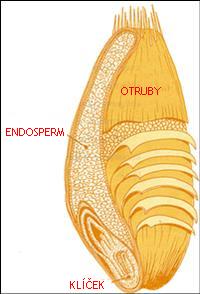
Obilniny

Pestujú sa v prvom rade pre [zrno](http://sk.wikipedia.org/w/index.php?title=Zrno_%28plod%29&action=edit&redlink=1) na konzum, na výživu zvierat, na priemyslové spracovanie a na [osivo](http://sk.wikipedia.org/w/index.php?title=Osivo&action=edit&redlink=1). Obilniny v ľudskej výžive zabezpečujú dnes rozhodujúcu časť energetického príjmu z [potravín](http://sk.wikipedia.org/wiki/Potravina) a nemalý podiel i z celkového príjmu [bielkovín](http://sk.wikipedia.org/wiki/Bielkovina).

Obilné zrno má príslušný charakteristický tvar i vôňu a podľa druhu rôzne chemické zloženie: Rozlišujeme na ňom tieto základné časti: obal, jadro, zárodok (klíček).

Obal chráni obilné zrno pred vonkajším poškodením, vysychaním, a je aj izoláciou pred tepelnými zmenami.

Jadro – endosperm tvorí najväčšiu časť zrna. Tvoria ho veľké škrobové bunky, v ktorých smerom od stredu zrna rastie obsah bielkovín, cukru a minerálnych látok a vitamíny.

Klíček (embryo) je samostatná časť obilného zrna. Klíček je zárodkom budúcej rastliny, jej korienka a lístka.

Druhy obilia

* pšenica – spracováva sa na hrubú, polohrubú a hladkú múku, a na krupicu,
* raž – vyrába sa z nej múka, škrob, káva a lieh,
* jačmeň - spracúva sa na krúpy, múku, vločky, jačmennú kávu, slad a sladové výťažky,
* ovos - spracováva sa na ovsenú ryžu, ovsený páper a rozličné prípravky detskej výživy, vločky a múku,
* pohánka - sa rozomieľa na jemnú múku, krupicu, ktorá sa hodí na prípravu kaše,
* kukurica - sa po zomletí hodí na kašu (polentu), známe sú aj kukuričné pukance a kukuričný škrob (maizena)



Pšenica Kukurica Raž

Kontrolné otázky

1. Aké druhy obilia poznáme?
2. Z ktorého druhu obilia sa vyrába káva?