



ВІД УРОКУ ДО УРОКУ

Земляні яблука

Якось французька королева Марія-Антуанетта з'явилася на балу в сукні, оздобленій рідкісними живими квітами. Придворні були у захваті. Та коли вони дізналися, що це квіти «земляного яблука» (французька назва картоплі), по залу пробіг шепіт: «Ще одне дивацтво Пармантьє!» Так, ставши агрономом, колишній аптекар Пармантьє мріяв розселити по всій Франції нову рослину, яка може замінити голодуючому народові хліб. Пам'ять про нього живе й досі: щовесни вдячні нащадки садять на могилі Пармантьє кущ картоплі.

Ми вже звикли до цієї рослини, нам важко повірити, що вона чужоземка, що 400 років тому її привезли до Європи з «холодної країни», як називали Чилі індіанці з племені кечуа. (Питання про те, хто це зробив — іспанці чи англійці, — дискутується й досі). Чутка про чудові бульби поширилася тоді по Старому Світу, однак новинка припала до смаку не скрізь: багато хто, не знаючи, як вживати картоплю, отруювався шкідливими для людини ягодами, що утворювалися на кущах після цвітіння. Через це селяни й відмовлялися саджати картоплю у себе на городі.

На території нашої країни картопля з'явилася понад 200 років тому. Вважається, що перший мішок бульб у Росію надіслав із Голландії Петро I. До цього на наших городах головними були ріпа (на півночі) і пастернак (на півдні), та з появою «земляного яблука» все змінилося: врожайна культура почала витісняти їх. Масове знайомство росіян з картоплею припадає на час Семилітньої війни. Повертаючись із Східної Прусії у свій маєток Дворяниново під Тулою, один із засновників вітчизняної агрономічної науки, письменник і мемуарист Андрій Болотов прихопив з собою бульб для садіння.

Назва «картопля» походить від італійського тартуфоло. Річ у тім, що своїм зовнішнім виглядом екзотичні «земляні яблука» нагадували італійцям їхні улюблені гриби трюфелі, по-італійськи — тартуфолі.

За науковою класифікацією картопля належить до пасльонових — родини, що вирізняється не лише своєю чисельністю (понад 3000 видів), а й різноманітністю родів і видів. Тільки в нашій країні вирощується понад 100 сортів картоплі, вона — близька родичка томатів, солодкого перцю, добре відомої нам колючої дереви, їдкого тютюну — махорки, отруйних блекоти та дурману.

Картопля — гірська культура, добре росте лише на легких піщаних ґрунтах. А в нас її садять де прийдеться, нерідко на глинистих ґрунтах або на чорноземах. Чи ж варто тоді дивуватися, що бульби часто уражені хворобами та шкідниками, некондиційні?

Вибираючи ділянку для дослідів з картоплею, зверніть увагу й на те, що ростиме поруч. Рослині далеко не байдуже, які в неї сусіди. Соняшник, помідори, гарбузи, огірки її пригнічують, створюють умови для ураження фітофторою. Небажаними сусідами є також малина, вишні, яблуні. Ніколи не садить картоплі у їх міжряддях — урожай ви одержите поганий, та ще й уражений грибковим захворюванням. (Відзначимо, що середня маса бульби коливається в межах 50—150 г, а найбільшою в світі вважається картоплина масою 1 кг 300 г).

Та є в картоплі й «добрі» сусіди — передусім цибуля, буряк, морква, салат, кріп, капуста, кукурудза. Вони затримують появу і розвиток на кущах фітофтори. У боротьбі з картопляним колорадським жуком допомагають квасоля і чорний паслін. У свою чергу картопля рятує від шкідників квасолю. Хрін, що росте поруч, оберігає рослини від картопляного клопа і наривника.

Схрестивши болівійську картоплю із звичайною, вчені нещодавно вивели сорт, який не боїться колорадського жука. Стебла і листя цих рослин вкриті безліччю волосинок, що при дотику виділяють клейку рідину. Вона й позбавляє жука рухливості. Гібридні рослини знищили до 90% шкідників — і це без обприскування інсектицидами! Однак новинка має й суттєві вади: вона не розбирає, де корисні комахи, а де шкідливі.

Хоч і кажуть: «Самою картоплею ситий не будеш», вона завжди посідає одне з найпочесніших місць на нашому столі. Щодня її споживаємо, а не приїдається. Сприяє цьому багатий набір поживних речовин. Бульби містять крохмаль, білки, аміносполуки, цукор, вітаміни С, В₁, В₂ і провітамін А. З давніх-давен сиру, нарізану кружальцями картоплю прикладали до чола та скронь для зниження температури, терту — до опіків чи наривів. З нечищених варених, розім'ятих картоплин робили зігрівальні компреси

при болях у горлі, попережку тощо. Юшкою з вареної картоплі промивали бородавки, а напаром листя й коренів лікували бешиху. Від коклюшу дітям у Волинській та Київській областях давали пити напар свіжого або сушеного цвіту, а в Чернівецькій — відвар з лушпиння.

Картопля — своєрідний ріг достатку для людини. Вона дає їй безліч цінних і необхідних речей: з неї виробляють кіно- та фотоплівку, автопокришки, цінні лаки, що використовуються для покриття літаків, космічних апаратів, підводних частин суден, штучний шовк, парфуми, пластмаси, ліки та багато іншого.

Завдання

1. Чому так говорять: «Картопля хліб береже?» Опишіть цю рослину. Як розмножити цінний сорт картоплі, якщо є лише кілька бульб?

2. Чи знаєте ви?

Коли курячий білок, який вважається найбільш повноцінним продуктом харчування, взяти за 100 одиниць, то білок пшениці оцінюватиметься в 64 одиниці, а картопляний — у 85. От вам і картопля!

3. Проведіть ранок на тему «Другий хліб» за таким планом: 1. Картопля в житті людей. 2. З історії культури. 3. «Таємниці» картоплі (дослідницька робота на шкільній ділянці, виведення нових сортів). 4. Вікторина, присвячена цій рослині. 5. Страви з картоплі.

4. Овочівникові на замітку

а) Настій з картоплини використовують для знищення попелиці і павутинного кліща. Кілограм подрібненого бадилля заливають 10 л води, 2—3 год настоюють, проціджують і додають 50 г мильного розчину. Шкідники гинуть через 2—3 год після обприскування.

б) Помічено, що чорнобривці майже ніколи не хворіють і шкідники на них не нападають. Ця рослина виділяє особливі леткі речовини — фітонциди, які вбивають мікроскопічних черв'яків — нематод та інших шкідників, що живуть у ґрунті.

Перевірте, чи ж справді чорнобривці чудово захищають картоплю, садову суницю, троянди та інші рослини.

5. Поради маленьким господаркам

Чистити картоплю краще спеціальним ножем, який знімає лише тонке лушпиння — адже саме під шкіркою міститься найбільше корисних речовин.

Чищені бульби не слід довго тримати у воді, бо вони втрачають крохмаль, вітамін С і погано розварюються.

Щоб картопля не почорніла, додайте у воду трохи оцту.

Щоб зварити 1 кг картоплі, потрібно приблизно 1 л води. Почищені бульби покладіть в окріп і на сильному вогні доведіть до кипіння.

Якщо картоплю треба зварити швидко у киплячу воду столову ложку маргарину.

Додайте у воду трохи оцту або свіжого молока — і на старій картоплі під час варіння не з'являться темні плями.

Примерзла картопля позбудеться властивого їй неприємного присмаку, якщо її трохи потримати в холодній воді, а потім вкинути в окріп, куди крім солі додано чайну ложку оцту.

Бульби, зварені в «мундирі», легко чистити, коли відразу після варіння їх облили холодною водою.

Досвідчені господарки з білої картоплі готують пюре, з жовтої — суп, а рожеву смажать.

Дріжджове тісто буде м'яким і легким, коли в нього додати холодну відварену картоплю, натерту на дрібній тертці (2—3 середніх розмірів картоплини на 1 кг борошна).

Як новенькі, залищайте виделки, ножі і ложки з нержавіючої сталі, якщо їх на 10—15 хв залишити у воді, в якій варилася картопля. Радимо зробити для мами такий приємний сьорпиз.

Половинка вареної картоплини зніме сліди брудних пальців з пофарбованих дверей та віконних рам.

Шматочками сирової картоплі, час від часу вмочаючи їх у дрібний пісок, легко зчистити іржу з жаровень.

З. В. ДРУЗЬ,

викладач Криворізького педінституту