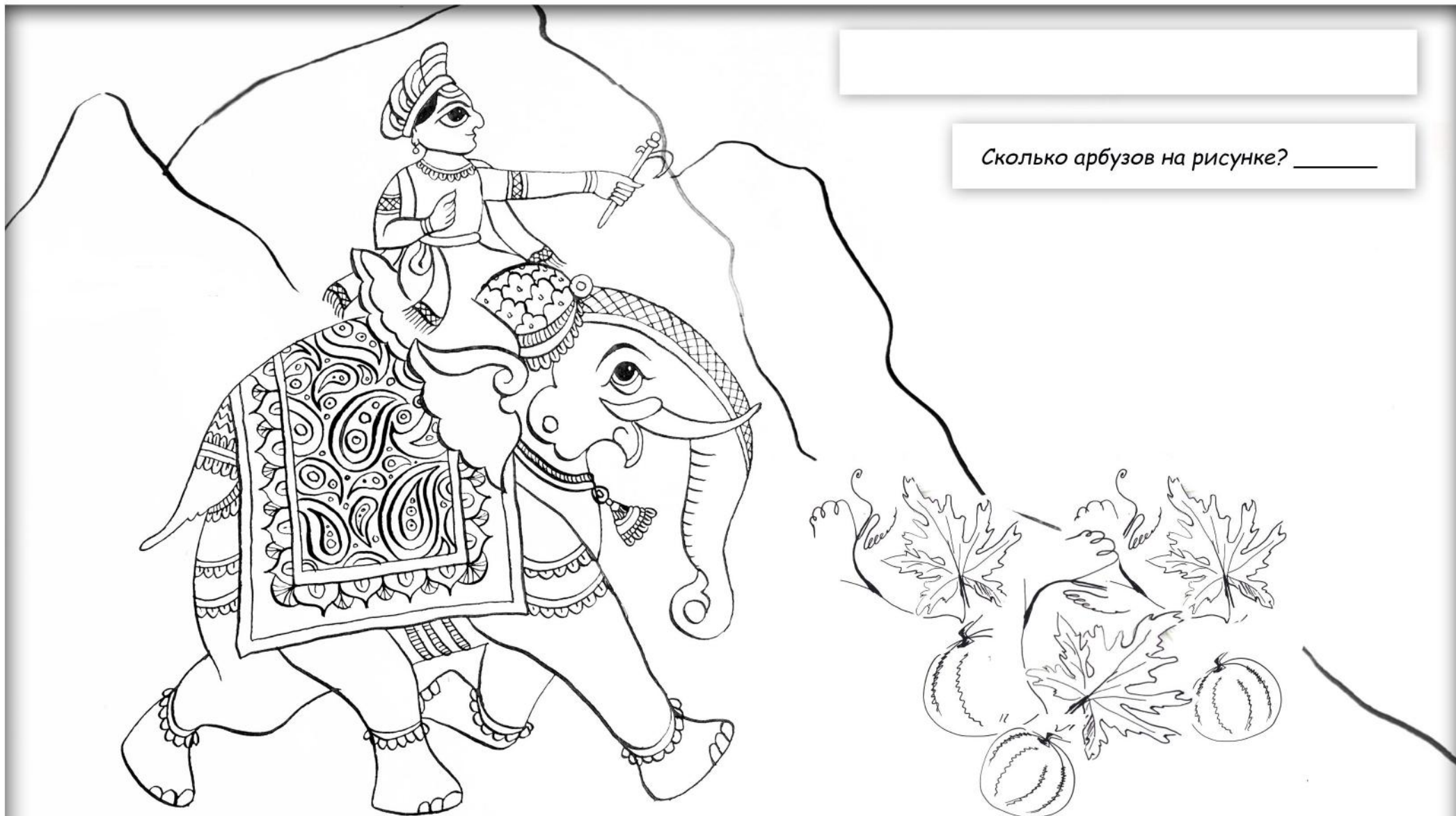


4 тысячи лет назад жители **Древнего Египта** обнаружили, что дикий арбуз – один из источников питьевой жидкости, которой всегда не хватает в засушливой местности. Поэтому его начали выращивать на плантациях. Но дикий арбуз был маленький и горьковатый на вкус, и египтяне постепенно вывели культурные сорта – крупные и сладкие. В гробнице Тутанхамона ученые нашли семена арбуза, а это значит, что фараонам клали эти плоды как пищу и источник воды в загробном мире.



От египтян об арбузе узнали в **Древней Греции** и **Древнем Риме**. Там его очень ценили за целебные свойства. Древние врачи рекомендовали есть арбуз, чтобы очистить организм. Если случался солнечный удар, то в качестве лечения советовали надевать на голову прохладную арбузную корку.

Сколько арбузов на рисунке? _____



Сколько арбузов на рисунке? _____

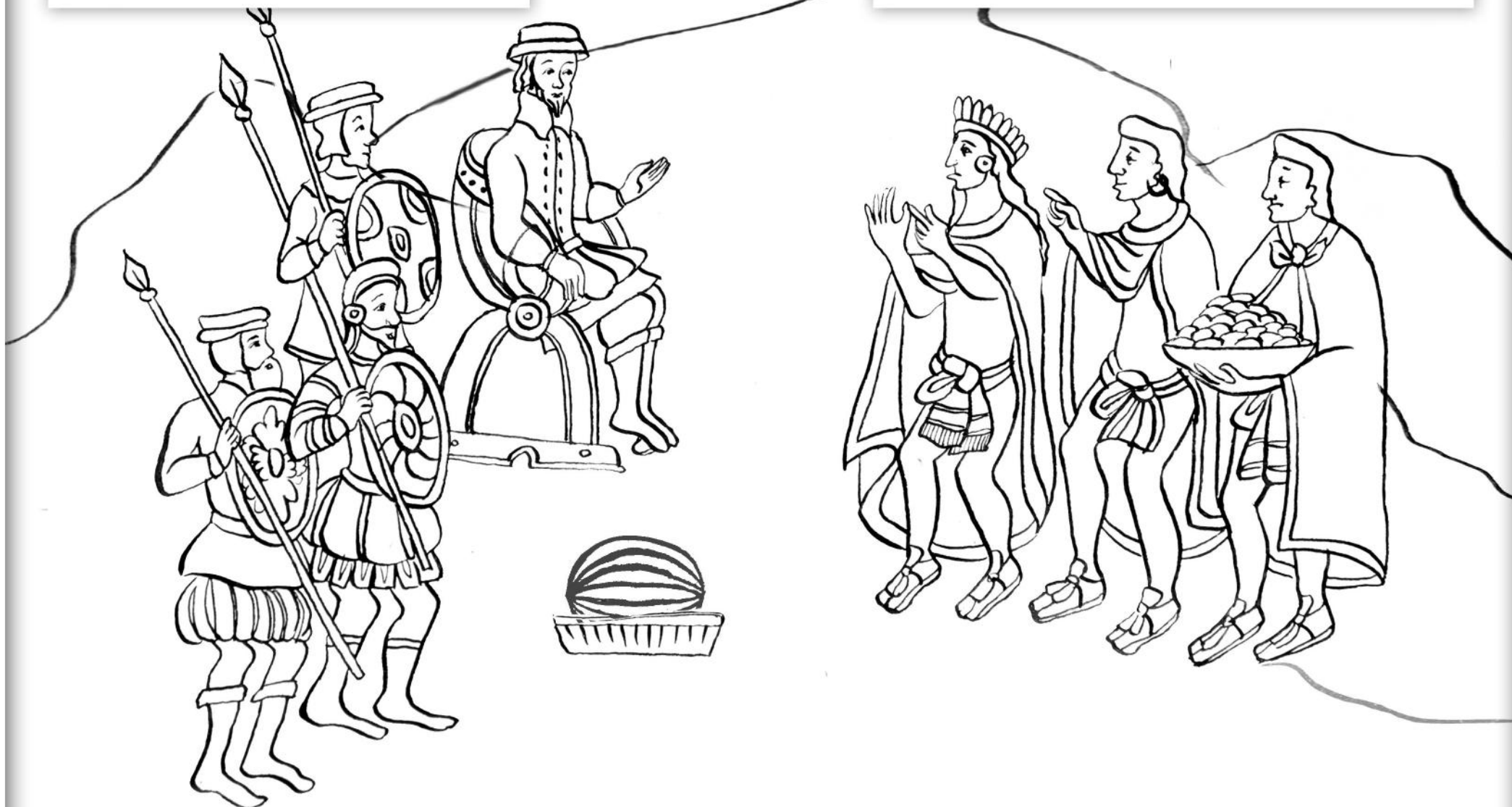
Арабы-купцы, которые много торговали с Египтом, Грецией и Римом, брали с собой арбузы в первую очередь как источник питьевой воды. Во время морских путешествий ее найти сложно, а арбуз – это готовая бочка с водой. К тому же, в сухом месте он может храниться до полугода. Часть арбузов купцы, конечно, продавали. Так об арбузе узнали во многих странах, в том числе в **Индии**, где его начали выращивать еще в 7 веке. Оттуда он попал в **Китай**. Кстати, именно в этой стране сегодня выращивают больше всего арбузов.



Европу с арбузом познакомили мавры во времена своего господства на Пиренейском полуострове. С 10 века эту культуру уже выращивали в **Испании**. Но из-за того, что это очень теплолюбивая культура, первоначально ее возделывали только на юге Европы. А с 17 века арбузы появились и на севере – в усадьбах знати их стали выращивать в теплицах.

Сколько арбузов на рисунке? _____

Сколько арбузов на рисунке? _____



Эпоха великих географических открытий познакомила европейцев с **Америкой**, а Америку с арбузом. Испанцы привезли арбуз в Центральную и Южную Америку в 15 веке, а в 17 веке арбуз из косточек начали выращивать европейские колонисты Северной Америки. В 19 веке это растение стало символом избавления от рабства, потому что в основном арбуз растили, ели и продавали представители афро-американцев, которые обрели свободу.

Сколько арбузов на рисунке? _____



В **России** арбуз долгое время считался «царской ягодой». С 10 по 17 века арбуз растили только в одном месте – в Поволжье – там, где Волга впадает в Каспийское море. Доставлять оттуда арбузы было трудно, и стоило это дорого, поэтому их возили только по заказу царей. Сначала цари пытались контролировать цену, по которой татары, растившие арбузы, их продавали. Но со временем разбили под Астраханью и под Царицыном (Волгоградом) свои, государевы, арбузные огороды. Но все равно при перевозке было много потерь, поэтому арбузные огороды организовали поближе, на реке Чугуевка (сегодня это в Украине), а затем и в самой Москве в «оранжерейных палатах». Еще один интересный факт: императрица Екатерина II ввела своеобразную «арбузную табель о рангах» и раздавала арбузы в подарок членам семьи и сановникам в зависимости от их близости и значимости.

АРБУЗ



ИСПАНИЯ

ДРЕВНИЙ РИМ

ДРЕВНЯЯ ГРЕЦИЯ

ЕГИПЕТ

РОССИЯ

ИНДИЯ

КИТАЙ

АМЕРИКА

Отметь на карте стрелками
пути распространения растения →

Пропиши названия этих мест в порядке
распространения растения:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

Как называется это растение?

Найди растение в школьном саду,
внимательно рассмотри его и сделай описание:

Его стебель по форме

по фактуре

по цвету

Листья по форме

по цвету (с разных сторон).....

по фактуре (с разных сторон).....

Цветки по форме

по цвету.....

по запаху... ..

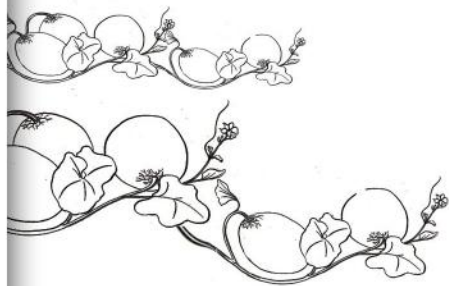
Плоды по форме

по цвету

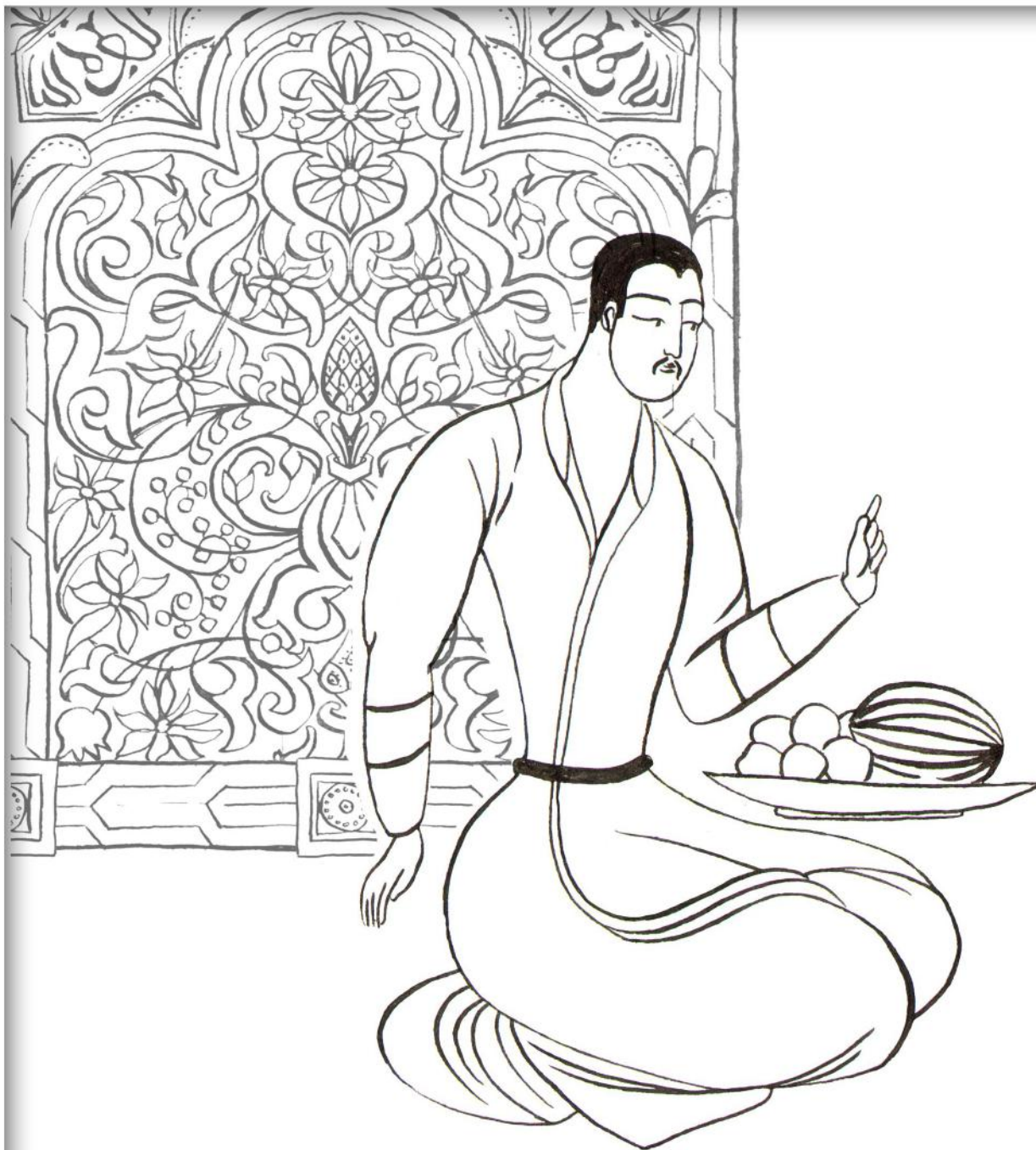


Художник оставил тебе рисунок для завершения!
Найди съедобную часть растения и аккуратно дорисуй.

Сколько дынь на рисунке? _____



Ученые до сих пор не знают, где же росла та самая дикая дыня, которую начал окультуривать человек. Но многие сходятся во мнении, что мест, где впервые распробовали ее плод, было несколько. Одно из них в тропиках – там, где встречаются **Африка** и **Азия** возле Красного моря. Четыре тысячи лет назад ее растили жители и Древнего Египта, и Аравийского полуострова. Отсюда она попала в Турцию и Персию. Причем ценили дыню не за вкус и аромат, а за целебные свойства, и лечили с ее помощью разные болезни.



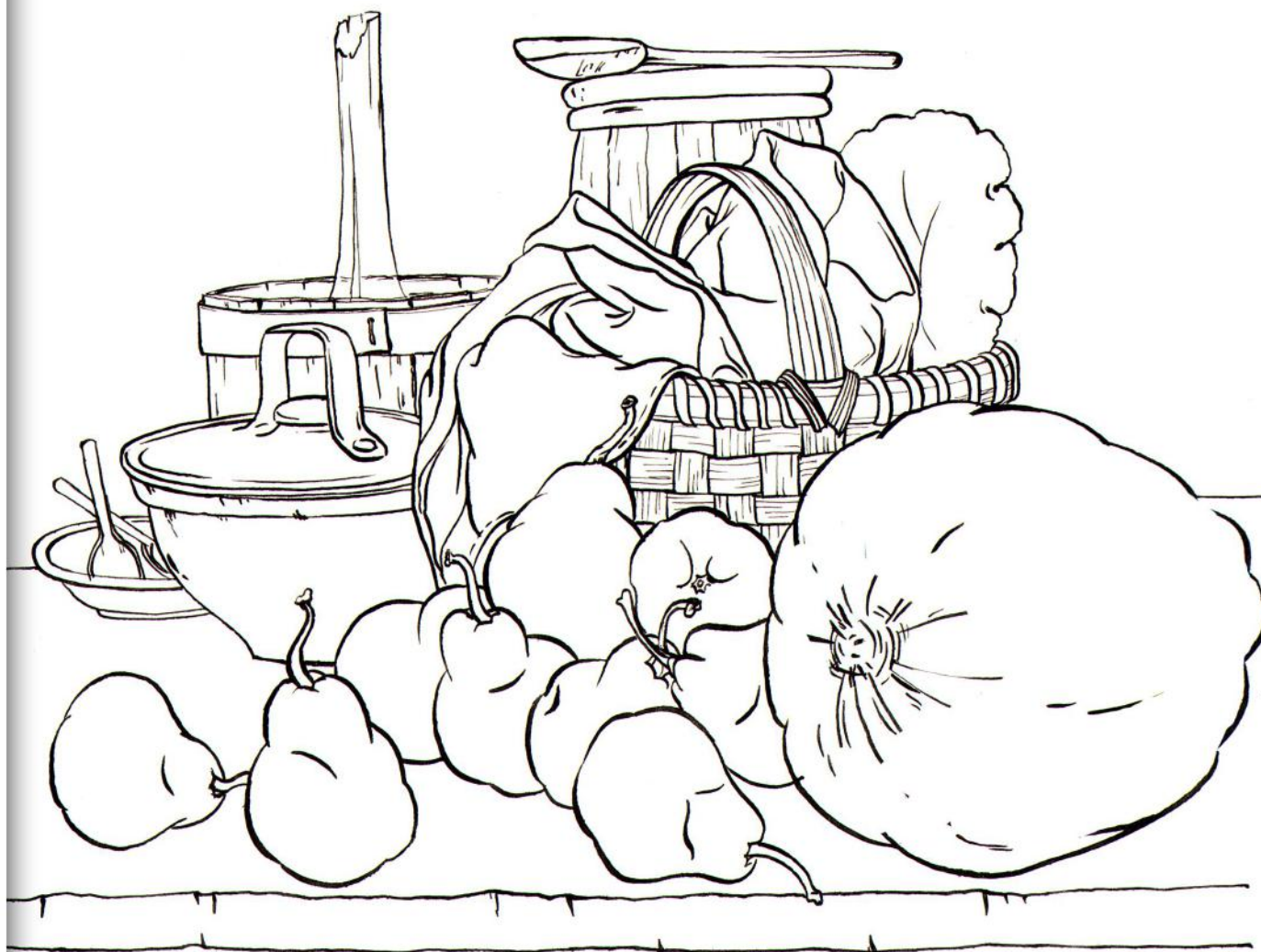
Вторым местом, где дыню полюбили и вывели вкуснейшие в мире сорта, стала **Средняя Азия**. Сегодня там располагаются такие страны, как Узбекистан, Таджикистан, Туркменистан и Кыргызстан. На протяжении двух тысяч лет путешественники, которые бывали в тех краях, писали, что нет дынь вкуснее, чем в Бухаре и Самарканде.

Сколько дынь на рисунке? _____



Рим знакомился с дыней дважды. Первый раз в Древнем Риме о ней узнали от египтян и арабов Востока. Тогда она была мелкой, не очень-то вкусной и стоила как два огурца. Второй раз дыня попала в Рим во времена крестовых походов. Ее привезли католические монахи из турецких земель и доставили в папское имение Канталупии, от которого произошло название одного из видов дынь – канталупа. Отсюда дыня распространилась по всей **Европе**, и даже в северной части ее научились выращивать в теплицах.

Сколько дынь на рисунке? _____



В **Россию** дыня попала двумя путями: из Турции и Ирана по торговым путям через Астрахань и из Средней Азии во время нашествия монголов, которые осели на Волге. В 16 веке дыню уже растили на Северном Кавказе, в Нижнем Поволжье, на Дону, под Воронежем и Курском. Через столетие царь Алексей Михайлович приказал разбить на юге страны вместе с арбузными и дынные огороды. Но перевозить их было еще сложнее, чем арбузы, поэтому через сто лет их уже выращивали в парниках под Москвой, Владимиром, Рязанью, Калугой и даже под Санкт-Петербургом.

Сколько дынь на рисунке? _____

ДЫНЯ



РОССИЯ

ЕВРОПА

РИМ

СРЕДНЯЯ АЗИЯ

АФРИКА

АЗИЯ

Отметь на карте стрелками
пути распространения растения



Пропиши названия этих мест в порядке
распространения растения:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

Как называется это растение?

Найди растение в школьном саду,
внимательно рассмотри его и сделай описание:

Его стебель по форме

по фактуре

по цвету

Листья по форме

по цвету (с разных сторон).....

по фактуре (с разных сторон).....

Цветки по форме

по цвету.....

по запаху... ..

Плоды по форме

по цвету



Художник оставил тебе рисунок для завершения!
Найди съедобную часть растения и аккуратно дорисуй.

Стебель

Форма:

30 см, до 70 см, до 1 метра, выше 1 метра, до 2 метров, до 3 метров ...
круглый, ребристый

Мощный, крепкий, тонкий, ветвящийся, стелющийся, прямостоячий, плетущийся

Фактура:

голый, покрыт волосками, шершавый, покрыт колючками, бороздками и гранями (бороздчато-гранистый), мясистый, сочный

Листья

Форма:

3 см, 3 см, 15 см, ...

Крупные, мелкие, сердцевидные, округло-треугольные, продолговатые, рассеченные на перышки, волнистые по краю, пятилопастные (5 лопастей), парные, непарные (состоят из парных долей, одна доля остается непарной/без пары), очередные – располагаются на стебле по спирали с короткими черешками, с длинными черешками

Фактура:

покрытые волосками, гладкие, с восковым налетом, бархатистые, гладкие-блестящие, сочные, мясистые, ребристые, пупырчатые

Цветки

Форма:

3 мм, 5 мм, 1 см, 1.5 см, 2-3 см...

Собраны на верхушке стебля, собраны щитком, собраны в соцветия, собраны пучками, собраны в соцветия – сложный зонтик, собраны в шаровидное соцветие-зонтик на верхушке стрелки, одиночные, растут на стебле возле листьев, растут на верхушке ветвей, состоят из пяти лепестков, состоят из пяти сросшихся лепестков, окружены оберткой-чехлом

Фактура:

Гладкие, бархатистые, влажноватые...

Запах:

Ароматные, без запаха, пряный запах, специфический запах

Плоды

Форма:

5 см, 10 см, 30-40 см

Крупные, средние, мелкие, длинные, продолговатые, шаровидные, овальные, цилиндрические, округло-треугольные, слегка сплюснутые, сливовидные, сердцевидные, многосемянные (с множеством семечек внутри), коробочка с семенами.

Фактура:

покрытые волосками, гладкие, с восковым налетом, бархатистые, гладкие блестящие, сочные, мясистые, ребристые, пупырчатые

Клубни, корнеплоды, луковицы:

Форма:

5 см, 10 см, 30-40 см

Шаровидные, округлые, округло-овальные, плоские, цилиндрические, конические, с боковыми корнями, с пучком корней, с почками (глазками)

Фактура:

гладкие, мясистые, состоят из чешуек, покрыты кожурой, покрыты сухими чешуйками,

Цвета

Зелёный:

Светло-зелёный __ тёмно-зелёный

Бледно-зелёный __ ярко-зелёный

Изумрудный, малахитовый, болотный, травяной зелёный

Жёлто-зелёный, зеленовато-жёлтый, зелёный с оттенком жёлтого

красно-зелёный, зеленовато-красный, зелёный с оттенком красного

сине-зелёный, зеленовато-синий, зелёный с оттенком синего, сизый

зелёно-коричневый, коричневато-зелёный, зелёный с оттенком коричневого, буроватый

с оттенком фиолетового

Изумрудный, малахитовый, болотный, травяной зелёный

Красный:

Тёмно..., светло-..., ярко-..., бледно-..., жёлто-..., желтовато-..., ... с оттенком жёлтого, зелено-..., зеленовато-..., ... с оттенком зелёного, сине-..., синевато-..., ... с оттенком синего, фиолетово-..., ... с оттенком фиолетового, коричнево-..., коричневато-..., ... с оттенком коричневого.

Пунцовый, бордовый, малиновый, алый, вишнёвый, кумачовый

Розовый

Тёмно..., светло-..., ярко-..., бледно-..., жёлто-..., желтовато-..., ... с оттенком жёлтого, зелёно-..., зеленовато-..., ... с оттенком зелёного, коричнево-...,

коричневато-..., ... с коричневым оттенком, сине-..., синевато-..., ... с оттенком синего, фиолетово-..., ... с оттенком фиолетового.

Лиловый, кремовый, персиковый, цвета чайной розы

Жёлтый

Тёмно..., светло-..., ярко-..., бледно-..., розовато -..., ... с оттенком розового, зелено-..., зеленовато-..., ... с оттенком зелёного

Лимонный, канареечный

Оранжевый

Тёмно..., светло-..., ярко-..., бледно-...

Апельсиновый, померанцевый

Синий

Тёмно..., светло-..., ярко-..., бледно-..., зелёно-..., зеленовато-..., ... с оттенком зелёного, коричнево-..., фиолетово-..., ... с оттенком фиолетового

Цвета морской волны, лазуревый

Фиолетовый

Тёмно..., светло-..., ярко-..., бледно-..., красно-..., красновато-..., ... с оттенком красного.

Коричневый

Тёмно..., светло-..., ярко-..., бледно-..., зелено-..., зеленовато-..., ... с оттенком зелёного, фиолетово-..., фиолетова то-..., ... с оттенком фиолетового, красно-..., красновато-..., ... с оттенком красного.

Бурый

Чёрный

Насыщенный чёрный, фиолетово..., ... с оттенком фиолетового, сизовато-чёрный, дымчато-чёрный

Пепельный, угольный

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

--	--	--

зелёный с оттенком красного

--	--	--

зелёный с оттенком жёлтого

--	--	--

салатовый с оттенком красного

--	--	--

салатовый с оттенком жёлтого

--	--	--

зелёный с оттенком синего

--	--	--

зелёный с оттенком голубого

--	--	--

салатовый с оттенком синего

--	--	--

салатовый с оттенком голубого

--	--	--

зелёный с оттенком фиолетового

--	--	--

зелёный с оттенком коричневого

--	--	--

салатовый с оттенком фиолетового

--	--	--

салатовый с оттенком коричневого

--	--	--



Напиши, какие знакомые растения ты нашёл в этом венке:

.....

.....

.....

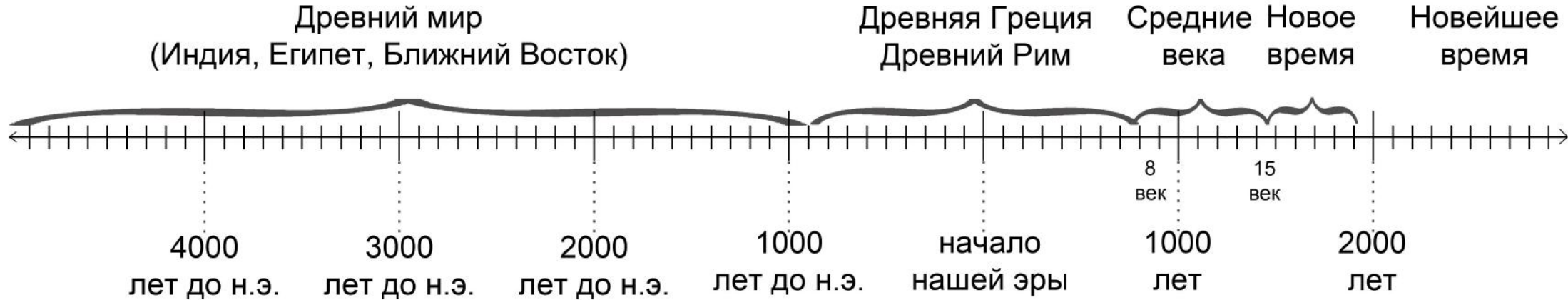
.....

.....

.....

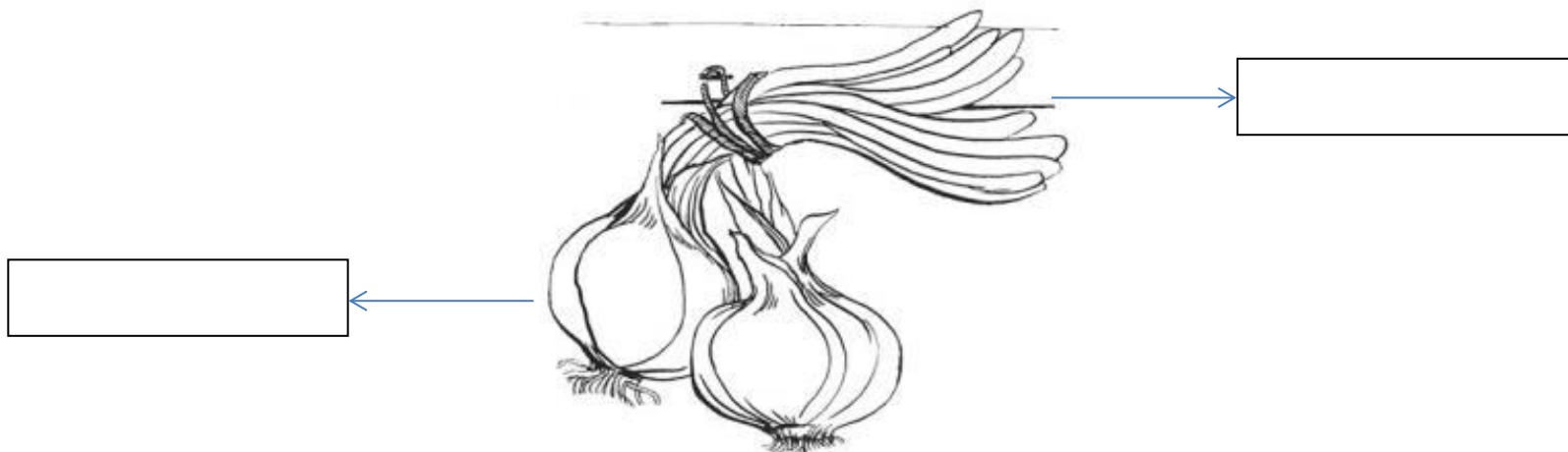
.....

.....



Присмотритесь к листьям лука, какие они, на что похожи? Если бы мы были древними людьми, как бы мы могли назвать это растение?

Сопоставь, какая часть растения дала ему название?



Русское название «лук» скорее всего происходит от древнего общего для индоевропейских народов, в том числе славян, слова *leug (leuz)*, что означает «гнать, изгонять(ся)». Присмотритесь, гнутся ли листья лука, изгибаются ли дугой? В немецком есть похожее слово *lauch (lauch)* и в древне-исландском *laukr (laukr)*. Есть еще одна версия, что название пошло от слова «луч». Как думаете, похожи листья лука на лучи?

А вот белорусское название «*лук*» имеет латинские корни. Латинское слово *cepa (cepa)* означает «*луковича*», итальянцы переименовали его в *cipolla (cipolla)*, а некоторые славянские племена, которые живут на реке Дунай в *сербия* (*сербия*) в словенском языке или *cibula (cibula)* в словацком. Помните, откуда к нам пришел лук? Похоже, название древние славяне принесли вместе с самим растением.

Название **«томат»** мы позаимствовали у испанцев, которые привезли его в Европу, а те, подслушали название у индейцев ацтеков. Ацтеки называли это растение ***xitomatl (шитоматль)***, что означает **«большой томат»**, а просто ***tomatl (томатль)*** ацтеки называли растение, которое мы сегодня знаем как физалис.

Название **«помидор»** получилось от итальянского ***pomi d'oro (помид'оро)*** это множественное число от ***pomo d'oro (помод'оро)***, что буквально означает **«яблоко из золота»**, ведь когда-то помидоры были в основном желтые, да и похожи они на яблоки. А названия часто давали по схожести незнакомого растения с чем-то уже известным.

А еще помидор когда-то называли ***potum amoris (помум аморис)***, что означает **«яблоко любви»**. Кстати, на иврите он до сих пор так называется, а звучит - ***duda'im (дудайм)***.

Сопоставь название растения и откуда оно пришло.



Название «**морковь**» происходит от праславянского **търку (мркы)**, а в родительном падеже **търкъве (мркве)**. Откуда взялся этот корень и что он означал тысячи лет назад, никто не знает. Так что морковь всегда называлась **морковью**.

Как произносят это название разные славянские народы?



Белорусы



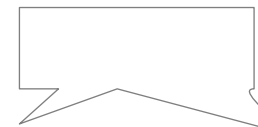
Русские



Украинцы



Болгары



Сербы



Хорваты

По-белорусски – морква
По-русски – морковь, марква
По-украински – морков, морква

По-болгарски - морков
По-сербохарватски - мрква
По-словенски - trkav

По-чешски - mrkev
По-словацки mrkva
По-польски - marchew



Словенцы



Чехи



Словаки



Поляки

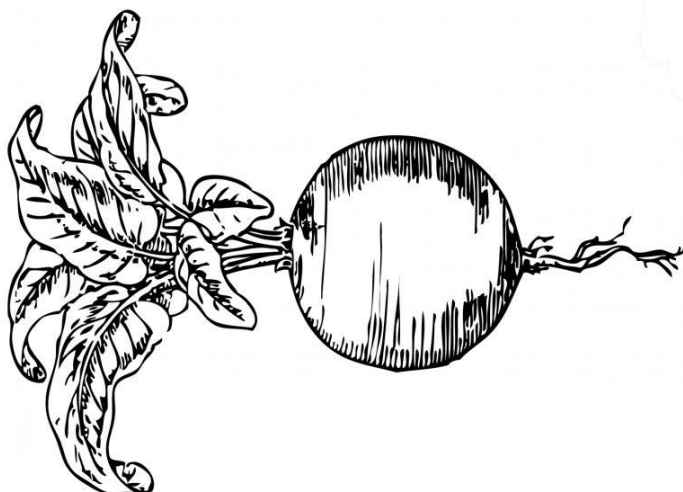
Название **«свекла»** мы переняли у греков. Они называли эти овощи ***seukla (сеукла)***, когда их много, а один называли ***seuklon (сеуклон)***. Но так как древние славяне чаще слышали слово ***seukla (сеукла)***, потому что говорили чаще не об одной свекле, а о целой куче, то и слово переняли в форме множественного числа. Но, конечно, немного переиначили, так появился сначала **«сеукль»**, а потом в 16 веке и **«свекла»**.

А вот на наших землях свеклу в 16 веке называли по-разному: ***бураки, цвикля, свекла, борщ, ботвинье, батвинье, ботьвинне***.

Про **«свеклу»** и **«цвиклю»** мы уже знаем. ***Ботвинье, батвинье, ботьвинне*** тоже понятно – листья свеклы, ботва съедобная, отсюда и название. А что же бурак? Кажется очевидной связь с цветом – бурый, но если присмотреться, то свекла вовсе не бурая, а бордовая или красная, когда подсохнет, становится сероватой. Поэтому есть еще одна версия. Дело здесь тоже в листьях. Их добавляли в салат вместе с другими травами, в том числе и с растением, которые сегодня нам знакомо как *огуречник* или *бурачник*. Но по-латински оно звучит ***borāgo (бораго)***, а по-итальянски, на котором говорили простые люди в Древнем Риме, - ***borragine (борраджине)***. Древние славяне, которые контактировали с древними римлянами, услышали это слово как **«борак»** или **«борач»**, а потом оно изменилось до **«бурака»**. Кстати, так свеклу сегодня называют и чехи, и сербы, и хорваты, и поляки.

Слово **«борщ»**, которым мы сегодня называем суп из свеклы, тоже получилось от названия другого растения - *борщевика*. Не того борщевика, который ядовит, а того, который съедобен. В 16 веке это растение называли просто *борщ*. Именно из него варили суп, потом стали добавлять разные овощи, в том числе и свеклу, а борщевик добавлять перестали, но название супу оставили. А так как основным овощем для этого супа стала свекла, то и ее иногда называли *борщ*.

Определи, какие названия свеклы какой части растения соответствуют.



Этот корнеплод на наших землях называли по-разному: **бульба, булба, картопля, картохля, курдопа, картошка, земляки**. Часть этих названий мы и сейчас используем. Разберемся, откуда же они.

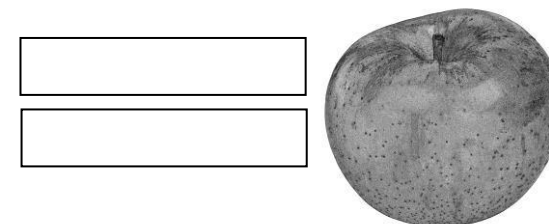
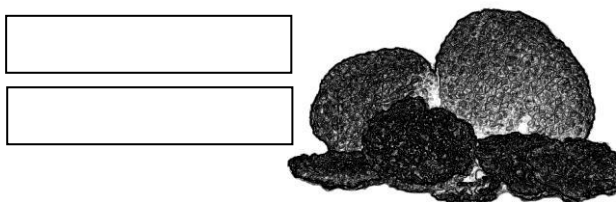
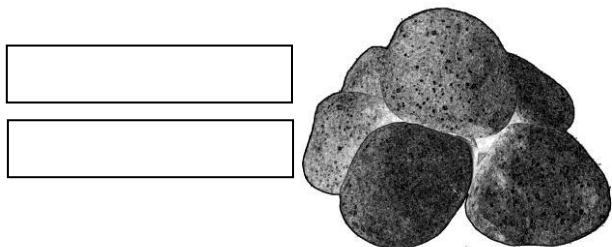
Понятно, что **картопля, картохля, курдопа, картошка** – это все производные от одного слова – **«картофель»**. Корни этого слова уходят в Италию. Когда итальянцы познакомились с картошкой, они заметили, что корнеплоды ее очень похожи на давно им известный *трюфель* – гриб, который растет под землей, только размером поменьше. Из-за этого сходства его и называли **tartufolo (тартуфоло)** – маленький трюфель. Корнеплод начал свое путешествие по Европе именно с этим названием, но за время пути где-то в Дании или Германии оно изменилось на **kartoffel (картоффель)**. Интересно, что в России некоторое время его называли и **«тартофель»**, и **«картофель»**.

Родное нам слово **«бульба»**, как утверждают филологи, мы тоже позаимствовали. В латинском языке есть слово **bulbus (бульбус)**, что означает **«клубень»**. Славяне, познакомившись с картошкой, применили к ней это слово, но немного переделали и стали говорить **«бульба»** или **«бульва»**. Но интересно то, что белорусы слово **«бульба»** знали и до появления картошки. Так у нас в Средние века называли *камни*. Может быть, эта схожесть и надоумила наших предков назвать так этот корнеплод.

Когда у нас появился картофель, шляхта – знатные люди – больше говорили по-польски. Поэтому у нас встречалось и название **земняки (ziemniaki)** или **земяки (ziemiaki)**. В польском языке это слово означает **«земляной»**. Поляки просто перевели и немного сократили еще одно немецкое название картошки – **erdapfel (эрдапфель)**, что означает **«земляное яблоко»**. Кстати, так **«земляным яблоком»** картошку называли и в Голландии, и во Франции.

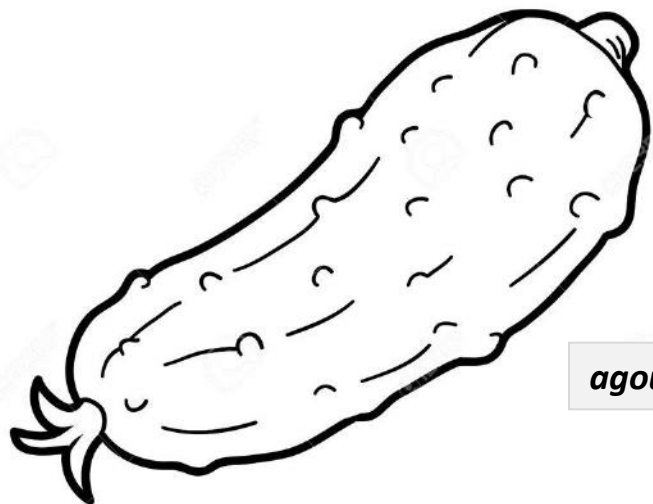
Определи, что из этого дало название картофелю и какое.

трюфель / камень / яблоко

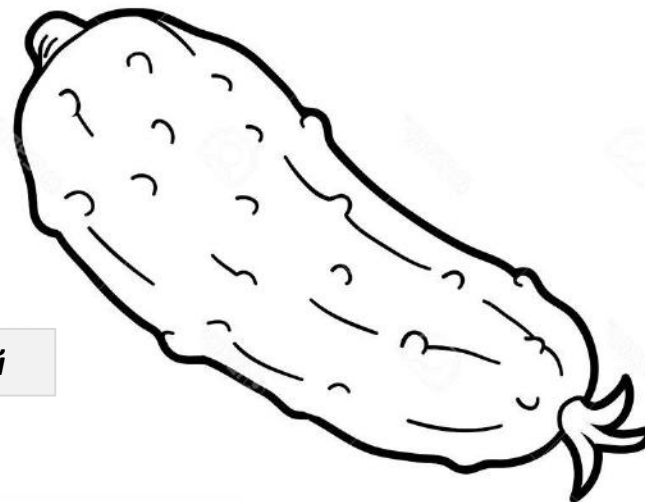


Огурец у нас всегда назывался *огурцом*. Его название пришло из Византии вместе с самим растением. Там его называли ***agouros (агурос)***. Это слово восходит к ***aōros (аорос)***, что означает «**неспелый**». Действительно, огурцы мы едим неспелыми, а когда они созревают, они уже невкусные.

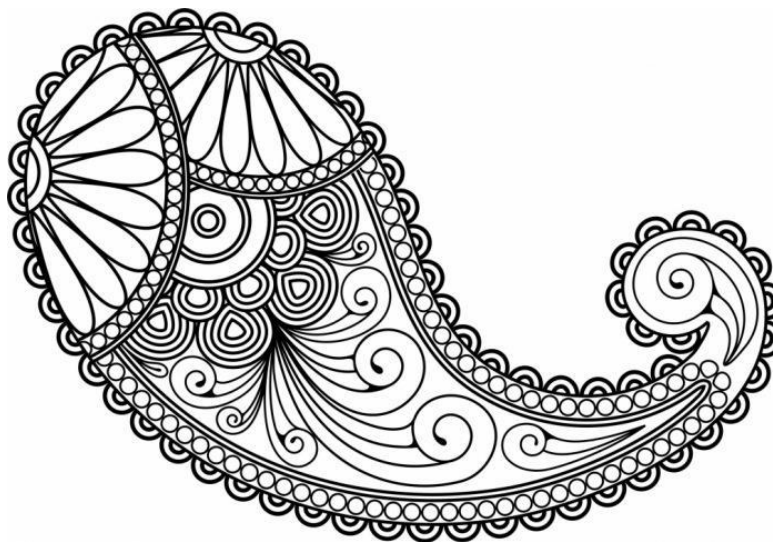
Раскрась огурцы в соответствии с подписями.



agouros



спелый



индийский

В разное время и в разных странах картофель называли по-разному.

Определи по шкале времени, в каком веке и в какой стране он носил такое название:

перуанский земляной орех, тартуфолли – _____

чертово яблоко – _____

американцы – _____

ирландский картофель – _____

Малькольмова слива – _____

голландский клубень – _____

прибывший из Европы – _____



СТАРАЖЫТНЫЯ РЭЦЕПТЫ ПАВОДЛЕ “ЛІТОЎСКАЙ ГАСПАДЫНІ” І “ЛІТОЎСКАЙ КУХАРКІ”

“Літоўская гаспадыня”, Мн., “Полымя”, 1993. Кніга, у якой сабраны гаспадарска-кулінарны вопыт жыхароў Міншчыны сярэдзіны 19 стагоддзя. Аўтар кнігі – Ганна Цюндзявіцкая, шляхцянка, гаспадыня з Барысаўскага павету. Збірала і спрабавала на практыцы народныя кулінарныя і лекавыя рэцэпты, што абагульніла ў кнізе “Літоўская гаспадыня”. Кніга ўпершыню была выдадзена ананімна ў 1848 г. і мела 9 перавыданняў.

“Літоўская кухарка” – кніга рэцэптаў, яўтарам якой была Вінцэнта Завадская. Кніга была ўпершыню выдадзена ў 1854 г. і мела 15 перавыданняў. У кнізе апісаны рэцэпта прыгатавання страў з розных прадуктаў, а таксама прапануюцца меню па месяцах і днях тыдня ў залежнасці ад сезону.

Цыбуля

Літоўская гаспадыня Ганна Цюндзявіцкая ў 19 стагоддзі раіла як захоўваць цыбулю:

«Убраўшы цыбулю з агароду, яе трохі правяльваюць, прасушваюць на паветры ці ў закрытым памяшканні, а потым у старых сетках вешаюць у сухім месцы, недалёка ад печы, а яшчэ лепш – у курной хаце. Абкураная і задымленая цыбуля надзейна захоўваецца. На расход жа льга трымаць яе ў сухіх пакоях – у сетках, мяшках ці проста ў вянках на сценах.

У каго цыбулі шмат, той няхай закопвае яе ў ямы (іх робяць сяляне для захоўвання зерня), укруціўшы ў бярозавую кару і перасцілаючы саломай. Папярэдне цыбулю абавязкова добра прасушыць.

NB. Каб цыбуля не змерзла, пасля першых маразоў, як глеба цвярдзее, накрываюць яму саламяным гноем, а ранняй вясной яго скідаюць. А каб вільгаць не трапіла ў яму, зверху насыпаюць маленькія капцы глебы.»

А як гэта робяць цяпер? МК по вязанию луковых кос/венков

Тая ж літоўская гаспадыня у сваёй кнізе напісала рэцэпты страў, куды дадавала цыбулю:

Салямі італьянская; Каўбаса для хуткага ўжывання; Каўбаса, якую спажываюць адразу; Сальцісон ці крававая каўбаса; Кішкі чорныя, прыгатаваныя інакш; Кішкі з гусіных пячонак; Галовы парсюкоў ці вепрукоў, фаршыраваныя для асвятчэння; Свіны рулет; Сухі мясны булён; Посны булён; Марынад з рыбы; Рыбны рулет; Як прыгатаваць просты селядзец, каб ён быў гэткі жа далікатны, як і галандскі; Салёныя рыжыкі; Салёныя шампіньёны; Грыбы грузды; Пікулі; Водарны воцат да страў. (можна пералічваць не ўсё)

А ў якія стравы дадаюць цыбулю ў вашай сям’і?

Вызначыць страву, куды дадаюць цыбулю

Памідор

Каб захаваць памідоры ў натуральным выглядзе доўгі час, літоўская гаспадыня давала такі рэцэпт:

“Памідоры выціраюць ад пылу, кладуць у паліваны гаршчок, не ціскаюць іх, заліваюць поўнасьцю мяккай вадой, што кіпела з соллю, а потым была астуджана. Пасудзіну накрываюць драўлянай талеркай, ніжні бок якой мусіць дакранацца да верхняга слою памідораў і не даваць магчымасці ім выплываць наверх. Цвіль з расолу часта здымаюць, а перад ужываннем памідоры вымочваюць і прапалоскваюць у вадзе.

NB. Ваду робяць такой салёнай, каб сырое яйка плавала на яе паверхні.”

А што робяць у вашай сям’і, каб захаваць памідоры?

У 19 стагоддзі літоўская гаспадыня гатавала такі вась мармелад з памідораў:

“Спелыя, чырвоныя, памідоры рэжуць, выціскаюць з іх сок і зярняtkі.

Чырвоную мякаць у добра вылуджанай каструлі некалькі разоў вараць без вады ва ўласным саку, а потым праціраюць праз сіта. Атрыманую масу зноў вараць, пакуль яна не загусцее, часта мяшаючы, каб не прыгарэла. Потым выкладваюць мармелад у гаршчочкі, заліваюць зверху алеем, абвязваюць пузыром і ставяць у сухое і халоднае месца.”

А ці гатуюць такі мармелад зараз? Як ён сёння называецца? Куды яго дадаюць?

Морква

Каб вясной мець моркву, літоўская гаспадыня дае такую параду:

“У сухім месцы ў зямлі морква, накрываная саломай ці лісцем, можа перанесці мяккія зімы, асабліва калі зверху палажыць трохі гною з саломы, які вясной адразу ж трэба адкінуць.

Аднак больш надзейнае, вядома ж, захоўванне ў ямах.”

А як цяпер захоўваюць морву да вясны?

Літоўская кухарка Вінцэнта Завадская* ў сваёй кнізе рэцэптаў апісвала як прыгатаваць моркву як асобную страву, а таксама гарніры да яе: языкі, мазгі, ныркі, гавяжыя рубцы.

А што цяпер лічыцца асобнай стравай, а што гарнірам?

Бурак

Захоўваць бурак літоўская гаспадыня раіла ў равах наступным чынам:

“На ўзвышшы, сухім і пясчаным, выкопваюць роў, глыбынёй у локаць[†], даўжынёй – як хто хоча. Глебу пры гэтым скідаюць на адзін бок, каля самага

[†] Локаць – мера даўжні, якая раўнялася 54,96 сантыметра.

краю рова. Буракі, прасушаныя і без лісця, кладуць у роў радамі, перасыпаючы пяском з іншага рова, выкапанага побач, і яго таксама напаўняюць буракамі і засыпаюць зямлёй з трэцяга рова. Так робяць, пакуль не зложачь усе буракі. Астатнюю глебу насыпаюць зверху, недзе на паўлокця, каб над кожным ровам быў пагорак. Паміж імі пракопваюць раўкі для сцёку вады. Калі зямля прамерзне на шэсць цаляў*, накрываюць бурты перагніўшым гноем слоём у дваццаць цаляў. Вясной, як пацяплее, яго адразу адкідваюць.” Гэтак жа яна раіла захоўваць моркву і рэпу.

А як сёння захоўваюць буракі?

У 19 стагоддзі, каб прыгатаваць боршч, трэба было мець бурачны расол. Каб яго прыгатаваць літоўская гаспадыня раіла наступнае:

“Гэта неабходна рабіць у апошняй фазе месяца. Ачышчаныя буракі кідаюць у кадзі даверху, заліваюць вадой, лепш за ўсё рачной, а калі яе паблізу няма, льга калодзежнай. Да Каляд колькі бяруць расолу, столькі ж і даліваюць вады, а пасля свята ўжо не дабаўляюць, бо буракі болын не змогуць выдзяляць сок для расолу”.

А што вы робіце, каб боршч быў смачнейшы?

Бульба

Бульбу раней захоўвалі ў ямах. Рабілі іх на ўзвышшы, краі ямы абпальвалі саломай, а саму яму абмазвалі глінай. У яму сыпалі бульбу, накрывала яе саломай, і прысыпалі зямлёй, сільна ўтрамбоўваючы паверхню. А зверху яшчэ і зруб са страхой маглі паставіць.

Заданне: растлумач, што і ад чаго захозвала бульбу.

(малюнак ямы, пазначана абпаленая салома, гліна, салома, якой накрывалі і зруб са страхой. Стрэлачкі каб падпісаць ад чаго, можна дадаць малюнкаў – кроплі вады, мышы, льдзінкі)

Ужо напачатку 20 стагоддзя беларусы гатавалі вельмі шмат страў з бульбы, у тым ліку са здробненай. Ёсць відаў апрацоўкі: таркаваная бульба – тая, якую сцерлі на тарцы (цёрцы) сырой і абабранай; клінковая – гэта таркаваная бульба, з якой праз мяшочак-клінок выціснулі вадкасць; тоўчаная – абабраная звараная бульба, якую стаўклі ў кашу.

Заданне: вызначце, якія з гэтых страў з таркаванай, клінковай, тоўчанай бульбы.

(адпаведна – дранікі, бабка; клёцкі, клёцкі з душамі (у разрэзе, каб зразумела, чаму з душамі); тоўчанка, камы, каржы)

* Цаля – мера даўжыні, што складала 2,54 сантыметра.

Агурок

Літоўская гаспадыня раіла, каб салёныя агуркі былі цвёрдыя і поўныя, іх трэба саліць адразу пасля таго як выберуць. Калі агуркі сабраныя ўгарачыню, то іх трэба тут жа пакласьці ў пасудзіну, напоўненую вадой: за ноч яны пасвяжэюць і ачуняюць. Яшчэ яна раіла агуркі перад засолкай сартаваць: асобна – чыстыя і зялёныя, асобна – жоўтыя з крапінамі. І паведамляла: “Назіранні нашых гаспадынь пацвярджаюць, што ў трэцяй фазе месяца яны [агуркі] бываюць пустыя, а самыя поўныя і цвёрдыя – за пяць дзён да маладзіка і ў поўню”.

А выкарыстоўваюць сёння гэтыя старыя парады?

Літоўская кухарка ў сваёй кнізе рэцэптаў напісала як гатаваць “Агурковы падбелены суп”:

“Прыгатаваць адвар з розных карэнняў і якой-небудзь мелкай рыбіцы, даліць траціну або чвэрць агурковай падлівы і варыць паўтары гадзіны. Падсмажыць лыжку мукі ў растопленым масле, заправіць суп, працадзіць, падбяліць смятанай, пакласці парэзаных, асобна адвараных кіслых агуркоў, трошкі рыбнай начынкі і зкіпяціць”.

А ці гатуюць сёння агурковы суп? Калі так, то як яго называюць і ці падобныя рэцэпты іх прыгатавання?

Хто прыдумаў булённыя кубікі?

Сухі мясны булён

Тры пуды мяса, лепш не вельмі тлустага, сякуць на кавалкі, добра палашчуць, дабаўляюць прыдатнае для пячэння мяса і лапаткі аднаго цяляці, чатырох качак, столькі ж зайцоў, пару індыкоў, шэсць курэй. Усё, акрамя ялавічыны, пякуць напалову на ражне ці ў печы на блясе, без солі. Дадаюць два вялікія пучкі добра прамытага парэю, трыццаці штук каранёў сельдэрэю, столькі ж пятрушкі, морквы і цыбулі, па чвэрці фунта англійскага перцу і гваздзікі. Заліваюць вадой, вараць дзень і ноч на моцным агні, знімаючы пену. Ваду абавязкова падліваюць. Калі мяса настолькі выварыцца, што страціць смак і яго нават не захочуць есці сабакі, тады булён працэджваюць праз сіта, моцна выціскаюць мяса, зноў яго заліваюць вадой і некаторы час вараць. Пасля працэджваюць у той жа булён, зняўшы з яго тлушч*, праз густое сіта, а потым праз сурвэтку. Працэджанае гатуюць некалькі гадзін, збіраючы пену. Як булён пачне гусцець, усыпаюць адзін лот мускатных кветак, пару мускатных арэхаў, дробна патоўчаных, і вараць на вугалях ці на блясе, безупынна мяшаючы, каб не прыгарэў.

* Гэты тлушч некаторы час захоўваюць у шклянках на лёдзе. Ужываюць для запраўкі мясных страў.

Праз колькі часу разліваюць у формы ці талеркі, дзе булён застывае. Пасля яго вымаюць, сушаць на вольным паветры, а потым захоўваюць у халодным і сухім месцы, укруціўшы ў паперу.

Хто не хоча ўжываць на сухі булён столькі птушак, няхай зварыць яго на адным мясе. Булён застыне гэтак жа добра, але солі тады сыпаць нельга. Некаторыя лічаць, што булён парохнее і вытыхаецца на паветры, таму кладуць яго ў гаршкі, папярэдне разрэзаўшы на кавалкі, і абвязваюць пазыром.

Пры вызначанай прапорцыі льга атрымаць булёну і больш, але ніколі не менш за чатырнаццаць фунтаў.

BY

Інструкцыя:

Калі гульня праводзіцца цалкам у адзін дзень, то заданне выконваецца на апошнім этапе, калі ўсе каманды збіраюцца і прэзентуюць сваю расліну.

Удзільнікі каманд атрымліваюць выслоўе, дзе згадваецца іх расліна, і паказваюць яго як пантаміму (без словаў). Удзельнікам астатніх каманд трэба адгадаць выслоўе і патлумачыць, пра што/каго гаворыцца ў выслоўі. У якасці падказкі можна выкарыстаць ліст з агульным спісам выслоўяў.

Калі гульня граецца паэтапна (адна расліна гуляецца адзін ці некалькі дзён), гэта можа быць адзін з этапаў гульні. У такім выпадку паказваць выслоўе могуць валанцеры ці адказны за этап.

RU

Инструкция:

Если игра проходит полностью в один день, то задание выполняется на последнем этапе, когда все команды собираются и презентуют свое растение.

Участники команд получают поговорку, где упоминается их растение, и показывают его как пантомиму (без слов). Участники других команд должны отгадать поговорку и объяснить, про что/кого в ней говорится. В качестве подсказки можно использовать лист с общим списком поговорок.

Если игра проводится поэтапно (одно растение рассматривается один или несколько дней), это может быть один из этапов игры. В таком случае поговорку могут показывать волонтеры или ответственный за этап.

Сядзець як моркаў у гародзе

Пра добра ўладкаванага чалавека

Унадзіцца як свіння ў моркву

Пра чалавека, які прывык нязваны хадзіць у госці, да суседзяў

Очы навэрсы бы бульба

Пра вочы на выкаце

Разабрацца як повар з бульбай

Калі чалавек можа лёгка справіцца з чымсьці

Хадзіць як туман па бульбе

Пра чалавека, які ходзіць, бадзяецца без толку, без справы

Чырвоны як буряк

Пра чалавека з чырвоным тварам

Грошы не цыбуля, што на шастку вісіць

Пра неабходнасць грошы зарабляць, яны не чакаюць дзесь у даступным месцы

Зарабіць як Марцэля на цыбулі

Пра чыесьці страты ў нейкай справе пры спадзяваным заробку

Дару агурок, каб рос сын як дубок

Вясельнае віншаванне з пажаданнем здароўя і сілы будучаму сыну

Чырвоны як памідор

1. Пра нешта вельмі яркае. 2. Пра румянага чалавека

Разбірацца як свіння ў памідорах

Пра таго, хто ні у чым не разбіраецца

Унадзіцца як свіння ў моркву

Очы навэрсы бы бульба

Грошы не цыбуля, што на шастку вісіць

Сядзець як моркаў у гародзе

Разбірацца як свіння ў памідорах

Чырвоны як буряк

Зарабіць як Марцэля на цыбулі

Разабрацца як повар з бульбай

Дару агурок, каб рос сын як дубок

Чырвоны як памідор

Хадзіць як туман па бульбе

Полезные ссылки по истории растений

Картофель:

ФАО: Год картофеля

<http://www.fao.org/potato-2008/ru/index.html>

Правдивая история картофеля

<http://dzsarea.com/%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B4%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D1%8F-%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%8F-%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8F/>

Сайт любителей картофеля

<https://kartofan.org/istoriya-kartoshki.html>

Отраслевой портал о картофеле

<http://potatos.ru/stages/potatoes/history.php>

Якія ж мы бульбашы? Праўдзівая гісторыя бульбы на беларускіх землях

<https://hrodna.life/articles/yakiya-zh-myi-bulbashyi-praudzivaya-gistoryiya-bulbyi-na-belaruskih-zemlyah-bez-pyatra/>

Тадэвуш Наваградскі. На стане беларуса // Беларуская думка. — 2009. — № 9. — С. 102-105.

http://beldumka.belta.by/isfiles/000167_223490.pdf

Лук

Происхождение и пути распространения культурных видов лука

(Зооинженерный факультет МСХА)

<https://www.activestudy.info/proisxozhdenie-i-puti-rasprostraneniya-kulturnyx-vidov-luka/>

Откуда родом репчатый лук?

<https://lukoptom.com/stati/otkuda-rodом-luk>

Onion History - Origin and History of Onions (Vegetable Facts)

<http://www.vegetablefacts.net/vegetable-history/history-of-onions/>

Onion History

<https://www.onions-usa.org/all-about-onions/history-of-onions/>

"Лук от семи недуг": почему на Руси лук был основной приправой

<https://cyrillitsa.ru/tradition/127554-luk-ot-semi-nedug-pochemu-na-rusi-luk-by.html>

Происхождение и продовольственная ценность лука

<https://www.rusagroweb.ru/kultury/lukovye/vyrashchivanie-repchatogo-luka/proiskhozhdenie-i-prodovolstvennaya-tsennost-luka.html>

Морковь

История морковки...

<https://yassena.livejournal.com/172594.html>

Факты о моркови (Procvetok.com)

<https://procvetok.com/ru/plants/fakty-o-morkovi>

История морковки. Интересные факты про морковь

<https://ogorodniki.com/article/istoriia-morkovki-interesnye-fakty-pro-morkov>

Морковь, любимое блюдо гномов ...

<http://www.histpro.narod.ru/carrot.html>

Огурец

История распространения огурца (Зооинженерный факультет МСХА)

<https://www.activestudy.info/istoriya-rasprostraneniya-ogurca/>

Откуда произошёл огурец (история происхождения культуры)

<http://gerbarius.ru/fakty-o-rastenyakh/otkuda-proizoshjol-ogurec-istoriya-proiskhozhdeniya-kultury/>

История и происхождение огурца, какие они бывают

<http://www.bestgardener.ru/pib/pib.223.shtml>

Огурцы, вкусная лиана ...

<http://www.histpro.narod.ru/ogyr.html>

Помидор:

Помидоры, смерть для президента ...

<http://www.histpro.narod.ru/tomat.html>

Происхождение помидора — родина и применение в древности, исторические факты

<https://plodogorod.com/ovoshhi/pasljonovye/pomidor/proishozhdenie-pomidora.html>

The tomato in America

https://books.google.by/books?id=e82QWB89_slC&pg=PA15&lpg=PA15&dq=tomato+galapagos+aztecs&source=bl&ots=atsgqoeWQS&sig=ACfU3U3nYtFAIYbgNia_gx_23iTYJHr11g&hl=ru&sa=X&ved=2ahUKEwit8afG29TpAhVBw4sKHQIkDLAQ6AEwBnoECAsQAQ#v=onepage&q&f=false

Помидор, томат, томатль, шитоматль: происхождение
<https://www.indiansworld.org/Articles/pomidor-tomat-tomatl-shitomatl-proishozhdenie.html#.Xs7LhVUzaUk>

Теночтитлан – великий город ацтеков
https://www.indiansworld.org/aztec_tenochtitlan.html#.Xs7Ps1UzaUk

Помидор - история «ядовитого» фрукта
<https://dolcegabana.livejournal.com/152824.html>

ИЗ РОССИЙСКОЙ ИСТОРИИ ТОМАТОВ
https://prihoz.ru/articles/full/tomaty/iz_rossiyskoy_istorii_tomатов/

Свекла

Свекла, продукт от многих недугов ...
<http://www.histpro.narod.ru/svekla.html>

Былинный овощ
<https://www.sb.by/articles/bylinnyy-ovoshch.html>

Discover the History of Beets
<https://www.pbs.org/food/the-history-kitchen/history-beets/>

Чем полезна свекла для здоровых и больных
https://www.greeninfo.ru/vegetables/beta-vulgaris.html/Article/_aID/5388

Свекла. Та, которая не оставляет равнодушным
https://ru.espresso.tv/article/2020/05/07/buryak_tot_kotoryy_ne_ostavlyayet_ravnodushnym

ПОЛЕЗНЫ ВЕРШКИ И КОРЕШКИ (Наука и жизнь)
<https://www.nkj.ru/archive/articles/793/>

Средневековая кухня
<https://www.mirf.ru/science/srednevekovaya-eda/>

Общие полезные ссылки:

Что и зачем заимствовала Русь у Константинополя (Arzamas)
<https://arzamas.academy/materials/1460>

50 невероятных фактов о растениях
<https://agrian.ru/stati/50-neveroyatnyh-faktov-o-rasteniyah>

ИСТОРИЧЕСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РОСТ И ИННОВАЦИИ НА ЗЕМЛЯХ СОВРЕМЕННОЙ БЕЛАРУСИ

<http://elib.bsu.by/bitstream/123456789/231470/1/17-27.pdf>

Нарысы гісторыі культуры Беларусі. У 4 т. Том 1. Культура сацыяльнай эліты XIV - пачатку XX ст. / А. І. Лакотка [і інш.] ; навук. рэд. А. І. Лакотка. - Мінск : Беларус. навука, 2013.

Нарысы гісторыі культуры Беларусі. У 4 т. Том 2. Культура гарадоў X- пачатку XX ст. /А. І. Лакотка [і інш.] ; навук. рэд. А. І. Лакотка. - Мінск: Беларуская навука, 2014.

Нарысы гісторыі культуры Беларусі. У 4 т. Т. 3. Культура сяла XIV - пачатку XX ст. Кн. 1. Матэрыяльная культура / А. І. Лакотка [і інш.] ; навук. рэд. А. І. Лакотка. - Мінск : Беларуская навука, 2015.

Нарысы гісторыі культуры Беларусі. У 4 т. Т. 3. Культура сяла XIV - пачатку XX ст. Кн. 2. Духовная культура / А. І. Лакотка [і інш.] ; навук. рэд. А. І. Лакотка. - Мінск : Беларуская навука, 2016.

Нарысы гісторыі культуры Беларусі. У 4 т. Т. 4. Культура XX - пачатку XXI ст. / А. І. Лакотка [і інш.] ; навук. рэд. А. І. Лакотка. -Мінск : Беларуская навука, 2017.

Разные полезные книги про растения и не только

<https://sheba.spb.ru/za-index.htm>

Літоўская гаспадыня

<http://pdf.kamunikat.org/20138-1.pdf>

Литовская кухарка

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/litkuhzav.html>