

Keturių rūšių grūdai

Auginimo laikas: nuo pavasario iki rudens

Mokomojo paketo tikslai: Šiuo praktiniu eksperimentu siekiama suteikti žinių apie keturių skirtingų rūšių grūdus, auginamus Šiaurės Europos šalyse, išsiaiškinti, kodėl jie yra svarbūs ir kam naudojami, taip pat suteikti mokiniams galimybę susipažinti su daugelio iš grūdų pagamintų maisto produktų kilme.

Kokios rūšys yra pakete?

Kviečius tikriausiai valgote kiekvieną dieną, nes jų yra duonos, makaronų, pyragų ir pan. sudėtyje. Ši rūšis yra labiausiai paplitusi kultūra visame pasaulyje, taip pat ir mūsų regione. Apskaičiuota, kad ji sudaro 15 proc. viso pasaulyje suvartojamo kalorijų kiekio.

Šiandien **miežiai** daugiausia naudojami gyvulių pašarų ir alaus gamybai. O senovėje iš jų buvo gaminama košė ir pplotėliai.

Rugiai buvo labai svarbi kultūra iki pat XIX a. Pavyzdžiui, Švedijoje iš jų buvo gaminama ruginė duona ir košė. Vėliau juos ėmė keisti kviečiai. Ruginė duona tebėra labai populiari kai kuriose Šiaurės Europos dalyse, pavyzdžiui, Baltijos šalyse bei Danijoje.

Avižos – grūdinė kultūra, kuri šiandien naudojama avižinių dribsnių, kai kurių duonos gaminių bei košių gamyboje. Iki XVIII a. avižos tebuvo šalutinė kultūra, o vėliau išpopuliarėjo, daugiausia kaip arklių pašaras. Pastarąjį dešimtmetį jų padaugėjo dėl „naujojo maisto“, pavyzdžiui, avižų gėrimų gamybos.



Klausimai diskusijai

- Kodėl grūdinės kultūros tokios svarbios?
- Kaip klimato kaita ateityje paveiks grūdų auginimą Šiaurės Europos šalyse?
- Kuo grūdų auginimas gali būti svarbus aprūpinimo maistu saugumui?