

Советы ученого

Крыжовник - «царская» ягода

Крыжовник - это скороплодная, высокопродуктивная, зимостойкая культура, которая характеризуется мощной побегообразной способностью, мощным развитием корней и листьев, ежегодным плодоношением и транспортабельностью ягод.

Одно из преимуществ крыжовника перед другими ягодными культурами - использование ягод различной зрелости.

В настоящее время в мире насчитывается от 4 до 5 тысяч сортов крыжовника, которые по шиповатости побегов делятся на сильно-, средне- и слабошипованные, а также бесшипные; срокам созревания - на ранние, среднеранние, среднеспелые, среднепоздние и поздние; цвету ягод - на белоплодные, желтоплодные, красноплодные, темноплодные; по вкусовым качествам ягод - на десертные, столовые, столовые сорта с преобладанием кислоты и сорта, предназначенные для технической переработки.

В настоящее время большая коллекция как отечественных, так и зарубежных сортов крыжовника имеется в РУП «Институт плодоводства НАН Беларусь», а также у садоводов-любителей.

Столовые сорта

Куршу Дзинтарс (плоды желтые, от мелких до средних размеров, массой 2,5-3 г, вкус отличный, ранний).

Машека (плоды оранжевого цвета, среднего размера, массой 4,0-5,0 г, вкус хороший, среднеранний).

Столовые сорта с сочной кисловатой мякотью

Малахит (плоды зеленые, крупные, массой 6-8 г, вкус хороший, среднеспелый).

Сорта, предназначенные для технической переработки

Грушенька (сорт бесшипный, плоды средние, массой 4,5-6 г, при созревании темно-синие, вкус хороший, среднеспелый).



B₁, PP, а также вещества, обладающие Р-витаминной активностью.

Крыжовник применяется в диетическом питании для лечения больных ожирением. С этой целью в течение трех и более недель употребляют до 1 кг в сутки, одновременно ограничивая калорийность пищи.

Свежие плоды крыжовника употребляют в качестве желчегонного средства при заболеваниях печени, желчевыводящих путей и как мочегонное при болезнях почек и мочевого пузыря.

Употребление ягод крыжовника показано при малокровии, нарушениях обмена веществ, повышенной проницаемости сосудов. Крыжовник полезен и при кожных заболеваниях, хронических запорах, гастроэнтероколитах.

Настой из плодов крыжовника выводит из организма избыточный холестерин. Для этого помещают 2 ст. ложки ягод в термос и заливают 1 стаканом кипятка, настаивают 2 часа, после чего в настой добавляют 1 ч. ложку меда и принимают по 1/4 стакана 4 раза в день до еды. Этот настой может не только выводить из организма холестерин, но и оказывать противоопухолевое действие.

При воспалении горла и ангине используется свежий сок крыжовника, смешанный с большим количеством меда.

Янтарная кислота, которая содержится в плодах крыжовника, не только стимулирует выработку энергии в клетках, но и исправляет «поломки» в организме, восстанавливая утраченные с возрастом функции, буквально омолаживая организм. При этом она усиливает клеточное дыхание



и способствует усвоению кислорода клетками.

Ягоды крыжовника содержат много пектиновых веществ, клетчатки и веществ, обладающих Р-витаминной активностью, поэтому они повышают устойчивость организма к воздействию радиоактивных веществ и способствуют выведению их из организма. Поэтому блюда из крыжовника входят в меню лиц, работающих с ионизирующей радиацией и проживающих на территориях, загрязненных радионуклидами.

Ягоды крыжовника употребляют в свежем виде, используют для приготовления сока, компотов, варенья, а также столовых и игристых вин. Можно из крыжовника приготовить закатки холодным способом, чтобы сохранить в нем больше витаминов. Для этого 2 кг ягод крыжовника без плодоножек

и перетираются на машинке с одним лимоном и одним апельсином. Затем в смесь добавляется 2 кг сахарного песка, и все это тщательно перемешивается. Ингредиенты помещаются в предварительно стерилизованные банки, закатываются и переворачиваются вверх дном. Хранятся закатки в среднем отделе холодильника.

Противопоказания. Не для всех ягоды крыжовника, закатанные указанным способом, полезны. Их не рекомендуется применять в пищу больным сахарным диабетом.

Десертные сорта



Память Волузнева (плоды желтые, среднего размера, массой 3,5-4,0 г, вкус отличный, сверхранний, являющийся по своим характеристикам одним из мировых лидеров в группе ранних сортов).

Краснославянский (плоды красные, большие среднего размера, массой 4,5-6 г, вкус отличный, ранний).

Белорусский сахарный улучшенный (плоды белые, крупные, массой 5-7 г, вкус отличный, среднеранний).

Изучив целый ряд сортов на нашем приусадебном участке в течение последних лет, лучшие из них - Куршу Дзинтарс, Машека, Малахит, Грушенька, Память Волузнева, Краснославянский, Белорусский сахарный улучшенный.

Сергей БАРСУКОВ,
кандидат с/х наук, доцент