



10 забавных фактов об овощах



Репу когда-то сеяли изо рта. Дело в том, что у репы очень мелкие семена: в одном килограмме их больше миллиона, и вручную их просто не разбросать. Однако и плевать — дело не простое, поэтому лучшие «плевалышки» ценились и почитались в народе.



Отваром **свёклы** в России пользовались как дезинфицирующим средством и, естественно, ели её варёной и сырой. А попала она к нам из Византии, о чём говорит происхождение русского названия от греческого слова «сфекели».



Есть много видов **капусты**: краснокочанная, белокочанная, цветная... Цветную капусту Марк Твен называл капустой, закончившей колледж. Брокколи американцы называют «капустой с университетским образованием».



Картофель появился в Европе в середине XVII века как декоративное растение. Рассказывают, что некий адмирал привёз это растение в Англию и, когда его вырастили, угостил друзей его стеблями и листьями, поджаренными в масле. Гости долго плевались. В XVIII веке в России при дворе это блюдо подавалось в качестве десерта. Перед употреблением его варили и густо посыпали сахаром.



Горошек был первым овощем, закрытым в консервную банку.



Огурец в начале XVIII века в Англии был большой редкостью, а врачи соревновались в поисках отрицательных его качеств. Одни считали его просто ядовитым, другие — «охлаждающим» и вызывающим простуду.



Помидор тоже считался ядовитым. Например, в книге «Полное руководство по садоводству», изданной в Дании в 1774 году, писалось: «Плоды эти крайне вредны, так как сводят с ума тех, кто их поедает». На Руси помидоры долго называли «бешеными ягодами».



Морковь с 1991 года в Европе считается фруктом. В пределах европейских стран больше никто не смеет называть её овощем или корнеплодом. Португальцам это позволяет продолжать изготовление и экспорт морковного варенья, ибо, по европейским стандартам, варенье делается только из фруктов.



Специалисты до сих пор не решили, овощем или фруктом является **ананас**. Во времена Екатерины II вельможи-гурманы широко использовали его в застольях, хотя и непривычным для нас образом. Так, граф Александр Строганов подавал ананас в уксусе, а у графа Завадовского ананасы шинковали, как капусту, хранили в кадках и варили затем из них борщ и щи.



Одним из самых интересных овощей является **арктический хрен**. Его можно встретить в далёкой Гренландии. Он цветёт даже тогда, когда наступают сильные морозы.