

Помидоры или томаты являются основной овощной культурой астраханских полей. Они выращиваются с 1700 года. Уже в то далекое время плоды томата были привычны на столах Астраханцев, которые употребляли их в салатах с перцем и уксусом. Сейчас это самая распространенная в Астраханской области культура. Томаты используют не только в свежем виде, но и перерабатывают на консервных заводах, получая томатный сок, пасту, и консервированные томаты.









Капуста - овощная культура. Возделывают капусту кочанную в Евразии и Северной Африке, но большей частью в Средиземноморье. В кочанах капусты содержится сахар, белки, витамин С и минеральные вещества. Кроме белокочанной капусты выращивают цветную, савойс брюссельскую, кольраби и д капусты относятся также рег сурепица, сарептская горчица, брюква.

Родина картофеля — Южная Америка, где индейцы широко культивировали его уже несколько тысячелетий до н. э. В Европу впервые завезен в 15 испанскими моряками. Позже его снова привезли и Америки англичане, совершившие кругосветное путешествие уже после Магеллана. Картофель не с пришелся по вкусу европейцам, т. к. не везде его правильно употребляли в пищу. Так, англичане считали, что съедобной частью картофеля являются плоды, образующиеся на кусте после цветения. Их пытались есть в отваренном виде и даже с сахаром, но вкус был настолько неприятным, что от этого блюда быстро отказались. И только после того, как некоторые наиболее настойчивые любители, разводившие эту культуру, попробовали испечь подземные клубни, репутация картофеля как съедобного овоща была восстановлена.

• Морковь является одной из древнейших овощных культур. На Руси еще в XVI веке морковный сок считался целебным, им лечили болезни носоглотки, сердца, печени. Морковь ценится за содержание каротина вещества, из которого в организме человека образуется витамин Авитамин роста.

 Родина огурца — Индия и Китай. Возделывался в странах античного мира (римляне умели выращивать его и в парниках). К славянам попал из Византии. В России широко выращивается с 16 века. Сразу стал одной из ведущих культур (после репы, редьки, гороха, лука). Летом огурцы ели с квасом и луком (основа современной окрошки), на зиму засаливали. На огуречном рассоле варили мясной суп, заправленный кореньями и специями (так называемая черная уха). С появлением парников и теплиц, огурцы стали выращивать повсеместно, даже в Заполярье.

