



Тетяна Павленко

ДИВОВИЖНІ РОСЛИНИ



Чи все ми знаємо про огірки?

Будьмо знайомі!

Огірок – однорічна рослина з родини Гарбузових. Листки огірків досить великі, жорстко-опушені, з красивими загостреними краями. Квітки жовті, роздільностатеві. Численні жіночі квітки з'являються пізніше чоловічих, але не на основному пагоні, а на бічних. Щоб спричинити раннє розгалуження та появу великої кількості жіночих квіток, огудину можна прищипувати. Вам здається, що інколи на стеблах багато пустоцвітів? Це не що інше як чоловічі квіти, без яких не будуть запліднені жіночі! Таким чином, без пустоцвітів не буде врожаю.

Квітки огірків запилюють комахи, переважно бджоли. Але є партенокарпічні сорти, плоди яких утворюються без запилення жіночих квіток. Плоди огірків мають різну форму, довжину та масу, а шкіра – різну шорсткість. Насіння біле або кремове, до 1 см завдовжки.

Звідки родом огірок

Ще з дитинства ми пам'ятаємо: Ходить гарбуз по городу й питається свого роду: „Ой чи живі, чи здорові всі родичі гарбузові?“. Справді, огірки – культура городня. Звідки ж вони потрапили до нас? Згідно зі вченням М. І. Вавилова про центри походження культурних рослин, огірки походять із Південноазійського центру, тобто огірки – тропічні рослини. Серед тропічних рослин





багато ліан, стебло огірків теж швидкоросла ліана, що сягає завдовжки приблизно 3 м. Вздовж усього стебла рослини є пазушні вусики, якими рослина чіпляється за опору та піднімається вгору. Огірки теплолюбні, не витримують зниження температур. Оптимальна температура для їхнього росту 20 °С, за температури 10 °С їхній ріст припиняється, а за 0 °С рослина гине.



Культура огірків налічує приблизно 6 тисяч років. У деяких місцевостях Індії досі ростуть дикі огірки. На староіндійській мові назва огірка співзвучна з іменем індійського князя, потомство якого за легендою налічувало 60 тисяч дітей. Напевно, на цю аналогію надихнула велика кількість насіння в огірках.

З Південно-Східної Азії через Іран, Афганістан та Малу Азію огірок помандрував до Єгипту. Давні єгиптяни шанували цей овоч, його зображення збереглося на жертвних столах. У Греції та Римі огірки вирощували цілорічно. Слов'яни першими в Європі оцінили цей овоч та почали його вирощувати. До нас огірок потрапив у XV ст. За Петра I існували спеціальні ділянки, де огірки вирощували разом з кавунами та динями. Однією з улюблених страв у Росії була „чорна юшка” на м'ясі, відвареному в огірковому розсолі. У XVII ст. огірки вважали лікарською рослиною.

Не лише вода!

Про лікувальні властивості огірків знають не всі. Часто ми чуємо, що огірок – це суцільна вода (97–98 %). Але ж не водогінна! Огірки містять каротин, вітаміни В₁, В₂, В₆, РР, С, багато макро- та мікроелементів: К, Са, Na, Mg, Fe, Si, Р. Багатий вміст Калію зумовлює сечогінну дію, поліпшує стан судин, нормалізує кров'яний тиск. Можливо, саме тому у дорослому віці люди люблять великі огірки, що мають багато мікроелементів. В огірках багато Сульфуру, необхідного людям, схильним до облісіння. Вчені довели,





що вживання огірків поліпшує стан волосся, зубів та нігтів. Огірки містять Йод, який попереджує захворювання щитовидної залози.

Ніжинські делікатеси

А чи смакували ви ніжинські огірочки? Я навчалася у Ніжинському педагогічному інституті ім. М. В. Гоголя, тому знаю про них багато. Наприклад, першими селекціонували, засолювали і продавали ніжинські огірки греки, які поселилися у Ніжині в середині XVII століття. Спеціальним універсалом від 5 травня 1657 року гетьман Богдан Хмельницький надав грекам право на самоврядування, звільнив їх від сплати податків і державних повинностей. Греки швидко освоїлися, розгорнули в Україні торгівлю, встановили ділові зв'язки з Австрією, Німеччиною, Італією, Польщею, Росією, Туреччиною. Вони розбудовували Ніжин (звели церкву, школу, магістрат) і зайнялись сільським господарством на околицях міста. Саме з Греції переселенці привезли з собою насіння мініатюрних огірків, незнаних досі в Україні, вирощували їх у заплаві річки Остер та солили за своїм особливим рецептом. Хрусткі огірочки користувалися популярністю в окрузі, і незабаром вирощування і приготування ніжинських огірків поширилося на ближні села.

Слава про смак ніжинських огірків швидко росла. У 1787 році російська імператриця Катерина II по дорозі до Криму скуштувала ніжинські огірки, які завбачливо наказав приготувати Потьомкін, і промовила: „Впредь неізмненно поставлять нежинские огурцы к царскому столу в Петербург“. Так ніжинські делікатеси знезацька стали джерелом прибутку для міста, а також засобом збуту іншої сільськогосподарської продукції. Відтоді місцева огіркова промисло-



100 вагонів!!!





вість успішно розвивається, а 1897 року у Ніжині встановлено своєрідний рекорд: засолено 100 вагонів огірків! Соління з Ніжина вивозили до Копенгагена, Берліна, Парижа, Лондона, Стокгольма, загалом до 1917 року продукт поставляли у 56 країн світу. Уже за СРСР розпочав роботу Ніжинський консервний комбінат.

Ніжинський огірок не лише знаменитий бренд, а й візитка міста Ніжина і навіть культурне явище. У грудні 2005 року за ініціативою Ніжинського міськвиконкому огірку встановили унікальний, на той час перший пам'ятник овочу в Україні.



Пам'ятник
ніжинському
огірку

Із історії огіркової справи

„Огіркові“ досягнення занесені у книгу рекордів Гіннеса. Найдовший огірок (1,83 м) вирощений в Угорщині й належить до китайського різновиду огірків. У приміщенні вдалося виростити огірок масою понад 6 кг, а на відкритому ґрунті не набагато менший – 3,7 кг.

У давні часи, коли огірки були дивовижною, жорстокий і жадібний турецький султан Магомет II наказав розрізати животи своїм семи підлеглим, щоб довідатися, хто з них з'їв один із надісланих йому в подарунок огірків. Оце жах!

Сьогодні огірки вирощують не лише на присадибних ділянках і у теплицях, але й на балконах та підвіконнях. З одного стебла збирають 30–40 цих неповторних плодів. Без сумніву, ви теж їх куштували. Правда, смачно?



НАТ
НИНСЬКИЙ
СЕРВІСНИЙ
ЦЕНТР
2007

