



## INTRODUCERE

INTRODUCERE ..... 6

### CAPITOLUL 1

*Pregătirea solului* ..... 10

Straturile Solului • Clasificarea tipurilor de sol • Triunghiul texturii solurilor • Nutrienți minerali • Rotația culturilor • Aratul pe contur și terasarea • Protecții împotriva vântului • Prognoza meteo • Producerea compostului • Ce este un acru

### CAPITOLUL 2

*Hambarul* ..... 22

Tipuri de hambare • Grinzi pentru construcții din lemn • Uși de hambar • Cadre cu stinghii și elemente de feronerie • Cupole de hambar • Păsări de hambar; Construcții existente într-o fermă • Adăposturi pentru animale • Dispozitive pentru hrană • Îngrădirea



### CAPITOLUL 3

*Mașini agricole* ..... 44

Tractorul • Utilizarea tractorului • Cum se ară terenul agricol • În interiorul unei combine • Alte mașini agricole • Tăierea, secționarea, separarea și stivuirea • Magazia de unelte

### CAPITOLUL 4

*Plantarea semințelor* ..... 66

Datele aproximative ale înghețului • Anatomie vegetală • Soiuri de dovleci • Cum să construiești un cort din fasole • Soiuri de fasole boabe • Soiuri de ardei • Turnul pentru cartofi • 4 modalități de a cultiva roșii • Cum se pregătesc roșiile pentru conservare • Tabelul cu ierburi aromatice • Cereale • Plantarea unei livezi • Soiuri de mere • Insecte bune • Insecte nocive



### CAPITOLUL 5

*Cum deosebim oile de capre?* ..... 106

Termeni referitori la animale • Părțile anatomice ale cocoșului • Tipuri de creste • Rase de găini • Ouă proaspete • Rase de rațe și de găște • Rase de curcani de patrimoniu • Părțile anatomice ale unei bovine • Cum funcționează stomacul unei vaci • Rase de vaci • Cum se mulge o vacă • Părțile anatomice ale caprei • Rase de capre • Tăierea copitelor • Noduri • Părțile anatomice ale calului • Semne distinctive ale cailor și stiluri de cozi • Structura copitei • Rase de cai de tracțiune • Harnașamente • Catări • Părțile anatomice ale porcului • Rase de porci • Cantitatea de apă consumată pe cap de animal • Părțile anatomice ale oii • Rase de oi • Tunsul oilor • Părțile anatomice ale iepurelui • Rase de iepuri • Tipuri de blană de iepure • Părțile anatomice ale albinei • Anatomia stupului



### CAPITOLUL 6

*Mâncăruri și băuturi din zona rurală* ..... 170

Într-o bucătărie de modă veche din zona rurală • Accesorii pentru producerea vinului • Flori comestibile • Elementele de bază ale panificației • Termeni pentru produse lactate • Etapele de bază pentru prepararea cașcavalului • Cuțite de tăiat carne • Cum se porționează o pasăre • Bucățile de carne de vită de cea mai bună calitate • Cum se construiește o afumătoare într-un butoi • Bucățile de carne de porc de cea mai bună calitate • Conservarea prin uscare • Bucățile de carne de miel de cea mai bună calitate • Congelarea cărnii • Conservarea prin imbuteliere • Depozitarea în pivniță • Prepararea siropului de arțar

### CAPITOLUL 7

*Torsul lăinii* ..... 206

Dărăciul și torsul firelor • Vopsirea naturală • Cum se confecționează o presă pentru flori • Cum se confecționează o păpușă din pănuși • Cum se confecționează un covor din cărpe • Cum se confecționează lumânări • Modele de cuverturi



# Prognoza meteo

Nu poți să te bazezi întotdeauna pe buletinul meteorologic local. Iată câteva modalități de a prezice vremea astfel încât să nu fii prins nepregătit de o furtună în timp ce realizezi lucrări agricole:

**Formațiuni de nori:**  
Anumite tipuri de nori sunt buni indicatori ai precipitațiilor sau furtunilor.

**Roua dimineții de pe iară:**  
Roua abundentă înseamnă că nu sunt vânturi puternice pentru a o usca. Aceasta este, de obicei, un bun indicator că nu urmează în curând o furtună.

**Comportamentul animalelor:**  
Păsările zboară mai jos, aproape de pământ, atunci când se apropie o furtună deoarece presiunea aerului le afectează urechile. Vacile se vor strânge împreună și se vor așeza pe pământ pentru a se pregăti.

## CIRRUS

De obicei, indică vreme frumoasă, până când devin mai densi

## CIRROCUMULUS

De obicei, indică vreme frumoasă

## CIRROSTRATUS

Dacă devin mai densi, poate însemna că vor apărea precipitații în decurs de 24 de ore

## ALTOCUMULUS

Pot apărea înainte de furtunile de după-amiază

## ALTOSTRATUS

Indică vreme furtunoasă

## STRATOCUMULUS

Nori de vreme frumoasă

## NIMBOSTRATUS

Pot însemna că se apropie ploaia sau ninsoarea

## STRATUS

Nori joși care creează ceață și buniță

## CUMULONIMBUS

De obicei, înseamnă că urmează vreme rea

-5

-4

MILE

-3

-2

-1



## Umbelliferoe/Familia morcovului



BLACK KNIGHT

- are miezul alb
- când este gătit, va colora mâncarea
- poate fi amar

CHANTENAY

- mai scurți ca lungime, dar cu un diametru mai mare
- utilizați în conserve

DANVERS

- utilizați în hrana pentru bebeluși

ÎMPĂRATUL

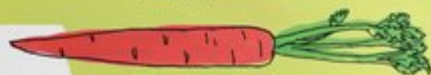
- au cea mai lungă rădăcină întâlnită cel mai adesea

NANTES

- au formă de cilindru
- cei mai dulci morcovi

PURPLE HAZE

- au coaja mov și interiorul portocaliu



ATOMIC RED

- culoare roșu intens
- bogat în lichen

## morcovul

(DAUCUS CAROTA)

- morcovii au culoarea portocaliu intens din cauza beta-carotenului pe care îl conțin.
- dacă veți consuma morcovi în exces, pielea va căpăta o nuanță portocalie. Această afecțiune se numește carotenemie și apare cel mai adesea la copii și vegetarieni.

## Prăjitură cu morcovi



- 2 CÂNI DE FĂINĂ UNIVERSALĂ NEALBITĂ CERNUTĂ
- 2 LINGURIȚE DE PRAF DE COPT
- 1 ½ LINGURIȚE DE SCORTIȘOARĂ MĂCINATĂ
- 1 LINGURIȚĂ DE SARE
- ¼ LINGURIȚĂ DE IENIBAHAR MĂCINAT
- ¼ LINGURIȚĂ DE NUȘOARĂ PROASPĂT RASĂ
- 1 CANĂ DE ULEI VEGETAL
- 1 CANĂ DE ZAHĂR CRISTAL
- ¼ CANĂ DE ZAHĂR BRUN

- 4 OUĂ MARI
- 1 LINGURIȚĂ DE COAJĂ DE PORTOCALĂ RASĂ FOARTE FIN
- 1 LINGURĂ DE EXTRACT DE VANILIE
- 3 CÂNI DE MORCOVI MĂRUNȚIȚI FOARTE FIN
- 240 GRAME ANANAS USCAT MĂRUNȚIT
- 1 CANĂ DE MIEZ DE NUCĂ MĂRUNȚIT
- CREMĂ DE BRÂNZĂ PENTRU GLAZURĂ
- FULGI DE COCOS PENTRU DECOR (OPȚIONAL)

1. Preîncălziți cuptorul la 176°C. Ungeți bine și tapetați cu făină o tigaie de 22 pe 33 cm.
2. Cerneți făina, praful de copt, bicarbonatul de sodiu, scortșoara, sarea, ienibaharul și nușoara într-un castron de dimensiuni medii.
3. Amestecați uleiul, zahărul granulat și zahărul brun într-un castron mare, până se întrepătrund bine. Adăugați ouăle, pe rând, bătând bine după fiecare adăugare. Adăugați compoziția, amestecând doar până când aluatul devine omogen și moale. Adăugați morcovii, ananasul și nucile. Puneți aluatul în tigaia pregătită.
4. Coaceți timp de 35 de minute, până când aluatul nu se va mai lipi de paiul introdus în mijlocul prăjiturii.
5. Puneți prăjitura pe un suport și lăsați-o la răcit.
6. Glazurați cu cremă de brânză când se răcește complet. Presărați fulgi de nucă de cocos dacă doriți.

## TERMENI REFERITORI LA BOVINE

**vițel nou-născut** vițel care este hrănit cu lapte dintr-o găleată

**taur** mascul necastrat

**vițel** animal tânăr, cu vârsta sub un an

**a făta vițel** actul de a da naștere unui vițel

**vacă** bovină de sex feminin

**vițel orfan** vițel fără mamă sau neglijat

**a veni laptele** a naște și a începe să producă lapte

**juncă** femelă tânără

**stearpă** care nu e gestantă

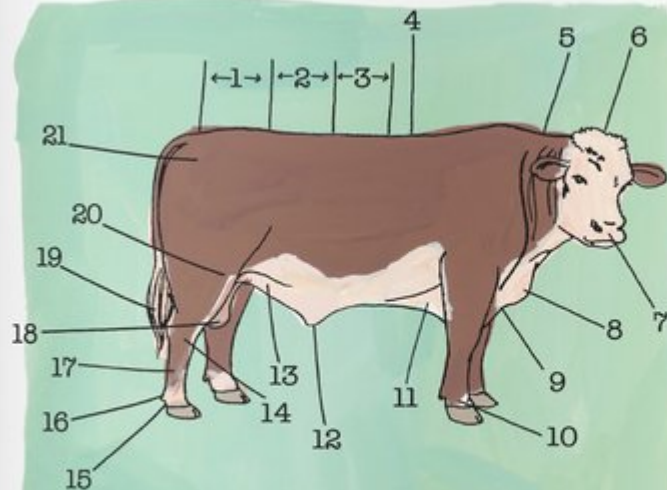
**gestantă** o vacă pe cale să nască

**bou** mascul castrat

**înțărcat** vițel de curând înțărcat

**mânzat** vițel de aproape un an

## PĂRȚILE ANATOMICE ALE UNEI BOVINE



1. crupă

2. șale

3. spate

4. șira spinării

5. ceafă

6. frunte/os frontal

7. bot

8. salbă

9. piept

10. chișiță

11. partea din față a pântecului

12. ombilic

13. partea din spate a pântecului

14. jaret

15. falangă proximă

16. deget vestigial

17. shank - gambă

18. scrotum - scrot

19. switch - smoc

20. round - pulpă

21. hook - șold

# Flori comestibile

## Gălbenele (Calendula)

- iute, picantă, piperată
- se adaugă la supe, paste și preparate cu orez



## Crăiță

- iute, cu note de citrice
- folosită în salate



## Năsturel

- dulce și piperat
- puneți mugurii la murat sau adăugați-i la salate



## Albăstrea

- dulce, iute, asemănătoare cuișoarelor
- folosită ca garnitură



## Violetă

- parfum dulce
- se folosește în salate sau în decorarea băuturilor sau prăjiturilor cu glazură



## Garofiță

- gust asemănător cuișoarelor, nucșoarei
- folosită pentru ornarea prăjiturilor, infuzată în vin

