

| опыт рядом

Двести сортов чеснока – в поисках лекарства от диабета

Пожалуй, каждый из нас выращивает на своем огороде чеснок. Без него не приготовишь вкусные маринованные огурчики и помидорчики, не засолишь аппетитное сало. Да и многие блюда на нашем столе трудно представить без этого ароматного овоща. Многие используют чеснок и для укрепления своего здоровья. Ведь в нем целый кладезь полезных веществ, которые помогают при простудах, благоприятно влияют на работу многих органов, противостоят развитию рака и диабета.

Житель станицы Николаевской Успенского района Александр Ревуцкий в свое время так увлекся чесноком, что посвятил его возделыванию значительную часть своей жизни. Мы давно слышали о его большой коллекции чеснока и решили познакомиться воочию.

МЕЧТА ОБ «ИНУЛИНОВОМ БОГАТСТВЕ»

В старом темном амбаре, где Александр Ревуцкий хранит свои чесночные богатства, сегодня пустынно. Оно и понятно, мы приехали в станицу Николаевскую зимой, когда большая часть острого душистого овоща или продана, или уже выглядывает дружными зелеными ростками на грядках. Озимые сорта долго не хранятся. Еще в ноябре они были высажены на делянках. Остался храниться до ранней весны лишь яровой чеснок.

В углу амбара кучкой лежали таблички с номерами сортов чеснока и названиями стран их происхождения: Испания, Мексика, Уругвай, Аргентина, Ирак, Белоруссия... Это все, что осталось от богатой коллекции в почти двести сортов со всех уголков мира, которую собирал в течение двадцати лет на своем фермерском участке Александр Ревуцкий.

Житель станицы Николаевской увлекся чесноком случайно лет двадцать назад.

- Почему именно чеснок? – вспоминает Александр Ревуцкий. - На то время это была самая рентабельная культура. Ею особо никто не занимался. И на ней можно было заработать. Мне попалось несколько хороших сортов чеснока. Попробовал.

Реализация хорошая. Стал площади посева увеличивать. Но по мере того, как я углублялся в изучение чеснока, его особенностей, знакомился с новыми сортами, тем больше делал для себя открытий.

Потом на одном из семинаров познакомился с селекционером овощеводом из Всероссийского НИИ риса (Краснодар) Виктором Эдуардовичем Лазько. Он заведующий лабораторией бахчевых и луковичных культур. С этим знакомством мой кругозор расширился еще больше.

Я обзавелся новыми сортами чеснока, среди которых был и «Лекарь». На этом сорте я остановлюсь отдельно. На вид чеснок незрелый, головка некрупная, зубок мелкий. То есть товарный вид у него плохой. Но суть этого чеснока в том, что у него повышенное содержание инулина. А это самое ценное вещество, которое есть в этом овоще.

Инулин – сложный природный сахар. Вы его в чесноке кушаете, он расщепляется и насыщает организм сахаром. Люди, больные сахарным диабетом, чувствуют себя от этого лучше. У них содержание сахара в крови становится меньше. Можно сказать, что это природный БАД, который дал Господь человеку в помощь.

Причем сорт «Лекарь» хорош не только для диабетиков. Он не имеет такой остроты и горечи, как другие сорта чеснока, не обжигает желудок. На вкус он нежный, вкусный.

Потом я поехал в Майкопскую опытную станцию – филиал Всероссийского института генетических ресурсов растений имени Н.И. Вавилова (ВИР), где хранит-

ся богатейшая коллекция чеснока – более 400 сортов со всего мира.

Оттуда из хранилища генофонда я привез образцы около 200 сортов чеснока. Вы спросите: зачем тебе столько сортов? Дело в том, что я задался целью собрать мировую коллекцию чеснока. Все образцы должны были пройти районирование в условиях нашего климата. Таким образом, я собирался определить тот сорт чеснока, где содержалось бы максимальное количество инулина и дать его людям. Хотелось сделать что-то полезное для людей и для страны.

Это была очень кропотливая ручная работа. Много времени и сил тратилось на выращивание таких опытных участков. Чтобы этим заниматься, приходилось брать какие-то подработки.

Но эта работа оказалась никому не нужна. Селекцией тех же овощей у нас занимается очень мало научных сотрудников, коллективы соответствующих институтов сильно сокращены. И ученым селекционерам вместо непосредственно научной работы приходится самим садиться за штурвал трактора, быть и механизаторами, и сельхозработниками одновременно.

В итоге выращенные мною образцы чеснока никто не обследовал на предмет количества наличия инулина. Вся проведенная работа пошла насмарку.

Только японские селекционеры, которые приезжали к нам в Краснодар, предложили предоставить им эти образцы, провести их обследование и через месяц сообщить о результате.

В итоге я остался без земли, где росла моя коллекция



Фермер Александр Ревуцкий большую часть своей жизни посвятил выращиванию чеснока. Когда-то в его коллекции было почти 200 его сортов со всех уголков мира. Он мечтает найти сорт чеснока с самым большим содержанием инулина, который был бы самым полезным для людей, больных диабетом.

чеснока. Как фермер я арендовал ее из фонда перераспределения. Эти участки выставили на торги, и они перешли другим хозяевам.

Пришлось многие сорта чеснока, которые не имеют товарного вида, просто выбросить. Осталось несколько сортов, с которыми можно дальше работать на уровне потребительского спроса.

Только Руслан Кономатов (агрокомплекс «Успенский») и фермер Сергей Савирский предоставляют мне землю для поддержания тех сортов чеснока, которые у меня остались. Этим людям я безмерно благодарен.

У КАЖДОГО ЧЕСНОКА СВОЙ ХАРАКТЕР

Как объяснил нам Александр Ревуцкий, по внешнему виду головки чеснока не всегда можно точно определить его сорт. Но по характерным внешним признакам можно сказать – стрелкуется этот сорт или нет, озимый он или яровой. Эти знания приходят уже с опытом.

Из своей некогда внушительной коллекции чеснока фермер оставил для дальнейшего выращивания некоторые сорта, выделяющиеся своими товарными свойствами и полезными качествами. В этом случае за основу берутся такие характеристики, как размер головки, вкусовые качества, способность к долгому хранению (лежкость).

Из них Александру Ревуцкому очень понравился мексиканский сорт, из которого он планирует вывести яровой сорт чеснока. Его он высаживает не только под зиму, но и весной. У «мексиканца» головка круглая, красивая, отличается от других своим внешним видом. Но самое главное – этот сорт прекрасно хранится до весны.

Также, фермеру понравился один из испанских сортов. У него вытянутая головка, крупный зубок, очень длинная стрелка. Этот чеснок с хорошо развитой листовой массой, длинным периодом вегетации.

Из тех сортов, которые Александр Ревуцкий выращивает давно, он выделяет «Крымский». Он крупный, имеет отличный товарный вид. Хозяйки просто обожают этот чеснок.

Привлекательными качествами обладает сорт «Тяньшанский», выведенный на краснодарской овощной станции. У него головка среднего размера, весом 80-100 г, 6-8 крупных зубков. Форма – округло-плоская. Покрытие – фиолетово-бежевое или коричневого оттенка. Отличается высоким уровнем сохранности. Этот чеснок очень острый, с сильным запахом, ароматный, поэтому его меньше требуется для приготовления маринованных овощей. Его можно легко очистить. Урожайность – от 3 до 4 кг на квадратный метр.

Выделяется из всех и сорт «Цезарь». У него необычный вид: длинная вытянутая головка, узкий длинный зубок.

С. ШЕПТУН

(Продолжение следует)



У «мексиканца» головка круглая, красивая, отличается от других своим внешним видом. Но самое главное – этот сорт прекрасно хранится до весны.