

ГАЛИНА ВИХОВСЬКА

# ХОДИТЬ ЦИТРУС ПО ГОРОДУ... ЧАСТИНА II

## ЇХ ЗНАЛИ ТІЛЬКИ В ОБЛИЧЧЯ, АБО „ДВІЙНИКИ” ЛИМОНА



**ЛИМОНИ** (*CITRUS LIMON*) – кислі цитруси. На відміну від інших цитрусових, їх не використовують як самостійну страву. Ну, і справді, мало знайдеться диваків-гурманів, які, знявши шкірку, смакували б лимонним м'якушем. Лимон додають до інших продуктів: скибочки – до чаю чи кави, соком заправляють салати, збризкують м'ясо, рибу, морепродукти для пікантного смаку. Не забуваймо і про лимонад! Сьогодні це напій із різноманітними смаками, а колись його виготовляли лише з лимона (звідси й назва) із додаванням цукру. Ніжне жовте забарвлення шкірки дало назву кольору – лимонний.

**ЛАЙМ** (*CITRUS AURANTIIFOLIA*), найближчий родич лимона, має зелену шкірку. Плоди лайма дуже схожі на незрілі лимони. Але це тільки на перший погляд. Шкірка лайма тонша, м'якуш яскраво-зелений, а вміст вітаміну С більший. Він кисліший, ніж лимон, і має специфічну „гірчинку”. Лайм – „фрукт-капризуля”: зберігається не більше двох тижнів (лимон – декілька місяців). Батьківщина лайма – півострів Малакка. І сьогодні в країнах Південно-Східної Азії лайм додають мало не в кожну страву. Відомий шедевр тайської кухні кисло-гострий суп том ям варять з додаванням лайма.

Важливим складником в улюбленому коктейлі мохіто всесвітньо відомого письменника, нобелівського лауреата Ернеста Гемінґвея також є лайм.

Вибираємо лимон до чаю і бачимо великі 20-сантиметрові плоди. Ого, лимон-гігант! Правда, шкірка в нього не гладенька, а горбиста, шишкувата. Але ж розміри! Купуємо, приносимо додому, розрізаємо і... яке розчарування! Під товстою, до 5 см, шкіркою зовсім маленький м'якуш. Що ж це таке? Більша частина нашого придбання йде у смітник. „Поганий, товстошкірий лимон”, – робимо ми висновок і дуже помиляємось. Товста шкірка і є тим, заради чого купують ці плоди. Перед нами – **цитрон**. У його шкірці багато ефірних олій, тому її додають для ароматизації напоїв, тортів, різноманітних десертів. Свіжий м'якуш цитрона малосоковитий і має гіркуватий присмак, тому з нього роблять варення, мармелад.



### ЦИТРОН (CITRUS MEDICA) –

справді загадковий та легендарний цитрус. Згадка про цитрон є у Біблії. Про нього писали і давньоримський поет Вергілій і давньогрецький філософ Теофраст. У Китаї його зберігають у помешканні як талісман, що приносить щастя та довголіття. Він є одним із так званих „трьох благословених плодів” разом із персиком і гранатом. В іудеїв цитрон є ритуальним плодом на єврейському святі врожаю Суккот. У Великій Британії цукати із цитрона є обов'язковою складовою різдвяної випічки.

ЦИТРОН

Учені-ботаніки не однастайні в тому, як ця рослина потрапила в Європу. А історики припускають, що цитрон привіз на середземноморські землі в III столітті до н. е. Олександр Македонський зі своїх походів в Єгипет, Месопотамію та Індію. Суцільні таємниці. Але чому таке шанобливе ставлення до цього рідкісного і, будемо відвертими, майже неістівного фрукта? У давні часи цитрону, безумовно, віддавали належне за його лікувальні якості. Всі цитрусові – це справжня комора вітамінів, які зміцнюють організм. Але цитрон застосовували як самостійні ліки. Звідси і латинська назва „цитрус медіка”, тобто „лікувальний”. Мазью з цитрона лікували лишай. Напій із соком з шкірки знешкоджував зміїну отруту, а цитронове насіння – отруту скорпіона. Допомігав він при „морській хворобі”, кишкових розладах та легеневих хворобах. Не дивно, що люди містифікували цей плід.

ЦИТРОН

Цитрон – низькоросле (до 150 см) дерево з розлогою кроною і великими гострими колючками на гілках. Духмяний аромат дерев такий сильний, що відчувається за декілька десятків метрів від плантації.

Рідкісність цитрона зумовлює його низька врожайність. До того ж ця рослина дуже боїться холоду. Навіть у теплих країнах за незначного похолодання цитрони можуть загинути або сильно пошкодитись. Тому й небагато охочих вирощувати цей примхливий екзотичний фрукт, що має таке специфічне використання. Але є на Середземномор'ї ділянка вздовж італійського узбережжя Тірренського моря, що отримала назву Рів'єра Цитронів. Саме тут сформувались особливі ґрунти і мікроклімат, ідеальні для вибагливих цитронів. У італійському місті Трієсті до середини XX століття був єдиний в світі ярмарок цитронів. Після 1946 року він переїхав до



ЦИТРОН



БЕРГАМОТ

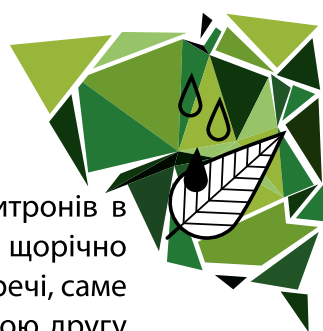


Єрусалиму (Ізраїль). Але досі на Рів'єрі Цитронів в місті Санта-Марія-дель-Чедро в листопаді щорічно гучно святкують збір урожаю цитронів. До речі, саме на честь цього міста цитрони отримали свою другу назву – „chedro”.

### БЕРГАМОТ (CITRUS BERGAMIA) зовні

більше схожий на цитрон (теж бугристий), але має грушкподібну форму і тоншу шкірку. Пригадуєте елітні сорти чаю „Earl Grey”? Популярність йому приніс саме бергамот. Листя чорного чаю обробляють бергамотовою олією, завдяки чому він має неповторний аромат. Назвали фрукт на честь італійського міста Бергамо, де вперше почали виробляти і продавати бергамотову олію. Тут же розкинулися найдавніші плантації бергамота. В дикій природі бергамот не росте, спосіб селекції його до кінця не відомий. Ймовірно, він є гібридом цитрона з іншими цитрусовими. На користь цієї гіпотези говорить те, що у бергамота, як і цитрона, м'якуш не їстівний, а вирощують його заради шкірки.

Ще у 1709 році в місті Кельн (Німеччина) із використанням бергамотової ефірної олії виготовили перший в світі одеколон (дослівно „вода з Кельна”). І сьогодні його широко застосовують у парфумерній промисловості. Приблизно третина сучасних чоловічих та половина жіночих парфумів містять ефірну олію бергамота. Чому бергамотову олію додали до чаю? Виявляється, її аромат покращує настрій і діє як антидепресант. Тобто, чаюючи, ми заряджаємося позитивним настроєм.



## „КИТАЙСЬКІ ЯБЛУКА”

Назва плоду **КУМКВАТ (FORTUNELLA)** походить від китайського „гам гват”, тобто „золоте яблуко”. В Японії його називають „кінкан” („золотий апельсин”). Як бачимо, ключове слово в назві фрукта – „золотий”. На апельсин кумкват схожий лише кольором, а за формою і розмірами він вирізняється із роду цитрусових. Плоди кумквата або фортунали овальної форми, 2–3 см завдовжки, 2–4 см завширшки. Ці „малюки” густо вкривають вічнозелене дерево заввишки 4,5 м, яке може дати тисячі плодів.

Уперше про фортуналу згадується в давньокитайських рукописах XII століття. Дерево вирощували як кімнатну рослину, амулет талану (удачі). Досі китайці на Новий рік, який святкують за місячним календарем, дарують деревця кумквата у горщиках з побажанням щасливого й успішного року.

В Європу мініатюрний цитрусовий фрукт завіз у 1846 році англієць Роберт Форчун (саме на його честь друга назва – фортунала). Він відразу набув популярності завдяки і незвичному зовнішньому вигляду, і несподіваному способу вживання. Більшість цитрусових ми купуємо задля їх смачного м'якуша. У бергамота, цитрона, як вже згадувалось, використовують духмяну шкірку. І в кумквату найсмачнішою є саме шкірка. Дуже солодка, вона тонким шаром вкриває кислуватий м'якуш. Тому кумкват єдиний із цитрусових, який їдять повністю, не очищуючи, а очистивши викидають... м'якуш, смакуючи помаранчевою шкіркою.

Найвідоміший із цитрусових – це, безумовно, **АПЕЛЬСИН (CITRUS SINENSIS)** або оранж (тому відповідний колір має дві назви: помаранчевий та оранжевий). Люди вживають його понад 4 тисячі років. Що нового і цікавого можна розповісти про цей знайомий кожному із дитинства фрукт? Спробуємо здивувати.

Батьківщиною апельсинів є Китай і Південно-Східна Азія. Великі духмяні квіти апельсинового дерева запилюють комахи. Це не дивина. А дивина те, що у Центральній Америці до апельсинових садів поласувати квітковим нектаром злітаються... птахи колібрі, виконуючи ту ж роль, що й комахи.

Цікавинка друга: квіти апельсинового дерева виконують романтичну місію у шлюбному обряді. В Європі здавна саме із них робили віночок нареченої як символ дівочої чистоти. І зараз є весільні салони „Флердоранж”, тобто „апельсинові квіти”, а волосся і одяг наречені прикрашають білими квітами (штучними флердоранжами).

Давньогрецька легенда стверджує, що господар Олімпу Зевс подарував майбутній дружині, богині Гері, апельсинові сади. Перед кожним побаченням із Зевсом Гера купалася в цих садах, вдихаючи аромат флердоранжа. Міф стверджує, що саме завдяки цьому їх кохання не згасало триста років.

Сьогодні кожен може скупатись у ванні із п'яним ароматом ефірної олії із квітів апельсинового дерева – неролі. Однак неролі – чи не найдорожчий і найпопулярніший інгредієнт в парфумерно-косметичній промисловості. Щоб отримати один літр неролі, потрібно зібрати тону квітів! Багата на ефірну олію і апельсинова цедра.

„Китайські яблука” завоювали світ. На прилавках наших магазинів найчастіше трапляються апельсини з Іспанії, Індії, Греції, Італії. Є різновид – сицилійський апельсин із яскравим червоним м'якушем. Світовими виробниками цих фруктів є також США, Бразилія, Мексика.

Свою розповідь ми почали і закінчуємо найпопулярнішими: мандаринами і апельсинами. Великий рід Цитрусових із родини Рутових. Це тільки перший крок до знайомства з ними. Можна зануритись у ботанічні особливості чисельних видів цитрусових, вивчати секрети вирощування цих південних плодів у наших помірних широтах, ознайомитись із сортовим розмаїттям. А використання цитрусових у кулінарії, медицині, парфумерії? Про це можна написати книгу. Оберіть, що вам найцікавіше, і рушайте на пошуки невідомого про улюблені фрукти. **Адже тепер ви знаєте їх і в „обличчя”, і на „ім'я”.**

**Виховська Галина Броніславівна,**  
учитель біології і географії  
Шепетівської ЗОШ I–III ст. № 1  
ім. Миколи Островського,  
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”

