

сельские уроки

Как вырастить «Золотые яблоки» в вашем саду?

(Окончание. Начало в № 47 от 21 ноября 2019 г.)

КАК УХАЖИВАТЬ?

Об уходе за хурмой у садоводов можно услышать разные мнения. Некоторые считают, что это растение устойчивое и требует минимального ухода. Ни поливать, ни обрабатывать от болезней и вредителей его не нужно.

Но практика показывает, что такая точка зрения не верна. Хурма подвержена таким распространенным болезням садовых растений, как монилиоз, парша и другие. Да и регулярный полив благотворно сказывается на урожае.

Хотя хурма, привитая на виргинку, очень засухоустойчива, но все же количество и качество урожая напрямую зависит от обеспеченности влагой. При недостаточном поливе может осыпаться большое количество плодов, а оставшиеся будут мелкими и невкусными.

Схема защиты хурмы такая же, как и для всего сада. Поздней осенью после опадения листьев и ранней весной до распускания почек мы защищаем ее от вредителей и болезней опрыскиванием баковой смесью препарата № 30 (300-500 мл на 10 литров воды) с добавлением любого медьсодержащего препарата (абига-пик, ХОМ, купроксат).

Перед цветением, чтобы защитить хурму от монилиоза и других грибковых заболеваний, необходимо провести ее обработку одним из таких системных препаратов, как скор, хорус, топаз, луна транквилити. После цветения повторяем обработку, чередуя названные препараты.

Чтобы защитить растение от клещей и других вредителей, при обработке перед цветением и после цветения в рабочий раствор необходимо также добавить один из таких препаратов, как пиринекс, актеллик, фуфанон, карате и другие.

Прореживание кроны хурмы для ее равномерного освещения, прищипывание верхушек зеленых побегов для обеспечения лучшего созревания древесины помогут избежать многих проблем.

Во второй половине лета полив хурмы уменьшаем и прищипываем верхушки. Для скорейшего вступления в плодоношение проводим отгибание ветвей с помощью распорок, растяжек или подвешивания груза, где как удобнее. Такая система ухода позволяет получить урожай на третий-четвертый год. В дальнейшем размер плодов и величину урожая можно регулировать обрезкой, прищипкой, поливом, подкормкой и другими агротехническими приемами.

Специальное опыление для гибридных сортов хурмы не требуется. Но чтобы в год с экстремальными погодными условиями не остаться без урожая, лучше посадить деревья двух разных сортов или дичок хурмы для лучшего опыления.

КОГДА СОБИРАТЬ УРОЖАЙ И ЧТО С НИМ ДЕЛАТЬ?

Урожай хурмы созревает в октябре-ноябре. Но есть плоды этого растения сразу с дерева не стоит. Для получения лучших вкусовых качеств их нужно отправить в лежку. Съедобными они становятся, когда приобретают консистенцию мармелада.

Плоды хурмы держатся на ветках очень прочно. Их нужно не срывать, а срезать секатором.

Для лежки и хранения укладываем плоды хурмы в ящики в два слоя – нижний плодоножками вниз, верхний плодоножками вверх, чтобы не ранили друг друга.

Чтобы хурма хранилась дольше, ее убирают в прохладное помещение. В холодном помещении она хранится больше двух месяцев.

При полном созревании мякоть хурмы размягчается, приобретает консистенцию мармелада, коричневатый оттенок и тонкий шоколадный привкус.

Для ускорения созревания нужно занести ящик с плодами в теплое помещение. Через несколько дней (обычно неделю) плоды достигают нужных вкусовых качеств и годятся для употребления.

Для ускоренного созревания хурмы используется простой прием: складываем плоды вечером в морозилку, а утром достаем. После оттаивания они готовы к употреблению.

С ноября на рынках появляется привозная восточная хурма больших размеров, однако она не соперница некрупной морозостойкой хурме.

Привозная восточная хурма при полном созревании имеет слегка водянистый, как бы незавершенный вкус и полужидкую консистенцию – ее, как квашеный помидор, можно просто высосать из кожуры.

Плоды морозостойкой хурмы очень сладкие, необычайно вкусные, их мякоть похожа на густой джем и обладает неземным ароматом. Из них получается отличная сушка. Джем и цукаты во вкусе и аромате сухофрукту несколько не уступают.

Плоды хурмы – продукт диетический, они используются свежими и сушеными, а также в виде варенья, цукатов, джемов, повидла, пастилы, сиропов и пюре.

КЛАД ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ И НАСТРОЕНИЯ

Кроме гастрономических достоинств хурма обладает ярко выраженными лекарственными свойствами. На Востоке даже есть поговорка, что когда созревает хурма, врачи остаются без работы.

В лечебных целях используют плоды, мякоть которых при полном созревании становится сочной и сладкой, как мармелад. Сахаров в ней до 25%, в основном глюкоза и фруктоза, а в сухом виде – до 65%. Витамина С больше, чем в мандаринах, в



Морозостойкую хурму можно выращивать на Кубани как обычную культуру.

большом количестве содержатся фруктовые кислоты, каротин, красящие и дубильные вещества, пектины, белки, минералы, среди которых преобладают медь, железо, марганец, калий, фосфор и йод.

«Золотые яблоки» прекрасно влияют на обмен веществ, особенно при нарушении функций щитовидной железы, поскольку содержат много йода, помогают сердечникам при атеросклерозе, а также при расстройствах желудочно-кишечного тракта и заболеваниях печени. Большое содержание витаминов С и А улучшает зрение, повышает иммунитет и устойчивость организма к инфекционным заболеваниям.

Угощаясь этими экзотическими плодами, мы совмещаем полезное с приятным, это тот редкий случай, когда полезное вкусно, а вкусное – полезно.

Подводя итог нашего рассказа, хочется отметить, что хурма плодоносит обильно и регулярно, делает разнообразным наше питание, укрепляет здоровье, приносит радость не только желудку, но и душе: как приятно любоваться в опустевшем саду ярко и празднично украшенными деревьями, преподнести необычный гостинец детям и внукам, удивить друзей-садоводов. Она украшает не только сад, но и нашу жизнь, согревая в ненастную осеннюю пору солнечным сиянием золотых плодов.

Морозостойкая хурма вместе с инжиром, унаби, азиатской, крупноплодной боярышником станет настоящим украшением экзотического уголка вашего сада. Саженьцы всех этих растений мы выращиваем в своем саду и предлагаем нашим гостям.

Записал С. ШЕПТУН

советуем приготовить

ПАСТИЛА

Берем хорошо вызревшую хурму. Моем и очищаем ее от хвостиков и косточек.

В зависимости от сорта хурмы и твердости плодов или сразу измельчаем хурму на блендере, или режем на части, пропускаем на мясорубке, а затем измельчаем на блендере.

Если вы любите более сладкий продукт, добавьте в приготовленную массу немного сахара или меда по вкусу.

Хурма хорошо сочетается с яблоком и кунжутом, которые также можно добавить в массу для пастилы.

Сушить пастилу из хурмы можно или в духовке, или в электросушилке на специальных поддонах для пастилы.

Поддон для пастилы смазываем растительным маслом. Приготовленное пюре равномерно распределяем по поддону.

Лучшая температура для сушки пастилы из хурмы составляет 50-60 градусов.

Пастила считается готовой, когда уже не прилипает к пальцам.

Сворачиваем полученный блин пастилы в трубочку, режем по нужному размеру и укладываем в стеклянные банки на хранение.

ВАРЕНЬЕ (классический рецепт)

На килограмм хурмы берем от 500 до 800 г сахара (кому как нравится – слаще или естественней).

Хорошо вызревшую хурму моем и очищаем от хвостиков и косточек. Нарезаем на дольки или кусочки. Укладываем в кастрюлю.

Засыпаем хурму сахаром, даем постоять не менее двух часов, чтобы плоды пустили сок.

Ставим посуду с массой на огонь (среднего уровня). Регулярно помешиваем. Доводим до кипения. Убавляем огонь до минимума. Томим варенье еще полчаса, регулярно помешивая.

Раскладываем варенье по стерильным банкам и закрываем.

ВАРЕНЬЕ С ЛИМОНОМ И КОРИЦЕЙ

Состав:

Хурма – 1 кг
Сахар – 0,5 кг
Лимон – 2 ломтика
Корица – 2 палочки

Приготовление:

Плоды хурмы моем и очищаем от хвостиков и косточек. Нарезаем на мелкие кусочки. Укладываем в кастрюлю.

Засыпаем хурму сахаром, даем постоять не менее двух часов, чтобы плоды пустили сок.

Ставим посуду с массой на медленный огонь. Регулярно помешиваем. Доводим до кипения. Уменьшаем пламя.

Добавляем в массу лимон и палочки корицы. Вновь доводим до кипения, провариваем пять минут и закрываем варенье по стерилизованным банкам.

