



Пшеница и

рожь

сравнение зерновых культур

***Игошкина Дарина
3 «а» класс***

Пшеница – род травянистых злаковых растений
однолетников.

Родина пшеницы – юго-восток Турции. В пищевой промышленности пшеница – сырьё для производства муки, крупы, растительного пшеничного масла, хлеба, макаронных изделий и кондитерской продукции. Пшеница – кормовая культура в животноводстве.





Пшеница

Рожь – род травянистых злаковых растений.

Родина пшеницы – юго-восток Турции. Происходит растение от дикорастущих сородичей с берегов Турции.

Рожь более засухоустойчива, что делает ее более выносливой культурой. Применяют эту культуру в пищевой промышленности для изготовления муки, кваса и ржаного хлеба. Зёрна, ржаные отруби и стебли ржи включают в диетическое питание.





рожь

Чтобы различить рожь и пшеницу нужно обратить внимание на внешний вид колосков и зёрен.



Пшеничные колоски
золотистого цвета, безостые,
толстые.





**Зрелые колоски ржи тонкие
и имеют длинные ости,
серовато-зеленые.**





Зерна пшеницы золотистые, овальные, имеют характерную продольную бороздку.



Зерна ржи продолговатые, серо-зеленого
цвета.

Не только внешний вид этих растений отличается. Даже хлеб, который пекут из муки этих злаковых культур, различен по виду и вкусовым качествам



Пшеничный хлеб – белый, с золотистой корочкой, сладковатый на вкус.



Ржаной хлеб – тёмно-коричневый, с черной корочкой, имеет характерную кислинку.

Пшеница...

Рожь...

Пшеница и рожь - самые популярные злаки в России.

Культуры имеют ряд сходных признаков из-за которых их часто путают.

Отличия растений становятся заметны в период созревания колоска. Пшеница теряет ости и приобретает янтарный цвет, а рожь остается остистой, серо-зеленого цвета.

Оба растения оказывают благотворное влияние на здоровье организма человека, их применяют в народной медицине и диетическом питании.