



Знав я друзів своїх,
що не мали хвальби, а чи зради ...
(А.Малишко)

Троянди і часник: красиве і корисне

Людина має дуже багато друзів у царстві Флори¹. Цибуля ріпчаста й часник – чи не найвідданіші серед інших. Вони не мають яскравої вроди, як троянди, вони не вміють накопичувати білкове багатство, як квасоля та горох, вони не вражають площами посівів, як зернові культури. Але, якщо ми хворіємо, вони першими приходять нам на допомогу. Та чи добре ми знаємо своїх вірних друзів?

Вся родина Цибулевих

Цибуля ріпчаста й часник, як і всі інші види цибуль, належать до однієї скромної, невеликої, але давно відомої родини – Цибулеві, що об'єднує близько 750 видів. Цибулеві – це група квіткових однодольних рослин, типовими ознаками яких є вузькі листки та дрібні квітки з шістьма пелюстками, зібраними в суцвіття зонтик і розташованими на високому квітконосі-стрілці. Їх видозмінені пагони – цибулини. Найвідомішим у цій родині є рід Цибуля, який об'єднує приблизно 500 видів. Allium – так називали часник давні римляни, і саме так звучить сучасна латинська наукова назва роду Цибуля.



¹Флора – богиня квітів у римській міфології



Нашого цвіту по всьому світу

Сьогодні цибулі поширені в обох півкулях. Вони чудово пристосувалися до різних умов існування. Так, відомі гірські сухолюбні види, наприклад, цибуля гірська. На скелястих схилах сибірських гір Саянів росте цибуля кам'яна, яка проростає навіть при -50°C і, до речі, неприємного запаху після її вживання немає. В тінистих лісах Карпат живе вологолюбна цибуля ведмежа, або черемша. На заплавних луках трапляється цибуля гранчаста, яка, як і черемша, є небажаною на сіножатях, бо надає молоку неприємного часникового запаху.



Де тільки на Землі немає цибуль! Але особливо багато їх видів трапляється у Середземномор'ї, Передній та Середній Азії. Ці території вчені вважаються батьківщиною цибулевих. А місцем найбільшого скупчення, „Олімпом“ для цибуль, є „дах світу“ – Памір, який в давнину мандрівники називали Цибулевими горами.

О, цибулино, де твое місце?

Найхарактернішою біологічною особливістю цибуль є наявність цибулин – видозмінених підземних пагонів, які накопичують поживні речовини і здійснюють вегетативне розмноження. Вони можуть бути надзвичайно різноманітними: поодинокими й збірними, великими й маленькими, округлими й



видовженими, підземними й надземними, з білим, жовтим, синім, фіолетовим, червоним забарвленням. Але особливо виділяється у цьому цибуля виноградна – уродженка Європи. У неї декілька різних типів цибулин на одній рослині – підземні, центральні, пазушні, бічні. А на верхівці стебла, де розташовуються квіти й насіння, виростають цілі грона маленьких цибулин. До речі, в суцвітті цибулевих досить часто замість насіння утворюються повітряні цибулинки, які „завмирають“ і проростають лише навесні наступного року.





Дивись в корінь!

Для цибулин характерна ще одна цікава властивість – здатність до заглиблення за допомогою втягувальних коренів. Висихаючи, ці корені вкорочуються і цибулинка повільно заглиблюється в ґрунт. Ще однією важливою для цибулі й часника ознакою є різкий запах і гострий смак, обумовлений наявністю у всіх тканинах рослини часникової ефірної олії із сильною захисною дією. Тиск всередині клітин-молочників з пахучим соком перевищує 24 атмосфери²! Варто лише розрізати ножом стінки клітин, як дрібненькі краплини їдкої рідини розлітаються на всі боки, потрапляючи в очі. І, як кажуть у народі, сльози рікою потечуть, і буде плачу досхочу. .



Божественні рослини

Цибулевий рід прославився ще за часів Стародавнього світу. Згадки про цибулі є в давніх шумерських клинописних текстах, в давньоєгипетських ієрогліфічних папірусах та на сторінках давньоєврейської Біблії. Особливої шани удостоїлись цибуля й часник у єгиптян, які вважали їх божественними рослинами. Їх приносили в жертву хлібороби для задобрювання богів Ра, Осіріса, Гора, клали в гробниці фараонів для споживання в потойбічному світі. Також їх вживали в їжу будівельники пірамід для запобігання захворювань. Тому не помилимося, якщо скажемо, що цибуля та часник долучилися до створення цих „чудес світу“.

Смак перемоги

Любили та поважали цибулевих і давні греки. Уявіть, вони використовували цибулю як наочну модель для вивчення... астрономії.

²Атмосфера, стандартна атмосфера, або фізична атмосфера (атм, atm) – позасистемна одиниця вимірювання тиску. 1 атм = 101 325 Па = 760 мм рт.ст.



Вчені-філософи, розрізаючи цибулину уперек, пояснювали своїм учням будову Всесвіту, який, за тодішніми уявленнями, складався з декількох сфер-оболонок, що оточують Землю. А згодом виявилось, що смак і запах цибулі можуть пробуджувати у

воїнів хоробрість. Один із видів цибулі греки так і назвали – цибуля переможна. Вона слугувала неодмінною приправою до їжі воїнів Давньої Еллади. В чудодійну силу часнику вірили воїни непереможного Александра Македонського і носили його на шиї як амулети. Згідно з міфом, богиня Латона в муках народжувала світлосяйних Аполона й Артеміду, і, щоб полегшити страждання, їй дали скуштувати цибулі. Відтоді греки дарували цибулю молодят, щоб здоровими були вони та їхні діточки.

Зміна трава

Із творів „батька” ботаніки Теофраста³ відомо, що цибулю і часник їли з різними стравами. В одному з рецептів, наведених цим ученим, цибулю пропонувалося порізати, а потім розтирати і розминати до стану пінистого, ароматного пюре, яким і приправлялась різноманітна їжа. Знаний давньогрецький лікар Гіппократ запропонував цибулю й часник для лікування і рекомендував вживати їх в їжу за певними правилами. Давні греки – нащадки бога медицини Асклепія – називали часник „змійною травою” і вважали доброю протиотрутою при укусах змій.



³Теофраст (народився у 370 р. до н. е., помер у 288–285 рр. до н. е.) – давньогрецький філософ, природознавець, разом з Аристотелем вважається засновником ботаніки та географії рослин.

