



OBILNINY, RYŽA, CESTOVINY

1. Pomenuj obilniny



2. Prečítaj si text a odpovedaj na otázky.

Cestovina je jedlo vyrobené z nekysnutého cesta pomocou múky, vody alebo vajec. Vznik cestovín sa datuje do doby pred Kristom. Prvé zmienky pochádzajú z Grécka, kde koláčové cesto usušili na slnku, potom natrhali na kúsky a uvarili. Rimania sa toho nápadu chytili a zdokonalili ho tým, že cesto nakrájali na rovnaké pásiky, ktoré nazývali laganon, čo zrejme súvisí s dnešným názvom lasagne. Prvé továrne na cestoviny začali vznikať až v 17. storočí v Taliansku.

Napiš suroviny na výrobu cestovín. _____

Čo je to laganon? _____

Kedy a kde vznikli prvé továrne na výrobu cestovín? _____

3. Urob poriadok v popletených prísloviach.

- a) Chlieb so soľou, neprídeš na chudobu.
- b) Jedz a pi vodu, ty doňho chleбом.
- c) Kto do teba kameňom a skutok s dobrou vôľou.

4. Prečítaj si a doplň do viet.

Ryža siata je bylina z rodu ryža, čeľade lipnicovitých, pôvodom z tropickej a subtropickej juhovýchodnej Ázie, kde rastie v barinách. Jej kultúrne odrody patria k najdôležitejším obilninám sveta.

Je to jednoročná bylina, dorastajúca do výšky 1 – 1,8 m, výnimočne aj viac, s dlhými tenkými listami dlhými 50 – 100 cm a širokými 2 – 2,5 cm. Steblá sa hore rozvetvujú do súkvetia (metliny) s celkovou dĺžkou 30 – 50 cm, tvoreného sústavou drobných, krátko stopkatých jednokvetných kláskov. Každý klások má dve malé plevy, dve veľké článkovito vzduť, kožovité, plevy, vrchný semenník s dvomi bliznami a šiestimi tyčinkami. Plody sú zrná (obilky) 5 – 12 mm dlhé a 2 – 3 mm v priemere. Po opelení a dozretí semenníkov na obilky sa pôvodne vzpriamená metlina vlastnou váhou ohne.

Neolúpané zrno ryže siatej obsahuje 12 % vody, 10 % bielkovín, 2 % tuku, 62 % škrobu, 10 % celulózy a vitamíny radu B. Ryža je základnou potravinou pre vyše polovicu ľudstva. Okolo 90 % ryže sa vyrobí v Ázii. Pri pestovaní ryže je stále vysoký podiel ľudskej práce, pretože sa sadí spravidla ručne.

Medzi ryžami siatymi veľkozrnnými sú kultivary, ktorých zrná sú obzvlášť bohaté na škrob a cukor a pri varení sa rozvárajú na kašu. Z nich sa vyrába alkohol (saké, arak), lepidlá a japonské ryžové koláčky. Z ryžovej slamy sa pletú rohože a podobné výrobky. Sklovité kultivary pri varení napúčajú, vyrába sa z nich múka, škrob a klíčkový olej. Z ich slamy sa vyrába tenký, cigaretový papier.

- a) Patrí ryža siata medzi obilniny? _____
- b) Aké stroje sa využívajú pri sadení ryže? _____
- c) Čo sa vyrába z ich slamy? _____

Ryža na Slovensku

Prvé pokusy s pestovaním ryže na Slovensku sa uskutočnili v 18. storočí za Márie Terézie. Neskôr sa pokusne pestovala v roku 1948 na juhozápadnom Slovensku v Kolárove a na východnom Slovensku, v roku 1956 bolo vysiatych 15 ha. Ukázalo sa, že Slovensko nemá vhodné podnebie na pestovanie ryže.

- d) V ktorej časti Slovenska sa pestovala ryža?

- e) Má Slovensko vhodné podnebie na pestovanie ryže?



