

Уроки истории на огороде

В прошлых выпусках журнала¹ опубликовано несколько статей автора с рассказом о том, как учителю творчески расширить возможности урока, на котором рождаются новые открытия и новые идеи, новые методики и педагогические концепции. Продолжаем тему.

**Александр
Литвинов,**
*заслуженный
учитель
Российской
Федерации,
лауреат премии
Президента
России*

Учитель: Урок истории на овощной грядке продолжим не совсем обычной задачей.

«Газы»

У реки Ориноко, что в Южной Америке, в 1532 году собралось большое войско испанцев — завоевателей Нового Света. Они приготовились дать индейцам решительное сражение. Индейские воины со стрелами и копьями стояли невдалеке и, казалось, ждали атаки бледнолицых. Но вдруг бронзовые люди с перьями на голове выстроились и, против обыкновения, молча двинулись на испанские полки.

Впереди медленно движущегося извилистого фронта шли два индейца с большими сковородами в руках. На сковородах горели раскалённые угли. Время от времени индейцы брали из мешков, висящих сбоку, пригоршни какого-то порошка и сыпали на горячие угли. Кверху взвивался густой дым.

— Заклинания от злых духов, — смеялись испанцы, — не помогут против нашего оружия.

— В атаку на краснокожих дикарей!

Команда дана — и с алебардами наперевес испанцы бросились навстречу индейцам.

Но в сторону испанцев дул ветер и нёс на них едкий дым со сковород индейцев. Испанцы вдруг стали чихать и кашлять, слёзы застилали им глаза. Они тёрли глаза руками. Стройные ряды войска бледнолицых стали беспорядочными. Воины приседали, чихали, кашляли, плакали. И в этот момент на их головы обрушились томагавки индейцев.

«Проклятые газы!!!» — вертелось в головах испанцев.

¹ См. ж. «Сельская школа» №№ 4–6. 2012 г.

Вопрос. Предположите, что насыпали на сковороды индейцы? Напоминаю, что урок истории мы проводим на овощной грядке. Итак, решаем задачу по группам.

Материал для учителя. Индейцы насыпали на сковородки молотый красный перец. Пары перца, мало известного тогда европейцам растения, наводили ужас на войска завоевателей Америки.

Родина перца — тропические и субтропические районы Центральной и Южной Америки (Мексика, Бразилия, Антильские острова), где он и в настоящее время встречается в диком виде. В культуру растение было введено индейцами. Они использовали перец в качестве приправы к пище. Индейцы не знали соли. Мясо они не солили, а перчили. В умелых руках аборигенов Америки перец стал не только вкусной приправой к блюдам и хорошим лечебным средством, но и грозным оружием против их многочисленных врагов. Сжигая его толчёные плоды, индейцы создавали с подветренной стороны дымовую раздражающую завесу, которая, двигаясь навстречу противнику, вызывала в его рядах панику и заставляла отступить. И в этой задаче мы увидели, как это оружие эффективно использовалось ими и против испанских завоевателей.

В настоящее время полицейские многих стран используют газовые баллончики с перцем против нарушителей общественного порядка.

Появление перца в Европе связывают с именем Христофора Колумба, который познакомился с этим растением на Гаити. Первое упоминание об овощном перце в Европе датировано 1493 годом,

что совпадает со сроком возвращения Колумба из Америки в Испанию. С Пиренейского полуострова перец стал быстро распространяться по странам Европы как садово-декоративное, пряное и лекарственное растение. Уже в XVI веке его можно было приобрести в аптеках европейских стран как одно из целебнейших средств.

В Европе, благодаря заботливому уходу и отбору, стручки индейского перца стали крупнее, и горечь в них уменьшилась. От горького перца родился сладкий. Любители этого овоща сложили поговорку: «Кто ест сладкий перец, тот долго проживёт».

В России первые плантации перца появились в её южных районах в середине XVIII века.

А теперь просто рассказ ещё об одном представителе овощной грядки.

«Свёкла обыкновенная»

По-разному учёные объясняют происхождение названия этого корнеплода. Одни говорят, что он попал к нам из Византии с искажённым греческим названием «сфекели», которое преобразовалось в «свёклу». Другие настаивают на том, что родиной свёклы является Вавилон, где она называлась «силква». У славян слово «силква» постепенно превратилось в «свёклу».

Трудно сказать, так это или иначе. Но одно совершенно очевидно: вкус и питательные свойства свёклы знакомы людям с глубокой древности. Обратимся к сочинениям древнегреческого ботаника Теофраста (III в. до н. э.). Здесь можно найти вполне конкретное описание свёклы, которая с неза-

памятных времён дико произрастает на побережье Средиземного моря. Это её родина. Предполагают, что она известна человечеству не менее четырёх тысяч лет. Первым свекловичным растением, которое человек стал выращивать, была листовая свёкла мангольд, в некоторых изданиях — монгольд.

Древние греки обожествляли свёклу за её вкусовые и лечебные качества. Так, в изображении благодарственного приношения, которое висело в Дельфийском храме, среди многих овощей только свёкла была выполнена из серебра.

Есть сведения, что в Древнем Египте более 2 тысяч лет тому назад свёкла была рыночным товаром и использовалась для крашения различных изделий в красный цвет.

Древние римляне по достоинству оценили свёклу и с удовольствием ели её листья, вымоченные в вине и заправленные перцем. Те же римляне заставляли возделывать это растение и поработанных варваров. Например, древние германцы, покорённые Римом, одними из первых в Европе стали разводить листовую свёклу на пойменных землях по Рейну.

Корнеплодные свёклы появились в период средневековья. Первые упоминания об их выращивании в Центральной Европе относятся к XII–XIII векам. Сначала была популярна жёлтая овощная свёкла, то есть свёкла с жёлтым корнеплодом, которую можно было встретить на полях европейских стран ещё 150 лет назад. Постепенно её вытеснила красная свёкла, в корнеплодах которой содержится много красящего вещества — бетаина, придающего им яркую окраску.

Первым источником, сообщающим о выращивании свёклы на Руси, является («Изборник Святослава») — 1073 г. На территорию нашей страны, в Приднепровье, она попала вместе с греками-переселенцами (IX–X вв.). Оттуда овощ проник в Невское княжество, в Великий Новгород, Московскую Русь, и к XV веку он стал на Руси распространённым питательным продуктом и ценным лекарственным растением. В «Домострое», памятнике русской письменности, сообщается, что корнеплоды и листья свёклы широко применялись в народной медицине.

Предлагается задача, которая называется...

«Райский плод»

Родиной дыни является Малая и Средняя Азия. Впервые она обособилась на наших землях одновременно с древнегреческими колонистами из Малой Азии, заселившими побережье Чёрного моря. В более позднее время, в начале XVI века, царские стрельцы, специально посланные в южные края для сбора семян редких растений, доставили в Москву и семена дыни, но из-за сурового климата она стала парниковой и оранжевой культурой.

Её история уходит в глубь веков. Арабы утверждают, что дыня — плод райских садов и доставил её на землю один из жителей рая, совершив этим страшное преступление перед богом.

В долгий сезон мусульманского поста дыня служила основной едой для миллионов верующих и стала, так сказать, неотъемлемым атрибутом магометанского культа.

Дыня так много значила в хозяйстве народов Азии, что её называли даром небес. На восточном базаре или на поле можно было наблюдать такую картину: мусульманин выбирал дыню, на которой было как можно больше трещин.

Вопрос. Почему именно такую дыню выбирал мусульманин?

Ответ. Так дыню называли даром небес, а трещины на поверхности плода (точнее, узор на коре дыни) — священными письменами, начертанными самим Аллахом.

Дыни, самые вкусные из всех выращиваемых на Земле, растут в среднеазиатских странах. Плоды некоторых сортов дынь, подвешенные в прохладном погребе, хранят в течение нескольких месяцев, что даёт возможность питаться ими и в зимнее время. На среднеазиатских базарах можно купить дыню с запахом груши, земляники, ванили, с матово-белой, розоватой, жёлтой, светло-зелёной мякотью. К зиме появятся и непревзойдённые по вкусу дыни — зарды. Это — позднеспелые дыни. Они созревают в погребе к февралю.

Поэты воспевали дыню в стихах. Не только в Средней Азии, но и в Афганистане, Иране, Индии, Турции дыня была на втором месте после хлеба. В поле во время уборки урожая она заменяла семье обед. Её брали с собой в дорогу. Дети лакомились кади-как — вяленой дыней, пряниками с миндалём и фисташками на красновато-коричневом дынном меду.

Дыней лечились, дыней душились. «Досамбу» — «запах в руках» — называли афганцы маленькую ароматную дыню, с которой девушка шла на свидание.

Задача «Бесплатная поилка»

Дыня не может обойтись без полива. В старое время дехканин — узбекский крестьянин — должен был платить за воду местному богачу. Если бедняк пытался взять воду самовольно, его тут же в поле могли убить. И дехкане Ферганской долины ухитрились найти для дыни живую бесплатную поилку. И делали это при помощи верблюжьей колючки.

Вопрос. Предположите, как?

Материал для учителя. Крестьяне вкладывали семя дыни в расщеп пенька верблюжьей колючки — растения пустыни с уходящими глубоко в землю корнями. «Пусть хотя бы первое время малютку дыню напоит верблюжья колючка», — считали они.

Любят дыню и другие народы. Англичане, к примеру, едят дыню во время завтрака. В Соединённых Штатах Америки с ломтя дыни начинают обед. На Ближнем Востоке свежую и маринованную дыню подают к мясу и рыбе. У нас чаще её предлагают на десерт.

Оранжевокорая дыня Канталупа выращена в Италии. В Америке выведена мелкая дыня роксфорд. Её можно съесть за один раз, как апельсин.

Исторический курьёз произошёл с дыней во Франции, в Париже.

Французский король Генрих IV съел дыню и заболел. У короля, конечно же, были враги. Может, они его хотели отравить. Но врач предложил всё свалить на дыню. Жалоба, вот такая необычная, была принята, дыню судили. На площади Парижа во всеуслышание зачитан приговор. Дынезлодейке, посягнувшей на священ-

ное здоровье его величества — проклятие и вечный позор!

А было это четыреста лет назад. Французский король Генрих IV (годы правления 1553–1610) правил с 1589 года.

Интересно, что римский император Клавдий (годы правления 41–54) съедал за обедом десять дынь и был здоров.

И вновь задача. Попробуйте узнать, о каком растении идёт речь?

«Огромный огурец»

Родина этого растения — экваториальная и южная Африка, где и в настоящее время его находят в полупустыне Калахари в диком виде.

Культивирование его египтянами началось за много веков до начала нашей эры, о чём свидетельствуют надписи и рисунки на стенах древних египетских пирамид. Из Египта его культура распространилась в Аравию, Персию, Китай, Сирию, Древний Рим. Уже в те далёкие времена арабы считали, что плоды этого растения способны «очищать» тело больного и выносить болезни из тела, если принимать его постоянно перед едой. Китайцы в честь этого растения ежегодно устраивали праздники.

Английский исследователь Давид Ливингстон (1813–1873) был первым из европейцев, кто увидел дикий плод этого растения в Калахари. Кстати, именно это растение стало проводником в полупустыне для караванов. Там, где встречались его заросли, обычно и пролегал путь. Иначе караваны не могли бы пересечь безводную пустыню, не утолив жажду при помощи этого растения.

Но полюбили плоды этого растения не только люди, но и звери. И прежде всего они понравились антилопе. А та в свою очередь пригнала в пустыню льва. Впрочем, и ему мякоть плода этого растения пришлась по нраву. Хищнику, который ест мясо, очень хочется пить. Степные волки даже умудрялись не только лакомиться на грядке этими плодами, но и в случае, если их вспугнут, уносили эти плоды в зубах с собой.

В Западной Европе плоды этого растения появились в XII веке благодаря торговле и многочисленным военным походам крестоносцев. В Россию этот овощ попал во время татарского нашествия из Персии и Средней Азии сначала в Астрахань, а оттуда завезён казаками на Днепр и в Малороссию. К концу XVIII века это растение распространилось по всей России.

Восточные народы называли плоды этого растения «харбюза», что означает с арабского — «индийская дыня», а с иранского — «огромный огурец».

Семена плодов, иногда поджаренные, во многих областях, особенно в Южном Китае, оказываются весьма популярным лакомством, примерно таким же, как плоды подсолнечника (семечки) в других странах.

Вопрос. О каком растении идёт речь?

Вы абсолютно правы, речь идёт **об арбузе**.

Задача «Две одёжки»

В старину русский царь Алексей Михайлович, любитель редких растений, задумал развести арбузы и дыни в Чугуеве и приказал привести из Астрахани «самых до-

брых, тихих и негордых арбузных дел мастеров». У такового мастера должны были быть зоркие глаза, умелые руки и...

Семена высеяли. Появились первые всходы, завязались плоды арбузов и дынь. Утром мастер выходил из дома в одной рубахе, захватив с собой две одежки.

Вопросы. Предположите, что ещё должно было быть у арбузных дел мастера? Для чего нужны были мастеру две одежки?

Материал для учителя. Итак, у мастера две одежки. Он выходил в поле в одной рубахе. Если по спине от холода бегали мурашки, мастер укрывал дыню или арбуз и сам надевал одну из одежек. Если и после этого спине было всё же зябко, мастер надевал вторую одежку и укрывал дыню ещё теплей.

Кроме зорких глаз, умелых рук, у мастера должна быть и чувствительная к холоду спина. Градусника ведь тогда не было!

Но как ни старались тихие, добрые мастера, выросшие в Чугуеве арбузы были несладкими и «в великий государев обиход не годились николи». Арбузу, уроженцу африканской пустыни Калахари, не хватало солнца, чтобы в нём образовался сахар.

Первые арбузы были посеяны на юге России по царскому указу от 11 ноября 1660 года, причём предписывалось: как только диковинные овощи поспеют, немедленно доставить их в Москву. Сырими их тогда не ели, а долго вымачивали дольки и варили с перцем и пряностями. И если вплоть до XVII века арбузы завозили из-за границы как заморское лакомство, то уже при Петре I их ввоз был прекращён. Их часто подавали во дворах, но опять-таки не свежи-

ми, а вымоченными в сахарном сиропе. Лишь в XIX веке арбуз окончательно прижился в Нижнем Поволжье, и его стали есть в натуральном виде.

Продолжаем урок. Решаем задачу, которая называется...

«Маскировка»

Деревни амазонских индейцев стоят обычно на берегу этой реки и её притоков. Амазонские джунгли во многих местах подступают к самой реке. В джунгли местный индеец отправляется за мясом для еды. Охотится он на тапиров, обезьян, муравьедов, ленивцев и разных птиц, причём довольно странными способами. Самое прославленное местное охотничье оружие — это трубка для выдувания стрел, достигающая иногда более чем пятиметровой длины. Маленькие стрелы, которые применяют здешние индейцы, обычно имеют отравленное острие.

Во время охоты на уток индейцы маскируются при помощи плодов одного очень популярного у них растения.

Вопросы. Как называется это растение?

Предположите, как маскировались индейцы?

Ответ. Растение это — тыква. Во время охоты на уток индейцы прячут свои головы в выдолбленные тыквины. Охотятся они на уток с помощью лука и стрел.

Итак, следующий герой нашего урока — **тыква**.

Как давно люди узнали вкус тыквы? При раскопках в американском штате Миссисипи были обнаружены семена тыквы. Она была известна древним земледель-

цам семь тысяч лет назад; первыми кашу из тыквы сварили индейцы. Они особенно ценили мускатную тыкву, самую сладкую из тыкв.

Многочисленные археологические находки, относящиеся к доисторическим временам, показывают, что тыквы были одними из древнейших культурных растений, возделывавшихся индейцами как центральной, так и южной Америки. В Перу, например, они были распространены ещё до начала выращивания кукурузы, и их культура восходит по меньшей мере к 5000 г. до н. э. При этом разные виды тыкв имели разные центры возникновения, из которых ко времени открытия Америки европейцами эти виды уже широко распространились как культурные растения. В начальный период развития земледелия в Америке они, вероятно, играли очень важную роль в рациональном питании людей, большую, чем дыни в Западной Азии. К началу испанской колонизации их возделывание было уже распространено от южных районов современной Канады до северных областей нынешней Аргентины. Плоды тыкв высоко ценились индейцами, занимавшимися земледелием; об этом свидетельствует многообразие их применения: тыквы использовали как овощи, несозревшими и созревшими, их варили, тушили и жарили, готовили из них питательные, богатые крахмалом, сахаром разнообразнейшие кушанья.

В Европу этот овощ попал в XVI веке из Америки и к концу XIX века стал культивироваться во многих странах мира. В России этот овощ выращивают с XVII века. У нас и в других странах земледельцы выращивают разнообразные сорта тыкв: столо-

вые, кормовые, декоративные и посудные.

Декоративные сорта тыкв не получили пока в нашей стране большого распространения, но в Америке они, особенно тыквы с чалмовидными плодами, используются не только как очень вкусный и питательный продукт, но и как украшение жилищ.

Посудные сорта тыкв обладают твёрдой, прочной коркой. Очищенные от мякоти и семян, эти плоды превращаются в декоративную и хозяйственную посуду. Для получения декоративной посуды тыкву выращивали в специальных устройствах, которые придавали плоду удивительную и необычную форму. Огромные плоды тыквы, после удаления из них мякоти, превращались в тару для засолки капусты, огурцов и помидоров. Соления получаются оригинальными по вкусу и запаху. Необычный вкус, аромат и крепость имеет вино, изготовленное в сосудах из тыквы.

А теперь задача «Сватовство»

Исторический срок культивирования тыквы на территории нашей страны невелик. Но благодаря её высоким вкусовым, питательным, лечебным свойствам и красивым гигантским плодам, которые также нашли применение в крестьянском хозяйстве, она прочно вошла в быт многих народов. Без тыквы не обходились и народные гулянья в тёмные праздничные рождественские ночи. Из её плодов изготовляли головы чудовищ, внутри которых вставляли зажжённые свечи или лучины. Шествия толп ряженых людей с чудовищами, из глаз, ноздрей и рта которых выры-

вался огонь, делали праздник весёлым, загадочным и памятным. Тыква также служила и в ритуале сватовства символом...

Вопрос. Предположите, символом чего служила тыква в ритуале сватовства?

Ответ. В ритуале сватовства тыква служила символом отказа невесты нежеланному жениху, когда она вместо слов отказа вручала ему этот плод.

И ещё о тыкве

В питании многие народы используют мякоть, сок, молодые стебли

тыквы. Употребляют мякоть в свежем, пареном, варёном, печёном, жареном, фаршированном и консервированном виде. Готовят из неё салаты, супы, каши, блины, оладьи, пироги, пудинги, икру, повидло, джем, пастилу, цукаты. В некоторых странах Западной Европы (Франция, Испания, Португалия) в пищу употребляют варёные в подсоленной воде молодые плети тыквы.

Тыква — самый крупный плод на земле, вес отдельных экземпляров достигает свыше 100 килограммов.