

ТЕТЯНА ХОМЕНКО

ХТО ЗМУШУЄ НАС ПРОЛІВАТИ СЛЬОЗИ?

Рослини з родини Цибулеві (*Alliaceae*) відомі людству з глибокої давнини, відколи цибулю та часник (які пригнічують мікроорганізми) використовують як ліки. Римські легіонери носили на грудях мішечок з цибулиною або голівкою часнику – оберіг від хвороб.

Смак і запах цибулі нікого не залишає байдужим. Хтось не може стриматися, щоб не заплакати, „роздягаючи“ цибулину, хтось не любить варену цибулю, але є гурмани, які обожають цибулевий суп.

Представники родини Цибулеві дуже чисельні: до родини належить приблизно 650 видів, які об'єднані в 30 родів. Серед них є бур'яни сінокісних лук, наприклад, цибуля ведмежа (черемша), мешканці лісів (черемша) та скель (цибуля білувата) і навіть засолених ґрунтів (цибуля передвягнена, цибуля Регеля). В основному представники цибулевих ростуть у степах і напівпустельних низовинах.

Назву родині дав Карл Лінней. Вона походить від латинської назви часнику „*allium*“, що означає „*пекучий*“.

Цибулеві – багатолітні трави з цибулинами, бульбоцибулинами, інколи кореневищами та суцвіттями на стрілці. На загальному кореневищі може рости і одна, і декілька цибулин. Шкірясті або плівчасті, волокнисті, сітчасті оболонки захищають цибулини від несприятливих зовнішніх умов. Листки цибулевих приземні, прості, плоскі (інколи трубчасті), лінійні, у деяких з черешками, решти – сидячі, з паралельним або дуговим жилкуванням, розміщені по чергово. Квітки зазвичай маленькі (3–10 мм), двостатеві, зібрані у верхівкові зонтики. Плід – трикутна коробочка. Насіння кругле, з товстою шкіркою, чорне, гладке, діаметром приблизно 3 мм.

У всіх тканинах рослин представників родини Цибулевих, за незначним винятком, є ефірні і близькі до неї леткі олії, що надають специфічного цибулевого або часникового смаку і запаху.

Цибулеві – перехреснозапильні рослини. Зазвичай запилювачами є комахи (бджоли, мухи, жуки, метелики), а рослини деяких видів з яскравими квітками (*Dichelostemma*) запилюють колібри. Запилювачів приваблює забарвлення квіток (біле, жовте, червоне, майже чорне) та їхній запах.

Цибуля городня (*Allium cepa* L.)

У дикій природі цибуля ріпчаста не росте, ми маємо справу з її культурними нащадками. Її вирощували ще в Месопотамії, Персії, Індії, Східній Азії і країнах Середземномор'я, шумери і

Allium savranicum
Besser

Allium savranicum
Besser

Allium cepa L.

Allium cepa L.

Allium cepa L.

Allium cepa L.

Allium sativum L.

єгиптяни. До Середньої Європи цибулю завезли римляни.

Ріпчастій цибулі приписували властивості, що дають людині невичерпну життєву силу і безсмертя. Давні римляни вважали цибулю надійним засобом від багатьох недуг, часто вживали її в їжу; були переконані, що цибуля дарує мужність, хоробрість, приносить військові перемоги, а тому вона була невід'ємним атрибутом військового спорядження.

Слов'яни теж вирощували цибулю і вживали її як засіб, що перебиває специфічний запах і смак м'яса диких тварин. Цибуля багата на леткі речовини (фітонциди) і вітаміни.

Часник (*Allium sativum* L.)

Батьківщина часнику – Середня Азія. Вирощували його і в Давньому Єгипті, Греції, Римі, Індії.

Готуючись до кругосвітнього плавання, Магеллан узяв на борт 450 в'язанок цибулі і часнику. Часник був у меню хрестоносців, рятував від цинги матросів Франції і Англії, а у 1720 році часник та оцет рятували від епідемії чуми жителів Марселя.

А ось єгипетські жерці були затятими противниками часнику і ніколи не споживали його, вважаючи нечистим. Римські патриції називали його „смердючою трояндою“. До речі, Чикаго зобов'язане часнику своєю назвою (індіанське „*chicagaoua*“ означає „дикий часник“).

Часник багатий на фітонциди – своєрідні рослинні антибіотики. Вживаючи його, ти піклуєшся про здоров'я серцево-судинної системи. Для підсилення рухової і секреторної функції шлунково-кишкового тракту застосовують настоянку часнику і спиртову витяжку (аллілсат).

Allium sativum L.

Allium sativum L.

Allium porrum L.

Цибуля порей (*Allium porrum* L.)

Сорти цибулі порею вивели з дикорослого виду *Allium ampeloprasum*, поширеного у Середземномор'ї, Південній Англії та Ірані. У нашій країні у промислових масштабах порей вирощують в основному в південних регіонах.

Ця культура не має різкого запаху і смаку. Аромат її ніжніший, а смак тонший, приємніший, солодший, ніж у цибулі ріпчастої. В їжу використовують потовщену нижню білу частину стебла і молоде широке пласке листя. Старе листя – жорстке і несмачне.

У порею є дуже гарна властивість, якої немає в інших овочевих і плодових рослин: він нагромаджує при зберіганні вітамін С і до весни його кількість за рахунок відтоку з листя підвищується майже в 2 рази. Порей багатий на цукри, Калій, Ферум, ефірні олії, фітонциди та інші цінні для людського організму речовини.

Цибуля запашна (*Allium odorum* L.)

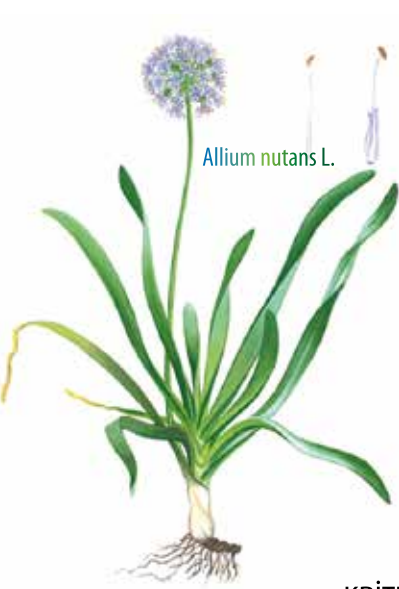
Ця багатолітня трав'яниста рослина у дикому вигляді росте в Монголії і Китаї. Цибулина вузьколінійна, діаметром 0,8 – 1,5 см, прикріплена до кореневища. Листя вузьке, заввишки 40 – 50 см. Квітконосне стебло заввишки 60–70 см, квітки зірчасті, зібрані в густі круглі зонтики.

Рослина невибаглива до ґрунтів. Добре зростає і в тіні, і на освітлених ділянках, морозостійка. Квітне на другий рік наприкінці липня.

За вегетаційний період листя цибулі запашної зрізають три-чотири рази. Воно зберігає свіжість впродовж усього літа, а споживають його до пізньої осені. Листя та суцвіття цибулі запашної багаті на вітамін С. Суцвіття теж їстівне і має ніжний слабочасниковий присмак.

Allium odorum L.





Allium nutans L.

Цибуля поникла (*Allium nutans* L.)

Цибуля поникла – багаторічна трав'яниста рослина. Її цибулини конічні, прикріплені по одній-дві до горизонтального кореневища, стебло сплюснуте, заввишки 30 – 60 см. Листки плоскі, гладкі, вдвічі коротші за стебло. Зонтик кулястий, багатоквітковий, квітки рожево-фіолетові, насіння кутасте, чорне. В перший рік після посіву, наприкінці березня, рослини утворюють листя, а квітнуть на другий рік наприкінці червня – на початку липня. Розмножується насінням, поділом куща і розсадою. Для вегетативного розмноження використовують дворічні і трирічні рослини. З одного куща отримують 15–30 цибулин для посадки. Корисна при анемії, оскільки містить солі Феруму. У цибулинах і листках містяться вітамін С, каротин, цукор, ефірні олії і мінеральні солі. Не така гостра, як цибуля ріпчаста. В їжу використовують цибулини і листя. Як гарнір подають до м'ясних і рибних страв. Гарний медонос.



Allium nutans L.



Хоменко Тетяна Юрївна,
учитель біології
КВНЗ „Хортицька національна
навчально-реабілітаційна академія”,
лауреат I Всеукраїнського Інтернет
конкурсу „УЧИТЕЛЬ РОКУ-2016” за версією
науково-популярного
природничого журналу „КОЛОСОК”

ЧЕРВОНОКНИЖНІ ВИДИ РОДИНИ ЦИБУЛЕВІ

Серед представників Цибулевих є такі, що потребують захисту. З різних причин змінюється чисельність їхніх видів – освоєння територій, господарська діяльність, заліснення схилів, урбанізація, випасання худоби, недостатнє природне поповнення, витоптування рослин в процесі заготівлі як харчової та лікарської сировини.

УКРАЇН СЬКА ТА ЛАТИН СЬКА НАЗВИ
Цибуля білувата <i>Allium albidum</i> <i>Fisch. ex M. Bieb.</i>
Цибуля лінійна <i>Allium lineare</i> L.
Цибуля коса <i>Allium obliquum</i> L.
Цибуля перевдягнена <i>Allium pervestitum</i> Klokov
Цибуля Регеля <i>Allium regelianum</i> A.
Цибуля савранська <i>Allium savranicum</i> Besser
Цибуля скіфська <i>Allium scythicum</i> Zoz
Цибуля круглонога <i>Allium sphaeropodum</i>
Цибуля пряма <i>Allium strictum</i> Schrad
Цибуля ведмежа (черемша) <i>Allium ursinum</i> L.

ГОСПОДАРСЬКЕ ТА КОМЕРЦІЙНЕ ЗНАЧЕННЯ

Декоративне, харчове, лікарське, протиерозійне, матеріал для селекції

Декоративне

Декоративне, харчове, протиерозійне, ґрунтотворне

Декоративне, харчове

Декоративне, харчове

Декоративне, харчове

Декоративне, харчове

Вітамінне, декоративне

Декоративне

Харчове, лікарське, декоративне

ПРИРОДООХО- РОННИЙ СТАТУС ВИДУ

Зникаючий

Вразливий

Зникаючий

Зникаючий

Рідкісний

Вразливий

Вразливий

Рідкісний

Неоцінений

ЧЕРВОНОКНИЖНІ ВИДИ РОДИНИ ЦИБУЛЕВІ