

**ВСЁ О
РИСЕ**

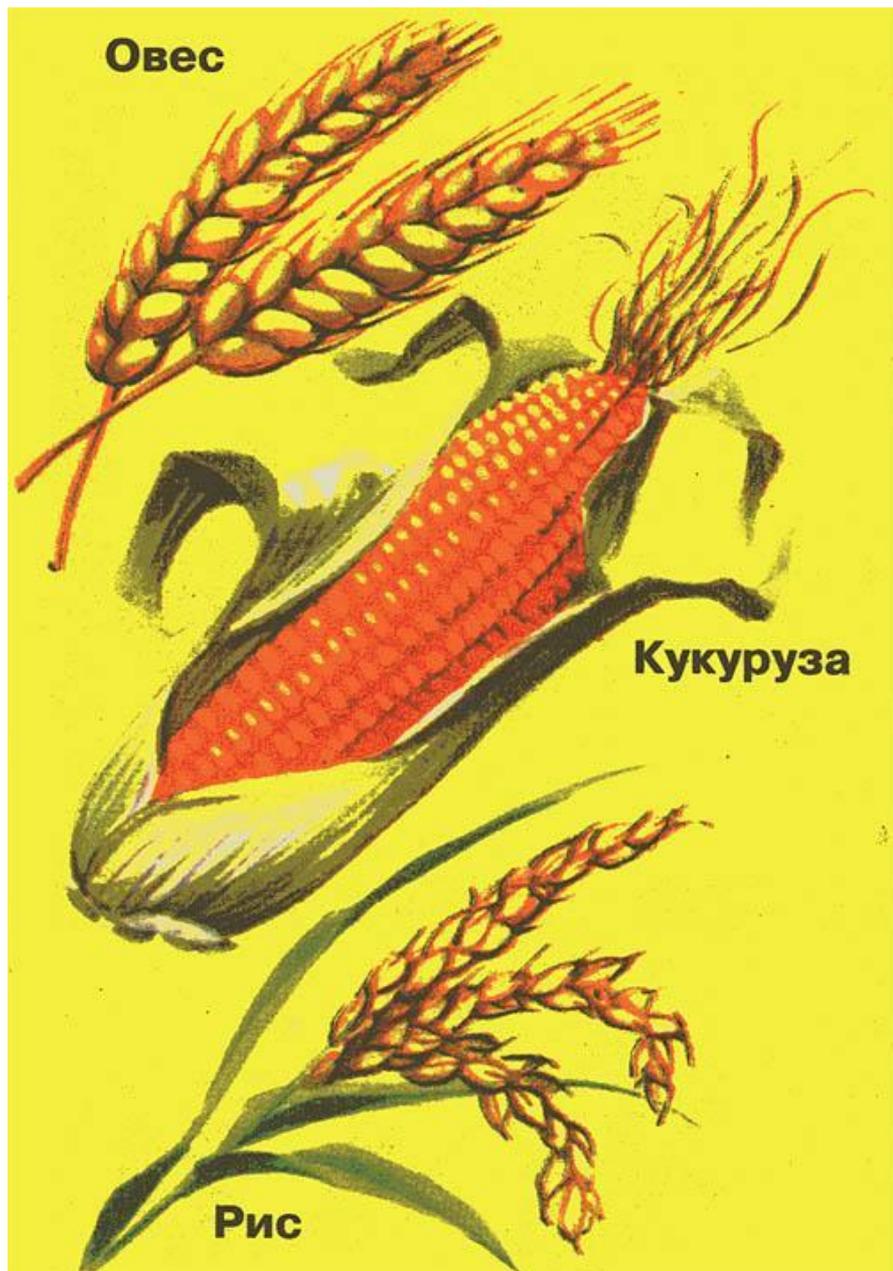


Рис растёт в тёплых странах. Более семи тысяч лет назад индийцы и китайцы уже выращивали рис. Позже рис попал в Африку, Европу и Америку. Рис относится к злаковым, как рожь, овёс, ячмень и кукуруза.

Зерно каждой рисинки защищено оболочкой. После того как урожай риса собран, зёрна очищают от шелухи. Рисовые зёрна варят и едят с разными приправами.

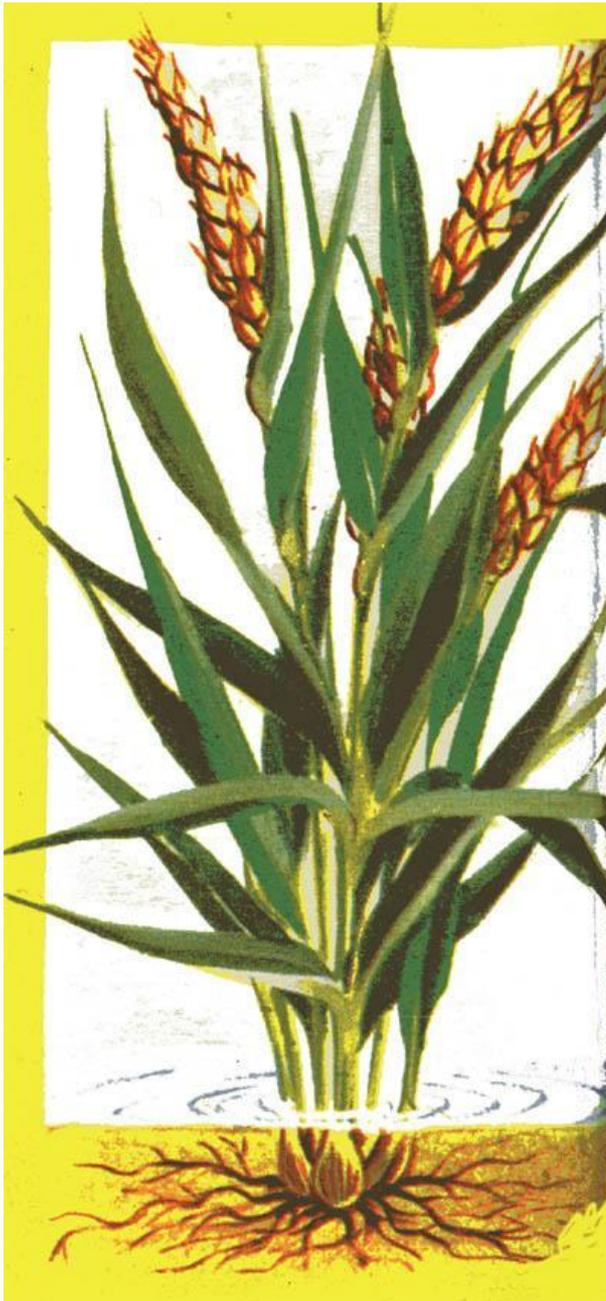
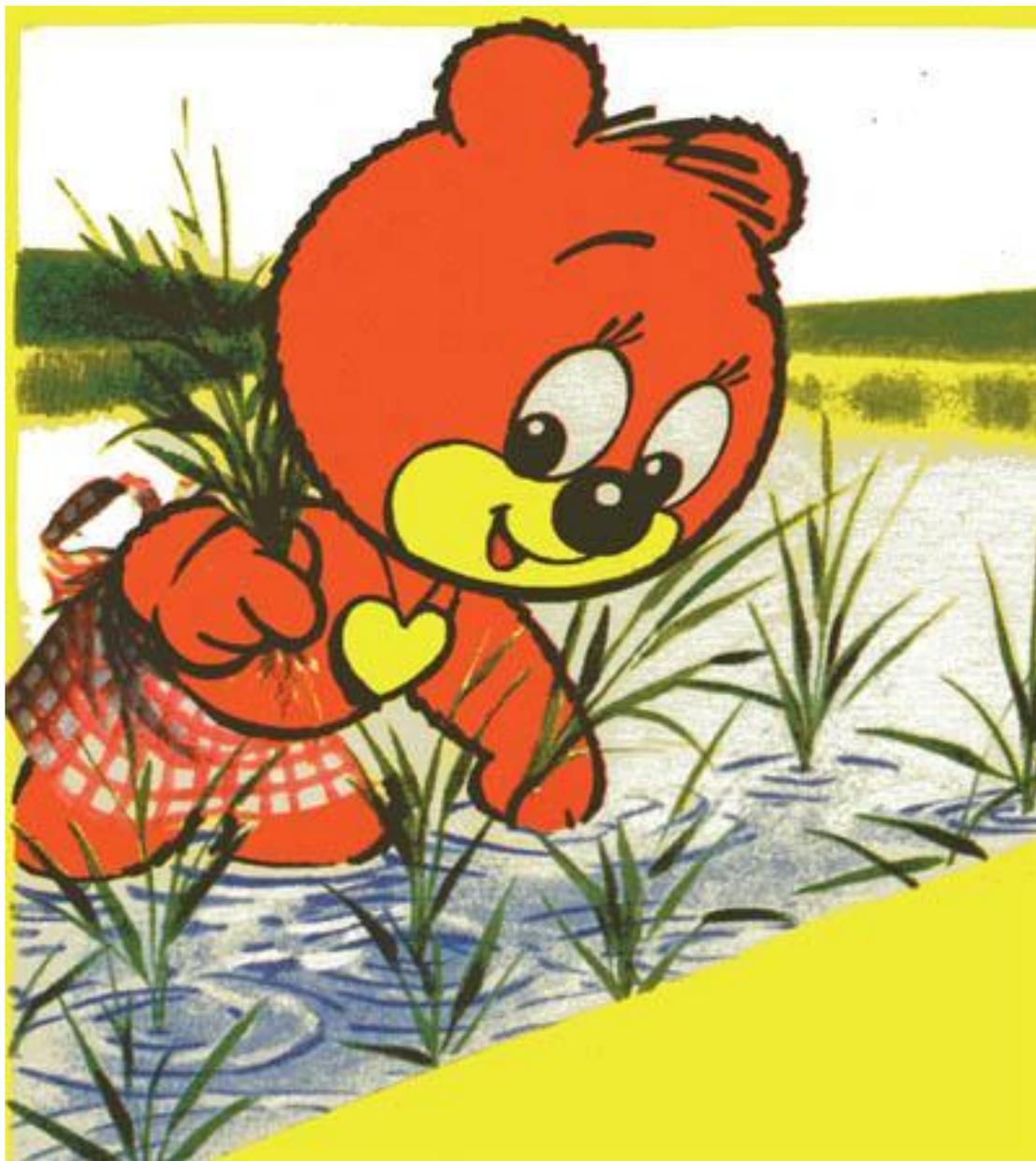


Рис растёт в воде. Несколько стеблей образуют кустик. Каждый стебель заканчивается колосом с рисовыми зёрнами.



Миша тоже учится сажать маленькие ростки риса в залитое водой поле. Несколько месяцев - до снятия урожая - это поле представляет собой настоящий рай для птиц и лягушек.



Перед началом сбора урожая Миша спустит воду.
Серпом он срежет стебли риса и свяжет их в
снопы.





Миша и Дружок обмолачивают стебли.
Зёрна падают в деревянное корыто.



Потом зёрна надо рассыпать и просушить





Зёрна и шелуха вместе высыпаются на специальные подстилки. Подует ветер и унесёт с собой более лёгкую шелуху, а тяжёлые рисинки останутся лежать. Так постепенно очищается рис.



Рисовое зерно в оболочке
и очищенное



Больше половины людей на земле каждый день едят рис. Вареный рис богат витаминами. Миша разложил перед тобой на тарелках шесть блюд из риса. В Испании рис тушится в большой сковороде вместе с рыбой, овощами и мясом. Эта еда называется паелло. Миша любит варить рис с горохом и подаёт его с жареной курицей. Дружок любит рисовый салат. А на десерт он предпочитает рисовую кашу с клубникой.