

ГАЛИНА ВИХОВСЬКА

# ХОДИТЬ ЦИТРУС ПО ГОРОДУ...

ЧАСТИНА І



**Ц**итрус по наших городах не ходить. Він – фрукт заморський. Так ѿ віршик дитячий не про нього. Пам'ятаєте?

**Ходить гарбуз по городу,  
Питається в свого роду:  
– Ой, чи живі, чи здорові  
Всі родичі гарбузові?**

Але цитрус має не менш чисельну родину, ніж гарбуз. Апельсини, мандарини, лимони – смачні і корисні гости у нашему домі. Клементини, грейпфрути, лайм – теж бувають на нашему столі. А що скажете про помело, світі, цитрон? Знайоме, але мало вживане. А мінеола, танжерин, кумкват, бергамот? Щось чули, але не пригадуєте. Не дивно, адже цитрусових на Землі понад 28 видів. Згадані вище майже завжди є на прилавках наших магазинів. Ми не раз їх купували, не задумуючись, що кладемо до кошика. Тож настав час розпізнати в обличчя та назвати кожний фрукт. Починаємо знайомство.

**МАНДАРИН (CITRUS RETICULATA)  
БАГАТОРІЧНА РОСЛИНА  
РОДИНИ РУТОВИХ (RUTACEAE)  
РІД: ЦИТРУС (CITRUS)**



**З**има, аромат хвої і запах мандаринів. І хоча мандарини, як і більшість цитрусових, доступні нам цілий рік, але саме такі асоціації виникають у більшості людей. Назва походить від іспанського дієслова *semondar* („легко чиститься“). Справді, у порівнянні з іншими цитрусовими, шкірочка мандаринів легко відділяється від м'якушу.

У Давньому Китаї „мандаринами“ називали знатних вельмож. Ласувати дорогими мандаринками в ті часи могли лише багаті люди. Звідси ще одна версія походження назви фрукту. Але ботаніки схиляються до першого варіанта.

Мандарини – теплолюбні дерева з розлогою кроною заввишки 2–3 м. Плодоносять у жовтні–січні. Стовбур вкритий сірою корою, на гілках є невеликі поодинокі колючки (у деяких сортів колючок немає). Листя яскраво-зелене, блискуче, зверху темніше, ніж знизу. Листкова пластина ланцетоподібної форми на короткому черешку. Якщо розтерти листочок у руці – відчуєш характерний аромат мандаринової

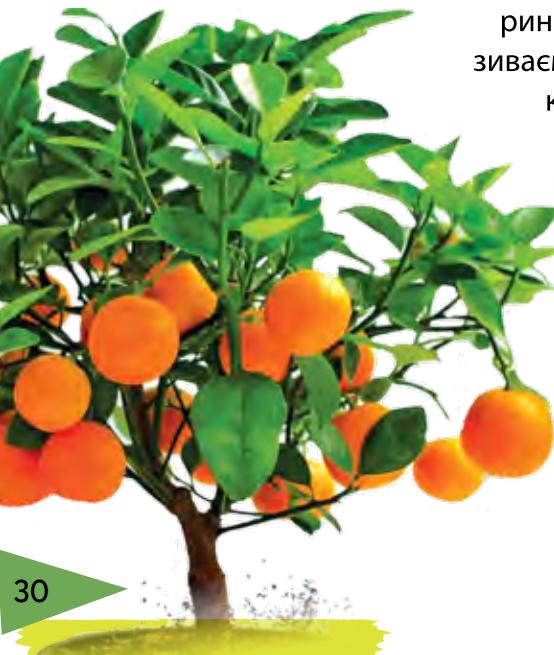
олії. Запашна біла квітка має п'ять роздільних пелюсток із численними (20–25 штук) тичинками навколо однієї маточки. Плід – померанець (тому часто деякі види цитрусових називають „помаранчами”, звідси і назва кольору – „помаранчевий”). Одне мандаринове дерево дає до 600 плодів на рік.

Для людей старшого віку нашої країни мандарини є символом Нового року. За часів Радянського Союзу мандарини – єдиний вид цитрусових, який вирощувався на теренах СРСР (сьогодні це територія сучасної Грузії). Вони дозрівали якраз напередодні новорічних свят. У ті часи інших свіжих фруктів взимку в магазинах не було, і люди вистоювали довжелезні черги, щоб потішити своїх близьких жовтогарячими плодами. Мандарини ставили на новорічний стіл, ними прикрашали ялинку.

Чемпіонами з виробництва мандаринів є Китай, Іспанія, Бразилія, Японія, Іран, Туреччина, Єгипет. Великі плантації мандаринових дерев є на півдні Франції, а найсмачнішими вважають іспанські мандарини. Мандаринове деревце можна виростити вдома, посадивши насінину, але плодоносити воно почне тільки за 10 років.

Мандарини вживають свіжими, додають у фруктові салати та десерти, з них вичавлюють сік, варять варення, їх консервують.

Мандарини – найпоширеніші цитрусові завдяки своєму делікатному смаку. Коли ми їх купуємо, сподіваємось на соковиті солодкі фрукти. Але з яким несподіваним смаковим різноманіттям стикаємося! Невже це різні сорти мандаринів? Насправді те, що ми називаємо мандарином, є ним тільки наполовину.



МІНЕОЛА



ТАНЖЕРИН



## БАГАТОЛИКИЙ МАНДАРИН КЛЕМЕНТИН (CITRUS CLEMENTINA) ГІБРИД МАНДАРИНА І АПЕЛЬСИНА ІЗ ПІДВИДУ БІГАРАДЛЯ (BIGARAGE)

Назва „клементин” походить від імені французького священика і селекціонера брата Клемана Родье (1839–1904), який вивів його у 1902 році. Розрізняти клементин і мандарин можна і за зовнішніми ознаками. За формою плодів мандарини сплюснуті, а клементини круглі, як маленькі апельсини; шкірочка у клементинів щільніше прилягає до м'якушу, більш пружна і менш пориста, ніж у мандарина; клементини мають більш насичене забарвлення. Мандарин м'який, а клементин щільний і твердий. Ласунам варто запам'ятати: що менший мандарин, то він солодший, але клементин – ще солодший.

## ТАНЖЕРИН (CITRUS TANGERINA) ГІБРИД МАНДАРИНА І ГРЕЙПФРУТА

Шкірка танжерина яскраво помаранчевого кольору, легко знімається; смак освіжаючий та кислуватий. Вперше його культивували в Китаї, а сьогодні основними виробниками є США та Італія (острів Сицилія). Обираючи танжерини в магазині, надавайте перевагу рівномірно забарвленим плодам.

Ви бачили на полицях магазинів мандарини з гілочками і листочками? Саме так продають сасуми (мандарин Сацуума). Це велика група сортів японської селекції з солодким смаком і особливо ніжним м'якушем.

## МІНЕОЛА – ГІБРИД МАНДАРИНА І АПЕЛЬСИНА

Мандарин і апельсин скрестили в 1897 році в США. Особливістю мінеоли є наявність в її складі великої кількості фолієвої кислоти: в 100 грамах до 80 % добової потреби людини. На відміну від інших мандаринових гібридів, її легко розпізнати за своєрідним грушоподібним подовженням у місці прикріplення до стебла. Великі (до 8 см) помаранчево-червоні плоди кисло-солодкі на смак (у недозрілих смак кислий) та мають 1–2 кісточки. Якщо вам траплялись кислі „мандарини”, можливо, то була мінеола.



**„ТРИ БОГАТИРІ”:**  
ПОМОЕЛО, ГРЕЙПФРУТ, СВІТІ  
ПОМОЕЛО (*CITRUS MAXIMA*  
АБО *CITRUS GRANDIS*)

В Англії помело називають „шеддок” на честь англійського капітана Шеддока, який ще у XVII столітті завіз насіння цієї рослини на Барбадос і Ямайку із Малайського архіпелагу. Вперше описуючи помело, ботанік Леонард Плукенет у 1696 році назвав його шеддок. Латинська назва підказує, що цей фрукт – рекордсмен. У наших магазинах зеленувато-жовтий плід помело може заважити понад кілограм, а в тропіках, трапляються екземпляри масою 10 кг. Тож, на відміну від чисельних „мандинових родичів”, помело не переплутаєш ні з чим. І не тільки зовні, але і всередині: м'якуш (переважно білий, жовтувато-білий, інколи рожевий) має чудовий солодко-кислий смак. У Китаї і Малайзії помело використовують як лікарський засіб при розладах травлення, набряках, кашлі і навіть алкогольному отруенні. Капітан Шеддок наповнив камбуз свого корабля „заморським дивом”. Під час далеких переходів матроси фрукти з'їли, а кісточки (насіння) забивалися в щілини палуби, потрапляли на сушу і проростали. Так це було, чи ні – достеменно невідомо, але є гіпотеза, що саме від помело на нових землях під дією мутацій та природних скрещувань із апельсином з'явився грейпфрут.

**ГРЕЙПФРУТ (*CITRUS PARADISI*)**

Ця рослина має найдивнішу і несподівану назву серед цитрусових. Адже в перекладі з англійської *grape* – це виноград, а *fruit* – фрукт. Дослівно – „виноградний плід”. Але що спільного мають великі (30–40 см) плоди грейпфруту з виноградом? Насправді, назва пов’язана з особливостями росту плодів, які прикріплюються до стебла у вигляді кетягів. Людина з багатою уявою може побачити схожість з веле-



ПОМОЕЛО



СВІТІ



ПОМОЕЛО



ГРЕЙПФРУТ

тенськими гронами винограду. Цікаво, що латиною *Citrus paradisi* перекладається як „райський цитрус”, а в давнину грейпфрут називали забороненим плодом Барбадосу.

Ці жовто-помаранчеві гіганти неповторні і на вигляд, і на смак. Своєрідний гіркуватий смак грейпфрута надає речовина нарингін, яка перешкоджає засвоєнню жирів в організмі, прискорює обмін речовин, що сприяє схудненню. У 70-ті роки ХХ століття з’явилась і популярна донині грейпфрутова дієта.

Не всім до вподоби пікантна гірчинка, а надто – кислуватий присmak грейпфрута. Схрещуючи білий грейпфрут з помело, селекціонери отримали новий, солодкий, гіbrid. Його назвали світі (*sweetie* – солодкий) і отримали незалежно один від одного два наукові колективи: у 1981 році у Каліфорнії (США) і в 1984 році в Ізраїлі. Інша назва світі – оробланко („біле золото“). Так цей чудовий плід назвали фермери, які вирощували і продавали його. Світі, солодкий, ніж грейпфрут, і не такий великий, як помело, користувався попитом і давав чималі прибутки. Ну, а споживачі його часто називають „ніжним зеленим грейпфрутом“, адже він поєднує аромат грейпфрута і солодкий смак помело. Від помело йому також дісталася товста шкірка, але більш насиченого зеленого кольору.



ГРЕЙПФРУТ

Виховська Галина Броніславівна,  
учитель біології і географії  
Шепетівської ЗОШ І–ІІІ ст. № 1  
ім. Миколи Острівського,  
методист методичного кабінету  
управління освіти виконавчого  
комітету Шепетівської міської ради,  
лауреат II Всеукраїнського  
Інтернет-конкурсу „УЧИТЕЛЬ РОКУ-2017“  
за версією науково-популярного  
природничого журналу „КОЛОСОК“  
у номінації „ГЕОГРАФІЯ“

