

Арбуз в квадрате

Мы привыкли к тому, что баклажан должен быть темно-синим, перец — красным или желтым, стручковая фасоль — зеленой, арбуз — круглой или овальной формы. На самом же деле овощи и фрукты могут представлять в самом необыкновенном и экзотическом виде.

Биг папа и блау Хильда

У Елены свое подворье под Минском. На грядках она проводит различные эксперименты.



— Нынче первый раз посадила перцы сорта «биг папа», — рассказывает хозяйка участка. — После цветения в теплице завязались плоды темно-фиолетового цвета. Соседи думали, что я путаю их с баклажанами. Пришлось завести в теплицу и показать.

Сейчас овощи достигли диаметра 7-8 сантиметров и приобрели чернильно-фиолетовый цвет. Елена уже пробовала добавлять их в салат. Смотрятся весьма оригинально. По вкусу от обычных перцев не отличаются.

Выросла в огороде и особенная спаржевая фасоль.



— Пакетик семян подарила свекровь, — продолжает хозяйка. — Сорт называется «блау Хильда» («синяя Хильда»). Цвела красивыми розовыми цветами, а сами стручки оказались фиолетовыми.

Но на сковородке цвет уходит, становится бледно-зеленым. Блюдо из такой фасоли очень вкусное.

Есть на участке еще одна фишка.

— Впервые посадила в теплице белые баклажаны, — говорит экспериментатор. — Вырос высокий раскидистый куст с большими

листьями. А вот плод завязался всего один. Белый, круглый, небольшой. Наверное, поздно посеяла семена на рассаду: нужно было в конце января — начале февраля, а я дотянула до конца марта.

Семья Елены очень любит рулетики из баклажанов, однако альбинос, судя по всему, по размерам потянет только на икру.

— В следующем году высажу по всем правилам, — делится планами собеседница. — Белый баклажан хорош тем, что его можно есть аллергикам: нет красителя, на который возникает реакция.



Фруктоовощ

Житель столицы Семен Сахно приловчился выращивать на дереве помидоры. Цифомандра, или тамарилло, а в народе просто томатное дерево, может вымахать до двух-трех метров в высоту. Фрукт это, овощ или ягода, ученые до сих пор не определились. Выращивать томатное дерево в Беларуси любители до недавнего времени решались только дома или

в теплицах. Но Семен Иванович пошел дальше. В апреле позапрошлого года он посеял семена в горшок с рыхлой почвой, пролив ее предварительно раствором марганцовки, накрыл пленкой и поставил в теплое место. Через две недели появились всходы. Переставил на подоконник, чтобы хватало света. Поливал в меру. Подкармливал смесью органики и минеральных удобрений. Через месяц посеы пикировал в отдельные контейнеры. Все лето до осенних холодов держал их на улице, на зиму занес в дом. А в мае прошлого года решил: будь что будет — и высадил окрепшие растения прямо в открытый грунт. В августе собрал первый урожай — около 5 килограммов.

— Их можно есть сырыми, готовить салаты, тушить и варить, — отмечает Семен Сахно. — Но перед кулинарной обработкой кожицу лучше снять.



Полосатые кубышки

В столичном регионе смельчаки-дачники на своих огородах замахнулись уже и на бахчевые.

— Родители как-то купили на рынке арбуз, — вспоминает детство минчанин Владимир Гурбанович. — Я отложил несколько семечек, подсушил. Весной замочил в воде. Когда проросли, высадил в огороде. Выросли четыре арбуза. Попробовали — сладкие. Стали и дальше разводить.

Теперь каждый год к августу на даче у Владимира появляются до двух десятков зеленых крепышей. Однако обычными арбузами уже мало кого удивишь. Чудаки решили придать им другую форму. К примеру, квадратную. Оказывается, это не так уж и сложно. Когда плод вырастет до размера яблока, его надо накрыть квадратной емкостью из пластика размером не менее 20 на 20 сантиметров, предварительно просверлив дырочки для вентиляции и сделав отверстие для хвостика. Почву следует постоянно увлажнять, но не заливать. Когда арбуз вырастет, он заполнит форму и станет квадратным. Остается осторожно снять контейнер и изумлять всех полосатыми кубиками.

* Вкус плодов цифомандры зависит от цвета кожуры. Оранжевые и желтые — сладкие, как фрукты. Красные и темно-бордовые сочетают вкус томата, киви и манго. Их используют как овощи.

* В РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по картофелеводству и плодоовощеводству» ученые вывели отечественные сорта картофеля с розовой, синей и фиолетовой мякотью. Такие корнеплоды будут использовать для производства чипсов, фри, сухого пюре либо для дизайна застолья. Также его смогут приобретать в торговой сети и обычные покупатели.

Любовь Егоренкова