

Зрелый выбор

Спрос на арбузы и дыни растет. Причем белорусские полосатые ягоды конкурируют с краснодарскими и астраханскими. Сложно ли самостоятельно вырастить бахчевые, на что обращать внимание при покупке, как составить «портрет» идеального арбуза?

Южанин с белорусской пропиской

Арбуз — самая ожидаемая летняя ягода. Сезон «полосатиков» недолог, поэтому август — самое время отправляться за ними. Большой выбор в супермаркетах и на рынках. В магазине у дома арбуз с ярко-красной мякотью стоит 1 рубль 49 копеек за кило. Рядом экзотический желтый — за 3 рубля. На улице горка арбузов лежит на поддонах или стеллажах под навесами. Цены от 2 рублей 50 копеек. Если весной в основном продавались арбузы из Ирана, то в июне начались поставки из Узбекистана и Казахстана. Сейчас крупные ягоды приезжают к нам в основном из Астраханской области, Краснодарского края. Выбор большой, но, обойдя несколько рынков и магазинов, арбузов с белорусской «пропиской» я не нашла.

Заместитель генерального директора по научной работе РУП «НПЦ НАН Беларуси по картофелеводству и плодоовощеводству» кандидат - сельскохозяйственных наук, доцент Андрей Чайковский поясняет:

— В нашей стране арбузы массово начинают созревать в последней декаде августа — начале сентября. В этот период они и поступают в продажу. Наиболее популярный в Беларуси гибрид голландской селекции — Романза, среднераннего срока созревания, весом около 9—12 кг, круглой формы с маленькими семенами, тонкой кожурой. Выращенный в белорусских условиях, он обладает высокими вкусовыми качествами, плоды хранятся около месяца и не предназначены для длительной транспортировки. Поэтому у нас на прилавках летом чаще встречаются арбузы из стран ближнего зарубежья, южных регионов России. Там выращиваются специальные сорта с толстой кожурой, пригодные для транспортировки на дальние расстояния.

По словам ученого, плантации бахчевых на белорусской земле — это не новая мода, а скорее устойчивая тенденция:

— В 1950-х годах прошлого века арбузы успешно выращивали на Лошицкой опытной станции. Советом Министров БССР было принято постановление о развитии этой культуры в хозяйствах республики. С начала 1990-х новым толчком интереса к «южанину» стало не только изменение климата, но и существенные успехи мировых селекционеров в создании коммерческих гибридов арбуза. В нашей стране наблюдается потепление, снижение количества осадков. Производители находятся в поиске культур, которые более приспособлены к изменяющимся природным условиям. Все больше гектаров занимают теплолюбивые бахчевые: тыква, кабачок, патиссон, арбуз, дыня. Особенно в Гомельской и Брестской областях.

При соблюдении технологии в белорусских широтах вырастают сочные и вкусные ягоды. Фермерам удастся собирать до 80 т/га. В открытом грунте выращивают свыше 30 сортов арбузов, среди которых привычные полосатые, более экзотические с желтой мякотью внутри и даже арбузы без семян.

— Бахчеводство — перспективное направление в Беларуси, занимающее хорошую нишу и развивающееся на фоне широкого использования современных научных разработок, — уточняет Андрей Чайковский.

Прислушаться к ягоде

Как не прогадать с выбором арбуза, рассказывает Анастасия Совецкая, врач-гигиенист Глубокского районного центра гигиены и эпидемиологии:

— Похлопайте по ягоде. Глухой пустой звук — брать не стоит. Спелый ответит вам звонкостью. На корке не должно быть трещин и вмятин. Покупать арбузы и дыни советую в местах санкционированной торговли: в продуктовых магазинах, торговых павильонах и на рынках. Как правило, на обочинах вдоль дорог продают бахчевые, не прошедшие необходимую санитарную экспертизу.

Арбуз — культура бахчевая, а значит зреет он, лежа на земле. На том боку, который соприкасался с землей, в процессе роста образуется светлое пятно — желательно, чтобы оно было небольшим и желтым. Считается, что хвостик должен быть сухим, но это необязательно. Если он зеленый, это может говорить о том, что ягоду недавно сняли.

— Не покупайте разрезанный или поврежденный арбуз. В месте разреза либо трещины коры размножаются вредные микроорганизмы. Да и нож бывает грязным. Все это способно привести к кишечным инфекциям. Перед употреблением нужно тщательно вымыть арбуз с мылом под проточной водой. Разрезанный плод храните в холодильнике, — советует эксперт.

Как и все остальные фрукты и ягоды, арбуз и дыню желательно есть в первой половине дня в перерывах между приемами пищи как отдельный перекус, в идеале — между завтраком и обедом. Анастасия Совецкая отмечает, что в полосатой ягоде содержится большое количество витаминов и минеральных веществ. Пищевые волокна в ее составе нормализуют метаболизм, снижают уровень плохого холестерина в крови. Но следует помнить, что употребление большого количества арбуза может привести к нежелательной нагрузке на почки.

Покупая свое

— Бахчеводством занимался еще отец на приусадебном участке, — признается фермер Андрей Хоха.

Его хозяйство «ДжерАгро», которое находится недалеко от Гродно в Мостовском районе, было создано в 2017-м.

Через год для пробы предприниматель посадил на участке арбузы. Сложно ли вырастить южную ягоду на нашей земле?

— Многое зависит от погоды. Из-за холодной весны цвет появился поздно, так что продавать свои ягоды сможем где-то с середины августа. А вырастить арбуз раньше в нашем климате сложно и накладно. Чрезмерное увлажнение почвы, сильный ветер негативно влияют на растение и качество продукции. Например, в 2023-м из-за капризов погоды арбузам не хватило сахаров.

— Выращиваем около десяти сортов. Основной — Романза. Работа на земле всегда требует много сил и времени. Сложно конкурировать с импортными «гигантами», оценивая все затраты, в итоге мы продаем нашу ягоду примерно по стоимости привозной.

Андрей Хоха уверен, важно развивать культуру потребительского патриотизма, выбирая то, что выросло на родной земле:

— Мы отвечаем за качество, у нас нет нитратов. Для детей часто спрашивают именно белорусский арбуз.