



Жива природа



Жива природа



Олеся Капачинська

# КУКУРУДЗА

«Я бачив злак,  
що називається маїсом...»

Ці слова записав Христофор Колумб, який був у захопленні від цієї рослини, через кілька днів після відкриття Америки. Маїсом (*Zea mays L.*) у нас називають кукурудзу.

Можна уявити здивування європейців, які вперше побачили такі американські рослини, як соняшник і кукурудза. На городі серед них почуваєшся, наче коник-стрибунець у траві: трава висока, а ти – маленький. У часи Колумба в Європі ці рослини ще не були відомі.

## Історія Америки

Кукурудзою захоплювалися – та що там! – їй поклонялись як священній культурі жителі обох Америк. Історія кукурудзи – це одночасно й історія Америки. Місцеві жителі вирощували її з прадавнини. На території Перу археологи знайшли початки, які вчені відносять до п'ятого тисячоліття до нашої ери. На стоянках давньої людини знайдено фігурки божків з початками кукурудзи в руках і на головних уборах. Про високий розвиток сільськогосподарства американських індіанців свідчить велика кількість різних сортів кукурудзи. Індіанці майя (Перу) вирощували кукурудзу навіть на високогір'ї, а оскільки ґрунти там бідні на поживу, то в кожну вириту

ямку поряд з зерном клали рибу. Риба розкладалася й живила проросток, і навіть в горах майя отримували непоганий урожай кукурудзи.

## Початок іншої історії

В Європу зразки нового злаку потрапили з другою експедицією Колумба, і одразу ж кукурудза здобула популярність. В Україні її почали вирощувати лише в кінці XVII – на початку XVIII століття. Потрапляла вона до нас двома шляхами: перший пролягав через Румунію, другий – через Туреччину. Можливо, назва цієї культури походить з Румунії, де слово «кукурудз» означає «ялинова шишка». Є також інші версії походження цієї назви.

## Золоті початки

Існують перекази, що коли матроси Колумба вперше побачили кукурудзу, то вони ховали її початки за пазухи, вважаючи їх скарбом.. Згодом виявилось, що кукурудза недаремно асоціювалась у них із золотом. Цей злак справді містить більше золота, ніж інші рослини: у тонні золи цих рослин міститься до 60 г коштовного металу.

Сьогодні ми шукаємо в її зернах інші дорогоцінні речовини. В зернах кукурудзи міститься більше крохмалю, ніж у пшениці; зерно кукурудзи має мінеральні речовини, 4,4 % жирів; жовта кукурудза – єдиний злак, багатий на каротин – до 9 мг в 100 г зерна. В організмі людини з каротину виробляється вітамін А.

## Кулеша & Ко

Кукурудза буває з жовтим, червоним і майже чорним зерном; трапляється кремениста і зубовидна; крохмалиста і цукрова, рисова і перлова; є наш улюблений сорт – той, що розтріскується. У сучасній кулінарії відомо понад 150 способів використання кукурудзи. Початки жарять, варять, запікають, зерно консервують, з нього готують соуси і фарш. Багато європейських народів готують національні страви з кукурудзи: українці і молдовани варять з неї кулеша, мамалигу; грузини – мчаді і чемкву. Ну а в Мексиці, на її прабатьківщині, випікають маїсовий хліб. З кукурудзи також виробляють олію і крохмаль, спирт і мікстуру від кашлю, зубну пасту та багато всього іншого. Кукурудзою годують худобу.

Народ каже: «хотіти доброго і багато – це хотіти неможливого». Але з кукурудзою мрії здійснюються, оскільки в ній поєднуються чудові якості та великі розміри. Думається, що у цієї золотої культури не лише славне минуле, але й щасливе майбутнє.

