



ЧЬИ ЯГОДЫ СЛАЩЕ И ПОЛЕЗНЕЙ?

Лечебные и пищевые достоинства ягод малины не требуют дополнительных доказательств. Но садовод-любитель теперь хочет знать больше – не просто в среднем по культуре, а еще и по сортам и в зависимости от места произрастания. Ученые Северокавказского зонального НИИ садоводства, г. Краснодар (Л. Чалая, Т. Причко, Л. Хилько, Т. Смелик), взяли на себя труд определить и рекомендовать лучшие по биохимическому составу сорта. В среднем в Краснодарском крае в ягодах малины содержится до 10,9% растворимых сухих веществ

(РСВ), в то время как в сортах *Майнер*, *Бабье лето*, *Майкопская*, *Ньюбург* их накапливается до 13,1%, 12,8%, 12,0% соответственно. При среднем по сортам и годам накоплении сахаров в 8,5% больше всего их в ягодах сортов *Майнер*, *Бабье лето* (10,1-10,3%), *Беглянка* (9,1%). Ссылаясь на литературные источники, ученые информируют, что в центральной части европейской России содержание сахаров в ягодах малины меньше: *Геракл* – 3,4...4,4%, а в Краснодарском крае – 7,5%. При среднем уровне кислот в 1,6% минимум зафиксирован в ягодах сорта *Скромница* (1%), а

максимум (2%) у сорта *Ньюбург*. Высокая кислотность у сортов *Пересвет*, *Беглянка*, а у *Бабье лето*, *Бальзама*, *Журавлика*, *Скромницы* – лишь 1,3-1,4%. У сортов *Пересвет*, *Ньюбург*, *Геракл* вкус кислый и, соответственно, сахаро-кислотный индекс (СКИ) составляет 3,8-4,8, в то время как у кисло-сладких сортов он равен 3,8-7,7. По данным ученых, по содержанию аскорбиновой кислоты ягоды малины в Краснодарском крае не уступают многим ягодным культурам. Минимальное количество витамина С у сортов *Вольница* (16,6 мг%), *Геракл* (17 мг%), *Алый парус* (18,0 мг%),

а максимальное – у сортов *Гусар*, *Бабье лето*, *Рубин* (30,0 мг%), *Журавлик* (39,9 мг%), *Ньюбург* (39,2 мг%). И это существенно выше, чем в Уральском регионе, но ниже, чем в Центральном (до 50 мг%). По сумме показателей в условиях юга выделяются сорта *Бабье лето*, *Майнер*, *Беглянка*, *Геракл*, *Журавлик*, *Бальзам*, *Гусар*. Лучшее варенье получено из ягод сортов *Беглянка*, *Гусар*, *Журавлик* (4,9 балла), а также *Бабье лето* и *Скромница* (4,7-4,8 балла). Имея перед глазами эти данные, садовод более осознанно может подойти к выбору сортов, в частности, для Южного региона.

Е. ЯРОСЛАВЦЕВ,

кандидат
сельскохозяйственных наук

ЛЕСНОЕ ЛАКОМСТВО НА ГРЯДКЕ

Окончание.
Начало на стр. 1



РАЗМНОЖЕНИЕ СЕМЕНАМИ

Семена извлекают из хорошо вызревших ягод и высевают в емкости, заполненные торфом. Емкость накрывают стеклом и помещают в теплое, хорошо освещенное место, регулярно поливают и проветривают. Всходы появляются через 20-30 дней. После чего стекло снимают, продолжая поливать. Сеянцы с 4-5 настоящими листьями пересаживают в парник и доращивают там в течение одного года. В августе снимают укрытие, а в конце октября грядку мульчируют торфом. Весной растения высаживают в школку, где они находятся в течение 1-2 лет, после чего их высаживают на постоянное место. Еще через два года выращенные таким образом растения начинают давать первые урожаи.

ВЕГЕТАТИВНОЕ РАЗМНОЖЕНИЕ

Чернику можно размножать молодыми кустами, стеблевыми черенками, отрезками корневища, побегами с частью корневища. Новые кусты черники образуются из почек, расположенных на корневищных побегах. Ранней весной или осенью их выкапывают, отделяют от материнского растения и высаживают на грядку.

Для размножения одревесневшими черенками в декабре-марте заготавливают однолетние побеги. Их хранят в холодном помещении. Весной из этих побегов нарезают черенки длиной 5-7 см и высаживают их в подготовленный парник. Процесс укоренения черники длится около 3 недель. В это время парник обильно поливают.

Полудревесневшие черенки заготавливают в период летнего покоя. С нижней части черенка удаляют листья и высаживают в парник. В период укоренения грядку обильно поливают. В конце августа с парника снимают пленку.

Для размножения черники побегами с частью корневища и отрезками корневища у старых кустов обрезают все подземные побеги. Затем их делят на отрезки длиной 15-20 см, обязательно с почкой или побегом. Подготовленные черенки раскладывают в борозды с субстратом из торфа и песка, обильно поливают и накрывают парник пленкой. Посадки регулярно поливают в течение месяца, после чего пленку снимают, продолжая поливать.

Черника пока не введена в культуру, поэтому сортов нет. Для выращивания используется видовая форма.

Черника очень ценится за свои лекарственные свойства. Ягоды нашли широкое применение в народной медицине. В них содержатся органические кислоты, сахар, каротин, дубильные вещества, неомиртиллин, а также комплекс витаминов. Они применяются при заболеваниях желудочно-кишечного тракта. Также чернику рекомендуют при камнях в почках и малокровии.

Целебны и листья черники, водные вытяжки из них помогают при начальной стадии сахарного диабета, пониженной кислотности желудочного сока.

Известно, что плоды черники – обязательный компонент в рационе космонавтов. Черничный сок и отвар – отличное средство при воспалениях полости рта и гортани. Признана черника и в официальной медицине. Сухие ягоды употребляют как вяжущее средство при поносах, особенно детских, при дизентерии, при воспалительных процессах дыхательных путей, а также они снимают усталость с глаз и усиливают остроту зрения.

Применяется черника не только в лекарственных, но и в декоративных целях. Растения очень хорошо поддаются стрижке, поэтому в тенистых местах из нее можно создавать бордюры различной высоты.

Ягоды черники употребляют как в свежем виде, так и готовят из них компоты, варенья, желе, кисели, джемы, соки, ликеры, настойки и многое другое. Также черника используется и при приготовлении различных кондитерских изделий.

Хорошо хранится сушеная черника. Целые ягоды предварительно моют и подсушивают. Можно сначала бланшировать, а затем охладить в холодной воде и подсушить. Быстро сушится черника в духовке. Готовые ягоды должны быть твердыми и упругими.

КОМПОТ ИЗ ЧЕРНИКИ

Подготовленные ягоды плотно уложить в обработанные паром стеклянные банки, залить горячим сиропом (400 г сахара на 600 мл воды) и укутать крышками. Пастеризовать при температуре 90°: банки емкостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 20 мин.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ЧЕРНИКИ БЕЗ САХАРА

Ягоды перебрать, помыть, немного обсушить, уложить в стеклянные банки, накрыть крышками и поставить в кастрюлю, на дно которой предварительно положена ткань. Налить воду на высоту банок, нагревать на слабом огне. Когда содержимое банок уменьшится в объеме, переложить ягоды из двух банок в одну, прикрыть крышкой и снова нагреть кастрюлю с водой до 90°. Вынуть банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и оставить до полного охлаждения.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНИКИ

Подготовленные ягоды (1 кг) залить сахарным сиропом (на 1 кг сахара 1,5 стакана воды), выдержать в нем 4-5 часов, после чего варить до готовности. Горячее варенье разложить в прогретые банки. Хранить в прохладном помещении.

ЖЕЛЕ ИЗ ЧЕРНИКИ

Из ягод отжать сок, поставить его в холодильник. В горячем сиропе (на 200-250 г ягод 1,4 кг сахара и 1 л воды) растворить желатин (1 ст. ложка), довести до кипения, добавить сок. Процедить, разлить по формам и охладить.

ДЖЕМ ИЗ ЧЕРНИКИ

Подготовленные ягоды поместить в посуду, добавить воду и сахар (на 1 кг ягод 1,2 кг сахара, 300 мл воды) и варить на слабом огне до готовности. В конце уваривания для улучшения вкуса рекомендуется добавить лимонную кислоту (3 г).

Уваренный кипящий джем разложить в подогретые банки, накрыть прокипяченными крышками и установить в емкость с водой, нагретой до 70-80°, для пастеризации. Пастеризовать: банки емкостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 25 мин. По окончании пастеризации банки герметично укутать и охладить, не переворачивая.

ПАСТИЛА ИЗ ЧЕРНИКИ

Подготовленные ягоды варить на слабом огне 15-20 мин., после чего горячими протереть через сито, смешать с сахаром (на 1 кг

ягод 0,6-0,7 кг сахара), уварить до нужной густоты и разложить в лотки. Хранить в холодном месте.

СОК ИЗ ЧЕРНИКИ

Подготовленные ягоды залить кипятком, выдержать 10-15 мин., воду слить, ягоды размять деревянной ложкой, сок отжать, добавить сахарный сироп, прокипятить, разлить в банки и пастеризовать: банки емкостью 1 л – 15 мин., 2 л – 25 мин.

1 кг ягод, 200 г 60%-ного сахарного сиропа.

ЛИКЕР ИЗ ЧЕРНИКИ

Подготовленные ягоды растолочь. Полученную массу уложить в стеклянную банку и залить водкой. Перемешать, закрыть плотной крышкой, поставить в холодильник на 2 суток. Затем массу отжать через фланелевую салфетку в кастрюлю, добавить сахар и подогреть на медленном огне до растворения сахара. Не кипятить!

На пол-литровую банку ягод: 0,5 л водки, 300-400 г сахара.

ШАРЛОТКА С ЧЕРНИКОЙ

Яйца взбить с сахаром до образования пены, добавить муку и перемешать. Добавить соду, лимонную кислоту, ягоды. Все еще раз перемешать и вылить в форму, смазанную маслом. Выпекать в духовке 20 мин.

3 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 0,5 ч. ложки соды, лимонная кислота на кончике ножа, 1 стакан ягод.

НАПИТОК ИЗ ЧЕРНИКИ И МЯТЫ

Мяту залить кипятком, прикрыть и дать отстояться. Воду вскипятить с сахаром, охладить. Чернику протереть через сито. Перемешать с сиропом и процеженным настоем мяты. Подавать охлажденным.

Д. БРЫКСИН,

научный сотрудник
отдела ягодных культур
ВНИИ садоводства им. И.В. Мичурина,
кандидат сельскохозяйственных наук