



УРОЖАЙНЫЙ ОГОРОД

# ПОЧЕМУ ГОРЧАТ ОГУРЦЫ?



*Наступает время первых урожаев огурца. Но не всегда урожай радует. Случается, что сочные хрустящие плоды на вкус оказываются «с горчинкой». В чем причина?*

*Об этом нам рассказал заведующий лабораторией тыквенных овощных культур РУП «Институт овощеводства» кандидат с/х наук Анатолий ХЛЕБОРОДОВ.*

Записала Ирина ТУРКОВА

Причина горечи — сортовая предрасположенность. Это наследуемый признак. Горечь огурца придает токсичное вещество кукурбитацин. Он присутствует не только в плодах, но и в других частях растения. Больше всего этого вещества в плодоножке и коже плода. При неблагоприятных погодных условиях — в засуху и при невысоких температурах во время вегетации — синтез кукурбитацина ускоряется, и, созревая, огурец сильно горчит. Особенно ярко это выражено у овощей открытого грунта. Но горечь появляется, только если сорт склонен к ней на генном уровне.

**Бьёрн F1** (Enza Zaden, Голландия) — суперранний гибрид, начинает плодоносить через 35–39 дней после полных всходов. Поверхность покрыта крупными бугорками и частым белым опушением. Зеленцы с плотной, хрустящей мякотью и отличными вкусовыми качествами. Гибрид обладает высокой стабильностью и стрессоустойчивостью, быстро развивает завязи и не сбрасывает их при перепадах температур или недостаточной освещенности.

**Мадрилене F1** (Seminis, Голландия) — ранний партенокарпический гибрид со сроком созревания 38–40 дней. Плоды однородные, плотные, без горечи, отличного вкуса и аромата. Длина зеленца — 8–10 см. Гибрид устойчив к болезням и вирусам (вирус огуречной мозаики, кладоспориоз, мучнистая роса). Имеет стойкость к воздействию низких температур, теневынослив.



**ОГУРЕЦ  
АРТИСТ F1**

партенокарпический



в узле 2-5 плодов



Горечь (если она есть) можно обнаружить на ранних стадиях вегетации. При появлении семядольных листьев отрежьте кусочек листочка и попробуйте его на вкус. Уже на этом этапе станет ясно, будет ли ваш урожай «с горчинкой».

В том числе и поэтому к выбору сорта надо подходить очень тщательно. Лучше выбрать стабильные сорта, которые не изменят вкус в худшую сторону при перепадах температур или изменении влажности. Некоторые производители на упаковке указывают

«Горечь отсутствует генетически». Такой сорт огурца можно смело брать.

Отсутствием горечи отличаются гибриды голландской селекции. Например, можно обратить внимание на гибриды **Бьёрн F1** и **Мадрилене F1**.

Если плоды горчат их лучше использовать не в свежем виде, а консервировать или засаливать. Хотя были случаи, когда признак горечи у сорта оказывался настолько сильным, что даже рассол и маринад начинали горчить.

**Огурец Артист F1.** Ранний (40 – 42 дня) партенокарпический гибрид огурца голландской селекции. Растение мощное, с прекрасно развитой корневой системой. Растение быстро регенерирует после экстремальных стрессовых условий. Гибрид обеспечивает стабильный урожай на протяжении всего сезона выращивания. Плоды однородные, выровненные, темно-зеленого цвета, не желтеют, с маленькой семенной камерой, без горечи, имеют оптимальное соотношение длины к диаметру (3,3:1). Подходит для засолки и маринования. Пригоден для выращивания в открытом грунте и в пленочных, и в стеклянных теплицах.