

Ирина ЛЕМАНСКАЯ, тыквопоклонница

ОВОЩ ТЫСЯЧИ ДОСТОИНСТВ



Культура тыквы уходит вглубь тысячелетий. В Европу из Америки этот заморский овощ попал в начале XVI в., но широкое признание получил лишь в XIX. В России к тыкве всегда относились почтительно.



У каждого заботливого хозяина в огороде непременно есть несколько сильнорослых тыкв — они на сене и год кормят и здоровья прибавляют. Обжились чудо-овощ и на дачных участках.

Ценят тыкву не только за высокую урожайность, но и декоративность. Она по праву царит на огороде, занимая самый плодородный и освещенный солнцем участок земли, а значит, и теплый. Трудно пройти мимо огромных яркоокрашенных плодов (одному такую тыкву не поднять!) в обрамлении листьев-лопухов и одиночных желтых цветков на мощных длинных черешках. А цветет тыква долго — с июня до первых заморозков. С сугу-

бо декоративной целью выращивают и маленькие тыквочки, которые всю зиму украшают интерьер.

Крупноплодная тыква отличается прекрасными вкусовыми и питательными качествами. В ней много крахмала, который при длительном хранении плодов превращается в сахар. И кто бы мог подумать, что в этом замечательном овоще значительно больше сахаров и витамина С, чем, к примеру, в землянике и яблоках?! К тому же оранжевые и желтые тыквы по содержанию каротина превосходят морковь! В мякоти много клетчатки, кальция, калия, магния, железа, меди, кобальта, фосфора, витаминов В₁, В₂, В₆, Е, А, РР. Большое количество солей щелочной группы, пектиновых

веществ и аминокислот делают тыкву очень ценной диетической культурой. Нельзя обойти стороной и семена — они содержат протеин, смолы, органические кислоты, витамины С, В₆, каротин. Благодаря жирным маслам они весьма калорийны.

Тыква как пищевая продукт считается в народе отличным средством, очищающим организм от шлаков. Такого рода пища-лекарство всегда помогает и никогда не вредит, даже в большом количестве.

Это целая аптека на огороде! Сезон тыквы для лиц, страдающих нарушением мочеиспускательной системы, а также склерозом, артритом и др. — среди домашнего лечебно-курортного, как и сезон земляники. Если



вы отважитесь ежедневно съедать до одного килограмма сырой, варёной или печёной тыквы, то сохраните здоровье. Кто ест тыкву, тот долго не стареет.

И ещё одно неоценимое её достоинство. После уборки тыква прекрасно хранится, но при одном условии: плоды нужно аккуратно срезать вместе с плодоножкой. Несколько дней их подсушивают под навесом или на солнце. Не повреждённые, без царапин, тыквы закладывают на хранение при 15...20° С или в сухом проветриваемом помещении при температуре не ниже 4 °С. Крупноплодная тыква хорошо дозревает и лежит почти до мая, причём её вкус и питательные качества только улучшаются. Надемся, вы убедились, что лучшие тыквы может быть только тыква! Теперь давайте познакомимся с ней поближе.

Все культивируемые сорта принадлежат к трём ботаническим видам: тыква крупноплодная, твердокорая и мускатная. Нам привычнее **т. крупноплодная** (*Cucurbita maxima*). Некоторые её сорта устойчивы к пониженным температурам, поэтому им по силам обжить и более северные районы. У этой тыквы стебель и плодоножки округлые, без рёбер и борозд. Плоды чаще шаровидные или сплюснутые, белой, серой, зелёной, розовой и даже красной окраски. Масса 40—50 кг для них — дело обычное, встречаются и 100-килограммовые, вырастают гиганты до 180 кг и более.

Самая ранняя — **т. твердокорая** (*C. pepo*). Созревает за три месяца, теплолюбива, но жару не переносит: плоды мельчают, а урожай снижается. Стебель у неё бороздчатый, угловатый, плодоножка с резкими гранями. Имеются сорта пле-

тистой и кустовидной формы. Разновидностями этой тыквы являются кабачок, патиссон и кружок. **Тыква мускатная** (*C. moschata*) — самая теплолюбивая и позднеспелая. Стебель длинноплетистый округло-пятигранный, как и плодоножка. Плоды крупные, цилиндрические, иногда суженные в центральной части, реже овальные. Прекрасно себя чувствует и при 30...40° С. Не трудно догадаться, что её место на юге. Правда, и для Подмосковья выведен сорт **'Мускатная'** с высокой сахаристостью.

Большинство сортов тыквы твердокорой районировано в Центральном районе — от Северо-Западного и Уральского регионов до Кавказа; крупноплодной — в основном в Центральном, Нижне- и Средневолжском, а также Северо-Кавказском регионах; мускатной — сорта **'Витаминная'** и **'Вита'** — для Урала, **'Мускатная'** и **'Прикубанская'** — для Северо-Кавказского.

Немного о пристрастиях и привычках тыквы. Она весьма требовательна к теплу, светолюбива, отрицательно реагирует на близко расположенные грунтовые воды и затенение — заметно вытягиваются черенки листьев и основания цветков. К почве малотребовательна, может преуспеть даже на песчаном участке, если его удобрить и поливать. Только очень тяжёлые, глинистые и торфяно-болотистые почвы — не для неё. А вот компостная куча — идеальное место для тыквы, но в жаркое лето потребуется 3—4 ведра воды в сутки в период полного развития. Тогда тыква проявит все свои возможности для роста, развития и формирования гигантских плодов. ✂

СОРТА, ВНЕСЁННЫЕ В ГОСРЕЕСТР ЗА ПОСЛЕДНИЕ 5 ЛЕТ

Крупноплодные:

'Сластёна' — столовая, раннеспелая. Масса до 6,1 кг. Мякоть оранжевая, хрустящая, плотная, малосочная. Вкус отличный. Сухих веществ — 12,2%, сахара 5,7%. Плоды сохраняются 150—200 дней после съёма.

'Большой Макс' — универсального назначения, среднеспелый. Масса до 18 кг. Мякоть оранжевая, средней толщины, распадающаяся на волокна, средней плотности и сочности, сухих веществ — 5,2—6,8%, сахара — 3%. Вкус отличный. Устойчив к пониженным и повышенным температурам. Плоды сохраняются до 70 дней.

'Амазонка' — универсальный, среднеспелый. Масса — 4,7 кг. Мякоть оранжевая, средней плотности и сочности. Вкус хороший. Плоды сохраняются 120—130 дней.

'Каштанка' — столового назначения. Плод плоскоокруглый, масса 2—3 кг. Мякоть жёлтая, хрустящая, плотная, средней сочности. Вкус отличный. Сохранность плодов до 150 дней.

Мускатные:

'Матильда' — столовый. Плод булавовидный, с перехваткой, жёлтый. Масса 3,5—4,5 кг. Мякоть толстая, средней сочности. Вкус отличный. Устойчив к пониженным и повышенным температурам. Плоды сохраняют товарные качества до 120 дней.

'Цукатная' — столовый, среднеспелый. Плод коричневый с восковым налётом, сегментированный. Мякоть оранжевая, плотная, средней сочности. Вкус хороший. Плоды сохраняются до 120 дней.

Твердокорые:

'Даная' — столового назначения, среднеспелый. Плод округлый, гладкий. Масса 5,1—7,2 кг. Мякоть светло-жёлтая, плотная. Вкус хороший.

'Данка Полька' — столовый, среднеранний. Плод округлый, гладкий, оранжево-зелёный с беловатыми пятнами. Мякоть крахмалистая, средней плотности, малосочная. Масса плода 1,9—3,6 кг. Вкус отличный.

'Юнона' — столового назначения, раннеспелый. Плод округлый, слабо-ребристый, оранжевый с выраженными оранжевыми полосами. Масса плода 2,9—4,1 кг. Вкус хороший.