



БИБЛИОТЕЧКА ГАЗЕТЫ

ВАШИ
6 СОТОК

ВАШ САД

№ 1 (113)

ТЫКВЕННЫЕ РЕДКОСТИ

*119072, Москва, Берсеневская наб., 20/2
Дом российской прессы,
редакция газеты «Ваши 6 соток»*

МОСКВА, 2011 г.



ПОДПИСКА-2011

Подписаться на журнал «Ваш сад» можно
во всех отделениях связи.
Подписной индекс в каталоге «Роспечать»: 72025

Ф СП-1

Министерство связи Российской Федерации
«Роспечать»

АБОНЕМЕНТ на газету
журнал

Количество комплектов	
-----------------------	--

(На 2011 год по месяцам)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Куда

(почтовый индекс)

(адрес)

Кому

(фамилия, инициалы)

ДОСТАВОЧНАЯ КАРТОЧКА

на газету
журнал

(индекс издания)

ПВ	место	ли-тер

Стои-мость

подписки
пере-адресовки

_____ руб.

_____ руб.

количество комплектов

(На 2011 год по месяцам)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Куда

(почтовый индекс)

(адрес)

Кому

(фамилия, инициалы)

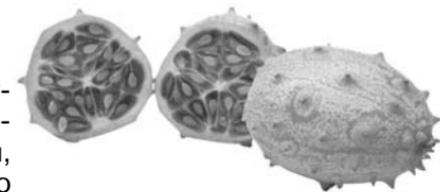
ТЫКВЕННЫЕ РЕДКОСТИ

*А. ЛЕБЕДЕВА,
кандидат сельскохозяйственных наук*



Мир тыквенных культур очень велик, мы не перестаем удивляться их разнообразию, неповторимости и широкому диапазону применения. Семейство тыквенных объединяет около 800 видов растений. Встречаются среди них травы, кустарники и даже одно суккулентное дерево. Малоизвестные у нас, но широко распространенные на земном шаре, овощи одновременно могут служить кормом для скота, быть медоносами, иметь лекарственное и декоративное значение. Плоды этих культур сильно различаются по размеру, форме и цвету. Большинство тыквенных растений преимущественно распространено в тропических и субтропических районах земного шара, отличаются повышенной требовательностью к теплу и влаголюбием, но есть и холодостойкие виды. В условиях средней полосы Российской Федерации традиционно выращивают лишь 4-5 культур этого семейства, но в последнее время ассортимент постепенно расширяется.

Ангурия



Ангурия, или антильский огурец, имеет еще несколько названий: рогатая, или желейная, дыня, огурец-ежик, кивано. Это близкий родственник огурца. Съедобные формы и разновидности широко распространены во многих странах Центральной и Южной Африки, Европы, Северной Америки. На выращивании ангурии специализируются Израиль и Новая Зеландия. В благоприятные годы вызревает она в центральных районах России.

Плоды ангурии обладают пищевыми и лекарственными свойствами, богаты аскорбиновой кислотой, Р-активными веществами, содержат минеральные соли щелочного характера, органические кислоты и сахара. Молодые завязи в 5-7-дневном возрасте отличаются специфическим огуречным ароматом с привкусом лимона. Их можно солить и консервировать, как огурцы, предварительно сняв шипы. Маринованные плоды считаются деликатесом, заслуженно соперничают с аналогично приготовленными корнیشонами и пикулями огурца. При созревании плоды увеличиваются, становятся ярко-оранжевыми, съедобная внутренняя часть плода остается зеленоватой, приобретая освежающий кисло-сладкий вкус, и сочетает в себе вкусы киви, банана и лимона с дынным ароматом. Созревшие плоды разрезают пополам, ложкой вычерпывают содержимое, готовят из них фруктово-овощные коктейли, добавляют в салаты с рыбой и сыром.

Сок содержит вяжущее вещество, которое в народной медицине используют для заживления ран. В косметике из этого сока с йогуртом и медом делают маски для лица. В состав плодов ангурии входят вещества, укрепляющие стенки кровеносных сосудов, выводящие из организма токсины и радионуклиды, повышающие иммунитет. Их рекомендуют употреблять при диетическом питании больным сердечно-сосудистыми и желудочно-кишечными заболеваниями.

Ангурия – необыкновенно декоративная мощная сильноразветвляющаяся лиана, с тонким хрупким бороздчатым стеблем, достигает длины 3-5 м. Листья трехлопастные. Стебли и листья покрыты многочисленными мелкими колючками, плоды – крупными шипами. Корни слабые, цветки мелкие желтые, многочисленные. Плоды на длинных плодоножках, зеленые с «ситцевой» рубашкой, внешне похожи на огурец. У некоторых форм плоды имеют крупные бугорки, на которых образуются черные

шипы. Окраска плодов очень разнообразна и красива. В более позднем возрасте плоды заметно увеличиваются в размерах, желтеют и хорошо хранятся в свежем виде практически до весны. Семена мелкие, плоские, кремового цвета, сохраняют всхожесть до 7 лет. Размножается семенами, черенками и рассадой.

Ангурия менее требовательна к плодородию почвы, чем огурец, но предпочитает хороший дренаж и обеспеченность питательными веществами. Это растение короткого дня, светолюбивое и теплолюбивое, не переносит заморозков, задерживает рост при температуре ниже 12°. При затенении цветков плоды могут не завязаться. Оптимальная температура для растения 25°. В благоприятные годы ее плоды созревают в открытом грунте Центрального региона России. В теплице можно собрать до 10 кг с 1 кв. м. Антильский огурец скрещивается с некоторыми видами тыквенных культур, образуя межвидовые гибриды. В отличие от других тыквенных оно обладает устойчивостью ко многим болезням и вредителям.

В Государственном реестре селекционных достижений зарегистрирован первый отечественный сорт ангурии (кивано), который можно выращивать в личном подсобном хозяйстве как в открытом, так и в защищенном грунте. *Зеленый дракон* — однолетнее двудомное растение с вегетационным периодом от всходов до спелости плодов 75-77 дней. Стебли ползучие, длиной 3 м. Плоды овальные с бугорчатой поверхностью, светло-зеленые в незрелом виде и желтые при созревании, массой в среднем 150 г, хранятся после съема до 6 месяцев.

В средней полосе России рекомендуется выращивать через рассаду. Семена следует высевать за месяц до высадки на постоянное место (в конце апреля — начале мая). За сутки до посева их замачивают в растворе препаратов эпин-экстра или гумат натрия и помещают в горшочек диаметром 8-10 см, заполненный легкой питательной почвенной смесью, на глубину 3 см. В тепличку или под пленку рассаду сажают в середине или в конце мая, в открытый грунт — только после того, как минует период заморозков (июнь). В теплице рассаду высаживают как огурец — в 2 ряда с расстоянием между рядами 40 см, а между растениями 35-40 см. В открытом грунте следует высаживать в защищенные от холодного ветра места, вдоль сетчатого забора, строений или беседок через 50-80 см друг от друга. В лунки предварительно вносят по полведра коровяка и стакан золы и поливают слабым раствором марганцовокислого калия. Укоренившиеся растения подвязывают шпагатом к вертикальной шпалере или опоре, периодически подкручивают по часовой стрел-

ке. Растет ангурия быстро и очень эффектно смотрится в период цветения и плодоношения. При уходе за растениями важно рыхлить почву вокруг них, регулярно выпалывать сорняки, а в жаркое и сухое лето — поливать 2-3 раза в неделю. Ангурия отзывчива на подкормки, которые рекомендуется проводить регулярно, каждые 10-12 дней, коровяком или настоем травы, разбавленными водой в соотношении 1:5 (либо куриным пометом — 1:15). Органические подкормки чередуют с минеральными, используя комплексные минеральные удобрения (2-5 г на 1 л воды). Полезны некорневые подкормки по листьям любым комплексным удобрением с микроэлементами при концентрации водного раствора не более 0,25%. При загущении боковые побеги прищипывают на завязь (те, что с пустоцветом — мужскими цветками, — можно вырезать совсем). Молодые завязи в возрасте 4-7 дней снимают через день-два. Чем раньше их убирают, тем быстрее нарастают новые плоды. Несколько плодов оставляют на семена до полного созревания. По окончании вегетации собирают все плоды, а растения закладывают в компост.

Бенинказа

Бенинказа известна под названиями: тыква зимняя восковая, тыква белая, индийская, китайская калебаса. Ее широко возделывают во влажных субтропических районах Индии, Дальнего Востока, Индокитая. Распространена она и в Латинской Америке. Это самостоятельный вид, не скрещивается с другими видами тыквы.

Плоды бенинказы богаты углеводами, витаминами Д, Е, каротином, биотином, фолиевой, пантотеновой и никотиновой кислотами. В молодом возрасте мякоть плодов белая и пресная, отличается своеобразным вкусом, в ней совершенно отсутствует характерный тыквенный запах и волокнистость. Из нее готовят супы, жарят, тушат, добавляют в каши, запеканки, пироги, фаршируют рыбой, а также консервируют, солят и маринуют. При созревании мякоть становится плотной, а у некоторых форм ярко-красной, сладкой и ароматной, с едва ощутимой кислинкой. Из нее готовят цукаты и повидло.

В странах Юго-Востока заготавливают вяленые плоды бенинказы впрок. Их очищают от кожуры, затем накалывают на деревянный кол, быстро вращают и при помощи небольшого изогну-



того ножа вырезают длинные тонкие ленты. Ленты провяливают на солнце, затем заплетают в косы и в таком виде хранят в сухом помещении. Перед употреблением их размачивают в воде и варят с кукурузной крупой. Китайцы предпочитают только молодые плоды. В наших условиях зрелые плоды в комнате сохраняются до 2-3 лет. Кроме питания бенинказу используют в качестве подвоя в вегетативных прививках. Особенно хорошим подвоем она является для дыни.

Бенинказа – уникальное лекарственное растение. Высушенная кожура и плоды используются как жаропонижающее и мочегонное средство при нефритах, отеках. Мякоть плодов нормализует обмен веществ при сахарном диабете, уменьшает аппетит при избыточном весе, выводя вредные вещества из организма. Сок применяют при некоторых кожных заболеваниях и лихорадке. Очень ценны семена бенинказы, обладающие тонизирующим и успокаивающим действием. В Китае они считаются гарантом долголетия, поджаренные семена – настоящее лакомство!

Бенинказа относится к травянистым однолетним растениям с мощной корневой системой и длинным ползучим стеблем. Плетистая лоза жестко опушена, листья крупные, почковидные или сердцевидные, 5-7-лопастные, на длинных черешках. В пазухах листьев формируются усики, с помощью которых растения закрепляются за комочки почвы, а также легко карабкаются по вертикальным опорам. Цветки крупные, диаметром 8 см, желтые, пятилепестковые, с плоским венчиком, отличаются сильным ароматом, который привлекает насекомых. Плоды шаровидные, овальные или цилиндрические, к моменту зрелости покрываются восковым налетом. Чем старше плод, тем больше в нем слой воскового налета.

Бенинказа любит тепло и влагу. Оптимальная температура для ее роста и развития 25-30°. Растение светолюбиво, особенно чувствительно к свету в начальный период роста и во время цветения. В первой половине вегетации влаголюбива, а во второй засухоустойчива благодаря мощной корневой системе. Растет на любых почвах, но не переносит кислых, а также плотных, слабо пропускающих воду и воздух. Не терпит полива холодной водой. При продолжительном переувлажнении почвы корни гибнут. Растение выдерживает высокие концентрации минеральных веществ, нормально растет и плодоносит на слабозасоленных почвах. Можно выращивать как лиану на балконе, лоджии, террасе.

В Российском государственном реестре селекционных достижений зарегистрирован первый отечественный сорт *Акулина* для выращивания под пленочными укрытиями. От полных всхо-

дов до технической спелости проходит 75-80 дней, до биологической – 93-98. Растение плетистое. Плод в технической спелости овальный, светло-зеленый, длиной 34-49 см, массой 1,6-3,5 кг. Зрелый плод серовато-зеленый, массой 6-8 кг. Лежкость – 12 мес. Недозрелые плоды хорошо дозариваются при комнатной температуре. Урожайность в технической спелости – 3,8-4,2 кг на 1 кв. м, в биологической – 7-9 кг на 1 кв. м. Выращивают также иностранные сорта: *Облонг* (Тайвань) – овальной формы, *Раунд* (Япония) – округлый.

Под бенинказу отводят хорошо прогреваемое место. Лучшие предшественники – капуста, лук, картофель, бобовые культуры. Не рекомендуется высаживать ее после огурца, кабачка, патиссона, чтобы избежать общих вредителей и болезней. Бенинказа совместима с ранним картофелем в качестве уплотнителя при посадке рассады в межи. Следует только увеличить расстояние между рядами картофеля до 70-80 см. Молодые растения под защитой кустов картофеля легче переносят похолодания, а после уборки клубней разрастаются, получая дополнительную площадь.

Бенинказу в средней полосе рекомендуется выращивать через рассаду. Семена высевают в конце апреля в горшочки диаметром не менее 10 см, заполненные легкой почвенной смесью. Рассаду в возрасте 25-30 дней высаживают в необогреваемые пленочные теплицы и укрытия в конце мая, в открытый грунт – после того как минуют заморозки. Лунки поливают теплой водой. Схема посадки 140x70 см. После посадки почву вокруг растений мульчируют торфом или перегноем слоем 3-5 см. При вертикальном выращивании растения подвязывают к шпалере или опорам, все боковые побеги до высоты 1 м прищипывают, оставляя один плод. Крупные плоды подвязывают в сетки. Растение отзывчиво на подкормки, которые рекомендуется проводить через каждые 10-12 дней, чередуя органические и минеральные удобрения. Из органических можно использовать коровяк, разбавленный с водой в соотношении 1:10, или куриный помет (1:15), или органоминеральные удобрения. Из минеральных удобрений лучше всего подходит нитрофоска (1-2 ст. ложки на 1 ведро воды). Для ускорения созревания плодов удаляют побеги, которые не имеют завязей, проводят дополнительное опыление цветков в отсутствие пчел, а после 10 августа прищипывают главный стебель. Чтобы получить крупные экземпляры, на одном растении следует оставлять не более 2-3 завязей. Летом плоды бенинказы можно снимать и употреблять в пищу незрелыми. А в конце вегетации перед заморозками убирают все плоды.

Крукнек



Крукнек, или кривошейка, – одна из разновидностей твердокорой тыквы. В нашей стране встречается редко, но широко распространена в Северной Америке, Европе, Юго-Восточной Азии. Растение однолетнее, родом из Центральной и Северной Америки. Это довольно перспективная пластичная культура, хорошо приспосабливается к условиям средней и южной полосы России.

По вкусу и питательности крукнек значительно превосходит кабачки и патиссоны. Плоды его содержат богатый набор витаминов группы В, аскорбиновую кислоту, каротин. Молодые завязи очень вкусны в сыром виде. Их также отваривают, тушат и жарят, как кабачки, солят и маринуют. Крупные вызревшие плоды хорошо сохраняются в течение всей зимы в квартире. Крукнек используют в диетическом и лечебном питании при сердечно-сосудистых заболеваниях и болезнях желудочно-кишечного тракта. Он улучшает работу почек, способствует выведению из организма избыточного холестерина, показан при ожирении. В соке плодов содержится редкий витамин Т, который способствует образованию тромбоцитов – клеток крови, останавливающих кровотечение.

Растение кустовое, компактное, иногда образует небольшие плети, достигает в высоту 70 см. От посева до образования первых плодов проходит 60-70 дней. Листья сердцевидные, на длинных черешках, на которых хорошо заметны темно-зеленые продольные полоски. Стебель с жестким опушением. Корень стержневой, сильноветвящийся. Мужские и женские цветки крупные, располагаются одиночно, опыляются пчелами, шмелями. Плоды разнообразной формы: грушевидной, булавовидной, изогнутые с ручкой, как бы перехваченные в шейке, отчего и называются кривошейками. Поверхность плодов гладкая, слабо-бугорчатая, бородавчатая, либо ребристая. В пищу используют 10-15-дневные завязи массой 300-800 г с плотной и нежной мякотью. По мере созревания окраска плодов меняется с зеленой на белую, кремовую, оранжевую или желтую. Мякоть кремовая или оранжевая. Семена мельче, чем у кабачка. Масса 1000 семян 50-60 г.

Растение короткого дня, светолюбивое, в тени хуже растет. Оптимальная температура для роста и развития 20-25⁰. Не переносит заморозков. Резкие колебания температуры воздуха и

почвы сдерживают рост и налив плодов. А снижение температуры ниже 12° приостанавливает рост. Не терпит переувлажненных тяжелых глинистых почв. Кислые почвы нуждаются в известковании. Крукнек более теплолюбив, чем кабачок, предпочитает теплые участки, защищенные от холодных ветров, хорошо освещенные солнцем, рыхлые водонепроницаемые почвы, богатые органическими веществами.

Отечественных сортов нет. Выращивают скороспелые сорта из Нидерландов, Канады, США (*Желудь, Ранний, Пик энд Пик, Золотой бугристый, Ранний золотой, Гигант, Шелл, Сенека, Голд бар, Гастел голд* и др.).

В средней полосе крукнек выращивают на утепленных грядах, под пленочными каркасами или закрывают двумя слоями нетканого материала. Почву готовят с осени, перекапывая на штык лопаты. Под перекопку вносят 4-5 кг на 1 кв. м перегноя или компоста и 300 г золы. Весной почву рыхлят на 3-5 см, добавляя мочевины и сернокислый калий по 15-20 г на 1 кв. м. Органическое и минеральные удобрения можно вносить и в лунку, количество их при этом уменьшается в 5-10 раз. Семена перед посевом прогревают в термосе с горячей водой в течение 2-3 час. при температуре 50-55°. Для получения раннего урожая крукнек целесообразно выращивать через рассаду, которую высевают за месяц до высадки в грунт (в конце апреля). Семена предварительно замачивают в теплой воде и проращивают до появления ростков 0,2-1 см. Затем высевают по одному проростку в горшочки с питательной смесью. Рассаду дважды подкармливают, используя жидкое удобрение Идеал (8-10 мл на 1 л воды). За неделю до высадки растения закаливают, вынося на балкон сначала на 2 час., затем на целый день. Рассаду высаживают, когда минуют заморозки и почва прогреется на глубине 8-10 см до 10-12°. Растения на грядке располагают в 2 ряда через 40 см, оставляя 70 см между растениями. На легких почвах можно выращивать на ровной поверхности по схеме 70х70 см.

Рассаду сажают осторожно с комом земли в лунки глубиной 6-8 см, плотно обжимают, после чего поливают теплой водой. Семена крукнека можно высевать в грунт на неделю раньше посадки рассады. Для надежности в гнездо кладут по 2-3 семечка. Глубина посева на легких почвах – 5-7 см, на тяжелых – 4-5 см.

При резких понижениях температуры в начале лета надо предусмотреть защиту от холода. Культура отзывчива на полив и подкормки. Поливать следует только отстоявшейся теплой водой. Растения регулярно подкармливают, через 7-10 дней, невозможной жижой, разбавленной с водой в соотношении 1:5, куриным пометом или сброженной травой 1:10. Подкормки

органическими удобрениями чередуют с минеральными: 250 г золы или 40-50 г нитрофоски на 10 л воды. С середины августа подкормки прекращают. При обилии пустоцвета растения прищипывают, удаляя верхушечную точку роста. Через несколько дней образуются боковые побеги, на которых появляются женские цветки. При плохой работе пчел цветки доопыляют вручную. Молодые завязи снимают регулярно – 2-3 раза в неделю, не допуская перезревания. Первый сбор обычно начинается в июле. Для зимнего хранения оставляют крупные, хорошо вызревшие плоды. Растения к осени иногда поражаются мучнистой росой. При появлении первых признаков болезни резко сокращают полив и обрывают все завязи, пораженные болезнями. При хорошем уходе урожайность крукнека не ниже, чем у кабачка.

Лагенария

Лагенария имеет много бытовых названий: горлянка, вьетнамский соусный кабачок, посудная или бутылочная тыква, индийский огурец, огурец-великан. Лагенария известна в культуре с незапамятных времен. Родина ее – Индия и Средняя Азия. В древнейших рукописях Китая упоминается о лагенарии, как о царице растений. Ее возделывали в императорских садах, а из высохших плодов изготавливали прекрасные чаши, инкрустированные дорогими украшениями.

Во время званых обедов чаши наполняли вином и подносили особо важным гостям. В 1472 г. Афанасий Никитин, посетив Индию, в книге «Хождение за три моря» писал: «Огурец тот диковинный, очень длинен есть и вкуса изрядно доброго». В настоящее время лагенария широко возделывается в тропических и субтропических районах Африки и Азии.

Молодые длинные плоды лагенарии с тонкой зеленой кожей, нежной мякотью и немного кисловатым вкусом используют в пищу, как огурец, для салатов и соусов. Они долго не грубеют и не загнивают. Плоды маринуют, консервируют, готовят из них икру, как из кабачков. Употребляют также молодые листья и верхушки побегов. Мякоть зеленцов обжаривают в масле, предварительно сняв с них кожицу. Из семян получают пищевое масло.

Плоды лагенарии богаты солями кальция, магния, железа, содержат углеводы и витамины С, В₁, В₂, РР, каротин. Лагенария считается диетическим продуктом, рекомендуется при сердечно-сосудистых заболеваниях, гипертонии, заболеваниях печени,



почек, мочевого пузыря, нарушениях обмена веществ. Семена обладают мягким глистогонным действием, не оказывают отрицательного влияния на организм человека. В плодах много пектина и мало клетчатки, что благоприятно воздействует на желудочно-кишечный тракт.

Лагенария является отличным подвоем для размножения ценных сортов огурца, дыни и арбуза. Плоды с привитых растений оказываются более сладкими и вкусными, а урожайность почти удваивается по сравнению с выросшими на собственных корнях.

Зрелые плоды с деревянистой оболочкой сохраняют бактерицидные свойства, продукты в них долго не портятся. Местные жители после удаления семян используют их как посуду для хранения зерна, муки, молока, воды. Мелкоплодные формы идут на изготовление табакерок, ковшей, ваз, шкатулок, украшений. Кора ее хорошо поддается различной обработке: лакировке, окраске, выжиганию. Крупные плоды африканцы используют как поплавок для плотов. В средней полосе лагенария чаще служит декоративным растением для вертикального озеленения беседок, стен, заборов.

Лагенария – однолетняя быстрорастущая лиана, удивляет не только длинными (до 2 м) плодами, но и мощными побегами, достигающими высоты 8-15 м. Листья зеленые, трех-пятилопастные, цельные или округлые, с нежно-бархатистым мягким опушением. Стебель пятигранный, как у тыквы и арбуза. Растение развивает мощную корневую систему, устойчиво к вредителям. Отличается от других тыквенных опушенным околоцветником с бокаловидными цветками, которые в течение суток дважды меняют свою окраску: утром – бледно-розовые, вечером – белые. Лагенария перекрестноопыляющееся растение, опыляется ночными насекомыми. Без опыления плодов не образует. Молодая завязь вначале имеет густое белое опушение, которое постепенно исчезает. Плоды могут быть овальными, грушевидными, сосульковидными, змеевидными. Они отличаются быстрым ростом, за сутки увеличиваются в длину на 5-8 см. Зрелые плоды с прочной деревянистой кожурой, в пищу не годны. Созревают спустя 60 дней после оплодотворения, образуя семена бежевого цвета, с твердой кожистой оболочкой. Семена сохраняют всхожесть 4-5 лет.

Растение теплолюбивое. Семена могут прорасти при температуре 12-13⁰, но оптимальная температура для роста и развития 20-25⁰. Кратковременное понижение температуры переносит удовлетворительно, но при первых заморозках растение погибает, а также прекращает рост при длительном снижении

температуры ниже 10°. Лагенария – светолюбивое растение, не выносит затенения. Растет на всех видах почв, с предварительным их улучшением и внесением органических удобрений. Растение более засухоустойчиво, чем огурец, но на плотных холодных почвах с кислой реакцией почвенного раствора растет с трудом. Не выносит близкого стояния грунтовых вод. Оптимальная реакция почвенной среды pH 5,6. Хорошими предшественниками являются бобовые культуры, корнеплоды, лук. Повторное выращивание на одном и том же месте после растений из семейства тыквенных ведет к накоплению инфекции.

Отечественных районированных сортов нет, выращивают иностранные сорта (*Диппер*, *Гусь в яблоках*, *Лагена*, *Тайна*, *Булава* и др.).

Для лагенарии выбирают солнечное место, защищенное от холодных ветров кустарниками или деревьями. Хорошо растет вдоль дома или беседки с южной стороны, по периметру плодовых деревьев, а также на балконах или в теплицах. Почву готовят с осени, перекапывая на глубину 20–35 см, вносят по ведру перегноя или навоза на 1 кв. м. Весной, когда сойдет снег, грядку рыхлят граблями, а перед посадкой перекапывают, делают лунки, кладут 1 кг компоста и горсть золы. На бедных, плотных почвах копают ямы глубиной 40–50 см, шириной 50 см. Заполняют рыхлой землей, смешанной с перегноем, добавляют 50-60 г нитрофоски (2-2,5 столовой ложки) и по стакану печной золы.

Из-за длинного вегетационного периода лагенарию в средней полосе выращивают через рассаду. Семена, имеющие твердую оболочку, рекомендуется намочить на двое суток и прорастить во влажных опилках или мхе при 25°. Для ускорения прорастания семена обрабатывают препаратом эпин-экстра. Через 5-7 дней (в конце апреля) наклюнувшиеся семена высаживают в горшочки диаметром 10-12 см. Почвенную смесь готовят из дерновой, перегнойной или огородной земли и речного песка в соотношении 2:2:1, добавляя стакан золы на ведро смеси. До появления всходов температуру почвы и воздуха поддерживают на уровне 20-22°. С появлением семядолей на 3-4 дня температуру воздуха снижают на 5-6°, а затем снова повышают. Поливают редко, но обильно. Через 2 недели после появления всходов листья смыкаются и начинают затенять друг друга, поэтому горшочки расставляют на 10-12 см одно от другого. За время выращивания рассаду подкармливают 1-2 раза слабым раствором комплексного минерального удобрения (5 г на 1 л воды). За 7-10 дней до высадки в грунт рассаду закаляют, сокращая поливы, усиленно проветривают, снижая температуру на 1-5°.

На постоянное место лагенарию высаживают в конце мая – начале июня, когда почва на глубине 8-10 см прогреется до 10-12°. Схема посадки – 1х1 м, 80х80 см. Перед посадкой лунки обильно проливают теплой водой, горшочки с растениями высаживают вровень с почвой, хорошо обжав руками. После высадки растения слегка притеняют.

После посадки почву мульчируют торфом, перегноем или опилками слоем 2-3 см. Растение очень отзывчиво на внесение органических и минеральных удобрений, частые неглубокие (на 5-6 см) рыхления, способствующие доступу кислорода к корням. Полезны ежедневные обильные поливы теплой водой. Для сохранения влаги лунки по мере размывания и уплотнения почвы повторно мульчируют. В прохладные ночи растения прикрывают легким нетканым полотном. По мере роста растения подвязывают к опоре и обвивают шпагатом каждое междоузлие, чтобы под тяжестью плодов побег не соскальзывал. Подкормки проводят 3-4 раза в течение вегетации. Из органических удобрений используют коровяк, птичий помет, настой крапивы, разбавленные водой в 8-10 раз. Для минеральной подкормки годится растворин, нитрофоска в дозе 35-40 г на 10 л воды или древесная зола 300 г. На каждое растение расходуют по 2 л раствора. В условиях Нечерноземной полосы цветки начинают распускаться со второй половины дня, полностью раскрываясь к полуночи. Ночных насекомых, способных опылять лагенарию в средней зоне России, мало, поэтому приходится доопылять вручную, можно использовать пыльцу с других близкородственных культур – тыквы, кабачка, огурца. Семян от таких плодов не получишь, но плоды завязываются. Чтобы избежать загущения, часть боковых побегов и плодов удаляют, оставляя 5-7 шт. на каждом растении. Центральный стебель прищипывают, когда он достигнет верха шпалеры.

Длинные плоды у лагенарии можно не срывать, а отрезать по частям. Место среза быстро пробковеет, а плод продолжает расти. Самыми вкусными бывают плоды, достигшие длины 30-50 см. На семена оставляют 1-2 первых плода, не снимая их с растения до самой осени. Для лучшего питания и вызревания над каждым плодом оставляют 4-5 листьев. После первых заморозков семенные плоды убирают в теплое помещение, дозаривают 15-20 дней. К этому времени кожура плода становится твердой. Верхушку отпиливают и вынимают семена. Хранить семенные плоды долго нельзя, в теплом помещении семена могут преждевременно прорасти.

Люффа



Люффа – травянистое однолетнее лиановидное растение родом из тропических районов Азии. В местах происхождения люффа используется как овощная культура, в других странах известна как растение, из которого делают мочалку. Как промышленную культуру люффу выращивают в Северной Осетии, Краснодарском крае, на Черноморском побережье Кавказа. В последнее время это удивительное растение полюбилось и российским огородникам.

Молодые плоды и завязи в возрасте от 3 до 10 дней по питательности не уступают тыкве. Они вкусны, нежны, отличаются приятным ароматом. В некоторых провинциях Индии блюда из люффы считаются деликатесом. Особенно широко используют их в китайской кухне. Завязи богаты крахмалом, солями кальция, фосфора, содержат различные витамины. В свежем виде их употребляют в пищу как огурец, добавляют в супы, салаты, гарниры к мясным и рыбным блюдам, а также жарят в масле как самостоятельное блюдо. Зрелые плоды не съедобны, они приобретают шероховатую поверхность, мякоть грубеет, становится волокнистой.

При срезке стебля, боковых побегов или молодых плодов люффа в обилии выделяет жидкость, которую применяют как косметическое средство для смягчения кожи лица. В гомеопатии настоем плодов люффы лечат хронические заболевания носа и околоносовых пазух, в том числе аллергического характера. Сок пригоден для избавления от конъюнктивитов и простудных заболеваний. Растение широко применяется в восточной медицине при ревматических болях. Из зрелых волокнистых плодов готовят мочалки для ухода за кожей тела, прокладки для обуви и головных уборов. Плоды с густо пронизанными твердыми волокнами идут на изготовление туфель, корзин.

Стебель люфы – ползучий, граненый – достигает длины 5 м. Листья темно-зеленые, длинночерешковые, лопастные, округло-сердцевидные. Цветки однополые, с ярко-желтым венчиком. Плоды цилиндрической или веретеновидной формы, иногда со сбегом к плодоножке. Корневая система слабая, расположена в поверхностном почвенном слое. Вегетационный период у люффы длинный. Растение влаголюбиво, оптимальная температура для роста и развития 25-30⁰, оптимальная влажность почвы 70-80%, pH 5,5-5,6. Растение боится холода, при

температуре 10° и ниже у него замедляется рост и развитие, семена не всходят, даже если их предварительно замочить. Особенно чувствительна к холоду корневая система. Люффа не выдерживает плотных, холодных, переувлажненных и кислых почв, отрицательно реагирует на затенение и сухость воздуха даже при благоприятной влажности почвы. На юге растение агрессивно, быстро захватывает окружающее пространство. В культуре существуют две разновидности: *цилиндрическая*, или египетская, люффа образует плоды длиной до 70-100 см, заостренные к плодоножке, с тонкой легко сдирающейся кожей и белой нежной мякотью. Цветки распускаются утром и опыляются пчелами.

У *остроробристой* люффы плоды более мелкие, 30-35 см, ребристые, граненые, конусовидные и булавовидные, с нежной, плотной и прочной губчатой тканью. Кожица грубая, сдирается с большим трудом. Цветки распускаются ночью и опыляются ночными насекомыми. Она менее требовательна к почве и климату, более устойчива к грибной инфекции, перепадам влажности почвы и воздуха. Период вегетации у нее короче, чем у первой разновидности.

Отечественных сортов нет. Известны зарубежные сорта: *Цилиндрика* – ранний, урожайный сорт и *Японика* – более поздний сорт с очень крупными плодами длиной до 70 см.

Люффа прекрасно растет на юге в открытом грунте, в средней полосе – в теплице или под пленкой рассадным способом. Предпочитает места, защищенные от холодных ветров, теплые и рыхлые почвы, богатые питательными веществами. Подойдут хорошо обработанные и удобренные супесчаные или суглинистые дерново-подзолистые почвы.

Корневая система люффы плохо переносит пересадку, поэтому рассаду лучше выращивать в горшках. Семена рекомендуется высевать за месяц до высадки на постоянное место (в начале апреля). Предварительно их намачивают в соке алое (20–30 мин.), не смывая его, помещают в горшочки диаметром 10 см с легкой питательной смесью. Всходы появляются спустя 5–6 дней. В период выращивания рассаду дважды подкармливают коровяком, разбавленным с водой в соотношении 1:10 с добавлением 1-1,5 г на 1 л суперфосфата. Растения поливают умеренно, за неделю до высадки рассады на постоянное место постепенно снижают температуру воздуха путем проветривания.

Растения высаживают в пленочную теплицу в середине мая, на расстоянии 50-70 см друг от друга, предусмотрев дополнительное укрытие в случае похолодания. В открытый грунт без укрытия можно сажать после минования весенних заморозков на

расстоянии 70-100 см. В лунки предварительно закладывают по 1 кг перегноя или компоста, 50 г нитрофоски, тщательно перемешивают с верхним слоем почвы. Растения размещают в центре лунки, заглубляя до семядольных листьев. После посадки растения поливают теплой водой.

Люффа предпочитает вертикальную шпалеру. Для этого в теплице натягивают проволоку на высоте 180 см в 2 ряда, растения подвязывают шпагатом к проволоке. Расстояние между проволоками оставляют не менее 20 см. Стебли люффы по мере роста периодически закручивают вокруг шпагата. Высаженное около сетчатого забора растение само легко взбирается по сетке, лишь иногда надо направлять отдельные ветки на свободные места, закрепляя мягкой проволокой. В теплице снизу удаляют 2-3 боковых побега, выше срезают только те, которые не имеют завязей. Главный стебель прищипывают, когда он достигнет верха шпалеры, что значительно сокращает вегетацию. Растение нуждается в частых поливах, особенно в первой половине вегетации, когда идет усиленное нарастание листьев, предпочитает не только влажную почву, но и воздух (относительная влажность – 60-70%), поэтому изредка проводят освежительные поливы дождеванием. В середине августа поливы сокращают для ускорения созревания плодов. При систематических поливах и подкормках люффа быстро растет, образуя большую листовую поверхность и много плодов. Подкармливать можно любыми комплексными минеральными удобрениями из расчета 3-4 г на 1 л воды или органоминеральными удобрениями (по инструкции). После каждой подкормки растения заметно подрастают, а плоды прибавляют в весе. При длине плодов 10-20 см они наиболее нежные, в дальнейшем быстро грубеют. Плоды остриеристой люффы снимают гораздо чаще, пока они не достигли большого размера. При уходе за растениями оберегают плоды от повреждений, так как при травмировании они выделяют много сока, что отрицательно сказывается на росте растений. Как можно реже прищипывают и подрезают растения. Появившиеся плоды целесообразно прищипывать за плодоножку крючком к шпалере или опоре. Для получения крупных плодов ограничивают на растении количество завязей до 3-5 у цилиндрической, 6-8 плодов у остриеристой. Все деформированные и поздно появившиеся плоды удаляют. Осенью после первого заморозка весь урожай плодов собирают, а ботву отправляют в компост.

Плоды люффы густо пронизаны сосудистыми пучками, которые постепенно увеличиваются в размерах, образуя своеобразную арматуру. В биологической спелости плоды становятся пустотелыми, остается лишь оболочка с эластичными, прочными

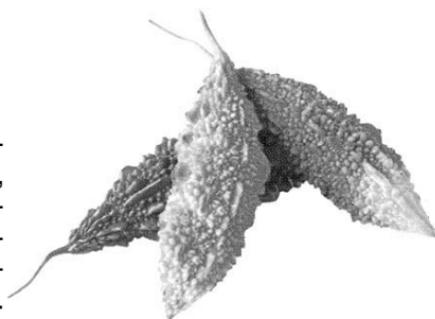
сосудами и гремящими семенами внутри. Чтобы получить качественную мочалку, плоды срезают в конце вегетации, в сентябре, с плодоножками, аккуратно укладывают в ящики или подвешивают так, чтобы они не соприкасались друг с другом, в теплом сухом помещении. От ушибов или вмятин они могут загнить. Когда плоды полностью созреют, у них отрезают концы и высыплют семена. Плоды опускают в крутой кипяток на 15-20 мин. После того как плод остынет, ударяют по нему палочкой, и кожура с него легко сходит. Внутреннюю сетку промывают горячей водой и просушивают. Растительная мочалка готова к употреблению. Для удобства применения ее окантовывают каймой из хлопчатобумажной ткани и делают ручки. Правильно приготовленная мочалка из люффы в горячей воде не должна растягиваться, а в холодной сжиматься.

Момордика

Момордика имеет ряд обиходных названий: индийский, бешеный, желтый огурец, бешеная дыня, горькая трава, бальзамная груша и др. Центр происхождения ее не установлен. Известно, что в XVII–XVIII вв. она

попала в Бразилию из тропиков Старого Света, возможно, из Африки. Еще одним центром видового разнообразия считается Индия. Момордика насчитывает около 45 видов, и среди них есть виды с вполне съедобными плодами, а некоторые к тому же и со съедобными клубнями. В настоящее время широко распространена в культуре в Индии, Китае, Японии, Бирме, Вьетнаме.

Момордика обладает пищевыми, лекарственными и декоративными свойствами. В пищу используют недозрелые молодые плоды, размером 3-6 см в вареном, жареном и маринованном виде. Съедобны зрелые плоды, клубни, молодые побеги и листья. Из них готовят салаты, приправу для мясных блюд и даже варят варенье. В Японии из момордики делают чипсы, прохладительные напитки, пиво. Плоды накапливают до 10 мг% витамина С, а также каротин, витамины В₁, В₂, соли фосфора и кальция. Мякоть молодых плодов горьковатая, но приятная на вкус. Для снятия горечи перед употреблением мякоть промывают в солевой воде. Зрелые плоды с сочным околоплодником едят свежими, они напоминают хурму.



В Китае момордика считается плодом долгожителей. Семена содержат до 55% жирного масла, много каротина и гликоалкалоидов, инсулиноподобных пептидов, момордицин. Они обладают антисептической, противолихорадочной и сахаропонижающей способностью, снимают отеки. Отвар семян рекомендуется для лечения язвенной болезни желудка, двенадцатиперстной кишки. Готовят его так: 5-20 г измельченных семян варят в 250 мл воды 10 мин., настаивают 1 час. Принимают по 50 мл 3-4 раза в день. Высокое содержание катехина и пектина в плодах препятствует окислению аскорбиновой кислоты и способствует выведению токсинов из организма. Корень используют в качестве отхаркивающего средства при бронхите, листья – при укусе змей. Кохинхинская момордика применяется как мочегонное, противовоспалительное средство для снятия жара. В гомеопатии используют бальзам из момордики. Из плодов получают пищевую краску.

Момордика – вьющееся однолетнее растение с тонким стеблем и длинными усиками. Листья крупные, многократно рассеченные на округлые доли, с опушением средней жесткости. Цветки среднего диаметра, раздельнополые, с пятью ярко-желтыми лепестками. Мужские цветки, несущие тычинки, несколько крупнее женских, с тонким приятным ароматом. Женские цветки с зелеными пестиками появляются позже мужских. Плоды длиной 6-20 см удлинённые, веретеновидные, бугорчатые, с восемью ребрами и толстой глубокобороздчатой поверхностью, некоторые из них с заостренной верхушкой. Плоды покрыты крупными мягкими выростами в виде бородавок и свисают на длинных (до 15 см) плодоножках. Молодые плоды зеленого цвета, зрелые – бледно-зеленого, желтого и даже оранжево-желтые. Мякоть красная. При созревании плод лопается с вершины на три части. Сочная околоплодная оболочка темно-красного цвета, с приятным вкусом. Семена плоские, с прочной, но тонкой кожурой, имеют форму щита черепахи с лопастными краями, темного или белого цвета. Белые для посева не пригодны. Растение отличается устойчивостью к болезням и вредителям. Вегетационный период длинный. Момордика обладает удивительной приспособительной реакцией для защиты своего потомства. До созревания первых плодов листья и стебли вызывают жжение при соприкосновении с незащищенной поверхностью кожи, как крапива. Когда первый плод созреет, эту способность они теряют.

Момордика – светолюбивое растение, предпочитает солнце и тепло, хорошо растет на рыхлых плодородных почвах со сла-

боксислой реакцией среды рН 5,6. Оптимальная температура для прорастания семян 20-25⁰, влажность почвы – 70-80%, относительная влажность воздуха – 70%. При затенении и загущении плоды мельчают и осыпаются преждевременно. Растение с трудом переносит плотные и малоплодородные почвы с кислой реакцией среды (рН ниже 4,4), а также переувлажненные участки. Губительно действуют на момордику резкие колебания температуры и даже положительные температуры ниже 10⁰, а при 0⁰ растение погибает. Плохими предшественниками для нее являются культуры семейства тыквенных. Однако на балконе и лоджии выдерживает небольшое затенение и кратковременные похолодания.

В Государственном реестре селекционных достижений появился первый отечественный сорт *Гоша*. Однолетняя сильно ветвящаяся лиана с длинным стеблем средней толщины, пальчато-рассеченными листьями. От полных всходов до съема плодов – 67-70 дней. Плод веретеновидный, с бугорчатой поверхностью, светло-зеленый в недозрелом виде, длиной 16-20 см, в биологической спелости желто-оранжевый, массой 300 г. Мякоть кремовая, вкус горьковатый.

В средней полосе России момордику можно выращивать рассадой или черенками, срезанными с маточных растений, в теплице или на защищенном от ветра месте.

Подготовка рассады не отличается от других тыквенных культур. Семена высевают в середине апреля, за 1-1,5 месяца до высадки на постоянное место в горшочки диаметром 10 см. В фазе первого настоящего листа в горшочках оставляют по одному наиболее развитому растению. При слабом развитии рассаду дважды подкармливают комплексными минеральными удобрениями (1-2 г на 1 л воды). За неделю до высадки растения закаляют.

Наиболее простой способ размножения – черенками. С маточного растения, которое растет в комнате, весной срезают молодые черенки с двумя листьями, ставят в воду, которую меняют каждый день. Через одну-две недели появляются корешки. Черенки высаживают в горшочки со смесью песка и торфа (1:1) и выращивают как обычную рассаду. Через месяц они готовы к посадке на постоянное место.

Растения высаживают, когда почва на глубине 8-10 см, прогреется до 10-12⁰. Схема посадки в теплице – 70x40 см, в открытом грунте – 70x70 см. В лунки предварительно кладут по полведра перегноя и пол-литровую банку золы, вливают по 1 л теплой воды, перемешивая все с землей. Рассаду погружают в лунку до семядольных листьев, плотно обжимая землей.

После посадки еще раз поливают водой и присыпают лунки сухим слоем торфа или опилок. В случае похолодания момордику прикрывают нетканым полотном.

Уход за момордикой не отличается от других тыквенных культур, только работать следует в перчатках и халате, поскольку можно получить ожоги. Как и всем лианам, ей нужна опора. В теплице подвязывают шпагатом к проволоке, натянутой на высоте 180 см скользящим узлом, чтобы при оседании растения под тяжестью плодов можно было подтянуть его. В открытом грунте устанавливают опоры или высаживают растение рядом с сетчатым забором, по которому оно самостоятельно взбирается вверх. Главный стебель периодически подкручивают вокруг шпагата по часовой стрелке. Как только появляются мужские цветки, растение образует массу боковых побегов, затеняющих друг друга. Боковые побеги, не имеющие завязей, вырезают полностью, остальные прищипывают над женским цветком, оставляя сверху 1-2 листа. Поливают момордику, как и огурцы, теплой водой. Растение очень отзывчиво на полив и внесение органических и минеральных удобрений. Подкармливают регулярно, через каждые 10-12 дней. Рыхлить почву надо осторожно, чтобы не повредить корни, которые плотно оплетают верхний слой почвы. Целесообразно присыпать их торфом или опилками. Молодые завязи для засола и маринования срезают, как только они достигнут 3-6 см. Зрелые плоды появляются в конце августа – в сентябре, приобретая ярко-оранжевую окраску. Снимают их своевременно, не допуская растрескивания. После первых заморозков оставшиеся плоды дозаривают в помещении. Для сохранения растений перед заморозками нарезают черенки и ставят их в теплую воду в отапливаемом помещении.

Тладианта

Тладианта, или красный огурец, – растение родом из Юго-Восточной Азии. Известно более 15 видов, один из них – тладианта сомнительная – давно произрастает в Приморском крае. Как исчезающий вид занесена в Международную Красную книгу. Некоторые виды встречаются на по-



бережье Черного моря, в старых садах Среднего Поволжья, в поймах рек на песчаных почвах. Когда-то И. Мичурин удачно получал гибриды тладианты с тыквой, огурцом и дыней, поскольку женские растения отказались принимать мужскую пыльцу со своего растения. Таким образом, он доказал, что тладианта легко скрещивается со многими видами семейства тыквенных. Кроме того, тладианта является отличным подвоем при вегетативной прививке арбуза, дыни, огурца.

Тладианта ценится как пищевое и декоративное растение. Плоды богаты углеводами, минеральными солями и витаминами. В пищу используют молодые и зрелые плоды в свежем и переработанном виде. Из зрелых сладких плодов готовят вкусное варенье, повидло, джем, цукаты. В отличие от огурца в плодах тладианты накапливается больше сахаров, а подземные клубни богаты крахмалом. Съедобны даже пыльники. Растение обладает целебными свойствами. Подземные клубни нашли применение в народной медицине при диабете в виде настойки, кашу из них прикладывают к больным местам при болезнях суставов, радикулите, остеохондрозе. Растение очень декоративно и служит для вертикального озеленения.

Тладианта – многолетнее двудомное, перекрестноопыляющееся растение, достигает длины 3 м, а на юге – до 5 м. На одних растениях образуются только мужские цветки, на других – только женские. Иногда на одном растении образуется до 150 цветков, которые не увядают в течение 2-3 дней. На родине она опыляется мелкими дикими пчелами, которые на ночь устраиваются в раскрывшихся бутонах. Главный стебель по мере роста сильно разветвляется. На корнях вырастают клубневидные утолщения, благодаря чему она легко зимует в наших условиях. Растение все опушено мягкими волосками, листья заостренно-сердцевидные, почти цельнокрайние. Цветки имеют окраску от палевого до желтого цвета. Женские цветки в основном одиночные, мужские собраны в соцветия по 10 шт. Цветение растянутое, с июля до конца августа. Плоды по форме и цвету сначала похожи на огурец, длиной 7-12 см и шириной около 3 см, с малозаметными полосками. К осени они краснеют, становятся мягкими, мякоть приобретает темно-оранжевый цвет. В каждом из них образуется около 100 семян. Семена небольшие, черные, плоские, округлые, с вытянутым носиком.

Растение холодостойкое, всходы появляются при температуре 8-12°. Благодаря этому качеству тладианта используется как подвой для ценных сортов огурца и арбуза, обнаружив при этом хорошее срастание. Размножается тладианта семенами и

клубнями. Клубни ее очень морозостойкие, даже оставленные в почве сверху хорошо прорастают весной. Тладианта отличается неприхотливостью, высокой жизненной силой, меньше болеет, чем другие тыквенные культуры. Светолюбива, но хорошо выносит полутень, не требовательна к почве, но предпочитает рыхлые, плодородные и влажные участки со слабокислой реакцией (рН 5,6). За счет запасных питательных веществ в клубнях она очень быстро растет и плетется по опорам, перегоняя другие тыквенные растения. На одном месте растет много лет.

Отечественных сортов нет, выращивают местные популяции и разновидности, приобрести которые можно в научно-исследовательских институтах (ВНИИ растениеводства) или в частных коллекциях любителей.

Тладианту в средней полосе России желательно выращивать рассадой. Семена отличаются глубоким покоем, поэтому перед посевом нуждаются в стратификации. Для этого их выдерживают во влажном песке в течение 1-1,5 месяца при температуре 0-1° в холодильнике, следя за тем, чтобы они не заплесневели. Рассаду тладианты готовят, как и рассаду огурца, высевая в конце апреля, по несколько семян для определения мужских и женских особей. В период выращивания рассады растения 1-2 раза подкармливают комплексными минеральными удобрениями из расчета 1-2 г на 1 л. За неделю до высадки на постоянное место рассаду закаляют.

Клубни высаживают ранней весной или осенью на глубину 6-8 см в один ряд с южной стороны веранды или дома, вдоль забора. До весенней посадки клубни хранят в подвале при температуре, близкой к 0°.

Рассаду и клубни высаживают в открытый грунт в один-два ряда, оставляя между растениями 60-70 см. Поскольку растение многолетнее, в лунку кладут не менее 6 кг перегноя или компоста и пол-литровую банку древесной золы. Все тщательно перемешивают с землей, поливают и лишь затем высаживают растения, погружая в землю до семядольных листьев. При выращивании возникают две проблемы: быстрое распространение подземных побегов, которые заглушают соседние растения, и отсутствие насекомых-опылителей. Чтобы тладианта не притесняла другие культуры, вдоль ряда прикапывают шифер на глубину 20-30 см так, чтобы он чуть-чуть выглядывал из земли. Растение быстро взбирается по вертикальным опорам и как вьющееся растение занимает мало места. Во время цветения надо доопылять вручную женские цветки пыльцой с мужских.

Тладианта отзывчива на органо-минеральные подкормки, поливы и повышенную влажность воздуха. Наземная часть тладианты осенью отмирает, но в земле остаются удлинённо-веретеновидные клубни длиной 4-15 см и диаметром 2-2,5 см, соединённые цепочкой. На каждом растении образуется до 10 клубней. Многие из них уходят в разные стороны от основного корня. Чем плодороднее почва, тем больше клубней и тем они крупнее, достигают 200 г и более. Весной клубни прорастают и дают побеги, которые нужно во время направлять по опорам. Участок с тладиантой необходимо ежегодно перекапывать, прореживая клубни и периодически вносить удобрения.

Тыква фиголистная

Тыква фиголистная (фицефолия) – многолетнее растение родом из Перу, широко распространённое в Латинской Америке, Индии, Японии. В Российской Федерации выращивают как однолетнее растение. Дикую форму часто используют для прививки таких теплолюбивых культур, как дыня, арбуз, огурец. Она имеет мощную корневую систему и обладает мощным ростом.



Мякоть плодов культурных форм богата углеводами, витаминами С, РР, В, Т. В пищу используют недозрелые плоды: жарят, тушат, пекут оладьи, добавляют в салаты и супы. Цветки, листья и молодые побеги идут в качестве зелени, а семена – на десерт. Сочная мякоть по вкусу у одних похожа на несладкую дыню, у других – сладкая, как арбуз, с освежающим огуречным запахом. Плоды со сладким вкусом можно есть, как арбуз, а также использовать для изготовления кондитерских изделий, напитков, варенья. Плоды сохраняются в свежем виде 12 месяцев и больше. Очищенные от кожуры плоды можно высушить, смолоть в муку и добавлять как приправу в супы, тушеное мясо, тесто.

Плоды нашли применение в диетическом питании при сердечно-сосудистых заболеваниях, болезнях желудка, почек, печени, поджелудочной железы, воспалении желчного пузыря. Они ускоряют обмен веществ, выводят холестерин, способствуют усвоению тяжелой пищи. Дикие формы отличаются высо-

кими декоративными свойствами, обилием мелких плодов, необыкновенной живучестью и устойчивостью к вредителям и экстремальным условиям. Они легко взбираются по шпалере, декорируя заборы, беседки и сараи. Плоды идут на корм скоту, но при скормливании желательно срезать кору.

Тыква фиголистная отличается мощностью роста, разнообразием форм, холодостойкостью и устойчивостью к болезням. Растение сильноветвистое, прирост каждого побега при благоприятных условиях составляет 15 см в сутки. На одном растении завязывается до 80 тонкокорых плодов с мелкой пятнистостью. Стебли грубые, твердые, пятигранные. Листья разрезанно-лопастные. Цветки желтые или оранжевые. Плоды овальные, вытянутые, белые или темно-зеленые со светло-зелеными пятнами. Мякоть белая, грубая. Семена черные, с жесткой кожурой. Растение светолюбиво, но мирится с полутенью, неприхотливо в уходе, растет на любой почве, плодоносит до заморозков, не поражается мучнистой росой и пероноспорозом и менее требовательно к плодородию почвы. Семена начинают прорастать при температуре 10⁰, а растение растет и развивается даже при температуре воздуха 12⁰, молодые побеги выдерживают заморозки до -3-4⁰.

Районированных сортов нет, используют местные популяции и сорта из коллекции ВНИИ растениеводства, а также из частных коллекций любителей.

Способы выращивания тыквы фиголистной не отличаются от выращивания обыкновенной тыквы, но есть свои особенности. Семена высевают в открытый грунт сухими, когда почва прогреется до 10-12⁰. В условиях неустойчивой весенней погоды это имеет свои преимущества. Если тепло запоздало, семена можно намочить в растворе гумата – 1 г на 1 л воды – в течение суток или прорастить в течение трех суток до наклевывания. Высевают такие семена только во влажную почву. В каждую лунку кладут по 4-5 кг перегноя и 1,5 стакана золы, перемешивая с землей. Заглубляют семена в почву на 3-4 см, раскладывая по 2-3 шт. в лунку при схеме 100x80. После посева лунки мульчируют торфом слоем 2-3 см. Всходы обычно появляются через неделю, а при посеве сухими семенами – через 12-15 дней. В течение первых 8-10 дней семядоли растут очень быстро, обеспечивая усиленный рост корневой системы. Удаление или повреждение в этот период семядолей задерживает рост и развитие растений. Первый настоящий лист при благоприятных условиях формируется через 5-6 дней после образования семядолей, каждый последующий – спустя

3-4 дня. В фазе первого-второго настоящего листа удаляют слабые растения в лунке, оставляя одно более сильное. После образования 5-го листа рост наземной части заметно приостанавливается, образуются боковые побеги. Если рядом находятся плодовые деревья или опора, главный побег подвязывают шпагатом к опоре. Затем прирост всех побегов стремительно увеличивается и может достигнуть 10 м. После образования первых плодов рост плетей снижается. Плоды помещают в сетки и подвешивают к шпалере. Тыква фиголистная очень отзывчива на поливы и подкормки. Однако в первой половине вегетации поливают ее умеренно, а когда завязи достигнут размера яблока, полив увеличивают. Подкормки проводят через каждые 2 недели, чередуя органические с минеральными или столовую ложку нитрофоски, 1 стакан золы на ведро воды, коровяком, разбавленным с водой в соотношении 1:10. Плоды, которые образовались до 10 августа, размером с кулак вполне могут дозреть на корню в условиях средней полосы. После 10 августа прищипывают все точки роста, что значительно ускоряет налив и созревание плодов. Хорошо вызревшие плоды имеют характерную окраску и рисунок плодов, прекрасно хранятся в домашних условиях в течение зимы. Однако надо соблюдать осторожность при сборе, чтобы не повредить кожуру. Убирают их с плодоножками, срезая острым ножом, а места среза подсушивают или присыпают негашеной известью.

Чайот

Чайот, или мексиканский огурец, был известен еще ацтекам.

Большую популярность растение приобрело в XVIII в. в Бразилии, на Антильских островах и на юге США. В 1904 г. чайот был завезен в Сухумский ботанический сад, где прекрасно акклиматизировался, но в годы Первой мировой войны погиб. Вторично он был завезен в Россию в 1931 г. и успешно возделыва-





ется на Северном Кавказе, в Краснодарском крае и других местах. Чайот хорошо растет даже на довольно тощих почвах. Из 12 культивируемых разновидностей чайота наиболее распространены три: белая, зеленая и

французская, которые отличаются между собой окраской и внешним видом плодов. У белой и зеленой плоды гладкие, у французской – с шипами или морщинистые.

Все части растения имеют широкое хозяйственное использование. В пищу идут незрелые плоды, крупные клубни, молодые побеги и листья. Чайот богат минеральными веществами кальция, фосфора, магния, содержит до 100 мг% витамина С, а также витамины В₁, В₂, РР, каротин. В нем обнаружено до 19 свободных аминокислот, из которых 8 незаменимые. Особо ценным является лизин, который очень редко встречается у других овощных культур. Молодой плод нежный, немного сладковатый, мякоть прозрачная, по вкусу напоминает кабачок. Плоды хорошо хранятся зимой. Их тушат, жарят, фаршируют, готовят соусы, овощные рагу и соте, а также солят и консервируют. В Мексике их используют в цукатном производстве. Листья и молодые побеги едят как спаржу. Они также идут на корм животным.

Клубни накапливают до 25% крахмала, в вареном виде схожи с картофелем, только в отличие от него хранятся хуже. Их высушивают и размалывают в муку. Из высушенных стеблей чайота делают серебристую соломку для плетения шляп, корзин, а также используют как подвязочный материал в садоводстве. Клубни и плоды чайота рекомендуются в диетическом питании при сердечно-сосудистых заболеваниях, после перенесенных тяжелых болезней. Они обладают освежающим, мочегонным и потогонным действием, легко усваиваются.

Чайот – многолетнее растение в южных районах, где на одном месте может произрастать до 20 лет. В средней зоне России выращивают как однолетнее. Стебель вьющийся, ребристый, с боковыми побегами (4-8) и большими междуузлиями. В каждом узле формируется лист, четырехпальчатые усики и цветки. Чайот отличается мощной корневой системой. Со

второго-третьего года жизни на корнях формируются подземные клубни, массой 200 г каждый. Листья крупные, серовато-зеленые, опушенные, с нижней стороны полностью опушенные. Цветки раздельнополые, мелкие, невзрачные, бледно-зеленого цвета. Мужские цветки собраны в малоцветковое соцветие – кисть по 2-10 цветков, женские одиночные, реже парные. Через 30 дней после оплодотворения формируются плоды. Плод яйцевидной, сферической, конической или удлинненно-грушевидной формы, массой от 300 до 900 г. В отличие от других тыквенных культур содержит одно крупное семя, которое трудно отделяется от мякоти. Семя у большинства разновидностей плоское, с тонкой пергаментной оболочкой, длиной 6 см, шириной 4 см, вынутое из плода, быстро теряет всхожесть. Растение начинает плодоносить через 3-4 месяца после посадки. Размножается семенами и черенками. В первый год жизни дает 60-80 плодов, на второй год – 200-500. С третьего года собирают дополнительно до 50 кг клубней. Растение любит тепло, свет и влагу, боится морозов. При понижении температуры воздуха ниже 0° листья и стебли погибают, при заморозках до -3° погибают плоды, а при температуре -5° отмирают и корни. Оптимальная температура для роста и развития 27-28°. Чайот зимует там, где почва промерзает на глубину не более 5 см. Семена могут прорасти при температуре почвы не ниже 12-15°. Оптимальная температура для прорастания 18-20°. Растение предпочитает плодородные, дренированные почвы, хорошо растет и на торфяниках, но не выносит кислых почв. Оптимальная реакция почвенного раствора pH 5,2-6,7. Чайот устойчив к засухе во второй половине вегетации, когда сформирована мощная корневая система, выдерживает полутень вблизи построек и деревьев, хорошо приспособляется к различным почвенно-климатическим условиям. Вегетационный период – 190-200 дней.

Сортов нет, выращивают местные популяции и разновидности, отобранные при акклиматизации сортов зарубежной селекции.

Чайот в средней полосе России удастся в однолетней культуре в теплицах, либо на окнах с южной стороны, или верандах, в горшечной или кадочной культуре. В открытом грунте чайот обычно возделывают как декоративное растение, оно прекрасно смотрится около беседок, веранд, на перголах. Почву готовят, как и под другие тыквенные культуры, хорошо заправив перепревшим навозом или компостом.

За 60-70 дней до высадки (в конце февраля – начале марта) семя вместе с плодом высаживают в парник или теплицу. К этому времени плоды иногда растрескиваются и появляется проросток. Непроросшие плоды раскладывают в начале марта на яровизацию в ящики, наполненные смесью торфа и песка (1:1), наклонно под углом 45° утолщенной частью к земле. При этом третья часть плода должна оставаться над поверхностью почвы. Затем обильно поливают и в дальнейшем почву поддерживают во влажном и рыхлом состоянии. Через две-три недели появляются проростки. Срезанные черенки высаживают в ящики с песком для укоренения, прикрывая пленкой. Укоренение длится 20-25 дней. Затем их пересаживают в горшочки до высадки на постоянное место. Растения из черенков хорошо передают свои наследственные свойства в отличие от семенного размножения.

В конце мая – начале июня рассада чайота как из семян, так и из черенков готова к посадке. В открытый грунт высаживают, когда минует опасность заморозков. Подготовленную заранее почву перекапывают, делают глубокие ямы, добавляя в каждую по ведру перегноя и по литровой банке золы, перемешивают все с землей. Рассаду из черенков высаживают осторожно, стараясь не повредить корни. Высаживают растения вдоль опоры через 120-200 см одно от другого, поливают и притеняют. При угрозе заморозков укрывают лутрасилом или пленкой.

Почву вокруг растений неглубоко рыхлят и мульчируют слоем 2–3 см. Плети растений подвязывают к опорам шпагатом. Как только растение достигнет высоты 50 см и более, прищипывают главную плеть. На каждом растении оставляют по 2-3 боковых побега, остальные срезают, т.к. плоды на них не успеют созреть. Первую срезку боковых побегов проводят в первой декаде июня, вторую – спустя 10 дней. Удаленные побеги используют для салатов. Для ускорения плодоношения главные побеги срезают на два междоузлия. В местах среза образуются побеги первого и второго порядка, на которых формируется больше женских цветков. Растение отзывчиво на органические и минеральные удобрения. При появлении первых цветков растения подкармливают, но если они плохо развиваются, то и раньше, коровяком – 1:5, куриным пометом – 1:10, добавляя по 20 г суперфосфата и 15 г сернокислого калия на 10 л настоя. На каждое растение тратят по 2 л раствора. Подкормки органическими удобрениями чередуют с минеральными. В качестве минеральных удобрений используют кристалон особый, нитрофоску по 50-60 г на 1 кв. м. Чтобы предотвратить

опадение завязей, бутонов и цветков, в засушливое время поливают теплой водой. В середине вегетации растения слегка окучивают. Чайот очень отзывчив на внекорневые подкормки микроудобрениями. Плоды и клубни чайота созревают во второй половине вегетации и осенью, окончательно собирают их после первых осенних заморозков. Стебли и листья срезают на высоте 8-10 см и закладывают в компост. Собранные плоды аккуратно раскладывают в ящики, в сухом проветриваемом помещении они сохраняются до весны при температуре воздуха не более 10°.

Эхиноцистис

Эхиноцистис – неприхотливое растение родом из Северной Америки. В культуре быстро дичает. В народе его называют ежеплодник, колючеплодник, дикий виноград, бешеный огурец. В нашей стране его можно встретить по берегам рек, во влажных местах.

Растение имеет декоративное, медоносное и пищевое значение. Плоды эхиноцистиса в молодом возрасте содержат полезные для человека питательные вещества, богаты минеральными солями калия и кальция, ферментами и пектиновыми веществами, вполне съедобны. Семена используют в пищу, как и тыквенные семечки. Цветки обладают нежным ароматом, привлекающим пчел, а растение весьма декоративно при вертикальном озеленении и декорировании неприглядных мест.

Эхиноцистис – однолетняя лиана с пятилопастными листьями на длинных черешках. Тонкие и слабые побеги поддерживаются в вертикальном положении при помощи липучих ветвистых усиков, закрученных в крутую спираль вокруг опоры. При достаточной влажности в теплое время эхиноцистис растет очень быстро, сильно ветвится, образуя массу боковых побегов. Обильно цветет с июля до заморозков мелкими белыми и



кремовыми цветками. Женские цветки одиночные, на длинных цветоножках, мужские собраны в рыхлые кисти, всегда находятся выше женских. Опыляются насекомыми и ветром. Мужские цветки обладают тонким ароматом. Плоды покрыты мягкими шипами, похожи на колючие шарики размером чуть больше крупной сливы, к осени покрываются сизо-зеленым налетом. При созревании мягкие, ткань внутри плода превращается в слизь. Плоды под давлением жидкости растрескиваются на три сегмента, семена, с шумом разлетаются в разные стороны. Семена крупные, черные с мраморным рисунком, покрыты плотной оболочкой. Весной следующего года прорастают самостоятельно. Стоит только посеять эхиноцистис один раз, как он быстро осваивает все окружающие опоры. Это довольно холодостойкое растение, рано весной появляются крупные семядоли, которые не боятся возвратных холодов и даже заморозков. Из всех тыквенных это самая неприхотливая культура. Растение устойчиво к вредителям и болезням. Но корневая система у него не так сильно развита, поэтому он предпочитает легкодренлируемые почвы, проницаемые для влаги и воздуха. Плохо переносит кислые почвы. Очень хорошо растет и развивается в сырые годы, хуже – в сухие и жаркие.

Сортов нет, выращивают местные популяции.

Размещают эхиноцистис вдоль сетчатых заборов, вокруг беседок, террас, хозяйственных построек. Семена высевают в начале мая, как только просохнет почва. Толстым колом делают лунки через каждые 50 см. В углубление бросают несколько гранул суперфосфата, смешав его с землей, затем раскладывают по 3 семени и присыпают на 1-1,5 см. Лунки мульчируют опилками, чтобы легче было удалять сорняки. В последующие годы просто выкапывают появившиеся всходы с двумя семядолями и комом земли, пересаживают в лунки, предварительно заправленные перегноем и горстью золы. После появления всходов поверхность почвы слегка рыхлят. По мере роста лишние растения удаляют, а самый развитый побег направляют на опору, предоставляя ему самостоятельность, или подвязывают шпагатом. Растение охотно цепляется за забор, занимая все свободное пространство, но иногда перекидывается и на кусты малины или смородины. В таком случае требуется вмешательство. В засушливый период молодые растения нуждаются в поливе теплой водой. Питания растениям обычно хватает, но иногда после сильных проливных дождей листья эхиноцистиса бледнеют и желтеют – не хватает азота. В таком случае подкармливают коровяком, разбавленным с водой в соотношении

1:10, а уплотненную почву вокруг растений неглубоко рыхлят. Сбирать для стола можно только 3-5-дневные завязи, позднее они грубеют и становятся невкусными. Но ценность растений в их декоративности. Они способны создавать в короткий срок огромную зеленую ширму, драпируя стены, заборы, прикрывая неприглядные места. Декоративность эхиноцистиса многократно возрастает при цветении. Кругом разносится медовый аромат, привлекающий пчел. Они охотно посещают цветки, заодно опыляя и другие растения. Я заметила, когда мы выращиваем эхиноцистис, урожайность тыквы, кабачков, огурцов, семенников лука и моркови бывает гораздо выше. Эхиноцистис цветет до глубокой осени. На семена отбирают более крупные плоды, когда они приобретают светлую окраску, но не успеют раскрыть створки.

В заключение можно отметить, что эти тыквенные редкости устойчивы ко многим болезням и вредителям, но в очень неблагоприятных условиях могут поражаться теми же болезнями и вредителями, что и огурец, хотя в меньшей степени.

