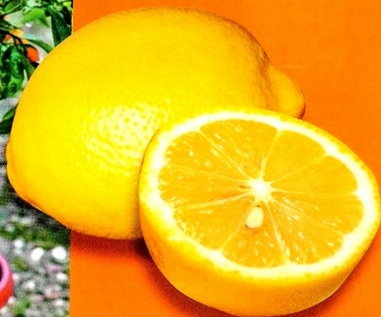


В. В. Воронцов, Л. И. Улейская

ЛИМОН

и другие цитрусовые

растения
в доме



- Особенности выращивания в домашних условиях
- Применение для красоты и здоровья
- Лучшие кулинарные рецепты

В. В. Воронцов
Л. И. Улейская

ЛИМОН

и другие цитрусовые растения в доме

Советы профессионалов

Выращивание и уход
Использование для красоты и здоровья
Лучшие кулинарные рецепты



Москва
ЗАО «Фитон+»



УДК 42.374
ББК 635.9
В 75

Воронцов Валентин Викторович
Улейская Людмила Ивановна

В 75 Лимон и другие citrusовые растения в доме. Советы профессионалов / Валентин Воронцов, Людмила Улейская. — М.: ЗАО «Фитон+», 2008. — 144 с.; ил.

ISBN 978-5-93457-228-1

Книга, которую вы держите в руках, можно назвать маленькой энциклопедией citrusовых растений. Она охватывает вопросы выращивания самых разнообразных citrusовых в доме, использования их во флористике, в народной медицине, косметике и кулинарии. Авторитетные специалисты — доктор наук, известный ученый ВНИИ фитопатологии и субтропических культур, профессор В. В. Воронцов и кандидат наук, сотрудник Института ботанического сада Л. И. Улейская рассказывают о том, как правильно выбирать, успешно выращивать, ухаживать, размножать, формировать, прививать самые разные citrusовые растения в комнатах и использовать их в разных целях.

Книга адресована широкому кругу читателей: любителям комнатного цветоводства, всем, кто выбирает здоровую природную косметику и любит готовить.

УДК 635.9
ББК 42.37

Воронцов Валентин Викторович
Улейская Людмила Ивановна

ЛИМОН И ДРУГИЕ CITRUSОВЫЕ РАСТЕНИЯ В ДОМЕ.
Советы профессионалов

В книге использованы фотографии
К. Улейской, Л. Трайнов, Л. Улейской

Визуальный редактор *И. В. Тимоня*
Главный художник *М. В. Сухомов*
Дизайн и верстка *Е. В. Камаровой*

Формат 84x108 1/32.
Гарнитура FuturaBook S. Букшрифт офсетный.
Усл. печ. л. 7,56. Тираж 3000 экз.
Заказ № 1791

Охраняется ГК РФ, часть 4. Востановление всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издательства. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

ISBN 978-5-93457-228-1

© ЗАО «Фитон+», 2008

Патентный сертификат
№ 77-99-2953.11.5535.9.99 от 13.09.99
Подготовка диктанта — общероссийская
классификатор продукции ОК 005-93, том 2
95 3000 — книги и брошюры

ЗАО «Фитон+»
Изд. лиц. ЛР № 086624 от 26.05.99
Тел.: (495) 256-67-01; 256-67-20

Отдел оптовых продаж — тел:
(495) 256-25-75, sales@fiton-knigi.ru

Отпечатано в ОАО «Издательско-
полиграфическое предприятие
«Правда Севера»
163002, г. Архангельск, пр. Новоторжский, 32
тел./факс: (8182) 64-14-54,
тел.: (8182) 65-37-45, 65-38-78
www.ippps.ru, e-mail: ippps@net.ru

Содержание

От авторов 5

Глава 1. ВЫРАЩИВАНИЕ CITRUSОВЫХ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ 9

Выбор и покупка растений	9
Субстрат для citrusовых	10
Пересадка citrusовых	12
Горшки для citrusовых	15
Размещение citrusовых	17
Режим полива и влажности	18
Подкормка citrusовых	19
Температура содержания	25
Подготовка к зимовке	26
Основные правила формирования citrusовых растений	28
Формирование штамбового деревца	32
Citrusовые на шпалере	34
Бонсай из citrusовых	36

Глава 2. ОСОБЕННОСТИ РАЗМНОЖЕНИЯ CITRUSОВЫХ 38

Вегетативное размножение	38
Черенкование	38
Прививка	40
Копулировка	42
Воздушные отводки	43
Семенное размножение	



Глава 3. РАЗНООБРАЗИЕ ЦИТРУСОВЫХ46

Апельсин	46
Бергамот	54
Бигарадия	56
Грейпфрут большой	59
Грейпфрут обыкновенный	60
Каламондин	63
Кинкан	66
Лайм	70
Лимон	72
Мандарин	81
Помело	88
Понцирус	90
Цитрон	92
Уникальное сочинское цитрусовое растение –	
Дерево Дружбы	95
Редкие в культуре цитрусовые растения	97

Глава 4. ЦИТРУСОВЫЕ ВО ФЛОРИСТИЧЕСКИХ КОМПОЗИЦИЯХ100

Глава 5. ЦИТРУСОВЫЕ ДЛЯ КРАСОТЫ И ЗДОРОВЬЯ102

Целебный кладень	102
Волшебный аромат цитрусовых	104
Цитрусовые и женская красота	104
Красивое лицо	105
Здоровые волосы	107
Бархатные ручки	108
Упругое тело	108

Глава 6. ЛУЧШИЕ КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЦИТРУСОВЫХ109

От авторов

Цитрусовые растения на земном шаре занимают огромные площади. Вряд ли найдутся другие растения, которые пользовались бы такой популярностью. Это чрезвычайно ценные продукты питания, поэтому получили столь широкое распространение. Не зря их называют аристократами плодовых плантаций.

В странах, где нет возможности культивировать цитрусовые растения в открытом грунте, люди давно научились их выращивать сначала в оранжереях, а затем в домах, квартирах, зимних садах, на балконах и лоджиях.

Цитрусовые растения – украшение дома и офиса. Необычайно привлекательно смотрится крупное цитрусовое растение в любом просторном помещении, офисе, фойе учреждения, витрине магазина, оно всегда притягивает к себе взгляд, вызывает живой интерес, особенно если на нем созревают плоды. Цитрусовые можно без колебаний отнести к любой из условно принятых в комнатном цветоводстве групп растений – красивоцветущим, декоративнолиственным, красивоплодным, лекарственным, ароматическим, а также растениям для создания бонсай.

Большинство цитрусовых растений благодаря своей пластичности сравнительно легко приспосабливаются к условиям помещений с недостаточной освещенностью и сухостью воздуха. Они способны расти и плодоносить в емкостях, где объем почвогрунта ограничен. И все-таки для успешного выращивания цитрусовых растений в не совсем обычной для них среде нужно постараться создать условия, максимально приближенные к тем, в которых они естественно произрастают, то есть к влажным субтропикам. Особенно тяжело без нашей помощи переносить растениям сухой воздух помещений. Лучше всего содержать цитрусовые в зимнем саду, на отапливаемых балконах или лоджиях. Хотя в наше время в комнатных условиях имеются большие возможности для создания и регулирования режимов, необходимых для жизнедеятельности этих растений – кондиционеры, фитолампы, увлажнители воздуха и т. д.

Многие цитрусовые растения привлекательны на протяжении всего года за счет того, что на них можно одновременно видеть бутоны, цветки и плоды на разных этапах зрелости.



Декоративны все части растений: вечнозеленые, иногда пятнистые, элегантной формы, глянцевые, часто пахучие листья; нежной окраски, с тонким пьянящим ароматом цветки и исключительно нарядные плоды. И хотя плоды комнатных цитрусовых созревают очень долго: в течение 8-9 месяцев, а в квартирах с недостаточным дневным освещением — 11-12 месяцев, но созревают они полностью.

Плодами домашних цитрусовых вряд ли можно насытиться, здесь больше подойдет слово — полакомиться, но кому не приятно выпить чашечку чая или кофе со своим, с любовью выращенным собственными руками лимоном? А кто-то, путешествуя по средиземноморским странам и покоренный красотой этих деревьев в открытом грунте, привезет с собой на память о поездке горшочек с цитрусовым растением или хотя бы веточку с плодами и листьями.

Если раньше считалось наивысшим шиком любителей экзотики самим вырастить лимон или апельсин и получить их плоды в домашних условиях, то в настоящее время желание иметь цитрусовые растения у себя дома стало более достижимым, так как в специализированных магазинах можно приобрести деревья различных новомодных сортов и гибридов цитрусовых, к тому же уже усыпанных плодами. Все они хорошо приспособлены к комнатным условиям. Наряду с широко распространенным лимоном и его разнообразными сортами сегодня можно купить в емкостях красиво сформированные сладкий апельсин, бигарадию, цитрон, грейпфрут, кинкан, каламондин, карликовый мандарин и другие цитрусовые с экзотическими японскими названиями. При желании можно обзавестись и еще более экзотическими экземплярами, своеобразными изюминками, например, лимоном с розовой мякотью или пальчатым цитроном, а также цитрусовыми, сформированными в бонсай, и т. д. Но несмотря на легкость обладания популярными цитрусовыми, у многих любителей комнатного садоводства по-прежнему сохранился большой интерес к выращиванию этих растений своими руками. Плод лимона, созревший дома, доставит несравнимо большее удовольствие, чем купленный в магазине, к тому же он не уступит привозному во вкусе и аромате. Часто у комнатных сортов, по сравнению с грунтовыми, плоды имеют более тонкую кожуру и содержат меньше семян. Но если не удастся заставить цитрусовое дерево плодоносить или даже добиться его

цветения, то только ради аромата, исходящего листьями, стоит поселить какой-либо цитрус в доме. Лишь чуть притронувшись руками к листьям, например лимона, вы ощутите, как вся квартира наполнится тончайшим ароматом.

Наряду с цитрусоводами-любителями есть и немало коллекционеров, обладающих лимонариями с десятками и даже сотнями самых разнообразных цитрусовых. Они, как правило, не ограничиваются только коллекционированием, а еще и прививают представителей разных родов, видов и сортов друг на друга, а также скрещивают их между собой. Нередко это приводит к выведению новых сортов. Ведь не случайно огромное разнообразие форм, сортов и гибридов было получено благодаря народной селекции в домашних условиях.

В некоторых домах, где растут цитрусовые деревья, на которых регулярно созревают плоды, сложились красивые традиции и праздники, когда созревшие в комнате экзотические фрукты дегустируют в семейном кругу или в кругу друзей — пьют чай или кофе с только что снятым лимоном или лаймом, лакомятся ароматным лимонным пирогом или кексом, витаминным салатом или десертом.

Размещать цитрусовые в интерьере можно по тем же правилам, что и другие комнатные цветы. В больших комнатах или офисах хорошо смотрятся крупные, одиночно стоящие растения (солитеры), такие как лиманы. Миниатюрные цитрусовые деревья красиво смотрятся как по отдельности, так и в композициях с другими комнатными растениями, создавая яркие и неожиданные эффекты.

Словом, разведение цитрусовых в комнатных условиях, начавшееся в России еще в XVIII в. и получившее большое развитие в XIX веке, было и остается стойкой традицией домашнего садоводства, но, как и все сущее, имеет свои спады и подъемы.

Чтобы сориентироваться в этом водовороте цитрусовой экзотики, мы постарались привести максимально полный предлагаемый торговлей ассортимент.

Представители цитрусовых чрезвычайно разнообразны и часто под одинаковыми названиями можно встретить разные виды, и наоборот, один и тот же вид может называться по-разному. Помимо ботанических названий растений существует немало местных, обиходных названий, поэтому в книге по отдельным растениям приведено несколько синонимов. За при-

ритетные названия приняты наиболее распространенные и чаще употребляемые.

Перед тем как начать знакомство с широко известными и новыми представителями цитрусовых, хотим обратить ваше внимание, что мы оцениваем их в первую очередь как культуры комнатного садоводства – декоративнолистные, красивоцветущие и красивоплодные растения.

Декоративность цитрусовых востребована не только в комнатном цветоводстве, но и во флористике, причем в композициях могут быть использованы как целые свежие плоды, так и специальным способом разрезанные и засушенные. Веточки с красивыми вечнозелеными листьями и нежными цветками также в почете у флористов. Используются даже ветки с колочками, которые покрывают блестящими красками под драгоценные металлы.

Цитрусовые – растения-целители. Одним из важнейших достоинств цитрусовых является их исключительная питательная, диетическая и витаминная ценность, превосходные вкусовые качества, а также целебные свойства. В холодное время года, когда в обычных овощах и фруктах содержание витаминов уменьшается, а организму нужны силы для того, чтобы противостоять простуде, цитрусовые обязательно должны входить в наш ежедневный рацион. Потребляемые в свежем виде, они придают организму силу, повышают иммунитет и помогают противостоять недугам. Эти фрукты справедливо считаются витаминным лакомством.

Эфирные масла цитрусовых обладают замечательными фитонцидными свойствами, то есть способностью уничтожать вредные микроорганизмы, в результате чего воздух в комнатах в их присутствии оздоравливается.

Благотворное влияние цитрусовых на состояние кожи лица, тела, рук, волос не могли не оценить женщины, поэтому с большой охотой они используют эти бесценные плоды в косметических целях.

Цитрусовые в кулинарии. Использование цитрусовых в кулинарии трудно переоценить, их добавляют в закуски, салаты, во вторые блюда, выпечку, торты, напитки и т. д. Кроме незаурядного вкуса и пользы эти фрукты служат прекрасным украшением разнообразных блюд и всевозможных кулинарных изделий. Одним словом, мимо цитрусовых не пройдет ни один гурман. В этой книге вы найдете лучшие рецепты вкусных и здоровых блюд из лимонов, апельсинов и других цитрусовых культур.

Глава 1

ВЫРАЩИВАНИЕ ЦИТРУСОВЫХ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ



Несмотря на то что цитрусовые приспособились к неблагоприятным условиям защищенного грунта, в том числе и комнат, и ведут себя как настоящие спартанцы, тем не менее только соблюдая правильный уход, основанный на биологических особенностях этих растений, можно полностью раскрыть их декоративные достоинства.

Выбор и покупка растений

Если вы решили обзавестись лимоном, апельсином или другим цитрусовым растением, прежде всего необходимо выбрать сорт, подходящий для комнатного содержания. Распространенная ошибка начинающих цитрусоводов – приобретение растений на рынке, где могут предложить саженец, привитый на трифолиату (цитрус трехлисточковый), листопадное растение, предназначенное для открытого грунта юга России и малоприспособленное для комнатного выращивания. Нередко растения продаются с открытой корневой системой, что снижает их приживаемость.

Цитрусовые лучше приобретать в специализированных магазинах и питомниках, производящих посадочный материал. При выборе растения следует хорошо осмотреть растение и обратить внимание на следующие случаи, если:

- растение плохо сформировано: на нем мало побегов и листьев;
- корни проросли через дренажное отверстие;
- на поверхности горшка заметны зеленый налет или плесень;
- диаметр горшка не соответствует размеру растения;

- у растения поникшие листья, что свидетельствует о только что проведенной его посадке;
- на растении имеются вредители и болезни или симптомы их поражения;
- субстрат в горшке слишком сухой и, тем более, слишком переувлажненный.

Даже при единичном из выше перечисленных отклонений придется создавать растениям особые условия, и они будут долго приживаться.

Желательно выбирать молодые экземпляры, т. к. они лучше и быстрее адаптируются к комнатным условиям. При выборе следует хорошо осмотреть растение, особенно тщательно – нижнюю сторону листьев, и убедиться, что симптомы поражения вредителями или болезнями отсутствуют. При покупке растения в холодный период времени года его следует хорошо упаковать.

В течение двух-трех недель цитрусовые новоселы должны в квартире пройти адаптационный период. В это время их следует оберегать от сквозняков, низких температур и от прямых солнечных лучей. Вновь приобретенные растения лучше держать при умеренной температуре, избегать обильных поливов и только через одну-две недели поставить на отведенное для них хорошо освещенное место.

ДЛЯ ЛЮБОЗНАТЕЛЬНЫХ

В естественных условиях продолжительность жизни цитрусовых деревьев составляет 50-70 лет. Известны случаи хорошего состояния комнатных лимонов у заботливых хозяев даже в возрасте 40 лет. Мандариновое дерево живет почти столько же, сколько и человек: к 50 годам начинает стареть, а после 70 засыхает. Но бывает, что и в полном расцвете – в 25 лет растение погибает.

Субстрат для цитрусовых

Не спешите сразу же пересаживать приобретенное цитрусовое. Распространенное мнение, что горшечные растения, поступающие к нам из-за рубежа, содержатся в торфе, ошибочно.

Это не чистый торф, а его смесь с такими компонентами, как садовая земля, песок, перлит и др. Пересаживать сразу нет никакой необходимости, ведь растениям нужно время для адаптации к комнатным условиям. На первых порах важно соблюдать правильный полив, подкормки, а весной, когда начнется активный рост побегов, проведите пересадку растения в новый субстрат.

На дне горшка обязательны отверстия и слой дренажа из кирпичной крошки, керамзита или мелкой гальки. Чтобы не утяжелять горшки, можно использовать раскрошенный пенопласт. Для тех, кто предпочитает пользоваться готовым субстратом, можно рекомендовать биогрунты, специально разработанные для цитрусовых культур, или универсальные, в состав которых входят перлитной, торф, птичий помет и другие органические компоненты и полный комплекс минеральных элементов.

Некоторые любители комнатного садоводства предпочитают сами готовить субстрат. При его составлении следует учитывать возраст саженцев: молодым растениям нужен легкий субстрат, взрослым, крупным экземплярам – более тяжелый, плотный, с добавлением глинистой земли. Для растений в возрасте до 4 лет за основу берут смесь следующего состава: листовая земля, перегной, верховой торф, мелкий речной песок (2:4:2:1); для растений от 5 до 8 лет – дерновая земля, листовая земля, верховой торф, опилки или сапропель, речной песок (4:2:2:2:1); для крупных экземпляров старше 10 лет – дерновая земля, листовая земля, верховой торф, сапропель, крупнозернистый речной песок (6:2:2:4:1) с добавлением на ведро смеси 200 г опилок соломы. Иногда песок почти полностью заменяют опилками почвой, добавляют суперфосфат и золу (по 100 г на ведро земли).



НАШ СОВЕТ

При покупке готового почвогрунта проверьте, есть ли в наличии сертификат качества, в котором указан состав, кислотность, наличие тех или иных питательных элементов.

✓ Показатель pH почвенной смеси должен быть в пределах 5,5-7,5, так как из такого субстрата корням легче поглощать необходимые микроэлементы, прежде всего железо.

Листовую землю лучше брать в лесу под большими листовыми деревьями (береза, липа, клен), растущими вдали от дорог.



НАШ СОВЕТ

Не используйте землю из-под дуба, его перегнившие листья содержат большое количество дубильных веществ, которые закупоривают проводящие ткани растений.

Пересадка цитрусовых

Цитрусовые пересаживают до начала роста побегов, во второй половине февраля. Точнее, эта манипуляция называется перевалкой, при проведении которой сохраняется весь почвенный субстрат с корнями и добавляется новый. При перевалке важно не допустить повреждения корней, особенно у молодых растений, так как корни у них растут очень быстро.

Молодые растения цитрусовых переваливают ежегодно, это дает возможность сформировать сильное дерево, взрослые – через 3-4 года, в горшок большего размера. В случае необходимости это можно делать и в другое время года, например зимой, кроме



НА ЗАМЕТКУ

Размер посуды и частота пересадок зависят не столько от возраста цитрусовых, сколько от состояния их корней. Пересаживать растения необходимо тогда, когда корни полностью оплетут земляной ком и появятся из дренажного отверстия.

периодов цветения и плодоношения. Каждый раз, пересаживая растение, следует выбирать горшок диаметром больше на 3-5 см, а кадку на 10-15 см, чем предыдущая емкость. В слишком больших горшках корневая система медленно оплетает субстрат, и он быстро закисает. Если это случилось, следует провести повторную перевалку или замену верхнего слоя субстрата.

Рекомендуются следующие размеры горшков (диаметр, высота в см):

- для укорененных черенков – 15 и 20;
- для однолетних привитых саженцев – 20 и 25;
- для двух-трехлетних растений – 25 и 30;
- для четырех-шестилетних – 30 и 35;
- для деревьев старше семи-восьмилетнего возраста – кадки или ящики 40-55, 35-45 соответственно.

Если правильно составлен субстрат и растение развивается нормально, объем горшка соответствует размеру корневой системы, то перевалка не нужна. Можно лишь 1 раз в несколько (год) заменять верхний слой субстрата толщиной 1-2 см. Делать это можно столовой ложкой или вилкой, аккуратно удаляя почву до появления корней. Освободившееся пространство заполнить свежим субстратом до прежнего уровня. Используя этот прием, в 6-8-литровых емкостях деревца цитрусовых могут расти 20-30 лет без пересадки.

Крупные комнатные цитрусовые, особенно старые экземпляры, плотно сидящие в объемных кадках, пересаживать довольно трудно, поэтому замена верхнего слоя субстрата у них особенно актуальна.



НАШ СОВЕТ

Если субстрат сильно пропитан корнями, и убрать его, не повредив корни, не всегда возможно, лучше вынуть из кадки все растение (с чьей-нибудь помощью) и острой чистой пилой вырезать 2-3 клина из кома, не доходя примерно 10 см до центрального корня, затем вновь поставить растение в старую, тщательно вымытую кадку и заполнить образовавшиеся пустоты свежим субстратом.

ВНИМАНИЕ! Нельзя заглублять корневую шейку: это приводит к загниванию коры и, как следствие, к гибели растения.

При неправильном уровне посадки на коре, особенно в нижней части ствола, появляются бурые пятна. Впоследствии кора растрескивается и из ран выделяется жидкость, напоминающая смолу хвойных. Вылечить такие растения очень сложно.

Корневая шейка должна находиться посередине горшка. Основания верхних скелетных корней должны быть на уровне почвенного субстрата или чуть обнажены. Часто при перевалке проводят легкую обрезку, при которой удаляют не более 1/3 прироста для сокращения площади испарения растения. По мере засыпания в горшок нового субстрата его уплотняют, обильно поливают и на 2-2,5 недели для лучшей приживаемости устанавливают в теплое, немного затененное место.

Со временем, когда корни в горшке полностью оплетут ком субстрата, все-таки прибегают и к настоящей пересадке цитрусовых. Чтобы определить, нужна ли пересадка, следует оценить состояние корневой системы. Для этого растение аккуратно извлекают из сосуда, держа емкость в руках вверх дном и легко постукивая по его верхнему краю. Освободив растение от субстрата, внимательно осматривают корневую систему, определяют, насколько она оплела земляной ком, в каком состоянии корни и открыто ли дренажное отверстие, затем принимают решение о пересадке. При этом палочкой удаляют верхний слой субстрата и острым ножом осторожно вырезают почерневшие корни, остальные расправляют, концы их подрезают. Это ускоряет образование и рост новых корней. В случае сильного разрастания корней часть их (20-30%) обязательно удаляют. Полученные порезы присыпают толченым углем.

Пересадка растений: шаг за шагом

1. Выньте растение из горшка, который стал ему тесен. Если оно сидит плотно, постучите по дну горшка, чтобы легче было выводить корневую ком.
2. Насыпьте в новый горшок слой керамзита или гальки толщиной 3-5 см для дренажа.

3. Положите на дно горшка слой нового субстрата и опустите растение в горшок. Заполните пространство вокруг корневого кома субстратом для цитрусовых: он должен находиться на той же высоте, что и в старом горшке. Хорошо уплотните субстрат.

Полейте растение мягкой водой, чтобы субстрат хорошо пропитался.

После пересадки цитрусовых, когда не удалось избежать повреждения корней, следует 2-3 недели держать растение накрытым стеклянной банкой или полиэтиленовым пакетом. Для быстрого восстановления ростовых процессов хорошо полить его 0,01%-ным раствором гетероауксина.

Горшки для цитрусовых

Для цитрусовых подходят емкости из различных материалов, но наиболее органично и комфортно растения чувствуют себя в керамических неглазурованных контейнерах из красной глины. Их стенки хорошо пропускают воздух, позволяя корням дышать, они впитывают излишнюю влагу, и за счет этого идет охлаждение корней растений в сильную жару; не происходит химических реакций с субстратом; они не отвлекают внимания от самого растения.

Многие любители глазурованных горшков, которые часто подделывают емкости с рисунком золотистых плодов цитрусовых. В продаже имеются также горшки из штампованной глины. Микропористая структура этого материала еще больше способствует воздухообмену, и соответственно они также подходят для выращивания цитрусовых.

В настоящее время популярны недорогие терракотовые горшки (из обожженной очищенной цветной глины), контейнеры фабричного производства. Но выше всего ценятся изысканные украшенные гирляндами листьев или фруктов контейнеры, изготовленные на гончарном круге или вылепленные полностью вручную.

Более доступная и менее дорогая – шамотная керамика (из грубой терракотовой глиняной массы, в которую часто добавляют

крашку из обожженной глины). Горшки из шамота требуют особенно бережного обращения.

Существуют специальные широкогорлые горшки с наружным бортиком для выращивания апельсинов, так как у них корневая система поверхностная и требует широких емкостей.

ДЛЯ ЛЮБОЗНАТЕЛЬНЫХ

С незапамятных времен терракоту производят тосканские керамисты, живущие близ городка Импрунета. По традиции они украшают свою керамику характерными рельефными узорами в виде фруктовых гирлянд, ангелочков и местных этрусских орнаментов. Отличает дорогостоящую тосканскую терракоту неподражаемый темно-рыжий цвет благодаря большому количеству в ней железа и меди. Во время обжига при высоких температурах поверхность настоящей итальянской терракоты покрывается от выступающих солей благородной бледно-серой «патиной».

Кроме того, можно использовать и традиционные вазоны круглой, овальной или квадратной формы из камня, металла, терракоты, пластика, искусственного камня, с выраженной текстурой или орнаментом.

Покупая деревянную кадку, убедитесь, что у нее нет скрытых дефектов. Некоторые цитрусоводы сами изготавливают ящики со съемными боковыми стенками или со съемным дном, что существенно упрощает пересадку растений.

Сегодня также пользуется спросом новый материал керамопластик (полимерная смесь с добавлением натуральной глины, быстро затвердевающая



НАШ СОВЕТ

Перед тем как убрать на зиму пустые горшки или калки, в которых находились растения, их нужно тщательно вымыть, чтобы уничтожить возможных вредителей и возбудителей болезней. Сделать это лучше сразу, пока не засохнет оставшаяся земля. Обычно бывает достаточно вымыть их щеткой в горячей воде с мылом. Известковый налет удаляют разбавленной уксусной кислотой, а при сильном загрязнении волосяными используют спирт. Непосредственно перед посадкой старые горшки следует вымыть горячей водой и продезинфицировать раствором перманганата калия.



Ароматные цветки апельсина (цитрада) и небольшие соцветия

*Апельсин обыкновенный (*Citrus sinensis*) — дерево с красивой компактной формой кроны, которую легко формировать по своему вкусу*

Считается, что плоды апельсина по вкусовым качествам превосходят все цитрусовые





*Грейфрут обыкновенный
(Citrus paradisi)*



В плотном соцветии
грейфрута насчитывается
до 12 крупных ароматных
белых с розовым оттенком
цветков



Кинкан (Fortunella margarita)

Кинканы обильно
плодоносят как
в открытом грунте,
так и в комнатах



*Кинкан японский
(Fortunella japonica)*





Укоренившиеся черенки
лайма и растения
в горшках

Лайм, подобно лимону,
богат витамином С



Лайм настоящий
(*Citrus aurantifolia*)

без обжига), который идеально имитирует терракоту. Изделия из него пропускают воздух гораздо лучше, чем обычный пластик, не оплавляются на солнце, весят меньше, чем керамика.

Историческая справка

В свое время в Версале citrusовые выращивали в кадках (ящиках), сделанных из мореного или крашеного дерева, которые так и называли — версальские кадки. До сих пор эта традиция жива, так как дерево чрезвычайно практично и универсально.

Самыми дешевыми являются пластиковые горшки. Для крупных citrusовых лучше приобрести толстостенный контейнер из прочного пластика.

Размещение citrusовых

Citrusовые растения зимой нетребовательны к теплу и могут находиться как в прохладных, так и в теплых помещениях. Лучшими для них следует считать те комнаты, которые обращены на юг. Лучшее место для молодых растений — подоконник южного окна. Однако летом на южных окнах они нуждаются в притенении от прямых солнечных лучей, иначе могут появиться ожоги на листьях, а корневая система в горшке будет сильно перегреваться. Универсальной считается восточная сторона с утренним солнцем, лучи которого яркие, но не палящие. На северной стороне citrusовые развиваются медленнее, плодов получается меньше, и качество их бывает хуже.

В ясный солнечный день при освещенности в пределах 5000 люкс citrusовые могут обходиться без искусственного досвечивания, а осенью и зимой оно весьма желательно. Также по возможности нужно понизить температуру и повысить влажность.

Citrusовые в комнатах, как никакие другие растения, реагируют на длину дня. Это растения короткого дня, которым для своего развития требуется около 12 часов. Период их активного цветения приходится на длинный световой день. Особенно требовательны к свету апельсин, мандарин и грейпфрут; лимон

мирится с его недостатком. Зимой, когда день короток, растениям желательно увеличить долготу светового дня до 10-12 ч. Для этой цели подойдет светильник с люминесцентными лампами, размещенный над кроной в 3-5 см.

НА ЗАМЕТКУ

При использовании осветительного прибора необходимо помнить: если вы поставите растения вдвое дальше от лампы, они получат света меньше не в 2 раза, а в 8 раз! Но если они будут расположены слишком близко, то возможен ожог листьев.

ранним утром и вечером ультрафиолетовой лампой благотворно отражается и на качестве плодов.

Без особой нужды не следует переставлять цитрусовые с места на место, а чтобы побеги росли равномерно во все стороны, горшок нужно периодически поворачивать вокруг своей оси.

Летом в первые дни пребывания цитрусовых на открытом воздухе их притеняют от палящих лучей солнца, постепенно приучая после комнат к более яркому освещению.

Режим полива и влажности

Состояние цитрусовых во многом зависит от полива. Как недостаток, так и избыток влаги в почвенном субстрате отрицательно сказываются на них. Хорошо развитое деревце в период вегетации потребляет довольно много воды и нуждается в регулярном поливе. Однако не следует забывать, что в постоянно сыром субстрате корни начинают задыхаться от недостатка кислорода, вытесненного водой, субстрат закисает, листья покрываются темно-коричневыми пятнами и опадают. Поэтому субстрат в горшке не должен быть постоянно слишком влажным, но и не должен пол-

ностью пересыхать. Старайтесь придерживаться золотой середины: поддерживать субстрат в умеренно влажном состоянии. Поливать следует тепловатой отстоянной водой, в пределах 20-24 °C, осторожно, не спеша, небольшой струей. Излишек воды после полива следует удалить из поддона спустя полчаса.

Раз в неделю субстрат в горшке осторожно рыхлят. Очень полезно ежемесячно устраивать для цитрусового растения душ, чтобы смыть пыль с листьев.

Летом относительная влажность воздуха в комнатах обычно составляет 40-50%, а зимой при работе центрального отопления — лишь 25-40%, тогда как оптимальное значение относительной влажности для цитрусовых — 60-70%. Недостаточная влажность воздуха приводит к увяданию растений, опадению бутонов, цветков, сбрасыванию завязей. Зимой, когда воздух в доме очень сухой, растения опрыскивают кипяченой водой 2-3 раза в день.

Увеличить влажность воздуха помогают увлажнители воздуха, которые в домашних условиях создают соответствующий микроклимат для тропических и субтропических растений. Но не забывайте: слишком высокая влажность воздуха создает свои проблемы, например, на листьях может поселиться опасный грибок. Это заболевание не только вредит растениям, но и значительно портит их внешний вид.

НАШ СОВЕТ

Если в вашей местности жесткая вода, то для полива цитрусовых ее лучше кипятить и давать отстояться не менее суток или в отстоянную некипяченую воду добавлять лимонную (0,5 г на 3 л) или уксусную кислоту (4-5 капель на 1 л). Можно настоять 200 г верхового торфа в 3 л воды не менее суток.

Подкормка цитрусовых

Цитрусовые требовательны к питанию. Индикатором того, что растение здорово и обеспечено нужными элементами питания, служит темно-зеленая окраска листьев. Для нормального

развития им необходимы азот, фосфор, калий, кальций, сера, магний, железо. Особенно требовательны цитрусовые в начале активного роста и во время завязывания плодов. На недостаток минеральных веществ в субстрате они реагируют очень быстро и остро: окраска листьев становится светло-зеленой, края буреют и засыхают, преждевременно осыпаются бутоны и завязи. По листьям цитрусовых можно судить о недостатке азота, железа, цинка, марганца. Именно из-за особой чувствительности к недостатку в субстрате различных элементов цитрусы относят к так называемым растениям-индикаторам. Нередко они страдают сразу от нехватки нескольких элементов.

Признаки голодания у цитрусовых

Элементы питания	Проявления недостатка питательных веществ
Азот	Замедленный рост, стебли становятся тонкими, слабо ветвятся, листья мельчают. Листья сначала становятся светло-зелеными, затем приобретают желтый оттенок; пожелтение начинается вдоль средней и боковых жилок. Бутоны засыхают и опадают.
Фосфор	Сероватый цвет листьев, пожелтение и засыхание их краев, а также позднее, слабое, короткое цветение и опадение большого количества завязей. Плоды грубеют, часто приобретают уродливую форму.
Калий	Укороченные междоузлия, широкие морщинистые и складчатые листья, на верхней стороне которых образуется клейкое вещество – камедь. Иногда появляются на листьях светло-желтые бронзовые пятна. Рост замедляется, верхушки побегов засыхают, листья опадают, и растение может полностью засохнуть.
Азот + калий	Листья становятся светло-зелеными, морщинистыми, с побуревшими краями, ткань между жилками – выпуклой.

Элементы питания	Проявления недостатка питательных веществ
Азот + фосфор	Листья становятся светло-зелеными и располагаются под острым углом к стеблю; растения развиваются плохо.
Фосфор + калий	Листья имеют обычную окраску и форму, но растения замедляют свой рост. Сильное голодание приводит к появлению желто-бронзовой окраски стеблей и листьев, а потом и к потере последних.
Марганец, железо	На зрелых листьях появляются светлые пятна, жилки остаются зелеными.
Магний	Листья между жилками бледнеют, а вдоль жилок остаются зелеными; при сильном голодании приобретают желтый оттенок, скручиваются и опадают; отмирание начинается с краев листьев.
Кальций	Верхушки побегов и молодые листья бледнеют почти до белого цвета. Листья деформируются, мельчают, края их закручиваются вниз.
Цинк	Листья становятся узкими и закручиваются спирально; ткань между жилками обесцвечивается.
Марганец	На зрелых листьях появляются ярко-желтые пятна, края закручиваются вверх.
Бор	Точки роста на верхушках побегов отмирают. Побеги, особенно боковые, становятся ломкими, листья толще нормальных. Края верхушечных листьев заггибаются вниз.

Хорошие результаты дают регулярные подкормки органическими и минеральными удобрениями. В период активной вегетации лучше чередовать те и другие каждые 10-15 дней. Цитрусовые отличаются на внесение смеси растворов аммиачной селитры (1 г/л) и калийной соли (2 г/л). Суперфосфат перед исполь-



зованием следует растворить в горячей воде, а потом прокипятить не менее получаса в эмалированной посуде (5 г/л).

ВНИМАНИЕ! Смешивать фосфорное удобрение с азотным и вносить их вместе нельзя!

Изредка полезно давать сульфат магния (1 г/л), из органических удобрений – настой конского навоза или коровяка, перебродивших не менее двух недель при температуре 15–18 °С, разведенных в воде 1:8 и 1:10 соответственно. Жижa из птичьего помета должна бродить не менее трех недель, ее используют в соотношении 1:15 или 1:20.

Указанные минеральные и органические удобрения для лимона следует вносить с мая по октябрь три раза в месяц, комбинируя азот вместе с калием, два раза суперфосфат с навозной жижей и один раз навозную жижу. О том, как вносить подкормки под каждую цитрусовую культуру, описано в разделе «Разнообразие цитрусовых».

Летом комбинированную подкормку растений следует проводить через каждые 5 дней в следующей очередности: азот + калий; суперфосфат + навозная жижа; азот + калий; навозная жижа; азот + калий; суперфосфат + навозная жижа. В октябре подкормку проводят через 10 дней.

Основные правила подкормки цитрусовых

- подкормку вносят только во влажный субстрат, предварительно полив растение;
- не проводят подкормку только что пересаженных, больных или находящихся в покое растений;
- не проводят подкормку под ярким солнцем (особенно это касается кадочных цитрусовых на открытых террасах);
- не проводят подкормку в холодном помещении;
- при подкормке следят, чтобы раствор не попал на листья растений;
- водный раствор удобрений должен быть на 3–5 °С выше комнатной температуры;

- следует помнить, что в различные периоды жизни цитрусовых: роста, бутонизации, цветения, плодоношения они требуют различного состава удобрений. В период активного роста наиболее необходим растениям азот, а в период бутонизации, цветения – фосфор и калий.

Некоторые цитрусоводы обходятся внесением только минеральных удобрений. Удобно использовать готовые жидкие удобрения с микроэлементами, они просты в обращении (дозировка указана на упаковке).

К ценному комплексному удобрению можно отнести древесную золу (предпочтительнее лиственных пород), в ней содержатся все элементы питания, за исключением азота. Применяют ее в виде двухнедельной зольной вытяжки (1 ч. ложка на 1 л воды). Весной с началом роста побегов и до осени регулярно подкармливают 2–3 раза в месяц, а с ноября по февраль – не менее одного раза в месяц. Причем азотные удобрения в зимнюю пору исключают, чтобы не спровоцировать преждевременный рост.

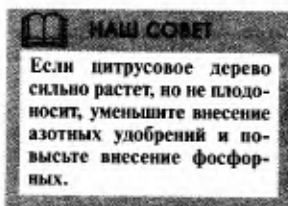
Очень полезны внекорневые подкормки. Перед началом активного роста (февраль – начало марта) цитрусовые опрыскивают раствором железного купороса (2 г/л), обильно смачивая листья и ветви. Эту подкормку нельзя проводить по молодым нежным и растущим побегам, т. к. это может привести к появлению на них точечных ожогов (на взрослых листьях повреждений не бывает). Летом хорошо проводить внекорневые подкормки слабым раствором удобрения, опрыскивая крону примерно один раз в месяц. Делают это в вечернее время, когда нет сильной жары и устьица листьев открыты. Заметно усиливает цветение одновременное внесение фосфора. Один раз в месяц вечером хорошо опрыскать всю крону деревца теплым (25 °С) раствором перманганата калия слабой концентрации. Жидкие удобрения добавляют в воду для полива, а удобрения длительного действия смешивают с субстратом.

При недостаточной подкормке у цитрусовых наблюдается задержка в росте, при этом листья мельчают, бледнеют; иногда при нормальном росте растение не цветет. При применении не соответствующего удобрения наблюдается интенсив-



ный рост с ухудшением цветения. Дефицит железа возникает когда его запасы в субстрате исчерпаны или когда там содержится слишком много кальция и имеющееся железо химически связывается и становится недоступным для растения. Это может произойти, в частности, при поливе жесткой, содержащей кальций, водопроводной водой. Острый недостаток железа можно восполнить железосодержащими удобрениями их вносят вместе с поливной водой в субстрат или опрыскивают ими листья.

Предпочтение следует отдать специальным удобрениям для цитрусовых. Их состав учитывает высокую потребность этих



растений в элементах питания. Так, недостаток магния можно восполнить специальным удобрением MultiTonic, тогда как железные гвозди, воткнутые в субстрат, не восполняют недостатка железа.

Согласно общепринятому мнению растения в состоянии покоя не подкармливают. Однако некоторые опытные садоводы поздней осенью и зимой

используют удобрение с микроэлементами, снизив концентрацию вдвое от рекомендуемой.

ВНИМАНИЕ! Азотные подкормки зимой применять не следует. Они могут вызвать нежелательный в это время рост побегов и преждевременное цветение.

Для цитрусовых вредно как недостаточное питание, так и избыточное. Последнее может привести к отравлению, симптомы которого часто совпадают с признаками голодания, — замедлению роста, отмиранию тканей листьев и др. Из-за токсического действия избытка химикатов растения приобретают болезненный вид.

Кислотность субстрата в пределах 5,5-7,5 позволяет поддерживать оптимальное соотношение различных элементов в ограниченном объеме горшка или кадки.

Температура содержания

Для успешного роста и развития цитрусовых, регулярного их цветения и плодоношения требуется соблюдение оптимальной температуры в пределах 14-24 °C. Максимум роста наблюдается при температуре 21-22 °C, а плоды лучше развиваются при 14-24 °C. В течение осени и зимы растения лучше содержать в светлом месте при температуре +4-12 °C.

■ Не следует допускать слишком резких перепадов между дневной и ночной температурами, иначе произойдет подсыхание и опадение листьев.

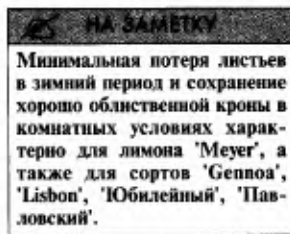
Ни в коем случае нельзя размещать цитрусовые возле батареи центрального отопления, других отопительных приборов, газовых или электрических плит, где обычно температура выше, а влажность ниже, чем в других местах помещения. Следует избегать сквозняков, поэтому лучше не размещать их вблизи входных дверей и вентиляционных отверстий. Растения не должны стоять слишком тесно, помещение нужно часто проветривать.

Причины массового опадения листьев цитрусовых:

- недостаточное освещение;
- пересыхание или закисание субстрата в горшке из-за излишних поливов;
- поражение вредителями;
- выращивание без подкормок;
- очень высокая (более 35 °C) или очень низкая (менее 5 °C) температура воздуха.

Причины массового опадения бутонов цитрусовых:

- высокая температура выращивания (28-35 °C);
- чрезмерно сухой воздух или субстрат;
- пересыхание земляного кома;
- недостаток минеральных веществ.



✓ Сброс определенной части завязей считается нормальным первым раз – после осыпания лепестков, второй – когда зеленые плоды достигнут размера ореха фундука.

Подготовка к зимовке

В средней полосе России в сентябре начинают подготовку горшечных и кадочных цитрусовых, которые летом находились на открытых террасах, верандах или в патио, для перезимовки. С начала месяца прекращают подкормки, чтобы приостановить рост, что дает в будущем возможность хорошо вызреть стеблям и побегам и делает их более устойчивыми. Деревца с вытянувшимися стеблями и потерявшие форму требуют не большой обрезки, благодаря которой они станут более компактными, что важно при содержании в комнатах. Ее следует делать как можно раньше, в хорошую, теплую погоду, тогда срезы заживают быстрее. Слабые побеги при обрезке удаляют. В случае повреждения растения следует сразу же обработать защитным средством, например эпином. При необходимости обработку повторяют несколько раз согласно инструкции.

В октябре при первой угрозе ночных заморозков цитрусовые убирают в помещение. Делать это заранее не стоит, на открытом воздухе растения ре-

комендуется держать как можно дольше: благодаря такому закаливанию они будут более жизнестойки и устойчивы к вредителям и болезням.

Лучшее место для зимовки – светлое и прохладное помещение с температурой 5-15 °С. Если на момент переноса расте-

ий в помещение, где они будут зимовать, субстрат в горшке слишком переувлажнен, следует дать ему подсохнуть. Необходимо также внимательно осмотреть растения, чтобы убедиться, что на них нет вредителей и болезней, и в случае их обнаружения обработать подходящим разрешенным препаратом. Делать это на открытом воздухе гораздо безопаснее, чем в помещении.

Подготовительные мероприятия перед перезимовкой цитрусовых

Уборка помещения. Все поверхности в зимнем саду, а также подоконники в квартире следует тщательно вымыть, лучше с дезинфицирующим средством, чтобы уничтожить грибную, бактериальную инфекцию и яйца (куколки) вредителей. В обязательном порядке следует вымыть стекла – они будут лучше пропускать свет.

Подготовка места. Нужно заранее позаботиться о том, чтобы растения стояли свободно, для чего установить необходимое количество стеллажей, подставок и т. п.

Утепление подоконников и пола. Необходимо тщательно заделать все щели в рамах и балконных дверях. Горшки или кадочные растения нельзя ставить на холодный пол или подоконник. Чтобы корни не пострадали от переохлаждения, пригласить подставки из дерева или пенопласта.

Кроме того, необходимо регулярно проверять возможность усиленного проветривания, т. к. сухим и влажным помещением создаются идеальные условия для быстрого распространения вредителей и болезней.

Такими для цитрусовых самое главное – гигиена. Нужно удалять опавшие листья, время от времени осматривать крону, особенно внимательно – нижнюю сторону и пазухи листьев, чтобы с помощью лупы, чтобы вовремя заметить появление вредителей, например, невидимых глазом паутинных клещей, трипсов, а также симптомы болезней.

НАШ СОВЕТ

Перемещая крупные кадочные цитрусовые с открытого воздуха на зимовку в дом, пользуйтесь тележками, подставками на колесиках, специальными ремнями. Крону растений желательно связать шнуром, чтобы не повредить растения и не пораниться об их колючки.

НАШ СОВЕТ

Постоянно держите в запасе емкость для полива, наполненную отстоявшейся водой комнатной температуры.



Основные правила формирования цитрусовых растений

Чтобы цитрусовые успешно развивались и хорошо плодоносили в комнатных условиях, очень важно правильно сформировать крону. Она должна быть густооблиственной, с большим количеством коротких плодовых побегов (плодушек) и с достаточным количеством вегетативных побегов. В комнатных условиях содержат как достаточно высокие цитрусовые растения и карликовые, вполне уместающиеся на подоконнике. Если в доме достаточно места, то растению дают возможность развить раскидистую крону. При ограниченной площади удобнее формировать более компактным.

❑ Цитрусовые не должны соприкасаться с другими комнатными растениями.

Уход за кроной при всех способах культуры начинается с молодых растений и продолжается в течение всей их жизни. Начальное формирование кроны цитрусового деревца является наиболее важным, без него нельзя создать общего скелета будущей кроны. Цитрусовые без проблем переносят осветляющую обрезку, стрижку и даже радикальную обрезку (до 2/3 высоты). Сильная обрезка стимулирует образование молодых побегов, она необходима прежде всего при старении растений, а также при большой потере растением листьев.

Цитрусовые, как и все субтропические растения, растут могут плодоносить в течение всего года, но не постоянно, а периодами. Когда полностью заканчивается вызревание молодых листьев, начинается новый прирост.

У лимона наблюдается 3-4 волны роста: первая – самая активная (с конца марта до июня), вторая после кратковременного относительного покоя (со второй половины июня до 20 июля), третья (с середины сентября до конца октября). Годичный прирост в комнатах в среднем составляет 15-20 см, в оранжереях и открытом грунте – 40-50 см.

У апельсина отмечены 3 волны роста: весенне-летний, летний и осенний. Цветочные почки появляются на приросте того

года. На длинных и средних по силе роста побегах развиваются цветочные и вегетативные почки; короткие слабые побеги почти не имеют листьев, но на них плодоношения не бывает. Основное плодоношение протекает на побегах первого и второго года роста текущего года и на прошлогодних ветках летнего и осеннего роста.

У мандарина наблюдаются 2 волны роста: в конце марта – начале июня и в середине августа; более значительный прирост побегов наблюдается при весеннем росте. У грейпфрута бывает 3 прироста: весной (март – апрель) и летом (июль – август).

Как отмечают опытные цитрусоводы, растения, выращенные из черенка, взятого от плодоносящего растения, кустятся сами по себе уже в первые годы жизни.

Главное при уходе за цитрусовыми – внимательно ухаживать, то за одно растение, например у лимона, появляются возможность вырастить побег двух, а иногда и трех порядков ветвления, а за два года можно легко сформировать основную крону с веточками четвертого и даже пятого порядков. Таким образом, на второй-третий год растение может иметь вполне подготовленную к плодоношению крону.

Основной уход за кроной заключается в том, чтобы обеспечить на дереве максимум коротких побегов, называемых плодушками, т. к. они лучше всего плодоносят. На вытянутых длинных веточках плодов обычно бывает мало.

Укорачивание верхушки побега в травянистом состоянии называется пинцировкой. После пинцировки побеги растут не в длину, а в толщину, и древесины их быстрее и лучше вызревает. Молодые веточки хорошо одревеснеют, их обрезают, оставляя побег длиной 15-20 см с двумя-тремя наружными почками. На формируемых веточках первого порядка в скором времени начинают появляться почки, которые образуют ветви второго порядка.



НА ЗАМЕТКУ

Чтобы вырастить деревце не только с красивой кроной, но и еще цветущее и плодоносящее, необходимо правильно сформировать скелет кроны с учетом порядка ветвления побегов, т. к. плодоношение начинается на побегах четвертого порядка. На ветках первого, второго и третьего порядков, а также на жировых и сильно растущих ветвях плодов не бывает.

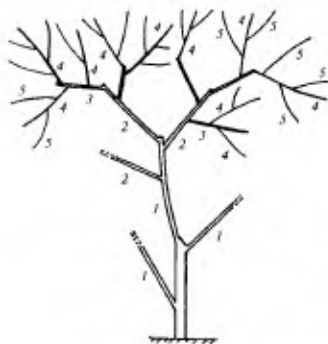
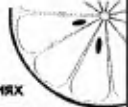


Схема кронирования
комнатного лимона

ка. После вызревания д весины их обрезают, ос вив 20-25 см. Так же по пакуют и с побегами треть порядка, на которых вы тают побеги четвертого рядка. На этом в основ и заканчивается форми вание скелета кроны.

Комнатные лимоны возрасте 1-1,5 года, правило, уже цветут и г доносят. Однако у ст молодых, еще не окреп растений лучше вылам вать цветочные побеги,

позволяя ему цвести до тех пор, пока крона не будет сформирована полностью, то есть пока на растении не вырас 20-30 темно-зеленых зрелых листьев. Обычно такого состояния достигает 3-4-летнее растение. Не стоит оставлять незавязей на молодом деревце. Они могут сформироваться, вызреть, но это принесет ущерб развитию самого растения, ослабив его.

ДЛЯ ЛЮБОЗНАТЕЛЬНЫХ

Каждый лист цитрусовых живет в среднем около двух лет, а при хорошем уходе — три года. Листья опадают постепенно по мере старения. Зрелые листья темнее и толще, физиологически они более активные, чем молодые, весной именно они обеспечивают все растение питательными веществами.

✓ Для развития одного плода должно быть не менее 10-зрелых листьев. Поэтому следует беречь листья на деревце цитрусовых, иначе образовавшиеся плоды могут забрать запасы питательных веществ не только из листьев, но и кор стебля, ветвей, корней, что в конечном итоге сильно ослабит растение или даже приведет к его гибели.

Если скелетные ветви сформированы правильно, то крона имеет достаточное количество плодушек.

После того как растение начало плодоносить, его обрезают ежегодно. Первую обрезку делают весной, в период интенсивного роста. Обрезают небольшие побеги, на которых были плоды, кончики которых начинают сохнуть (они, как правило, лишние), жирующие побеги, а также больные, сломанные и растущие вовнутрь кроны ветви. У мандарина при сильном загущении кроны прореживают именно путем удаления таких побегов. Дополнительную обрезку и пинцировку лишних побегов делают в течение всего года, по мере роста отдельных веток. Сильно растущие побеги укорачивают, оставляя длину 20-25 см для усиления формирования плодовых веток, которые будут плодоносить на следующий год. После обрезки на ветках вырастает много новых побегов, но оставить следует по 1-3 наиболее сильных и правильно расположенных. Закладка цветочных почек продолжается

в течение года, но активнее она идет весной.

У цитрусовых растений каждый побег нужно внимательно наблюдать и обрезать отщипывая.

Взрослая обрезка способствует образованию новых побегов, которые будут плодоносить на следующий год. Длинные побеги дают мало плодов, их также следует обрезать коротко. Признаком сильного и здорового растения являются односторонний рост вегетативных побегов, цветение и плодотворность.

После того как сформированное растение вступает в плодоношение, ежегодно проводят основную обрезку, придерживаясь следующих правил:

- не место предполагаемого среза побега почки и листья должны быть вызревшими;
- обрезку нужно проводить над двумя боковыми почками, расположенными в нужном направлении. При необходимости оставлять третью почку для побега продолжения;

НА ЗАМЕТКУ

Если растение обильно цветет и плодоносит, но не растет, то в период бутонизации необходимо обрезать каждый второй-третий побег на 2/3 его длины.

- нельзя проводить обрезку на почки, обращенные внутрь кроны, т. к. развивающиеся из них побеги будут загущать центр кроны. Нежелательна обрезка на нижние почки, из них развиваются свисающие ветви;
- длина обрезки побега зависит от его местоположения и силы роста. Чем сильнее развит побег, тем короче его надо обрезать, но без ущерба для формы кроны, т. к. слишком короткая обрезка ее загущает;
- сильно растущие вегетативные побеги следует укорачивать до 20 см с целью стимуляции образования боковых скелетных и плодущих веточек;
- при необходимости сохранения побега продолжения обрезку не применяют;
- рост, развитие и ускорение созревания скелетных ветвей при формировании кроны необходимо регулировать пинцировкой.

Формирование штамбового дерева

В комнатных условиях цитрусовые обычно формируют в форме куста на низком штамбе (15-20 см), тогда они занимают меньше места и дают более высокий урожай. К формированию приступают с самого начала выращивания сеянца или оку-

*Формирование комнатного
штамбового дерева*



1-й год



2-й год



3-й год



*Лимон (Citrus limon).
На растении лимона можно
одновременно видеть цветки,
завязи и плоды разной степени
зрелости*



*Дерево лимона
с подвязкой из плетя*



Мандарин
(*Citrus reticulata*)



Цветки мандарина
наполняют дом
чудесным ароматом



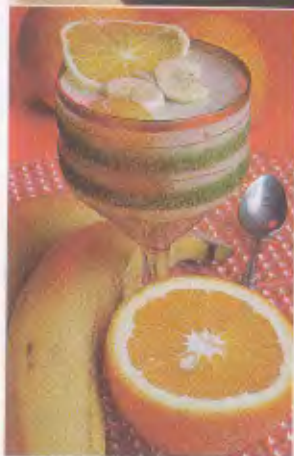
Растение мандарина
сформированное
на италяре



Помело (*Citrus grandis*)



Помело помело —
отличный
плод, который после
заготовки, они
могут сохранить
свежесть
несколько месяцев
или дольше



Плоды citrusовых вкусны и полезны в свежем виде и в переработке, они широко используются в приготовлении и украшении различных блюд — напитков, салатов, десертов, выпечки и т. д.

Плоды citrusовых широко используются в самых разнообразных кулинарных рецептах



выращенного растения и делают это регулярно до конца его жизни в культуре.

Самостоятельное выращивание citrusовых растений в штамбовой форме требует завидного терпения. Формирование ведется последовательно в трех направлениях.

Для того чтобы сформировать хороший штамб, выбирают экзemplар с прямым крепким центральным стеблем, прикрепляют его к опоре, оставляют 2-3 ветви на верхушке растения и удаляют все остальные стебли и побеги. Когда штамб с годами становится достаточно прочным, опору убирают.

Чтобы получить штамб нужной высоты, первые несколько лет регулярно удаляют все боковые побеги. Для формирования кроны (после того как ствол достигнет желаемой высоты) и соответственно ветвления 3-4 раза в сезон прищипывают верхушки побегов. В результате скелетные ветви с каждым годом будут становиться все более разветвленными и мощными.

При формировании штамбового деревца у citrusовых очень важно учитывать порядок ветвления побегов. После получения штамба определенной высоты побеги первого порядка укорачивают на 20-25 см, тем самым ускоряется появление побегов второго порядка. После прекращения роста их также укорачивают на 25-30 см. Формирование побегов третьего порядка обеспечивает компактной кроне хорошую аэрацию.

Выращенное самостоятельно или купленное штамбовое деревце citrusовых нуждается для поддержания формы в регулярной обрезке. Один или несколько раз в году укорачивают крону и вырезают боковые побеги, образующиеся на стволе ниже кроны. Основную обрезку проводят весной. Нельзя допускать образования жировых побегов, которые систематически следует уничтожать. Пинцировка остальных побегов должна проводиться в ранней степени и над всеми другими молодыми побегами,



НАШ СОВЕТ

При использовании горшечных и кадочных citrusовых в штамбовой форме на террасе положите на дно емкости несколько тяжелых камней, чтобы даже сильный ветер не мог их опрокинуть.

чтобы вызвать массовое образование коротких генеративных веточек. Чем ниже штамб, тем раньше начинается цветение плодоношение. Светлое место, регулярный полив и подкорм штамбового деревца позволяют ему поселиться у вас дома долгие годы.

Цитрусовые на шпалере

Сформированная на шпалере крона цитрусового дерева имеет вид плоского веера на небольшом штамбе высотой 50-60 см. У лимонов за 4-5 лет можно создать сплошной ряд из сформированных и закрепленных на шпалере проволоке скелетных ветвей и растущих побегов, достигающих высоты более 2 м. Особенно эффектны в шпалерной культуре апельсин, лимон Мейра, цитрон. Преимущества шпалерной культуры заключаются в том, что значительно облегчается уход: удобно делать обрезку, подвязку, проводить осмотр и борьбу с вредителями, болезнями. На шпалере создаются оптимальные условия для развития плодов, повышается их качество и в целом растение выглядит очень декоративно.

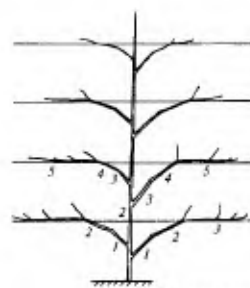
Формировать растения на шпалере можно по-разному.

Способ 1. Изначальное формирование кроны саженца проводят в конце осени после окончания периода вегетации или в зимнее время с наступлением относительного покоя. У этого два побега 1-го порядка отгибают в противоположные стороны как можно дальше и закрепляют на проволоке первого ряда. На второй год образуются побеги 2-го и 3-го порядков. После весеннего периода роста оставляют только два из них, расположенные ближе к центру кроны. Образовавшиеся на них хорошо развитые побеги также разводят в противоположные стороны и закрепляют во втором ряду шпалеры. Побегов очередной волны роста или 3-го порядка оставляют по одному с двух сторон кроны и привязывают к третьей шпалерной проволоке. В дальнейшем распределение побегов рядом шпалеры делают до последней верхней шпалерной проволоки.

Способ 2. Из побегов 1-го порядка оставляют три, два крайних разводят как можно дальше и закрепляют в первом ряду шпалеры. Центральный побег не прищипывают, давая ему возможность дальнейшего верхушечного роста. В очередную волну роста или в следующий период вегетации из образовавшихся побегов отбирают два боковых (остальные удаляют) и вновь прищипывают, закрепляя их во втором ряду шпалеры. Продолжают закрепление очередных появившихся побегов до верхней проволоки.



Штыкная



Шпалерная

Схема формирования комнатного лимона

При формировании цитрусовых на шпалере любым из приведенных способов необходимо создать такую скелетную крону, чтобы свет, тепло и воздух равномерно поступали ко всем веточкам и листьям, расположенным как в нижней, так и в верхней части деревца.

В дальнейшем формирование заключается в удалении жировых побегов, прореживании слабых веточек и пинцировке под 4-5-м листом. До 10-15 лет обязательным приемом является удаление части побегов каждого из приростов текущего года и пинцировка наиболее сильнорослых, если их нельзя использовать путем отгибания для расширения кроны. Часто под тяжестью плодов такие ветви сами принимают горизонтальное положение.



Для взрослых экземпляров в шпалерной культуре при междении плодов и сильном загущении кроны проводят удаление от 10 до 25% ветвей от объема кроны.

Бонсай из цитрусовых

Восточное искусство выращивания миниатюрных деревьев из года в год находит своих любителей. Как правило, это искусство достаточно сильным характером, который дает им возможность не только познания сложных приемов культуры, а главное – терпение. Ведь бонсай – это не сиюминутное увлечение, рассчитанное на быстрый успех, а многолетний повседневный труд. Даже искусные японские мастера бонсай затрачивают на формирование карликов в горшках долгие годы, зато потом эти живые сокровища передаются из поколения в поколение, т. к. их возраст иногда переваливает за 300-500 лет. Цветущие и плодоносящие карликовые деревья это предмет особой гордости их хозяев!

Лучше всего для бонсай подходят карликовые цитрусовые: бигардия 'Chinotto', лимон 'Meyer' и 'Improved Meyer', гибриды кумквата и лайма настоящего 'Limoncini Miniature', апельсины 'Marrs', карликовые мандарины японского происхождения. Можно использовать и не слишком рослые формы и сорта обычных мандаринов Уншиу. С годами можно получить бонсай из сеянца лимона.

Емкость, в которой выращивается деревце, должна органично сочетаться, гармонировать с ним. Форма плошки может быть различной, но емкость обязательно должна быть не очень глубокой, просторной, прочной, служить долгие годы, обязательно иметь крупные дренажные отверстия для удаления лишней воды и свободного доступа воздуха к корням. В настоящее время для бонсай часто используют глазурованные керамические вазоны и чаши лаконичных форм насыщенных цветов – от темно-зеленого, бирюзового и вишневого до черного.

Субстрат не должен быть питательным, подойдет смесь дерновой земли, перегноя и песка. Обязателен хороший дренаж,

который должен занимать не менее 1/5 горшка. В качестве дренажа можно использовать промытую гальку, засыпав ее сетку, закрывающую отверстие контейнера.

Формирование деревца бонсай проводят зимой, в период интенсивного покоя. Начинают эту операцию с корневой системы, сильно укоротив стрежневой корень и разросшиеся боковые ответвления. Такая обрезка требует большой аккуратности. После этого рост растения сильно замедляется.

Поддержание формы заключается в прищипывании молодых побегов, удалении почек, а также в обрезке верхушки и отдельных боковых веток. Для сохранения жизнеспособности дерева и возможности нормального развития и ветвления следует поддерживать естественного соотношения между кроной и корневой системой.

Для придания деревцу желаемой формы оставшиеся побеги, если того требует, скрепляют и скручивают медной проволокой. Через полгода – год, когда деревце привыкает к искусственно заданной форме, скрепляющий материал снимают, а через год эту процедуру вновь повторяют.

Уход за цитрусовыми в бонсай аналогичен их культуре в обычных условиях, но подкормки проводят реже – через 1-2 месяца, а пересаживают раз в 1,5-2 года. Растения содержат на одном месте, регулярно поливают и опрыскивают, оберегают от сквозняков и холодного воздуха.



Глава 2 ОСОБЕННОСТИ РАЗМНОЖЕНИЯ ЦИТРУСОВЫХ

В комнатных условиях citrusовые можно размножить семенным и вегетативным способами. Наиболее часто применяются способы вегетативного размножения, которые не изменяют генетическую природу растений, тогда как в семенном потомстве, особенно сортов гибридного происхождения, сортовые качества не сохраняются.

Вегетативное размножение

Вегетативное размножение черенками, отводками и прививкой, по сравнению с семенным, значительно ускоряет переход citrusовых к цветению и плодоношению. Для этого необходимо иметь плодоносящее растение, уже адаптированное к комнатным условиям.

Черенкование

Это самый быстрый и простой способ вегетативного размножения. Главное его преимущество – получение саженцев в любое время года. Лучше всего таким способом размножать лимон и citron, тогда как апельсин, грейпфрут и мандарин, же при соблюдении оптимальных условий укореняются лишь 25-30% случаев. Лучшее время для среза черенков – апрель-июнь, в более поздний период (июль – начало осени) процент укоренения растягивается во времени. Черенки нарезают с здорового плодоносящего растения с однолетних веток, длиной 8-12 см, с 3-5 листьями. Нижний срез делают острым и чистым ножом непосредственно под первой почкой, а верхний

– на 3 мм над последней. Лучше укореняются черенки, срезанные под прямым углом к вертикальной оси. Место среза черенка с почкой не имеет существенного значения: можно срезать как традиционно, то есть под почкой (возле узла), так и между почками. В первом случае корни развиваются из почки и около нее, а во втором – по всей длине междоузлия. Укоренение черенков также не зависит от того, из какой части кроны (нижней, средней, верхней) они взяты.

Для предупреждения загнивания нижние срезы присыпают толченым древесным углем.

Укореняют черенки в недоступном для прямых солнечных лучей месте, во влажном песке, при температуре от 20 до 22 °C. При черенковании лимона эффективен подогрев субстрата до 27 °C. Нижний конец черенка заглубляют в песок на 1,5-2 см, опрыскивают

водой из пульверизатора и накрывают стеклянной банкой. В домашних условиях черенки удобно укоренять в небольших полиэтиленовых растительных или парничках. В дальнейшем, проводя регулярное опрыскивание утром и вечером, можно обойтись без полива. За 1,5-2 месяца получают готовые саженцы. Чтобы проверить, произошло ли укоренение, нужно аккуратно потянуть черенок



НАШ СОВЕТ

При укоренении черенков удалять листья citrusовых не следует. Можно удалить лишь нижний лист, который при соприкосновении с влажным субстратом может загнивать. Лучше всего укореняются черенки с тремя листьями.



Подготовка черенка



Размножение черенкованием

Укоренение черенка



НА ЗАМЕТКУ

Укоренению черенков цитрусовых способствует выдерживание их в течение нескольких часов перед посадкой в слабом растворе гетероауксина (1 таблетка/1 л воды). Если стимулятор (8-10 мг) растворить в 1 мл 50%-ного спирта, то время обработки нужно сократить до 15 секунд.

за верхушку: при хорошем развитии корней вытянуть его бывает трудно. Перед пересадкой саженец приучают к комнатным условиям, снимая баночку сначала на несколько часов, потом убирают совсем.

После появления корней примерно через 3 недели, в рошму развитию саженца способствуют подкормки слабым раствором аммиачной селитры (0,25%) и разведенной в воде навозной жижи (1:15).

Укоренившиеся черенки высаживают в субстрат следующего состава: дерновая земля, листовая, песок (2:1:0,5), с хорошей дренажем. Укорененные черенки в течение первых двух лет образуют мощную корневую систему, поэтому перевалку начинают с 4-5 лет.

Прививка

Прививка заключается в перенесении небольшой части одного растения (привоя) на другое (подвой) для взаимного срастания. Подвидом служат полученные из семян растения, привоем — культурные сорта. При этом сохраняется доминирующая роль привоя. Комнатные цитрусовые размножают следующими способами:



Прививка за кору

окулировка (вставка почки в пору подвоя), копуловкой (черенком резе прививкой кору. В комнатных условиях предпочтительнее окулировка. Все цитрусовые культуры взаимопрививаемы.

Историческая справка

Еще в I тысячелетии до н. э. китайцы прививали цитрусовые, уже тогда им было известно множество способов. Древние цитрусоводы Индокитая чаще применяли окулировку, которая и до сих пор предпочтительнее, чем прививка черенком.

Окулировка. В разрез Т-образной формы на коре подвоя вставляют почку (глазок), взятую с веточки плодоносящего цитрусового дерева. Лучшее время для прививки март и июль, когда начинается сокодвижение и кора легко отделяется от древесины.

Для подвоя лучше брать 2-3-летние растения с толщиной стебля в карандаш или чуть больше. За несколько дней до прививки растение обильно поливают.

Привой, в данном случае веточку с глазком, опускают в емкость с водой или кладут в полиэтиленовый пакет. При этом листовые пластинки срезают, а черешки оставляют, т. к. за них потом держат щиток с глазком.

На стебле подвоя, в качестве которого используют сеянец, выбирают место прививки в 10 см от поверхности бутона. Осторожно одним движением ножа делают поперечный (не более 1 см), а затем

по продольной линии поперечный, сверху вниз продольный (2-3 см) T-образный разрез коры. Затем косточкой окулировочного ножа немного раздвигают кору. Одновременно с привоя срезают почку со щитком (кора и тонким слоем древесины). Средний глазок берут за черешок и быстро вставляют в T-образный разрез на подвое, надавливая сверху вниз. Место прививки быстро и плотно забинтовывают подготовленной пленкой из полиэтиленовой пленки снизу вверх, иногда его еще дополнительно садовым варом. Можно привить сразу 2-3 глазка с разных сторон стебля. Если через 2-3 недели черешки желтеют и опадают, то прививка удалась, а если засыхают — то нет. Через месяц после удачной окулировки удаляют всю верхнюю часть подвоя в два приема: сначала на 10 см выше места прививки, а затем на 10 см выше места прививки.

НА ЗАМЕТКУ

Чтобы избежать усыхания поверхности среза до момента прививки, глазок можно держать в свежем лимонном соке.

прививки, затем непосредственно над глазком; повязку снимают, а место среза обрабатывают садовым варом.

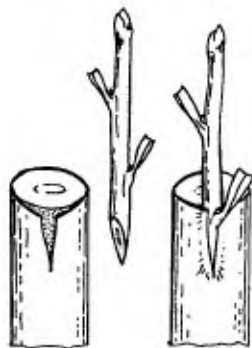
Недостатком окулировки является то, что она возможна только в период активного роста растения.

Окулировка вприклад. Глазок вставляют не в Т-образный разрез коры, как было описано выше, а накладывают на неглубокий эллипсовидный срез на подвое. При этом важно, чтобы сращиваемые поверхности привоя и подвоя совпадали по размерам.

✓ Если вы хотите, чтобы на одном растении созревали плоды разных сортов, то необходимо на него привить их черенки и глазки.

Копулировка (прививка черенком)

При копулировке формирование кроны деревца идет значительно быстрее, т. к. в рост трогается сразу несколько почек. Такие растения раньше зацветают и плодоносят. Лучший способ — копулировка «за кору».



Копулировка



НАШ СОВЕТ

Прежде чем приступить к проведению прививки, следует подготовить ленту из полихлорвиниловой или полиэтиленовой пленки, два острых ножа: садовый с вогнутым лезвием с оттянутым вперед кончиком, и окулировочный, с укрепленной в основании его рукоятки плоской косточкой для отделения коры и раздвигания ее краев.

Привитые растения ставят в стеклянную банку и держат в светлом месте, притеняя от яркого солнца. Через 30 дней происходит срастание черенка с подвоем, после чего растения постепенно приучают к комнатным условиям. Наконец, стеклянную банку убирают.

Воздушные отводки

Преимуществом этого способа является получение сразу небольшого деревца, способного зацвести на следующий год. Отводками размножают мандарин, апельсин, грейпфрут.

В комнатных условиях прежде всего выбирают ветку с хорошо развитыми боковыми побегами. Ниже на 15-20 см послед-

Историческая справка

С давних пор воздушное укоренение цитрусовых известно в Аджии. Местные цитрусоводы весной на 3-4-летней ветке снимают кольцо коры шириной 1-2 см, потом надевали воронку из жести, наполненную мокрым песком, мхом и легким субстратом. Со временем в этом месте при постоянной влажности начиналось корнеобразование. Осенью готовое молодое деревце отделяли от материнского.

На бокового ветвления снимают кольцо коры шириной в 1 см или шинку перетягивают проволокой. На это место накладывают разрезанный с одной стороны по вертикали горшочек, другим его стенки стягивают проволокой. На дно засыпают мох, опилки, легкий субстрат: дерново-листовой перегной, песок (1:1). Субстрат увлажняют. Вместо горшка можно использовать полиэтиленовую пленку, которой оборачивают место будущего укоренения, затем ее перевязывают с обеих сторон с зубчатой внутри и добавлением 0,01%-ного раствора гетероауксина. Спустя примерно полгода после окончания роста боковых побегов и вызревания листьев новое растение отделяют от материнского экземпляра. При этом ветку под корневищем приходится срезать в два приема: сначала под основанием, затем близко к корням, после освобождения ее от корней.

Новое деревце сажают в соответствующий культуре субстрат. Первое время притеняют и ежедневно опрыскивают водой. В случае увядания листьев надевают полиэтиленовый пакет. В дальнейшем периодически снимают, постепенно приучая растение к комнатным условиям.

Семенное размножение

Соблазн самому вырастить лимонное, апельсиновое, мандариновое деревце настолько велик, что, пожалуй, многие пробовали это сделать из семян только что съеденного цитрусового.

Семенной способ размножения цитрусовых имеет ряд преимуществ: растения, выращенные из семян, более устойчивы к неблагоприятным условиям среды и к болезням, менее требовательны к уходу. Однако сеянцы из семян плодов, купленные в магазине, развиваются медленно, и очень долгое ожидание первого цветения заставляет их владельцев прибегнуть к прививке. Так, мандарин, выращенный из семян, зацветает раньше, чем через 5-8 лет. Основная причина замедленного развития растений – несоответствие продолжительности светового дня в комнатных условиях субтропическому дню: лето она более велика, а зимой – мала. Лишь отдельные сорта, например лимон 'Meuey', дают плоды при таком способе размножения уже на 4-5-й год. Поэтому если есть возможность, то лучше покупать растения в специализированных магазинах. Если вы непременно сами хотите вырастить сеянец, то для этого лучше взять семена хороших, качественных плодов, выращенных на здоровых комнатных растениях, имеющих небольшое количество колючек. И все-таки цитрусовые, выращенные из семян, чаще всего используют в качестве подвоев.

Находясь внутри плода, семена цитрусовых на протяжении нескольких месяцев сохраняют всхожесть. Будучи вынутыми из

плода, не имея периода покоя, они способны при наличии тепла и влаги прорасти, а при растрескивании и высыхании наружной пленки быстро теряют всхожесть.

Семена цитрусовых хорошо прорастают. Для этого их сразу же заделывают в легкий субстрат из перегноя и речного песка на глубину 1-1,5 см и поливают. До появления ростков они

вместе с семенами держат в теплом (20-25 °C) притененном месте и следят за влажностью субстрата. Примерно через 2-3 недели (у мандарина через 1-1,5 месяца) появляются всходы. С появлением первых двух листочков всходы цитрусовых пересаживают по одному в рыхлый плодородный субстрат. При этом стараются не повредить корни и сохранить земляной ком.

С первых дней сеянцы следуют приучать к недостатку света и сухости воздуха комнат в зимне-зимний период. Для этого не следует сразу применять досвечивание и частое опрыскивание листьев. Однако для ускорения плодоношения лучше содержать сеянцы с ноября по февраль при оптимальной температуре – не ниже 14-16 °C, с досвечиванием.

Через 1-2 года растения можно использовать в качестве подвоя или оставить расти, если одно пересаживая в более просторные емкости.

Как уже отмечалось, крону цитрусового дерева тщательно формируют из ветвей 1-5-го порядков ветвления. После того как крона сеянца сформирована до ветвей 5-6-го порядков, пересадку делают как можно чаще. Содержание растения в тесной емкости способствует цветению. В этот период 2 раза в месяц делают подкормки раствором поваренной жижи с суперфосфатом 0,5%-ной концентрации. Но, не дожидаясь цветения, цитрусоводы предпочитают окулировку, прививая обычно 2-3 глазка от плодоносящих цитрусовых в крону подвоя.

Выращенный цитрусовый сеянец, дающий хорошие плоды и, что немаловажно, приспособленный к комнатным условиям, является результатом своего труда.

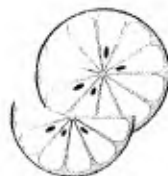


НАШ СОВЕТ

Для ускорения цветения и плодоношения своего взрослого сеянца можно начерчивать веточки, срезанные с верхней части кроны. Хорошо укоренившиеся растения могут дать желаемый результат на четвертый год. Этого можно добиться и перетяжкой, при которой боковую ветвь сильно затягивают провололочным кольцом для ограничения передвижения питательных веществ, что способствует их накоплению и закладке цветочных почек. С появлением бутонов кольцо снимают.

НА ЗАМЕТКУ

Особенностью цитрусовых является способность одного семени прорасти несколькими проростками (1-2, иногда и 10-12), что связано с полиэмбрионией, то есть многозародковостью их семян. Если такие проростки не рассадить, то все равно вырастет одно здоровое растение, а остальные погибнут.



Глава 3 РАЗНООБРАЗИЕ ЦИТРУСОВЫХ

Цитрусовые растения очень многообразны. Они относятся к семейству рутовых (*Rutaceae*), подсемейству померанцевых (*Aurantioideae*). Все возделываемые цитрусовые культуры относятся к трем родам: цитрус (*Citrus*), фортунелла (*Fortunella*) и понцирус (*Poncirus*). К роду цитрус относятся наиболее распространенные культуры: мандарин, апельсин, лимон, шеддок, грейпфрут, цитрон, лайм и другие. В род фортунелла входят кинканы (кумкваты). Род понцирус представлен только одним видом – понцирусом трехлисточковым (*P. trifoliata*), за которым закрепилось название трифолиата, или трехлисточковый лимон.

Апельсин – *Citrus sinensis*

Другие названия: сладкий апельсин, настоящий апельсин, португальский апельсин, цитрус китайский

Родина – Восточная Азия. В дикорастущем виде неизвестно. Вечнозеленое дерево с красивой густой округлой компактной кроной, состоящей из большого количества сравнительно мелких ветвей с колючками в пазухах листьев, высотой 8-13 м. На тонких плодовых веточках колючки, как правило, короткие, не более 2 см, на жировых побегах у сеянцев и на неплодоносящих ветках колючки достигают 10 см. Листья широкояйцевидные, на верхушке заостренные, в основании округлые, почти цельнокрайние, темно-зеленые, с прожилками, наполненными эфирным маслом, на кра-

йных черешках. Цветки белые, очень ароматные, пазушные, одиночные или в небольших соцветиях; распускаются обычно летом. Плоды округлые или овальные, оранжевой, золотистой окраски, с тонкой кожицей и сладкой или кисло-сладкой мякотью, диаметром до 6 см, семян чаще много; созревают обычно долго – с декабря до июня. У апельсина плоды образуются и при самоопылении.

Апельсин – основная плодовая культура в субтропических и некоторых тропических странах Южной Америки, Индии, Южного Китая.

Слово апельсин происходит от немецкого *Apfel* – яблоко и *sin* – китайское, что означает китайское яблоко. В переводе с французского *orange* – апельсин означает золотой ангел (*or* – золото, *ange* – ангел). По легенде, эти фрукты, подобно золотым яблокам сада Гесперид, выпали с неба. В свою очередь, *orange* происходит от греческого *naranga* и персидского *narandj* или *narindj*, которым первоначально обозначали кислый апельсин (лимон), но потом стали называть сладкий апельсин. Цитрусовые старшего поколения в Батуми и Махарадзе и сейчас лучшим апельсины называют *наринджи*. Известно, что в Польше крепости в середине XIX в. имела апельсиновая роща. В 1879 г. в Новый Афон было завезено монахами из Греции несколько сортов апельсинов и лимонов. Лучшим из них считали батюшкин апельсин. А вот первый памятник апельсину установлен в Одессе!

НА ЗАМЕТКУ

Принято собирать только спелые плоды цитрусовых, так как они не обладают способностью дозревать после того, как их сняли с ветки.

ЦИТРУСОВЫХ ЛЮБИТЕЛЕЙ

В древнем Китае, если девушке дарили апельсин, это означало предложение руки и сердца. Во Вьетнаме его подносили в день свадьбы молодым супружеским парам. В Индии сплетенный из веточек апельсинового дерева венок был обязательным подарком невесте, кто вступает в брак.

Историческая справка

В древних летописях апельсин упоминается ранее других цитрусовых. Предполагают, что его начали культивировать в Юго-Восточной Азии около 4000 лет до н. э. В Китае апельсиновые деревья выращивали за 2200 лет до н. э., позднее они появились в Египте, Северной Африке. Описал впервые апельсины Теофраст за 350 лет до н. э. во время похода Александра Македонского в Индию, куда они были завезены из Китая. Оттуда же (из Китая) в Европу, точнее Португалию в поместье Сен-Лорано, около Лиссабона, апельсины завезли крестоносцы — португальцы в XV в., поэтому здесь их долгое время называли португальскими плодами. Ими же апельсин был завезен в Бразилию, а испанцами — во Флориду, Мексику и Калифорнию. Семена залотистых плодов были посеяны и на острове Таити.

В XVI в. апельсиновые деревья, высаженные в кадки, украшали летом сады аристократов. На зиму их убрали в специально построенные помещения — оранжереи. В Древнем Риме садовники придавали плодам, висющим на дереве, причудливые формы кубиков, вазонок, зверьков, помещая их в глиняные и гипсовые формочки. В XVII в. во Франции апельсины, свисающие с дерева, засахаривали. В Англии, в тепличной культуре, апельсин под названием China orange tree (китайское оранжеевое дерево) впервые стали культивировать в 1629 г.

О наличии апельсина в Закавказье было известно уже в 1197 г. Азербайджанский поэт Низами описывает пир по случаю прибытия Александра Македонского в город Барду (Азербайджан). Низами пишет: «Из закусок все дорого и ценно, были айва, гранаты и апельсины».

Сегодня известно свыше 400 сортов апельсинов, но активно потребляются около 20. Цитрусоводы различают четыре разновидности апельсина: обыкновенные (средиземноморские), пупочные, корольки (красномясные), яффские (грушевидные). По вкусовым свойствам апельсины разделяются на терпкие горькие и сладкие.

Обыкновенные (средиземноморские) апельсины — это небольшие деревья или полукустарники очень декоративной формы. Особенно хороши для декорирования помещений. Плоды большей частью позднеспелые, небольшие (150–200 г), округлые, овальные или слегка приплюснутые, с нежной мякотью. Кожура тонкая или средняя, оранжевая, семян много.



Бигарадия (*Citrus aurantium*) отличается высокой декоративностью в период цветения и плодоношения, хотя плоды ее несъедобны



Плоды цитрусовых одинаково считаются полезным лакомством



Пальчатый цитрон «рука Будды» — разновидность цитрона (*Citrus medica*)



Помело (*Citrus grandis*)

Тайваньский танжерин (*Citrus depressa*) — великолепно украшает интерьер в холодное время года, а летом прекрасно смотрится у входа в дом, на открытых верандах и в патио



Каламондин (*Citrofortunella*) — эффектное и неприхотливое растение для светлых комнат



Плоды бонканья и маниада (бонканья × грейпфрут)





Трифолиата (*Poncirus trifoliata*) очень эффектна в пору цветения и плодоношения, но она вооружена крупными острыми колючками



Лимон 'Мейер' и его побег с колючками



Сорта

'**Valencia**'. Растения этого сорта небольшие, высотой 3-3,5 м, с густой кроной. Цветки очень ароматные, одиночные или в небольших соцветиях. Плоды сравнительно мелкие, массой 100-150 г, шаровидные, мякоть кисло-сладкая, сочная. Карликовые формы этого сорта высотой 2,4-3,6 м; с красной округлой кроной. Плоды сохраняют великолепное качество в течение 5 месяцев.

'**Hamlin**'. Этот сорт представляет большой интерес из рассматриваемой группы для субтропиков России, завезен в Россию в 30-х годах прошлого столетия. Отличается скороспелостью, гладкой кожурой и прекрасными вкусовыми качествами. Высота растения 2-4 м, листья темно-зеленые, кожистые, длиной до 10 см. Плоды массой до 150 г, шаровидные с кожурой оранжевого цвета. Мякоть сочная, кисло-сладкого вкуса, семян мало.

'**Лучший Сухумский**'. Абхазский сорт. Плоды от округлых до слегка овальных, оранжевые, с тонкой, хорошо отделяющейся кожурой и сочной, ароматной, кисло-сладкой мякотью; семян мало.

В комнатных условиях также нашли свое применение и другие сорта этой группы: '**Pineapple**' (с колючками; плоды с нежной мякотью и ароматом ананаса), '**Shamouli**' (очень декоративное дерево иногда с колючками и густой кроной, листья и плоды крупные; в настоящее время популярный европейский сорт, изначально выведенный в Израиле), '**Trovita**' (крона густая, листья темно-зеленые; с широкими адаптационными способностями), '**Marsh**' (корлик; плоды маленькие с очень сладкой мякотью, расположены снаружи кроны), '**Orange Lemon**' (гибридный сорт, получен в результате скрещивания апельсина и лимона).

Пупованные апельсины возникли в результате почечной мутации на апельсине сорта '**Selecta**' в Бразилии. В начале 1900-х гг. они были завезены на Черноморское побережье Кавказа (Абхазия). Это слаборослые деревца, редко превышающие высоту 4-5 м, в комнатных условиях 1,5-2 м. Листья на хорошо развитых крылатых черешках. Плоды крупные, 300-500 г, округлые, иногда чуть удлиненные, с плотной, слегка хрустя-



шей, ярко-оранжевой мякотью превосходного вкуса и аромата. Пупочными их называют потому, что у них на верхушке формируется недоразвитый плод (пупок). Развитие верхушечного плода – признак бессемянности основного плода.

Сорта

'Washington'. Кустарник или низкорослое дерево с раскидистой густой кроной, достигающей в открытом грунте высоты 6-12 м. Листья от овальных до эллиптических, темно-зеленые, длиной 5-15 см. Цветки белые, ароматные, диаметром 4 см, одиночные или в кистях; распускаются весной. Плоды оранжевые, длиной 6-10 см, каждый со вторичным эмбриональным плодом, закрепленным на верхушке, и сладкой мякотью; появляются зимой.

'Washington Navel'. Сорт выведен в Калифорнии. Это среднерослое дерево с округлой кроной, редко превышающее высоту 4-5 м, в домашних условиях – не более 1 м. Листья плотные, овальные, темно-зеленые. Цветки белые, ароматные, в соцветиях; распускаются весной на 4-5-м году жизни. Плоды от округлых до овальных, верхушка тупая и заканчивается пупком, оранжево-желтые или оранжево-красные, с легко отделяющейся кожцей и ароматной, великолепного вкуса мякотью; созревают с ноября по май следующего года включительно. Плоды этого сорта одни из самых вкусных и сочных, созревают на 8-15 дней раньше, чем у сорта 'Washington'. Плодоношение обильное, но регулярное.

'Мархельский'. Карликовая форма сорта 'Washington Navel'. Низкорослое деревце с короткими побегами и мягкими колючками. Плоды крупные, с характерным пупком и ярко-оранжевой ароматной кожцей.

Корольки, или красномысые апельсины, – небольшие деревья с несколько раскидистой или широкопирамидальной кроной, требующей обязательной обрезки. Плоды более мелкие, округлые или овальные с темно-оранжевой кожцей и

ярко-красной, очень нежной, сочной мякотью превосходного кисло-сладкого вкуса с типичным винным привкусом; семян мало, урожайность средняя. Вкус их более терпкий и сильный, чем у оранжевых плодов. Особенно они ценятся на Сицилии.

Сорта

'Moro'. Сильнорослое дерево с раскидистой округлой кроной. Плоды крупные, овальные, слегка сплюснутые по оси, ярко-желтые с красноватыми пятнышками и полосками, гладкой кожцей средней толщины и насыщенно-красной мякотью великолепного вкуса и аромата; расположены в кистях снаружи кроны дерева, созревают с ноября по январь. Семян мало или они отсутствуют.

'Sanguinelli'. Сорт, практически лишенный колючек. Листья длинные, узкие, светло-зеленые. Плоды овальные, красные, с насыщенным вкусом и ароматом. Очень декоративный сорт в период плодоношения.

'Tarocco'. Умеренно растущее дерево с широкой кроной, требующей регулярной обрезки. Плоды крупные, от овальных до округлых, красные, с тонкой гладкой кожцей и красной, очень сочной мякотью превосходного вкуса и аромата; расположены внутри кроны дерева, созревают в декабре. Семян немного или они отсутствуют. Хорош в шпалерной культуре.

Яфские апельсины происходят из Палестины. Это деревца высотой до 6 м, с малоколючими, сильно развитыми ветвями и сравнительно крупными листьями. Плоды от яйцевидных до овальных, реже округлые, светло-оранжевые с толстой, довольно шероховатой кожцей и сочной мякотью превосходного кисло-сладкого вкуса и тонкого аромата, чаще без семян; созревают обычно за 9-11 месяцев. В открытом грунте они встречаются довольно редко из-за крупных размеров дерева и позднеспелости. Возможно использование в больших по площади и достаточных по высоте зимних садах.

Сорта: 'Jaffa', 'Belladi' и др.

ДЛЯ ЛЮБОЗНАТЕЛЬНЫХ

В природе цветки апельсина с обильным нектаром и пылью привлекают множество пчел, ос, цветочных мух и других насекомых; на юге США и в центральной части Америки – колибри.

НА ЗАМЕТКУ

Апельсины этой группы содержат специфическое вещество, которое окрашивает корку и мякоть плодов в ярко-красный цвет. Интенсивность цвета зависит от температуры окружающей среды во время созревания апельсина: чем ниже температура, тем краснее плод.



Размещение. Растение апельсина по сравнению с другими цитрусовыми наиболее свето- и теплолюбиво, его следует размещать в солнечных и теплых местах квартиры, с температурой 20-25 °С, лучше у южного окна. С начала лета и до наступления осенних холодов апельсин можно содержать в горшках на открытом воздухе – в саду, на балконе, на открытой террасе. Оптимальная температура 18-20 °С. Зимой лучше всего держать в светлых помещениях с температурой +8-10 °С или, если нет такой возможности, – в помещениях с обычной комнатной температурой. В последнем случае возникает необходимость повышения влажности воздуха и дополнительного досвечивания.

✓ Апельсины страдают от резкого понижения температуры, уже при 5 °С начинают буреть листья. При недостатке света, при повышенной сухости воздуха апельсины растут слабо и могут сбрасывать листья.

Выращивание и уход. Субстрат: земля дерновая, листовая перегной, крупнозернистый песок (2:1:1). Он должен быть рыхлым, нейтральным или слабокислым. Для разведения плодоносящих комнатных цитрусовых специально разработан почвогрунт «Лимон», обладающий сбалансированным составом макро- и микроэлементов. Подходят также готовые смеси «Биогумус», «Роза». В течение всей вегетации (апрель–октябрь) поливают обильно, зимой умеренно, не допуская пересыхания субстрата. Один раз в месяц проводят рыхление. Апельсин наиболее требователен к удобрениям по сравнению с другими культурами. Во время вегетации для подкормки лучше всего использовать жидкое концентрированное или комплексное удобрение согласно инструкции. Особенно апельсин отзывчив на подкормки азотным удобрением, фосфорные и калийные удобрения необходимы для лучшего цветения и образования плодов. Подкармливать растение следует не реже двух раз в месяц. Кроме того, необходимо вносить микроудобрения, содержащие кальций, железо, медь, цинк и другие элементы, один раз в 2 месяца. Листья нужно опрыскивать по возможности часто, теплой водой. Пересаживают растения до пятилетнего возраста ежегодно, а в дальнейшем – каждые 2-3 года.

✓ Наиболее характерный признак недостатка азота – пожелтение листьев, слабый прирост побегов, снижение урожая, образование более мелких плодов.

Дерево апельсина можно формировать по своему вкусу, хотя и без всякого вмешательства оно образует довольно компактную, красивую крону. Как правило, можно ограничиться санитарной обрезкой засохших, слабых, жировых побегов. Плодоносящие растения обрезают в начале июня, до появления бутонов.

НА ЗАМЕТКУ

Апельсин образует очень много бутонов, часть из них еще до распускания нужно удалить, чтобы не истощать растение.

Размножение. Апельсины можно размножить черенками с применением фитогормонов и нижнего подогрева грунта, прививкой, а также семенами. В качестве подвоя рекомендуется использовать сеянец горького апельсина – бигарadiю (*C. aurantium*), выращенный из семян, в его отсутствии – сеянец обычного апельсина или лимона.

При размножении семенами потомство часто не сохраняет полезных признаков родителей, отклонения по большей части происходят в худшую сторону. К тому же плодоношение наступает гораздо позже, чем у привитого апельсина.

Вредители и болезни: красный паутинный клещ, щитовки; пятнистость листьев, сажистый грибок.

Применение. Аристократическое цитрусовое растение для комнатной культуры, умеренно-теплых (12-16 °С) и холодных (6-10 °С) зимних садов, летнего оформления балконов, террас. Крупные экземпляры используют как солитеры и акценты в разнообразных композициях с другими растениями. Ему вполне подходит роль доминанты в современном интерьере. Деревце апельсина, сформированное на штамбе, – стильное растение для дома и офиса. Разрезанные в виде дисков и высушенные плоды применяют во флористике.

По вкусовым качествам апельсин превосходит все цитрусовые плоды. Кстати, качество плодов, выращенных в тропиках, уступает плодам, созревшим в субтропическом климате. Плоды апельсина используют в свежем и переработанном виде: для приготовления сока; их рекомендуют в лечебно-диетическом питании. В кожце содержится кислота, губительно действующая



Запах апельсиновых корок не переносит платяная моль. Положите корочки в шкаф, где хранятся шерстяные вещи и меха.

тоспособность, а в фармацевтике – против отравления; масло из семян – для приготовления мыла. Несколько капель апельсина нового масла способны создать ощущение прекрасного мира ароматов.

ВНИМАНИЕ! За сутки до применения масел цитрусовых рекомендуется протестировать себя, нанеся каплю масла на кожу с внутренней стороны запястья или локтевого сгиба. В случае какой-либо реакции лучше отказаться от использования масла

★ Считают, что апельсин – символ лета, солнца, достатка и любви. Аромат его цветков вызывает полное доверие и веселье располагает к общению, радует и дарит безмятежность. Запах цедры символизирует чистоту и невинность юной девушки, семена – плодородие. Оранжевый цвет плодов благоприятно воздействует на человеческую психику, пробуждает духовность, восстанавливает нервную и мышечную ткань, регулирует обменные процессы, улучшает работу эндокринных желез, дыхательной, мочеполовой, пищеварительной системы, усиливает сексуальность, действует омолаживающе и др. Кроме того, улучшает настроение, повышает работоспособность и жизнелюбие.

Бергамот – *Citrus bergamia*

Другие названия: бергамот настоящий, цитрус бергамот, апельсин-бергамот

Родина. Происхождение вида неизвестно. Имеется предположение, что бергамот – гибрид лиметте и горьких сортов апельсина.

щая на различные бактерии. Это эффективное средство при лечении и профилактике авитаминозов. Масло из кожицы применяют в парфюмерии как ароматизатор, заметно повышающий настроение и работающий в фармацевтике – против отравления; масло из семян – для приготовления мыла. Несколько капель апельсина нового масла способны создать ощущение прекрасного мира ароматов.

Вечнозеленое дерево высотой 3-5 м. Листья овально-продолговатые, на длинных черешках. Цветки белые, мелкие, очень ароматные. Плоды от округлых до грушевидных, желтые, диаметром 7,5-10 см, с тонкой, гладкой кожицей и несъедобной, горьковатой, очень ароматной мякотью. Внешне грушевидные плоды очень похожи на лимоны.

Бергамот выращивают в основном в Италии, в провинции Калабрия, как эфиромасличную культуру, а также в Японии, Китае и некоторых других странах.

ДЛЯ ЛЮБОЗНАТЕЛЬНЫХ

Название бергамот дано этому цитрусовому, вероятно, по названию города Бергамо в Северной Италии.

Выращивание и уход. См. апельсин.

Вредители и болезни: красный паутинный клещ, щитовки; пятнистость листьев, сажистый грибок.

Размножение черенками.

Применение. Редкое в культуре цитрусовое растение для комнат, теплых зимних садов, летнего оформления балконов, террас, где может участвовать в различных композиционных решениях, играя соподчиненную роль. Но в период цветения, окутывая все пространство своим ароматом, бергамот привлекает к себе всеобщее внимание.

Кожицу бергамота используют в приготовлении эссенции, цукатов со своеобразным горьковатым приятным вкусом. Многие любят чай с бергамотом, в состав которого входят сухие лепестки цветков этого цитрусового (широко известна, например, марка чая Earl Grey). Из кожицы плодов, цветков, листьев и молодых побегов получают бергамотовое масло с приятным свежим ароматом, используемое в парфюмерии, в приготовлении ликеров, для ароматизации напитков, табака, сладостей и считающееся лучшим из всех эфирных масел, получаемых из цитрусовых. Несколько его капель способствуют быстрому снятию повышенной температуры и устранению воспалительных процессов в носоглотке и пазухах носа. Плоды бергамота – хороший антисептик.

ДЛЯ ЛЮБОЗНАТЕЛЬНЫХ

В 1676 г. в итальянском городе Колоне на основе бергамотового масла впервые был изготовлен одеколон.

★ Считают, что бергамот помогает преодолеть неуверенность в себе и справиться с депрессией, на смену которой приходит оптимистическое чувство. Если вы утром проснулись не в духе, и все вокруг не так, вдохните аромат бергамота, вам сразу же покажется, что ваша жизнь удалась, а впереди романтический вечер, ведь запах бергамота усиливает сексуальные возможности.

ВНИМАНИЕ! Если имеется склонность к аллергии, лучше отказаться от выращивания бергамота в квартире.

Бигардия – *Citrus aurantium*

Другие названия: бигардия, горький апельсин или кислый апельсин, севильский апельсин, цитрус померанцевый

Родина – Юго-Восточная Азия, Восточные Гималаи. Бигардия – очень декоративное вечнозеленое плодовое растение, лучше других цитрусовых переносящее комнатные условия. Ее плоды украшают растение десять месяцев в году. В помещениях через 15-20 лет достигает в высоту не более 2 м. Ветви и побеги имеют колючки длиной 2-4 см. Листья от округлых до овальных и эллиптических, длиной 7-10 см, с запахом. Цветки крупные, белые, иногда с розовым оттенком, одиночные или в кистях, иногда махровые, приятно пахнущие. Растение цветет весной, очень обильно и продолжительно, в течение 2-3 месяцев. Плоды почти круглые или сплюснутые, диаметром 5-7 см, ярко-оранжевые с красноватыми вкраплениями или красные, похожи на обычные апельсины, с тонкой кожцей и несъедобной кисло-горькой сочной оранжевой мякотью с большим количеством семян.

Некогда бигардию выращивали в королевских дворах, а в настоящее время в субтропических странах ее можно встретить в уличных посадках, придорожных полосах магистралей, жилых изгородях, высаженной в контейнере у входа в дом.

Историческая справка

Бигардию в XI в. в Средиземноморье завезли арабы, которые пилили его нарандж. Плоды высоко ценились за целебные свойства. Знаменитый Авиценна включал сок этого растения в рецепты своих лекарств.

Сорта

'Chinotto' Карликовое деревце в комнатных условиях высотой 50-60 см с неколючими молодыми побегами и круглой, очень симметричной кроной. Листья темно-зеленые, широкие (4-5 см), длиной до 10 см, мелкозубчатые, на коротких черешках, близко расположенные друг к другу. Цветки белые (в бутонах розовые), небольшие, многочисленные, ароматные, в плотных кистях. Плоды округлые или несколько сплюснутые, оранжевые, с тонкой ароматной кожцей и темно-красной сочной пресной, иногда с горчинкой мякотью; держатся на растении до 12 месяцев. Урожайность одного деревца 10-60 плодов. Этот сорт – единственное в своем роде маленькое компактное деревце, украшенное плодами в течение всего года. Используется в основных цитрусопроизводящих странах в качестве подвоя для мандаринов, апельсинов и других цитрусовых культур.

'Bouquet'. Раскидистое бесколючковое дерево. Листья темно-зеленые, округлые, опушенные. Цветки многочисленные, ароматные. Плоды ярко-оранжевые.

'Seville'. Сильнорослое пряморастущее колючее дерево. Листья темно-зеленые, суживающиеся к верхушке. Исторически это декоративное растение древних мечетей и королевских дворов. В настоящее время часто используется в уличных посадках, изгородях и как солитер во многих субтропических районах.

Известны естественные гибриды: цитрадия (бигардия х понцирус), среди которых имеются миртолистная и пестролистная формы.

Размещение. Бигарадию содержат в хорошо освещенных помещениях. Летом рекомендуется выносить на воздух – на балкон или в сад. Лучшее содержание зимой – в светлых прохладных помещениях с температурой от 2 до 5 °С. Свободно мирится и с обычной комнатной температурой.

Выращивание и уход. Лучшими субстратами являются богатые перегноем готовые почвенные смеси «Цитрус» или «Роза». Полив умеренный, зимой редкий. Нужно следить, чтобы в горшке или кадке не было застоя воды. При несоблюдении режима ухода листья желтеют и постепенно опадают. Подкармливают один раз в месяц полным минеральным удобрением, зимой подкармливать не следует. Пересаживают в молодом возрасте ежегодно, а после 5-6 лет – 1 раз в 3-4 года. Формируют бигарадию, как и лимоны, не допуская загущения кроны, в противном случае цветение растения сокращается.

Вредители и болезни. Из вредителей растение поражают различные виды щитовок, редко – красный цитрусовый паутинный клещ. Бигардия устойчива к ряду болезней, и особенно к гомозу, за что ценится как подвой и как источник устойчивости при выведении новых сортов.

Размножение. Бигарадию размножают так же, как и настоящий апельсин, – черенкованием или прививкой. Можно размножать и семенами, однако в этом случае плодоношение наступает только на 3-4-й год и позднее.

НА ЗАМЕТКУ

По морозостойкости бигардия несколько превосходит лимоны, апельсины и некоторые другие цитрусовые.

умеренно-теплых и холодных зимних садов, где оно вносит свои свежие нотки в создание душистого уголка, украшает летом открытые южные террасы. Бигардия ценна ароматом обильного цветения, который усиливается еще и его чрезвычайно лахучими листьями. Карликовые сорта подходят для формирования бонсай.

В плодах бигарадии содержится много семян, они не очень сочные и не пригодны в пищу в сыром виде. Тем не менее этот фрукт очень популярен, потому что его корка используется для приготовления различных кондитерских изделий – мармелада, глазированных фруктов, цукатов, а также сладких напитков и ликеров. Из цветков получают эфирное масло нерали с необычайно чувственным ароматом, идущее на изготовление прекрасных дорогих духов. Его также применяют при неврозах, аритмии, ишемической болезни сердца, гормональных нарушениях, атеросклерозе, бессоннице. Из незрелых плодов и листьев получают петигреновое масло, которое также используется в изготовлении духов.

★ Считают, что бигардия благодаря божественному аромату благотворно влияет на психоэмоциональное состояние, помогает при общей слабости, депрессии, способствует творческому мышлению, оказывает благоприятное воздействие особенно на женщин, созданию радостного настроения, чувства, что ты любишь и любимая.

Грейпфрут большой Citrus maxima

Другое название: грейпфрут ботанический

Вечнозеленое дерево высотой до 5-6 м. Листья широкие, овально-эллиптические, блестящие, темно-зеленые, снизу опушенные. Цветки белые, одиночные или в небольших соцветиях. Плоды желтые, с такого же цвета или оранжевой мякотью, диаметром до 15 см.

Сорта

'Lipo'. Декоративный культивар, полученный в результате скрещивания грейпфрута с лимоном.

Применение. Этот вид, произрастающий в регионах с продолжительным и жарким климатом, еще достаточно редкий гость в теплых зимних садах. Его сок используется для кондитерского производства, приготовления напитков.

Грейпфрут обыкновенный *Citrus paradisi*

Другие названия: гроздевидный помпельмус, цитрус парадизи, цитрус дивный

Родина – Юго-Восточная Азия. В дикорастущем виде неизвестен. Существуют разные предположения о происхождении грейпфрута, по одной версии – это естественный гибрид сладкого апельсина и помело (помпельмуса), возникший в странах Вост-Индии, по другой – почковая мутация помпельмуса.

Историческая справка

Впервые грейпфрут был обнаружен в середине XVIII в., предположительно на Барбадосе. Сегодня он считается одним из «семи чудес Барбадоса». Интересно, что первоначально он использовался в качестве декоративного растения.

Вечнозеленое дерево с округлой кроной высотой 8-12 (15) м, в комнатных условиях – 1,5-2 м. Ветви с небольшими колючками. Листья кожистые, блестящие, насыщенно-зеленые, овальные, шире, чем у апельсина, но уже, чем у грейпфрута большого, с притупленной верхушкой, округлые в основании, длиной 10-20 см, снизу слабо опушенные, на длинных ширококрылатых черешках. Цветки крупные, белые с розовым оттенком, сильно ароматные, в кистях по 3-12 или одиночные. Плоды желтые или с оранжевым оттенком, округлые или приплюснутые, крупные, диаметром более 15 см, массой 300-400 (600) г, с толстой (1-1,2 см) кожцей и очень сочной, приятного вкуса и аромата, с кисло-сладкой горчинкой, желтой или розовой мякотью. Семена мелкие, белого цвета, часто многозародышевые, созревают в ноябре. По зимостойкости грейпфрут занимает промежуточное положение между апельсином и помпельмусом (помело).

Грейпфрут культивируют в основном в США, а также в Марокко, Алжире, Испании,

на Кипре и в некоторых других странах. В России насаждения грейпфрута невелики, только в субтропиках Черноморского побережья, где в условиях открытого грунта побеги подмерзают при -3-4 °С.

Различаются грейпфруты с мякотью желтого и глубокого розового цвета, последние меньше горчат.

Сорта
'Duncan'. Старинный сорт. Красивое мощное дерево. Плоды крупные, кисло-сладкие, с едва заметным оттенком горечи. Легко прививается на сеянец комнатного апельсина.

'Marsh Seedless'. Быстрорастущее раскидистое дерево высотой 5,4-6 м, его карликовые формы – 2,4-3,6 м. Листья блестящие, гладкие, насыщенно-зеленые. Плоды желтые, в кистях, с белой мякотью прекрасного вкуса, без семян; сохраняются на дереве месяцами, при этом качество плодов улучшается.

'Redbluch'. Сорт, похожий на 'Marsh Seedless', но плоды имеют розовую кожуру и мякоть.

'Mapo'. Сорт гибридного происхождения (грейпфрут обыкновенный х мандарин). В комнатных условиях цветет и плодоносит.

'Foster'. Сорт имеет плоды с розовой мякотью.

✓ Важная биологическая особенность грейпфрута, в отличие от мандарина и лимона, – плодоношение не на прошлогодних побегах, а исключительно на побегах текущего года!

Размещение. Растение требует светлых, солнечных, теплых мест содержания, хорошо переносит жару и не боится прямого солнечного света. Летом, до наступления заморозков, растения можно держать в саду, на балконе, на открытой террасе, зимой следует перенести в светлые помещения с температурой 4-6 °С.

Выращивание и уход. Субстрат: листовая и глинисто-дерновая земля, перегной, крупнозернистый песок или его заменители (керамзит, вермикулит, пенопластовая крошка)

ЭТО ИНТЕРЕСНО

Цитрусовые обладают исключительно редким свойством – давать из одного семени несколько всходов. Такой особенностью обладает и грейпфрут.

НА ЗАМЕТКУ

Плоды грейпфрута висят на ветке по 3-12 штук близко друг к другу, как гроздья винограда, отсюда и его название (англ. grape – виноград).

(3:3:3:1). Можно посадить в готовый субстрат «Лимон». Грейпфрут влаголюбив, летом полив обильный с опрыскиванием листьев, но не следует допускать застоя воды. Зимой поливают умеренно. Подкормки два раза в месяц комплексным удобрением. Важна своевременная пересадка в емкости большего объема. Пересаживают в молодом возрасте ежегодно, а после 5-6 лет – 1 раз в 3-4 года.

НА ЗАМЕТКУ

При высокой температуре воздуха в квартире и его сухости растение сбрасывает листья.

Размножение черенками или прививкой. Черенки укореняют в теплом помещении. Можно прививать на сеянцы грейпфрута, выращенные в домашних условиях, плодоношение наступает на четвертый-пятый год.

Вредители и болезни: щитовки, красный паутинный клещ, сажистый грибок; пятнистости появляются при сухости или избытке влаги на листьях.

Применение. Очень популярное в последнее время цитрусовое растение для просторных комнат, офисов, холодного зимнего сада. Летом можно использовать в оформлении балкона, открытой террасы, патио, места отдыха в саду. Молодые растения хорошо чувствуют себя на подоконнике. Особенно декоративен сорт 'Redbluch' с розовыми плодами.

Плоды грейпфрута ценны благодаря высоким пищевым, диетическим и лечебным свойствам. Их употребляют в свежем виде или в виде сока. Они богаты витамином С в легко усваиваемой форме и веществами, активно предотвращающими старение, – флавоноидами. Грейпфруты полезны диабетикам, т. к. усиливают действие инсулина. Исследования ученых показали, что масло из косточек грейпфрута и его сок уменьшают размеры новообразований молочной железы и предотвращают их возникновение. В грейпфруте, как и в других цитрусовых, есть терпены, заметно снижающие уровень холестерина в крови и тем самым предотвращающие инфаркты и инсульты. Мякоть грейпфрута богата пектинами, которые способствуют выведению из организма шлаков. Грейпфрут хорошо утоляет жажду, обладает тонизирующими

своими свойствами, снижает вес, препятствует образованию целлюлита, повышает сопротивляемость организма. Грейпфрутовый сок позитивно влияет на кровообращение, превосходно сжигает калории, нейтрализует негативное воздействие алкоголя. Несколько капель масла грейпфрута лечат гипертонию, способствуют предупреждению атеросклероза, помогают восстановлению после тяжелой операции. Это прекрасное средство для ухода за жирной кожей, которую оно осветляет и отбеливает. Масло из семян используют для производства мыла.

★ Считают, что грейпфрут способствует сдержанности и уравновешенности; он символ процветания и благополучия в семейной жизни. Это цитрусовое деревце помогает справиться с утренней ворчливостью и раздражительностью, улучшает настроение. Вы вспомните все, что нужно сделать в течение дня, и правильно спланируете работу, развивает философский подход к жизни, облегчает творческое восприятие информации, стимулирует волю к жизни.

Каламондин – x Citrofortunella

Другое название: цитрофортунелла

Каламондин имеет гибридное происхождение (Citrus x Fortunella). Это вечнозеленые, практически бесколочковые деревья и кустарники с очень красивой округлой формой кроны. Листья простые, очередные, кожистые, на узкокрылатых черешках. Цветки мелкие, блюдцевидной или чашевидной формы, пятилепестковые, восковые, одиночные или по 2-3 в листовых пазухах; распускаются с весны до лета, часто соседствуют со зрелыми, похожими на мелкие мандарины, оранжевыми плодами. Они крупнее, чем плоды кумкватов, имеют сочную кислую мякоть.

Каламондин мелкоплодный x *Citrofortunella microcarpa*, x *Citrus mitis*

Другие названия: панамский апельсин, цитрофортунелла мелкоплодная, карликовый апельсин, декоративный мандарин, цитрус нежный

Родина – Южный Китай.

Каламондин – гибрид мандарина и кинкана. Некоторые цитрусоводы считают его самостоятельным гибридным видом естественного происхождения.

Вечнозеленый крупный кустарник или маленькое компактное густое деревце с разветвленной кроной, иногда с редкими короткими колючками, высотой 4-5 м, в комнатных условиях – чаще кустарник высотой до 1,4 м. Листья от эллиптических до широко овальных, ярко-зеленые, длиной 4-10 см. Цветки белые, ароматные, диаметром до 1,5 см, одиночные или двойные; распускаются с весны до лета. Плоды ярко-оранжевые, от округлой до округло-сплюснутой формы, диаметром 2,5-3,5 (4) см, с тонкой, сладкой, легко отделяющейся кожицей и оранжевой, очень сочной, кисловатой, иногда горькой, с мускатным запахом, мякотью; созревают через год. Семян мало, они мелкие, зеленые. Высокодекоративное растение, в комнатных условиях прекрасно себя чувствует и регулярно плодоносит уже в молодом возрасте.

Сорта

'Tiger'. Помимо плодов у этого сорта декоративны белоокаймленные и бело-полосатые листья.

'Variegata'. Низкорослый сорт. Листья овальные, пестрые, бело-красчатые. Спелые плоды светло-желтые или оранжевые, массой не более 25 г, молодые плоды зелено-пятнистые. Урожайный сорт, дает до 40 плодов в год. Саженьцы зацветают на третий год.

Размещение. Растение приспособлено к светлым, проветриваемым помещениям. Хорошо растут на окнах, ориентированных на восток, запад; на южных окнах летом лучше переставить на 1-1,5 м вглубь комнаты, чтобы избежать солнечных ожогов. Зимой лучше держать на южном окне. Температура содержания зимой не ниже 10 °С, хотя может выдерживать кратковременное понижение температуры до 0 °С.

Выращивание и уход. Для посадки и пересадки следует использовать почвенную смесь, составленную из плодородной земли, торфа, песка (7:3:2) или готовый субстрат «Лимон». Полив обильный, отстоянной водой комнатной температуры, в жаркое время нельзя допускать пересыхания почвенного кома. В сухое жаркое время следует 1-2 раза в день опрыскивать деревце водой комнатной температуры. Зимой в прохладном помещении полив крайне умеренный. В теплом и светлом помещении полив такой же, как и летом. Следует проводить подкормки с применением сбалансированного жидкого удобрения каждые 2-3 недели. В течение всего периода роста удаляют загущающие побеги. Формируют так же, как и растения лимона. Пересадка до 7-8-летнего возраста ежегодная, в дальнейшем – через 1-2 года.

✓ Для завязывания плодов необходимо искусственное опыление мягкой кисточкой.

Вредители и болезни: щитовки, редко красный паутинный клещ, цитрусовая белокрылка.

Размножение полуодревесневшими черенками в начале лета, отводками ранней весной или окулировкой. Прививать следует на собственные сеянцы, выращенные из семян. Можно размножать и семенами, однако в плодоношение каламондин вступит на 2-3 года позже, чем при вегетативном размножении.

Применение. Экзотическое

неприхотливое цитрусовое растение для светлых комнат, теплых и умеренно-теплых зимних садов. Особенно эффектно, когда на растении одновременно можно видеть цветки и плоды на разной стадии созревания. Спелые ярко-оранжевые плоды придают интерьеру, выполненному в средиземноморском, восточном, мавританском стилях, неповторимый облик. Плодоносящие деревца вместе с садовыми аксессуарами теплой терракотовой гаммы создают на открытой террасе атмосферу знойного юга.



НАШ СОВЕТ

Каламондин можно порекомендовать для выращивания начинающим цитрусоводам с целью познания всех секретов этих культур.

Неочищенные плоды каламондина используют в свежем виде и для приготовления мармеладов, фруктовых желе, напитков.

★ Считают, что каламондин улучшает настроение, заряжает энергией, восстанавливает силы, стимулирует творческую деятельность, способствует правильному дыханию, снятию спазмов в области головы и шеи. Теплый и жизнерадостный оранжевый цвет его плодов – цвет хорошего настроения. У детей он снимает страх перед школой.

Кинкан – *Fortunella*

Другие названия: кумкват, фортуNELла

Родина – Южный Китай и Малайзия.

Род насчитывает около 8 видов вечнозеленых кустарников или низкорослых деревьев с тонкими ветвями, колючками или без них, густой кроной высотой 2,4-3,6 м; их карликовые сорта – высотой 0,9-1,2 м, в комнатных условиях – 0,5-0,6 м. Листья простые, кожистые, очередные, железистые, темно-зеленые, длиной до 6 см. Цветки белые, восковые, мелкие, ароматные, пятилепестковые, одиночные или в кистях, в листовых пазухах; распускаются поздним летом или осенью. Плоды мелкие, диаметром 2-5 см, округлые или продолговатые, оранжевые или золотистые (похожие на миниатюрный апельсин или сливу), с тонкой кожичей и оранжевой кисло-сладкой, чуть с горчинкой, мякотью, семян мало (1-3). Созревают в течение 5-6 месяцев в декабре-феврале. Плодоношение наступает на первый-второй год.

ДЛЯ ЛЮБОЗНАТЕЛЬНЫХ

Название рода *Fortunella* связано с именем английского ботаника Роберта Форчуна (1812-1880), который ввел кинкан в культуру в Европе. Впервые кинкан был описан в 1646 г. в книге Феррари «Гесперида».

В теплых странах, преимущественно в Китае, Корее, Японии, Австралии и на юге США, культивируют несколько видов кинкана, как декоративные растения в различных элементах озе-

НА ЗАМЕТКУ

Несмотря на то что кинкан вечнозеленое растение, он отличается повышенной морозостойкостью, благодаря чему особенно ценен для выведения холодостойких цитрусовых.

ленения, в том числе и для создания живых изгородей. Это одно из лучших и оригинальных растений, прекрасно растущих в комнатных условиях.

В настоящее время в культуре имеется ряд гибридов между кинканом и другими цитрусовыми.

Кинкан овальный – *Fortunella margarita*

Другие названия: золотистый апельсин, фортуNELла маргарита

Родина – Китай, Япония.

Вечнозеленое низкорослое безколючковое дерево с компактной округлой кроной, высотой 1-4 м, в комнатных условиях – не выше 1,2 м. Листья мелкие, овально-ланцетные, заостренные, темно-зеленые, снизу более светлые, блестящие, ароматные, длиной 3-5 (9) см. Цветки белые, очень ароматные, собраны в небольшие пазушные соцветия. Плоды золотисто-желтые, овальные или продолговатые, мелкие, длиной 2-5 см, с гладкой, тонкой, душистой, сладкой кожичей и кисло-сладкой желтовато-оранжевой терпкой мякотью, почти лишенной семян. Плодоношение обильное.

Кинкан японский – *Fortunella japonica*

Другие названия: кумкват, фортуNELла японская

Родина – Южный Китай, Гонконг.

Вечнозеленый раскидистый кустарник или низкорослое дерево с густой округлой кроной, высотой 3-4 м. Побеги трехгранные, уплощенные, гладкие, с короткими колючками в листовых пазухах или без них. Листья кожистые, блестящие, ланцетные, снизу с большим количеством жилок, длиной 10 см, на узкокрылатых черешках. Цветки белые, мелкие, ароматные, диаметром 1 см, в пазушных кистях (по 1-3); распускаются с весны до лета. Плоды золотисто-желтые или оранжевые, от округлых до яйцевидных или овальных, длиной до 4 см, со слад-

кой ароматной кожицей и кисло-сладкой мякотью. Высокоурожайная культура. Плодоносит на третий-пятый год.

Сорта

'Meiwa'. Изящное, очень декоративное деревце с густой кроной. Плоды округлые, массой до 7,5 г, с лучшей по вкусу сочной мякотью. Сорт урожаен. Важнейшее качество – слабо поражаемость вредителями.

'Nagami'. Наиболее популярный сорт. Великолепное декоративное вечнозеленое дерево с густой кроной высотой до 3 м, в комнатных условиях – до 1,5 м. Листья темно-зеленые, мелкие, заостренные. Плоды овальные, блестящие, оранжевые массой до 6 г, с кисло-сладкой мякотью. Урожай в домашних условиях – несколько десятков плодов в год.

'Sun Stripe'. Декоративный сорт с пестрыми, кремово-желтыми листьями и желтыми с зелеными полосами плодами.

Гибриды

Цитранжкват (Citrangequat) – (апельсин х трифолиата) – кумкват. Умеренно растущее, очень декоративное деревце практически без колючек. Плоды многочисленные; могут быть использованы для приготовления кислого сока и мармелада.

Лаймкват (Limequat) – лайм х кумкват. Угловатое деревце с свободной кроной, требующей обрезки. Листья мелкие, закругленные.

Сорт **'Limoncini Miniature'** – вечнозеленый раскидистый кустарник высотой до 1,8 м, в комнатных условиях – 50-60 см. Плоды по форме похожи на лимоны, но мельче в несколько раз, длиной 3-4 см, приятного кислого вкуса, без горечи и лимонного запаха. Используется как заменитель лимона, для приготовления соков и цукатов.

Оранжкват (Orangequat) – апельсин х кумкват. Очень декоративное раскидистое деревце с густой кроной. Листья темно-зеленые. Плоды многочисленные, более крупные, сладкие, чем у кинканов, съе-

данные, нуждается в перезимовке при более низких температурах, чем другие гибриды.

Размещение. Как и всем цитрусовым, кинканам требуются теплые, солнечные помещения. Летом лучше всего выносить в сад, на открытую лоджию, балкон, зимой содержать в прохладных светлых помещениях при температуре 4-6 °С. Идеальны для зимнего сада, отапливаемых лоджий.

Выращивание и уход. Субстрат: дерновая земля, листовая, перегной, крупнозернистый песок (2:1:1:1). С апреля по сентябрь полив обильный, зимой умеренный. Если в комнате сухо, следует дважды в день опрыскивать растения. Подкормки два раза в месяц жидким удобрением «Радуга» или «Эффектон». Весной и летом полезно вносить органику. Желательна подкормка раствором древесной золы. В молодом возрасте пересаживают ежегодно, с пяти лет – один раз в два-три года, с февраля по июнь. В плодоношение растение вступает лишь на пятый-шестой год, при вегетативном размножении – на второй. Для лучшего плодоношения кинканы нуждаются в искусственном опылении.

При обрезке главной задачей является придание растению компактной, кустовой формы, в то же время обеспечивающей высокий урожай. Следует добиваться равномерного расположения побегов по всему стволу растений и получения плодоносящих побегов 4-го порядка; обычно это бывает на 2-й или 3-й год после посадки.

✓ При сухости воздуха, а также при избытке влаги у кинканов происходит опадение листьев.

Вредители и болезни: красный паутинный клещ, белокрылка, щитовки, ложнощитовки.

Размножение прививкой, реже полуодревесневшими черенками, взятыми летом с нижней плодоносящей части, при температуре 25-27 °С. Укоренение происходит с трудом. Семенной способ размножения кинкана применяют только в селекционных целях и для выращивания подвоев. Семена проращивают весной при температуре 15-24 °С.

НА ЗАМЕТКУ
Чтобы деревце кинкана сохраняло компактность, нужно ограничивать размер его горшка.

НА ЗАМЕТКУ

Важная биологическая особенность кинканов – довольно продолжительный период относительного покоя, в то время как период роста составляет немногим более месяца: с апреля до конца мая, а ежегодный прирост всего лишь 7-9 см.

Применение. Эффектные, неприхотливые, удивительно красивые цитрусовые растения, на которых можно видеть ярко-золотистые плоды в течение всего года. Сильный аромат цветков и декоративность небольших плодов делают эти растения прекрасным украшением интерьера вашей квартиры. Их держат в светлых комнатах, на подоконниках, умеренно-теплых зимних садах. Кинкан можно свободно содержать на окнах до 12-15 лет. Они, несомненно, вносят свою лепту в создание более выразительного уютного интерьера, выполненного в средиземноморском стиле. Срезанные ветки с плодами используют в качестве букетов.

Плоды кинканов по вкусу похожи на мандарины, но превосходят их по содержанию витаминов, пектина и сахаров. Их используют в свежем виде, засахаренными вместе с кожцей или в переработанном виде – варенье, мармелад, джем, желе, компоты, конфеты, ликеры и другие напитки. Они хорошо утоляют жажду, повышают аппетит; их используют при отравлении.

★ Считают, что кинканы действуют позитивно. Зеленый цвет их листьев нормализует сердечную деятельность, артериальное давление, работу центральной нервной системы, зрение, снимает напряжение, улучшает работоспособность, состояние при болезнях позвоночника, простудных заболеваниях. В сочетании с оранжевым цветом плодов, по мнению психологов, он умеренно тонизирует.

Лайм – *Citrus aurantifolia*

Различают лаймы кислый (настоящий) и сладкий. Оба эти растения принадлежат к роду цитрус, и хотя в обиходе их называют одинаково – лаймами, но являются они разными видами, плоды которых отличаются по вкусу.

Лайм настоящий – *Citrus aurantifolia*

Другие названия: лайм кислый, цитрус померанцевистый

Родина – Индия.

Вечнозеленое дерево высотой 3-5 м. Листья эллиптические, продолговато-овальные, длиной 5-7,5 см, бледно-зеленые, на

коротких черешках. Цветки белые, мелкие, очень ароматные, собраны в небольшие соцветия. Плоды некрупные, овальные, зрелые – зеленой окраски с желтыми вкраплениями, с тонкой кожцей и очень кислой, терпкой мякотью, диаметром 3-6 см.

Сорта

'Bears'. Быстрорастущее дерево с густой округлой кроной, иногда с колючками. Листья насыщенно-зеленые. Плоды желтые, ароматные, с желтой мякотью (у зрелого плода).

'Limoncini Miniature'. Сорт гибридного происхождения, получен в результате скрещивания лайма настоящего и кумквата овального. Очень теплолюбивое растение, возделывается в тропических районах. Листья узкоэллиптические, темно-зеленые, кожистые. Плоды некрупные, овальные, желтые, растущие попарно.

'Mexican'. Ветвистое дерево с густой кроной. Листья мелкие. Плоды очень ароматные.

'Rangpur'. Быстрорастущее дерево с очень тонкими ветвями и немногочисленными колючками; молодые побеги пурпурные. Листья тускло-зеленые. Плоды ярко-оранжевые с легко отделяющейся кожцей. Ремонтантный сорт. Из-за сходства с мандаринами часто считают ненастоящим лаймом.

Предполагают, что лаймы начали выращивать в Европе в XVIII в. В настоящее время лайм распространен в культуре во многих субтропических и тропических странах.

Плоды лайма настоящего, богатые витамином С, используют как лимон: в свежем виде для приготовления коктейлей, в переработанном – для получения лимонной кислоты, напитков, кондитеров; эссенция востребована в парфюмерии.

Лайм сладкий – *Citrus limetta*

Другие названия: сладкий лимон, цитрус лиметта

Родина – Юго-Восточная Азия.

Вечнозеленое дерево с многочисленными колючками на ветвях. Цветки белые, некрупные, ароматные. Плоды округлые, внешне похожие на лимон, с очень сочной, сладкой, ароматной мякотью.

Выращивание и уход. См. лимон.

Вредители и болезни: щитовки, тля, красный паутинный клещ, мучнистый червец; на выделениях щитовок – сажистый грибок; пятнистость листьев.

Размножение зелеными или одревесневшими черенками, прививкой.

Применение. Оригинальные цитрусовые растения для комнат, офисов, теплых и умеренно-теплых зимних садов. Особенно эффектно в период цветения, когда единичные цветки могут наполнить помещение своим неповторимым ароматом. Однако не следует заводить этого душистого питомца тем, кто страдает аллергией. В период плодоношения лаймы радуют всех членов семьи своими зелеными с позолотой и золотистыми плодами, дарящими ощущение праздника. Настоящим живым предметом роскоши их можно считать в интерьере, выполненном в мавританском стиле.

Плоды лаймы сладкого используют для приготовления напитков. Из кожуры его плодов получают эфирное масло лиметта с легким, терпко-свежим, вечерним ароматом. Несколько капель его способствуют осветлению кожи, разглаживанию морщин; они возвращают упругость бюсту; устраняют желудочные и кишечные колики, снижают кровяное давление. Это антиоксидант, омолаживающий клетки и ткани организма. Противопоказание к применению – индивидуальная непереносимость лиметта.

★ Считают, что лаймы любую комнату наполнят радостью, хорошим настроением и жизнелюбием, что будет способствовать созданию позитивной атмосферы как в семье, так и в рабочем коллективе. Они успокаивают, вселяют бодрость, освежают восприятие.

Лимон – *Citrus limon*

Родина – Азия, в дикорастущем состоянии неизвестен.

Вечнозеленый раскидистый кустарник или свободно ветвящееся, медленно растущее колючее дерево со слегка вытянутой кроной, высотой 2-7 м. Молодые побеги голые, с характерным пурпурным оттенком, у большинства сортов с колючками.

Листья яйцевидно-овальные, ланцетные, кожистые, зубчатые, светло-зеленые, крупные, длиной 5-10 см, с характерным запахом эфирного масла, на коротких, слегка крылатых черешках. Цветки белые с пурпурным оттенком, лепестки мясистые, длиной 4-5 см, душистые, с приятным ароматом, одиночные или в небольших кистях, пазушные; распускаются обильно, начиная с февраля-марта по август. Плоды удлинено-овальные или эллиптические с сосцевидным выростом на верхушке, желтые, длиной 7-15 см, с неотделяющейся, богатой железками, содержащими эфирное масло кожей и сочной, очень кислой без горечи мякотью; созревают в течение всего года. Количество содержащейся в мякоти лимонной кислоты зависит от сорта, спелости плода и возраста дерева.

! ЭТО ИНТЕРЕСНО

Плоды лимона имеют интересную особенность: они могут висеть на растении 1,5-2 года, при этом весной меняют желтую окраску на зеленую, и как бы снова созревая, к осени становятся желтыми. При этом кожура плода утолщается, а мякоть грубеет и теряет свои витаминные и вкусовые качества.

В настоящее время лимон – одна из ведущих цитрусовых культур. Лимоны выращивают в Китае, Японии, Индии, Австралии, Африке, в ряде средиземноморских стран. Много золотистых фруктов на внешний рынок поставляет Италия, в основном остров Сицилия. В незначительных количествах лимоны возделывают на Черноморском побережье Кавказа, в Азербайджане; в Средней Азии их выращивают методом траншейной культуры. В комнатной культуре лимоны также наиболее распространенные растения среди цитрусовых.

Историческая справка

В Китае лимон выращивали за 2200 лет до н. э. В Средиземноморье он был завезен арабами вместе с бигарадией в XI в. Вначале он попал в Иран и Палестину, а позднее в Северную Африку и Испанию.

Некоторые считают, что слово «лимон» китайского, точнее малайского происхождения, и означает лимунг – лечебный плод, полезный для матерей. В восточной медицине его для ук-

репления здоровья рекомендовали беременным женщинам. В Индии его величают ниму. А вот на французском и немецко-языках он называется цитроном, в то время как в английском и русском цитрон – совершенно иное цитрусовое растение.

ДЛЯ ЛЮБОЗНАТЕЛЬНЫХ

*Название лимон, возможно, произошло от греческого слова **kipron** – золотое дерево. Древние греки связывали появление лимона с Афродитой – богиней любви, красоты и вечной молодости. Может быть, поэтому лимон означает целомудрие.*

Сорта

В настоящее время сортимент лимонов, выращиваемых в комнатных условиях, достаточно велик, но пальму первенств до сих пор удерживают следующие хорошо плодоносящие сорта: 'Meyer', 'Ponderosa', 'Павловский', 'Новогрузинский', 'Русский'.

'Meyer'. Саженцы этого сорта нередко можно увидеть на рынке рядом с урожаем его плодов. Происхождение противоречиво: одни специалисты считают его спонтанным гибридом от скрещивания лимона и апельсина, другие – разновидностью или гибридом лимона кантонского. Назван в честь американского ученого Франца Мейера, который нашел его у садоводов-любителей под Пекином в 1908 г.

Растение образует очень красивый куст высотой 1 м или несколько более, с округлой, компактной, хорошо облиственной кроной, легко поддающейся формировке, а часто не нуждающийся в ней, с немногочисленными колючками. Листья темно-зеленые, длиной не более 7 см с небольшими крылатками. Цветки белые, иногда с фиолетовым оттенком, ароматные, в кистях; цветение самое раннее, обильное в течение всего года. Плоды округлые, без носика, ярко-желтые или оранжевые, небольшие, массой 50-80 г, с тонкой кожурой и нежной, сочной, кисло-сладкой мякотью своеобразного, напоминающего мандариновый, привкуса. Высокоурожаен (до 50 плодов в год), первое плодоношение на 2-3-й год. Хорошо плодоносит на освещенных солнцем подоконниках, зимой обязательно досвечивание. Устойчив к высоким температурам и легко пе-

реносит сухой воздух жилых помещений. Основные недостатки – требует прохладной перезимовки при температуре 5-15 °С, иначе сильно осыпаются листья. По качеству плодов несколько уступает другим сортам. В последнее время выведен новый, улучшенный сорт 'Improved Meyer', более устойчивый к вирусным болезням, с великолепными декоративными качествами для горшечной культуры. На сегодняшний день этот сорт лидирует по ряду характеристик: почти без колючек, с хорошо облиственной красивой кроной, цветет и плодоносит в течение всего года, очень урожаен. Пригоден для оформления окон и интерьера небольших квартир.

'Ponderosa'. Сорт гибридного происхождения, полученный в результате скрещивания лимона и цитрона в США в 1926 г. Быстрорастущее среднерослое дерево, с раскидистой округлой кроной и толстыми короткими колючими побегами. В комнатных условиях это компактный куст с красивой кроной. Листья овальные, гладкие, длиной 15 см. Цветки бело-кремовые (в бутонах пурпурные), крупные, с длинными лепестками, многочисленными, в кистях. Плоды яйцевидные или грушевидные, крупные, массой до 500 г, с толстой, до 1 см, слегка шероховатой кожурой и зеленоватой кисло-сладкой мякотью со множеством семян. Начинает плодоносить на второй год.

Растение очень хорошо приспособлено к комнатным условиям: устойчиво к высоким температурам и сухости воздуха. Особенно декоративен в пору цветения. Цветочных почек бывает настолько много, что они нередко мешают выращиванию саженца: вместо ветвей и листьев на укорененном черенке образуются бутоны. Их удаляют до тех пор, пока не появится нормально облиственный побег. Широко распространенный сорт в культуре многих стран, великолепен для выращивания на шпалере, в горшечной и кадочной культуре. Недостатки – слабая продуктивность (до 5 плодов в год) и невысокие вкусовые качества плодов.

'Lisbon'. Сорт гибридного происхождения, выведен в США в 40-х годах XX в. Это быстрорастущее дерево с хорошо облиственной кроной, прямыми средне- или сильноколючими ветвями, особенно в нижней части, высотой 4-6 м. Листья ярко-зеленые. Цветки пурпурные, в пучках на концах веток. Цветет и плодоно-

сать начинает в первый год. Устойчив к сухости воздуха и высокой температуре. Урожаен.

'Gellnoa'. Сорт родом из итальянской Ривьеры. Слаборослое, высотой 2-2,5 м, кустовидное небольшое дерево с широкой, менее густой кроной, чем у сорта 'Lisbon', со среднеоблиственными ветвями и с характером плодоношения как у сорта 'Eureka'. Плоды с сочной кислой мякотью, без горечи считаются лучшими по вкусу. Плодоносить начинает на второй год.

Сорта 'Lisbon' и 'Gellnoa' интересны для кадочной культуры и лимонариев, хороши и для выращивания на подоконниках при условии обязательной обрезки. В комнатных условиях их культивируют с большой охотой, дают до 50 плодов в год. Плоды удлиненно-овальные, массой около 200 г, с тонкой, без горечи, сильно ароматной кожицей и сочной кислой мякотью.

'Eureca'. Этот сорт называют четырехсезонным, т. к. он цветет и плодоносит практически круглый год, то есть у него ярко выражена ремонтантность. Относительно быстрорастущее безколочковое дерево с густой кроной. Листья ярко-зеленые. Молодые побеги и цветки пурпурные. Хорош в кадочной культуре.

'Новогрузинский'. Этот сорт был когда-то лучшим образцом селекции в СССР для массового выращивания. Сильнорослое дерево с хорошо облиственной красивой широкой (до 2 м) кроной, длинными тонкими побегами. Листья светло-зеленые, с заостренной верхушкой и слегка округлым основанием, длиной 12 см. Цветки крупные, белые, снаружи с лиловым оттенком. Плоды крупные, в среднем 120-150 г, удлиненно-овальные, с широким тупым носиком, окаймленным с одной стороны бороздкой, с очень ароматной мякотью с изысканным вкусом с приятной кислинкой. Сорт хорошо приспособлен к выращиванию в комнатных условиях (если черенок взят от комнатного лимона). Основные недостатки – высокорослость и средняя продуктивность (не более 10 плодов в год с одного растения). Зацветает на год-два позже других. Возможно выращивание его на подоконниках больших окон, но с дополнительной обрезкой. Лучше развивается в кадках. Хорош в оформлении интерьеров больших офисов. Это высокое, стройное, хорошо облиственное дерево, с золотистыми плодами может стать новогрузинским фаворитом в интерьере просторных гостиных, светлых коридо-

ров. Листья этого сорта обладают свойственным только ему запахом, стоит взять в руки листочек этого сорта, как вся квартира наполнится тончайшим ароматом.

'Павловский'. Старинный ремонтантный сорт, выведен более 100 лет назад в г. Павлово на Оке из саженца лимона, завезенного из Турции. Считается одним из лучших комнатных лимонов для средней полосы России. Низкорослое, высотой 1,5-2,0 м, очень декоративное дерево, с округлой кроной и большим количеством горизонтально растущих ветвей. Листья крупные, длиной 10-15 см. Цветки белые; распускаются весной и осенью. Плоды светло-желтые, овальные, округлые или продолговатые с саском на верхушке, крупные, массой 200-300 г, с тонкой кожицей; созревают в течение 8-9 месяцев с трехлетнего возраста. Хорошо приспособлен к условиям комнат с минимальным солнечным освещением и сухостью воздуха; не нуждается в специальной формировке, но требует питательного, умеренно влажного субстрата. Основной недостаток – низкая урожайность: обычно до 5 (10-15 с взрослого растения) плодов в год. Этот лимон традиционно размножают черенками.

Историческая справка

Комнатная культура цитрусовых широкого распространение получила в 1850 г. в Павлово на Оке, близ Нижнего Новгорода, где большим вниманием пользовался лимон. Еще тогда научились получать плоды, ничем не уступающие по величине и вкусу южным лимонам. Там содержали их зимой посреди комнаты на столе. Летом ставили на светлые окна и балконы, избегая прямых солнечных лучей. На открытый воздух не выносили. Не практиковалась и прививка, а размножали преимущественно черенками под стеклянными банками. Черенки укоренялись в течение 2,5 месяца. По укоренении их высаживали в горшки. Формирование куста и обрезка не производилась. Растениям предоставлялась полная свобода. Цветение и плодоношение наступало на 2-3-м году жизни. Во избежание истощения растений бутоны на 2-летних растениях удаляли. На 3-летних растениях удаляли половину бутончиков, а из завязей оставляли 2-3 плода. На 4-5-м году оставляли 6-7, на 6-7 году – до 10 плодов. Повышение урожайности достигали искусственным опылением. Лимонные деревца плодоносили ежегодно. Одно семилетнее деревце, выращенное в комнате, давало 25-30 лимонов в год.

Кроме вышеописанных сортов в комнатном садоводстве можно встретить и другие.

'Курский'. Высокое дерево с раскидистой кроной. Плоды крупные, массой до 300 г, с кислой, ароматной мякотью. Неприхотлив, относительно устойчив к сухому воздуху и недостатку света, очень урожен. Плоды отличаются хорошей лежкостью. Отзывается на питательный субстрат и регулярные подкормки. Пригоден для больших широких окон с ежегодной обрезкой и формированием кроны. Ценится у создателей лимонariumов, т. к. приспособлен к выращиванию не только в комнатных условиях, но и в траншеях, и в грунтовых теплицах.

'Ташкентский'. Сорт выведен в Ташкенте из семян лимона 'Meyer'. Плоды по форме похожи на плоды исходного сорта, массой до 100 г, с тонкой, гладкой кожей и не слишком кислой, со своеобразным привкусом мякотью. Высокоурожайный, приспособленный к комнатным условиям сорта. Основная недостаток – трудности содержания в квартире в зимний период.

'Юбилейный'. Сорт, имеющий похожее происхождение с предыдущим. Высокорослое, хорошо облиственное дерево. Листья крупные, овальные, с округлой верхушкой. Цветки в кистях, на концах веток; распускаются в течение всего года. Плоды желтые, очень крупные, массой до 1 кг, с бугристой, толстой, горькой кожей и не очень сочной мякотью, уступающей по вкусовым качествам другим сортам.

'Майкопский'. Дерево высотой 1-1,5 м. Плоды с нежно-кислой мякотью. Старинный урожайный сорт, хорошо приспособленный к комнатным условиям.

В последнее время в комнатной культуре очень популярны наиболее декоративные культивары гибридного происхождения, полученные в результате скрещивания видов в пределах рода *Citrus*: **'Lipo'** (лимон х грейпфрут обыкновенный), **'Orange Lemon'** (лимон х апельсин), **'Lice'** (лимон х цитрон), **'Oscar'** (лимон х лайм настоящий), **'Miniarancio Pinocchio'** (лимон х мандарин). У последнего сорта плоды желтые, с бугристой кожей, ароматом ванили, сохраняются на дереве в течение года.

Кантонский лимон (*C. limonellodes*). Низкорослое дерево высотой до 2,5 м, с красивой, раскидистой, шаровидной фор-

мой кроны. Листья темно-зеленые, эллиптические. Цветки диаметром 2,5-3,5 см, одиночные или в небольших соцветиях, очень декоративны. Плоды мелкие, округлые, оранжево-красные, массой до 40 г. Мякоть сочная, кислая, темно-оранжевого цвета, богатая витамином С (до 30 мг%). Перспективен для выращивания в комнатах и для декоративного оформления интерьеров.

Размещение. Лимону необходимо светлое солнечное место в квартире. Летом хорошо выставлять на открытый воздух, обязательно притеняя и оберегая от сквозняков. Зимой следует применять досвечивание, чтобы увеличить длину светового дня до 11-14 часов. Оптимальная температура содержания зимой 10-14 °С, не ниже 3-5 °С. Может расти и цвести в помещении с обычной комнатной температурой, желательно не выше 18 °С, при дополнительном освещении и увлажнении воздуха.

Выращивание и уход. Субстрат: дерновая земля, перегной, песок (2:1:1); со временем количество дерновой земли увеличивают в 2 раза, так как лимоны не любят рыхлую, воздушную почву. Предпочтителен почвогрунт с высоким содержанием гумуса. Летом полив обильный. Для увеличения влажности воздуха рекомендуется горшки с растениями ставить на поддон с водой или регулярно опрыскивать. Зимой почва может быть почти сухой, но листьям влага нужна всегда. В период массового завязывания плодов (май-июнь) подкормки проводят каждые 10 дней комплексным или жидким удобрением «Радуга» или «Эффектон», можно использовать специальное удобрение «Лимон». Такие подкормки чередуют с внесением коровяка (1:10). С сентября по февраль подкармливают 1 раз в месяц раствором меньшей концентрации. Для формирования кроны и ускорения плодоношения необходима регулярная обрезка и прищипка побегов. Весной удаляют отплодоносившие мелкие веточки, а также больные, поломанные, жировые побеги и высохшие листья. Пересаживают не чаще, чем 1 раз в 2 года, лучше в конце февраля – начале марта.



НА ЗАМЕТКУ

Частая причина опадания листьев зимой – короткий световой день.

✓ Лимон не будет обильно плодоносить, пока крона не заполнится ветвями четвертого и пятого порядков. Не плодоносят также жирующие, сильно растущие или угнетенные растения, не образующие нового прироста. В основном плодоношение у лимона наблюдается на ветках прироста предыдущего года и реже на побегах, находящихся в периоде роста, когда на побегах одновременно присутствуют бутоны. Еще реже бывают плоды на старой древесине. Чтобы цветение не истощало лимонное деревце, часть бутонов нужно обязательно удалять, особенно это касается обильно цветущих и плодоносящих сортов 'Meyer' и 'Ponderosa'.

НА ЗАМЕТКУ

В жизни лимона самый критический период — от массовой бутонизации до начала летнего роста, в это время растение особенно чувствительно к почвенной и воздушной засухе. А начиная с летнего периода роста, всю осень и во время зимнего относительного покоя вплоть до весеннего роста лимонное дерево может страдать от избытка влаги. Учитывая это, следует более внимательно относиться к поливу и влажности воздуха.

или бигарадии, воздушными отводками (март–апрель) и свежесобранными сменами.

✓ Найти лимон среди других цитрусовых растений при отсутствии на них плодов можно по запаху его листьев: они всегда имеют лимонный аромат. У гибридных сортов, как правило, листья на крылатых черешках, цветки в кистях на концах новых побегов.

Применение. Лимон — самое неприхотливое цитрусовое растение для комнатной культуры: офисов, рабочих кабинетов, идеальное для умеренно теплых и холодных зимних садов. Нас-

Вредители и болезни: листья поражают красный паутинный клещ, белокрылка, щитовки, на плодах может встречаться серебристый клещ, из болезней лимон поражает мучнистая роса, а при слишком высокой влажности — сажистый гриб.

Размножение. Основной способ — черенкование. Посадку черенков проводят в начале весны. Для укоренения лучше всего брать однолетние вызревшие (полуодревесневшие) побеги. Лимоны также можно размножать окулировкой (апрель–май) на сеянцы

стоящим рождественским подарком станет деревце лимона с бутонами, цветками, зелеными и желтыми плодами. Используется для создания бонсай.

Плоды лимона, богатые витамином С, употребляют в свежем и засахаренном виде при простуде, для предотвращения кровотечения, как антисептик, против отравления, при авитаминозе; сок — для приготовления напитков; цедру — как приправу и пищевой ароматизатор; масло — для ароматизации помещения. Несколько капель способны взбодрить эффективнее, чем чашечка самого крепкого кофе.

★ Считают, что лимон освежает, тонизирует, бодрит, стимулирует умственную деятельность, повышает работоспособность, снимает усталость, противодействует умственному и физическому переутомлению, именно поэтому его хорошо выращивать на подоконниках офисов и вблизи рабочего места. Это деревце с золотыми плодами кому-то поможет расширить свой кругозор, а кому-то отказаться от своих консервативных взглядов на некоторые вещи. Утверждают, что лимон помогает в поисках работы, поддерживает в стремлении к уюту, комфорту, не переходя грани, за которой начинается сребролюбие. Лимоны пробуждают эротичность и чувственность, поэтому их можно разместить в спальне, но не ближе, чем на 1 м от постели. Это растение людей, рожденных под знаком Стрельца (23 ноября — 21 декабря).



НАШ СОВЕТ

Гаснущий огонь камина легко оживить, бросив в него несколько сухих лимонных корок.

Мандарин — *Citrus reticulata*

Другое название: цитрус сетчатый

Родина — Юго-Восточная Азия, в дикорастущем виде неизвестен. Происходит, по-видимому, из Китая, Японии или Индокитая, т. к. большинство форм, отличающихся друг от друга по морфологическим признакам и биологическим особенностям, возникло в культуре в этих регионах.

Вечнозеленый, иногда с колючками, раскидистый кустарник или маленькое дерево с округлой кроной, высотой 2-5 м, в комнатных условиях – до 1 м. Молодые побеги темно-зеленые, голые. Листья от овальных до ланцетных, притупленные на верхушке, кожистые, блестящие, темно-зеленые, с сетью выступающих жилок, длиной 3-4 см, на слабокрылатых черешках. Цветки белые, очень ароматные, диаметром 2,5-4 см, одиночные или по 2-5 в коротких кистях в пазухах листьев; распускаются весной. Плоды от желто-оранжевых до ярко-оранжевых, от округло-приплюснутых до округлых, диаметром 4-8 см. Кожица гладкая, богатая железками, содержащими эфирное масло. Большим достоинством всех сортов мандаринов является легко отстающая от мякоти корка (обычно тонкая), которая удаляется быстро и аккуратно. У некоторых сортов (пухлые мандарины) кожица плода отделена от мякоти воздушным слоем. Мякоть сочная, сладкая, ароматная, у большинства сортов почти без семян. Плоды созревают осенью. Это самый скороспелый вид цитрусовых, с обильным плодоношением и самая распространенная культура этой группы в тропической Азии, Китае и Японии. В Европе его возделывают с 1805 г. Однако по сравнению с лимонами в комнатной культуре мандарины менее распространены из-за отсутствия посадочного материала. Возможно, все возрастающий спрос на эти растения восполнит этот пробел.

Историческая справка

Мандарин попал в Европу всего лишь 150 лет тому назад. В 1840 г. итальянец Мишель Текор впервые завез растения мандарина в Италию и показал значимость этой культуры. Название мандарин дали китайцы, так как доступны эти растения были лишь богатым сановникам Китая – мандаринам. Из Италии мандарины проникли во Францию, а потом и в другие страны Средиземноморья и Северной Африки.

Мандарины чрезвычайно разнообразны, вследствие чего группы сортов или даже отдельные сорта были описаны разными авторами как самостоятельные виды. Большим разнообразием характеризуются плоды тропических сортов. В настоящее время выделяют собственно мандарины и их гибриды с другими видами цитрусовых.

ДЛЯ ЛЮБОЗНАТЕЛЬНЫХ

Слово «мандарин» в переводе с китайского означает чиновник, что не случайно, т. к. это цитрусовое растение очень почитается на Востоке.

Сорта собственно мандаринов

'Clementine'. Название сорта, возможно, связано с именем французского монаха П. Клемент. Это очень декоративное медленнорастущее дерево с привлекательной плакучей густой кроной. Листья темно-зеленые. Мякоть оранжево-красная, великолепного вкуса, гармонично сочетающая в себе сладкие и кислые, освежающие вкусовые оттенки. В плодах нет (или почти нет) семян. Нуждается в искусственном опылении. Легко приспосабливается к комнатным условиям.

'Dancy'. Деревце с колючками. Плоды расположены с наружной стороны кроны. Традиционный рождественский мандарин.

'Encore'. Умеренно растущее, относительно колючее дерево с раскидистой кроной. Плоды крапчатые, восхитительного вкуса. Очень урожаен.

'Fairchild'. Хорошо растущее дерево с густой, округлой, хорошо облиственной кроной, практически без колючек. Урожайный сорт с очень ароматными плодами. Нуждается в искусственном опылении.

'Honey'. Быстрорастущее дерево с раскидистой кроной. Плоды маленькие, но фантастически сладкие. Великолепное растение для холодного домашнего зимнего сада.

'Kara'. Умеренно растущее дерево с широкой кроной, практически без колючек. Листья темно-зеленые, широкие, поникающие. Плоды с характерным насыщенным, очень ярким ароматом.

'Kinnow'. Очень эффектное быстрорастущее дерево с более или менее густой компактной кроной. Листья похожи на листья ивы. Плоды с плохо отделяющейся кожицей и изумительного вкуса мякотью, многосемянными.

'Mediterranean'. Красивое быстрорастущее дерево с широко раскидистой кроной, с незначительным количеством колючек или без них. Устойчиво к неблагоприятным условиям.

'Page'. Быстрорастущее дерево с привлекательной густой округлой кроной; с незначительным количеством колючек или



практически без них. Плоды не крупные, но очень ароматные. Нуждается в искусственном опылении. Урожаен. Это лучший сорт для приготовления сока.

Satsuma Group. Группа сортов, название которой, возможно, связано с названием одной из японских провинций. Это самые морозостойкие мандарины, отобранные более 500 лет назад в Японии из растений, завезенных из Китая. Плоды оранжевые, крупные, длиной до 5 см, без семян, с тонкой кожичей и сладкой мякотью. В нее входят бессемянные мандарины Ун-шиу, имеющие гладкую, тонкую кожичу, они наиболее распространены на Кавказе.

'Wilking'. Быстрорастущее дерево с густой кроной, с умеренным количеством колючек или практически без них. Листья похожи на листья ивы. Плодоносит обильно, но нерегулярно. Один из наиболее декоративных мандаринов.

'Широколистный'. Невысокое дерево без колючек с раскидистой округлой кроной, высотой 3-4 м, в комнатных условиях – до 2 м. Листья темно-зеленые, кожистые, продолговатые. Цветки белые, мельче, чем у лимона, сильно ароматные, в пазухах листьев; распускаются весной. Плоды образуются без опыления; они почти бессемянные, массой до 70 г; созревают в ноябре. В пору плодоношения вступает с трехлетнего возраста.

Гибридные сорта мандаринов

Tangelos (x *Citrus reticulata* x *Citrus paradisi*)

'Minneola'. Быстрорастущее дерево с округлой кроной. Листья насыщенно-зеленые, заостренные. Плоды от мелких до очень крупных, удлинено-округлые, с характерной шейкой на вершине, ярко-оранжево-красные с превосходного вкуса мякотью. Очень привлекательное растение в период плодоношения.

'Orlando'. Умеренно растущее дерево с букетовидной формой кроны. Листья насыщенно-зеленые. Плоды мелкие, с очень сочной мякотью; расположены во внутренней части кроны. Нуждается в искусственном опылении.

'Sampson'. Очень привлекательное быстрорастущее дерево с букетовидной кроной. Листья блестящие. Плоды золотистые, с мякотью, по вкусу подобной грейпфруту.

Tangors (x *Citrus reticulata* x *Citrus sinensis*)

'Dweel'. Умеренно растущее дерево со свободной формой кроны, нуждающейся в формировке. Плоды красно-оранжевые, очень сочные, ароматные.

'Temple'. Умеренно растущее дерево в виде куста с раскидистой кроной, очень колючее. Плоды с пряным вкусом.

ДЛЯ ЛЮБОЗНАТЕЛЬНЫХ

Название танжерин, возможно, связано с названием марокканского порта Танжерин. Эти гибриды широко культивируются в Китае, где они являются основной цитрусовой культурой, а также в Индии, Средиземноморье и во Флориде. Плоды от темно-оранжевой до красноватой окраски с тонкой кожичей и сладкой мякотью.

К сравнительно редким интересным растениям относится мандарин **Шива-Микан** (*C. leucocarpa*), представляющее собой сильнорослое дерево с компактной красивой кроной. Листья овальные, темно-зеленые, длиной 5-6 см, цветки мелкие, белые. Плоды не крупные, приплюснутые, внешне похожи на мандарин Уншиу, кожура ярко-желтая, легко отделяется от плода. Мякоть сладко-кислая, очень вкусная. Созревает в субтропиках России в начале октября.

В комнатной культуре также встречаются сорта: **'Mandarancio i Tando'** (гибрид мандарина с апельсином), **'Jamberi'** и **'Miniarancio Pinocchio'** (гибриды мандарина с лимоном), **'Tangelo'** (гибрид мандарина с грейпфрутом обыкновенным), **'Mapo'** (гибрид мандарина с грейпфрутом ботаническим).

Карликовые мандарины японского происхождения в последнее время особенно популярны. Это вечнозеленые низкорослые деревца высотой 1-2 м, в комнатных условиях – обычно не более 40-50 см, с компактной кроной, которая не нуждается в обрезке (кроме санитарной). Плоды ярко-оранжевые, размером с обычный мандарин; созревают на несколько недель раньше, чем мандарины Уншиу, очень урожайные. Плодоношение наступает на первом-втором году жизни. В период плодоношения карликовые мандарины становятся настоящими изюминками в оформлении окон в средиземноморском, восточ-

ном, мавританском стилях. Эти карлики умещаются даже на маленьком окне.

Родоначальником всех существующих сортов принято считать мандарин 'Ковано-Васа', завезенный из Японии в 1930 г. Среди сортов зарубежной селекции можно отметить 'Нагахаши', 'Сутанама', 'Тяхара', 'Михо-Васа', 'Мигава-Васа', 'Окитцу-Васа'.

Размещение. Мандаринам необходимо светлое, солнечное место. Весной с наступлением теплых дней их хорошо вынести на свежий воздух. При наличии дачного участка на лето растение можно прикапывать в саду в почву вместе с горшком. Температура содержания зимой 4-6 °C (10-12 °C), можно держать и в обычных помещениях с температурой 18-25 °C, но с обязательным подсвечиванием и увлажнением воздуха.

Выращивание и уход. Субстрат: дерновая земля, листовая, перегной, крупнозернистый песок (2:1:1:1) или готовые смеси «Цитрус», «Биогумус», «Роза». Полив летом обильный с опрыскиванием листьев теплой водой утром и вечером. Влажность воздуха в комнате должна быть не менее 60%. Летом рекомендуется ставить на поддон с водой. Зимой поливают умеренно. Подкормки с апреля (мая) по сентябрь 1 раз в одну-две недели комплексным минеральным удобрением. Пересадка до 7-8 лет – каждый год ранней весной, далее – через год.

Вредители и болезни: щитовки, тля, красный паутинный клещ, мучнистый червец; за выделениями щитовок – сажистый грибок; пятнистость листьев.

Размножение прививкой, зелеными или одревесневшими черенками, окулировкой. В качестве подвоя лучше всего использовать сеянцы бигарадии, апельсина или карликового лимона.



НА ЗАМЕТКУ

Черенки мандарина укореняются очень плохо даже в специальных тепличках с подогревом субстрата и воздуха.

Чрезвычайно привлекательны мандариновые деревца в период цветения, когда они источают восхитительно-сладкий пьянящий аромат, который ощущается буквально всюду и в период плодоношения, когда от ярких плодов невозможно отвести взгляд. Карликовые сорта применяют в культуре бонсай. Плоды используют во флористике. Настоящими шедеврами можно считать мандариновые пирамиды и различные фигуры животных.

Плоды мандаринов используют в свежем виде как десерт и для приготовления цукатов, ликеров, сока, варенья. Благодаря содержанию в них сахаров, органических кислот, витаминов В, В1, РР, С, каротина, фитонцидов, кальция, железа, брома их рекомендуют при нарушении деятельности желудочно-кишечного тракта, похудении, болях различного характера, для улучшения кровообмена в тканях, увеличении сопротивляемости организма. Ароматное масло входит в состав мужских и женских чувственных смесей; несколько его капель способны стимулировать взаимное влечение.

ДЛЯ ЛЮБОЗНАТЕЛЬНЫХ

Во Вьетнаме Новый год встречают с деревцем мандарина на столе.



НАШ СОВЕТ

Не спешите покупать в магазинах большие плоды цитрусовых: они могут оказаться двухлетними! Крупные двухлетние плоды не всегда сохраняют свой превосходный вкус и полезные вещества (за исключением грейпфрута сорта 'Marsh Seedless'). По мере созревания следует снимать ярко окрашенные мандарины группы *Satsuma*, т. к. на дереве они сохраняются плохо.



НАШ СОВЕТ

Без особой необходимости не рекомендуется переставлять контейнер с растением или поворачивать его разными сторонами к солнечному свету.

★ Считают, что мандарин поднимает жизненный тонус, прогоняет печальные, тревожные мысли, гасит раздражительность. Аромат мандаринов в канун Нового года и Рождества привнесет в дом атмосферу благополучия и счастья на весь год. Это аромат рискованного, почти авантюрного настроения, т. к. обещает веселье, а в близких отношениях – восхищение.

Помело – *Citrus grandis*

Другие названия: поммело, пуммело, помпельмус, шеддок, тайский грейпфрут, цитрус грандис

Родина – Юго-Восточная Азия, в дикорастущем виде неизвестен.

Вечнозеленое дерево с компактной округлой кроной, опушенными побегами, пазушными колючками (у некоторых форм они отсутствуют), высотой 8-10 м. Листья удлинённо-яйцевидные, длиной 10-20 см, блестящие, голые, снизу опушенные (особенно молодые), на крылатых широкосердцевидных черешках. Цветки белые, самые крупные в роде, одиночные, или собраны по 6-10 в щитки; распускаются, как правило, в апреле. Плоды крупные, диаметром 10-25 см, округлые, грушевидные, от зеленовато-желтых до ярко-желтых, с толстой губчатой кожицей и зеленоватой, желтоватой, розовой или красноватой мякотью, с характерным ароматом и винно-кисло-сладким вкусом, почти или совсем лишенным горечи. По сравнению с грейпфрутом помпельмус не такой сочный. Плоды отличаются хорошей лежкостью и могут сохраняться в течение нескольких месяцев, особенно хороши после двух-трехмесячного хранения.

■ Чем более липкой и сморщенной является корка плода, тем он вкуснее.

! ЭТО ИНТЕРЕСНО

Размер плодов чаще всего находится в прямой зависимости от размера цветков. Чем мельче цветки, тем мельче и плоды, и наоборот. Наглядный пример – очень крупные цветки помпельмуса (5 см в диаметре и более) и его огромные плоды, которые могут быть крупнее головы человека.

Помело – более древняя культура, чем грейпфрут, с незапамятных времен широко возделываемая в Китае, Японии, Таиланде, его называют старшим братом грейпфрута. В Европу он попал в начале XIX в. В настоящее время его выращивают в регионах субтропического климата, преимущественно в Южной, Юго-Восточной и отчасти Восточной Азии, где он является одной из самых главных цитрусовых культур. По крупноплодности среди цитрусовых помело занимает второе место после цитрона, плоды могут достигать величины небольшого арбуза.

Сорта

'Chandler'. Быстрорастущее дерево со свободной формой кроны. Листья темно-зеленые, широкие. Цветки крупные, жесткие. Розовая мякоть огромных плодов великолепного вкуса.

'Reinking'. Быстрорастущее дерево с более густой кроной, чем у сорта 'Chandler'. Плоды со светлой мякотью, превосходного вкуса; расположены внутри кроны дерева.

'Хирадо-Бунтан' и 'Натсу-Микан' – сорта, имеющие гибридное происхождение (помело х апельсин).

Размещение. Как и все цитрусовые, помело требует светлых помещений, летом можно выносить на открытый воздух. Зимой растение следует содержать при температуре 4-7 °С.

Выращивание и уход. Субстрат для посадки и пересадки помпельмуса такой же, как для лимона или цитрона, он должен состоять из дерновой земли, перегноя и песка в соотношении 1:2:1 и иметь нейтральную реакцию. Все лето поливают обильно, но без застоя воды в горшке. Зимой полив нечастый, однако нужно следить за тем, чтобы почвенный ком не пересыхал. В течение вегетации подкармливают минеральным удобрением не более двух раз в месяц. Пересаживают помело через год.

Вредители и болезни: красный паутинный клещ, щитовки; пятнистость листьев, сажистый гриб.

НА ЗАМЕТКУ

Для выращивания в комнатах следует приобретать карликовые сорта.

НА ЗАМЕТКУ

Необходим хороший дренаж, иначе субстрат начинает закисать, и растение сбрасывает листья.

НА ЗАМЕТКУ

При внешнем сходстве помело можно легко отличить от грейпфрута: размер первого всегда больше второго, окраска кожуры насыщенная, желто-зеленая (у грейпфрута бледнее), кожура блестящая, словно лакированная, с пупырышками, легко отделяющаяся, аромат и вкус почти лишены горечи.

★ Считают, что помело оказывает очищающее воздействие на весь организм, улучшает зрение, тонизирует нервную систему, лечит бессонницу и кожные заболевания. Зеленый цвет его листьев и плодов снимает напряжение, улучшает работоспособность, состояние при болезнях позвоночника, а желтые фрукты способствуют позитивному восприятию окружающей действительности; аромат плодов создаст настроение полной эйфории.

Понцирус – *Poncirus trifoliata*

Другие названия: трифолиата, или трехлисточковый лимон, японский горький апельсин, понцирус трифолиата

Родина – Северный Китай, Корея.

Понцирус трифолиата – единственный представитель рода *Poncirus*, близкий видам рода *Citrus*. Листопадный медленно растущий кустарник или деревце высотой 2-4 м, с округлой кроной, жесткими зелеными побегами, покрытыми очень острыми колючками. Листья кожистые, тройчатые (отсюда видовое название), очень красивые, длиной 2,5-6 см, с небольшими продолговатыми обратнойцевидными листочками. Цветки белые, с желтыми тычинками, чашевидные, диаметром 3-5 см, ароматные, одиночные; распускаются весной (апрель-май) и осенью. Плоды ярко-желтые, округлые, реже грушевидные, ди-

Размножение прививкой, черенками в подогреваемом субстрате.

Применение. Необычайно привлекательное цитрусовое растение для просторных светлых комнат, фойе, умеренно теплых и холодных зимних садов; летом возможно использование его в оформлении открытой террасы в стиле средиземноморского кантри.

аметром до 4 см, с относительно толстой (0,5-1 см) ароматной кожцей и несъедобной, горькой, многосемянной мякотью; созревают в августе-октябре.

Размещение. Для нормального роста и развития трифолиате необходимо место на окне с ярким солнечным светом, летом растение можно выносить в сад или на балкон, а поздней осенью нужно заносить в помещение. Зимой лучше всего ставить в прохладное, можно и темное место с температурой 3-10 °С. Свободно переносит сухой воздух комнат.

Выращивание и уход. Субстрат: листовая земля, дерновая, песок, перегной (1:3:1:1), с хорошим дренажом. Растение весьма нетребовательно к уходу. Летом необходим регулярный полив, но нельзя допускать переувлажнения почвенного кома. Зимой полив очень редкий, не чаще одного раза в 30-40 дней, если растение стоит в холодной и темной комнате. С апреля по август не чаще одного раза в месяц трифолиату следует подкармливать полным минеральным удобрением. В молодом возрасте пересадку проводят ежегодно, после четырех лет – один раз в 3-4 года. Обрезку проводят после цветения или плодоношения.

Вредители и болезни. Растение в высокой степени устойчиво к вредителям и болезням.

Размножение семенами, при посеве осенью в холодный парник, полуодревесневшими черенками летом, порослью весной.

Применение. Своеобразное цитрусовое растение для холодных зимних садов с характерным выраженным зимним периодом покоя. Летом оно великолепно в оформлении открытой террасы. Особенно эффектно в пору цветения. Нельзя не залюбоваться цветущим понцирусом, нелепо возникают ассоциации с белоснежным нарядом невесты, и даже колючки уже не выглядят такими устрашающими. Покрытые бронзой, серебром или золотом сухие колючки особенно эффектны, и их используют во флористике.

Благодаря высокой морозостойкости (выносит морозы до -15-20 °С) и слабой повреждаемости вредителями и болезнями понцирус часто разводят в качестве декоративного растения, а в субтропиках его используют для создания живых изгородей.



На Черноморском побережье Кавказа понцирус используют в качестве основного подвоя для культурных сортов цитрусов, т. к. этот вид очень морозостойкий, однако нужно помнить, что он весьма чувствителен к влажности и малейшему засолению почвы. Часто разводят в качестве декоративного растения, например, для создания живых изгородей. Благодаря хорошей совместимости понцируса с представителями рода *Citrus* его используют в скрещиваниях для выведения морозостойких и устойчивых к болезням сортов и гибридов. Наиболее известные его гибриды: цитранжи и цитрандарины.

★ Считают, что колючий понцирус вполне может защитить от воздействия «недоброжелателей», он хорошо отразит нападение извне. Однако с такими растениями нужно сохранять дистанцию, т. к. вы сами можете стать агрессивнее или впасть в депрессию.

Цитрон – *Citrus medica*

Другие названия: цедрат, цитрус медийский

Родина – предположительно Юго-Западная Азия; в дикорастущем виде неизвестен.

Вечнозеленый раскидистый кустарник или маленькое колючее дерево высотой 3-5 м, в комнатных условиях – до 1 м. Ветви и побеги в пушистых крупных колючках, длиной 3-4 см. Листья овально-эллиптические, гладкие, глянцевые, длиной 10-18 см, зубчатые, на коротких черешках без крыльев, иногда с узкими крыльями. Цветки внутри белые, снаружи красноватые, очень ароматные, одиночные или в коротких кистях, пахучие; распускаются с весны до осени. Плоды цитрона самые крупные из всех цитрусовых, желтые, яйцевидные, продолговатые, длиной 14-30 см, массой до 1-1,5 кг, на верхушке с соском, с необычайно толстой (2,5-5 см), бугристой, сладкой, ароматной кожицей и кисло-сладкой, слегка горьковатой, малосочной мякотью. Плод состоит на 60-70 % из корки.

В китайских литературных источниках начала нашей эры сказано, что засахаренную кожицу цитрона подавали на стол

римского императора. В настоящее время цитрон возделывают во многих странах, но на небольших площадях. В Павлово, где мода на цитрусовые была так велика, кроме лимона с давних пор выращивали и цитрон, который за бугристую поверхность плода называли шишкан.

Историческая справка

Первое упоминание о цитрусовых связано именно с цитроном, который был известен в Месопотамии 4000 лет до н. э. Это одно из древнейших растений планеты. Само слово «цитрус» произошло от слова «цитрон». По преданию, известный древнегреческий философ Теофраст, сопровождая Александра Македонского в восточных походах, привез цитрон из Индии в Европу. Он называл цитрон медийским, или персидским яблоком и сообщал, что этот душистый плод не употребляется в пищу. Предположительно в III-IV вв. н. э. в Италии его научились выращивать в кадках и лишь значительно позже стали культивировать в открытом грунте. Его аромат напоминает запах кедра, именно поэтому в античные времена цитрон использовался в качестве парфюма и как средство против малярии.

Сорта

'Erog'. Слабо облиственное деревце. Молодые побеги и бутоны пурпурной окраски. Плоды крупные, с толстой кожицей. Церемониальный фрукт ежегодных зимних еврейских праздников. Кожицу используют в засахаренном виде, а мякоть – в салатах. Хорош в шпалерной культуре. Чувствителен к холоду.

Fingered citron (пальчатый цитрон, «рука Будды»). Это цитрусовое растение с необычной формой плодов был известен еще Феррариусу (Ferrarius, 1646). В настоящее время пальчатый цитрон культивируют в Китае, Индии, Индокитае, Японии, где его почитают за оригинальность и аромат плодов. Это вечнозеленый кустарник с крупными кожистыми округлыми листьями. Дольки его плода остаются несросшимися почти до основания, что делает плод похожим на руку человека. Благодаря своеобразной декоративности на востоке он бесценен. Размножается вегетативно.



'*Sarcodactylis*'. Плоды этого сорта отличаются тем, что практически не имеют мякоти.

'*Lice*'. Гибрид цитрона и лимона, с крупными, продолговатыми желтыми плодами.

Размещение. Месторасположение в течение года солнечное, теплое. Температура содержания зимой 4-6 °С. С конца мая до середины сентября содержат на открытом воздухе.

✓ Цитрон, как и другие цитрусовые растения, ни в коем случае нельзя держать на сквозняках или ставить возле отопительных систем.

Особенности культивирования. Субстрат: дерновая земля, листовая, перегной, речной песок (2:2:1:1:1). Очень полезно добавить растертую в порошок яичную скорлупу и костную муку. В период роста полив обильный с опрыскиванием листьев 2-3 раза в день, зимой умеренный. Подкормки 2 раза в месяц комплексным или для цветочных культур удобрением. Пересадка до 10 лет ежегодно, потом один раз через 3-4 года.

Вредители и болезни: красный паутинный клещ, щитовки, сажистый грибок.

Размножение прививкой и черенками с подогревом субстрата.

Применение. Декоративное цитрусовое растение для комнат, офисов, холодных зимних садов, украшения подоконников. Деревца, сформированные на штамбе или шпалере и используемые в летнем оформлении входа в дом, – это приглашение заглянуть к его хозяевам. Он обязательно внесет свои ароматные нотки цветения и удивит плодами в интерьере средиземноморского кантри. А пальчатый цитрон – «рука Будды» станет фаворитом восточного стиля. В Индии, Шри-Ланке и некоторых других районах Южной Азии используют в качестве лекарственного растения.

Плоды цитрона в свежем виде не употребляют, вместе с кожцей их используют для приготовления мармеладов, варенья, цукатов, а в сочетании с соком – для сиропов. Из кожцы плодов получают ценное эфирное масло цитронен, дипентен, используемое в парфюмерии и кондитерской промышленности.

★ Считают, что цитрон способствует созданию атмосферы доброжелательности, уюта и комфорта. Он необходим пессимистам и тем, кто часто пребывает в депрессии. Аромат вызывает теплые, добрые и жизнерадостные чувства. Цитрон поможет сконцентрироваться и преодолеть усталость от монотонной работы.

Уникальное сочинское цитрусовое растение – Дерево Дружбы

Говоря о многообразии цитрусовых культур, произрастающих в различных регионах земного шара, и их значении, нельзя не сказать о всемирно известном цитрусовом растении, находящемся во ВНИИ цветоводства и субтропических культур, одном из ведущих научно-исследовательских институтов России, занимающихся вопросами цветоводства и субтропического садоводства.

Многие из приезжающих на отдых в Сочи жители нашей страны и многочисленные зарубежные гости хотят увидеть знаменитое цитрусовое растение – Дерево Дружбы, о котором уже сложено немало мифов и легенд. История его такова: весной 1934 г. ученый-селекционер Федор Михайлович Зорин в целях ускоренного получения новых морозостойких цитрусовых культур посадил цитрусовое растение трифолиату (трехлисточковый лимон), на которое привил более 45 видов и сортов различных цитрусовых. Одному из гостей своего сада – известному полярнику Отто Юлиевичу Шмидту – ученый предложил сделать на память о пребывании в Сочи прививку на чудесном растении. Еще одну веточку привила гостья из Югославии профессор Ружица Главинич и крупнейший ученый нашей страны Н. И. Вавилов. Потом это стало традицией. Так родилось Дерево Дружбы.

К сегодняшнему дню на нем сделано более 600 прививок. В дальнейшем прививки проводились руками многих знаменитых людей – героев, ученых, полководцев, космонавтов, прос-



лавленных тружеников полей и шахт, известных актеров и писателей, и цитрусовое дерево превратилось в своеобразное селекционное чудо. Сейчас на ветвях Дерева Дружбы одновременно зреют японские мандарины, грейпфруты, лимоны, помпельмусы, кинканы и апельсины, в целом более 40 различных сортов и видов цитрусовых. Со временем возникло много интересных традиций, связанных с этим деревом. Образовалась международная школа прививок, после обучения в которой выдается специальный диплом садовода дружбы.

Среди плодов белеют визитные карточки тех, кто сделал ту или иную прививку. Тут сотни известных всему миру имен и фамилий: бывший президент Вьетнама Хо Ши Мин, космонавты Ю. Гагарин, Г. Титов, В. Комаров, супруги-космонавты Николаевы, федеральный президент Австрии Франц Йонас, иранская принцесса Ашраф Пехлеви, американские общественные деятели и английские парламентарии, гости из Исландии, Аргентины, Кубы, Японии... Представители 167 стран мира сделали прививки в кроне Дерева Дружбы.

И еще одна традиция родилась у Дерева: урожай с его веток собирают гости из той страны, представители которой в свое время сделали данную прививку.

Часто институт направлял посылки с урожаем от «именных» веток тем, кто оставил на Дереве Дружбы свой живой автограф. В ответ в благодарности приходили письма и бесчисленные посылки с самыми различными подарками. В музее уже нескольких тысяч экспонатов. Нельзя не сказать о расплавленной фарфоровой чаше из Хиросимы, уцелевшей после атомной бомбежки, музыкальном инструменте, украшенной шкурой питона, из Японии, кокосовом орехе с Сайшельских островов. Прислали в подарок музею даже воду с северного полюса. Часто в подарок присылают коробочки с землей, взятой с самых заветных мест той или иной страны. Почитатели Дерева Дружбы прислали землю с могилы Льва Толстого, с героического Мамаева Кургана. И их накопилось столько, что в 70-е годы встал вопрос о создании музея Дерева Дружбы.

Благодаря усилиям руководства города и института в 1981 г. было построено здание музея.

Если заглянуть в книгу отзывов (а их уже более шести десятков), можно узнать о тех возвышенных эмоциях, какие испытали гости сада-музея «Дерево Дружбы».

В настоящее время рядом с главным Деревом Дружбы вырос целый сад, состоящий из 69 деревьев, и каждое из них посажено в ознаменование тех или иных памятных событий. Таким образом, уникальное цитрусовое Дерево Дружбы стало памятником природы, памятником культуры, своеобразным символом мира и дружбы между народами нашей планеты.

Ветви этого дерева выросли из почек, привитых руками людей разных стран, национальностей, вероисповеданий и профессий.

Представители 167 стран мира посетили сад-музей «Дерево Дружбы». Генеральный секретарь международной федерации работников просвещения (Франция) в книге отзывов написал: «Мы хотим, чтобы профессия садовода дружбы стала одной из самых известных в мире, чтобы человечество могло жить счастливо в мире под сенью миллионов деревьев дружбы».

Так, благодаря простому цитрусовому растению вырос сад-музей, который стал местом встречи известных и простых людей нашей планеты.

Редкие в культуре цитрусовые растения

Помимо широко распространенных плодовых цитрусовых, подробно описанных в книге, в культуре некоторых стран субтропического и тропического климата встречаются их сородичи, распространенные значительно меньше. Они постепенно начинают проникать на европейский рынок, и недалеко то время, когда эти незнакомцы будут также обыденны, как всеми любимые апельсины или лимоны.

Ферония лимонная – *Feronia limonia*

Произрастает в Индии, где ее издавна культивируют как плодовую и камеденосную культуру. Плоды со съедобной, сладкой, у некоторых форм кислой мякотью. Из-за твердого де-



ревянистого околоплодника их часто называют деревянным яблоком. Камедь, получаемую из ветвей, применяют в живописи и медицине.

Цитрус тайянский – *Citrus taitensis*

Это крайне редкое, очень декоративное небольшое вечнозеленое дерево или куст. Цветки бело-розовые, очень ароматные. Плоды оранжевые.

Цитрус юнос – *Citrus junos*

Сложный спонтанный гибрид между несколькими видами рода *Citrus*. В Китае он был известен еще во времена Конфуция, 2500 лет назад. Деревья высотой до 4 м, с густой шаровидной кроной. Колючек много, их длина 3-5 см. Листовые пластинки ланцетовидные. Цветки крупные, диаметром 4-4,5 см, одиночные. Плоды округлые, желтые, диаметром до 6 см, с легко отделяющейся ароматной кожицей и очень кислой мякотью. Их используют как лимоны и для приготовления мармелада. Растение обладает высокой морозостойкостью, благодаря чему представляет интерес как подвой для цитрусовых. В Японии его широко применяют с этой целью уже в течение сотен лет. Используют его и в селекции для выведения морозоустойчивых сортов лимона, апельсина, грейпфрута и других цитрусовых культур.

Цитрус юнос можно использовать для украшения офисов, зимних садов и утепленных балконов.

Эгле мармеладная – *Aegle marmelos*

Другие названия: айва бенгальская, базль малабарский

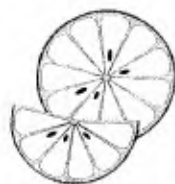
Это растение, относящееся к подсемейству цитрусовых, выращивают в Индии, Шри-Ланке и некоторых районах Индокита в качестве плодового и лекарственного растения. Возможно, это растение является гибридом танжерина, грейпфрута и апельсина. Листья эллиптические, длиной 10-12 см, темно-зеленые. Плоды округлые, диаметром 5-10 см, покрыты невзрачной кожурой. Под неровной, сморщенной коркой находится ароматная, сладкая и сочная мякоть оранжевого

цвета. Плоды эгле лучше всего употреблять в пищу как мандарины – в сыром виде. Можно есть ложкой, как грейпфрут. Из ветвей получают камедь. До недавнего времени эгле был неизвестен в Европе, но в последнее время встречается на рынках все чаще.

Эремоцитрус сизый – *Eremocitrus glauca*

Другое название: пустынный лайм

Эремоцитрус встречается на севере Австралии, где его разводят как плодовое растение, являющееся самым засухоустойчивым цитрусовым. Плоды его, похожие на шишки, используют для приготовления мармелада и напитков.



Глава 4

ЦИТРУСОВЫЕ
ВО ФЛОРИСТИЧЕСКИХ
КОМПОЗИЦИЯХ

Флористы уже давно оценили яркие плоды цитрусовых, которые они используют как в свежем виде – в различных новогодних и рождественских композициях, так и в засушенном – в разнообразных композициях и коллажах.

Венок из мандаринов

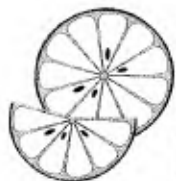
Ароматный новогодний венок можно сделать из мандаринов, к которым добавляют плоды и веточки вечнозеленой пираканты и листья плюща. Усилить аромат можно, заменив плющ на мяту, чабрец, базилик и др. Венок можно положить на стол, разместив в его центре одну или несколько свечей, или повесить на дверь или стену. Последовательность манипуляций следующая:

- Через центр каждого плода мандарина продеть проволоку, согнутую в виде шпильки так, чтобы место ее сгиба проволоки совпало с верхушкой мандарина, оставив внизу 4 см проволоки.
- Подготовленные таким образом мандарины закрепить на влажном кольце из губки. Лучше их выложить в два ряда, между которыми добавить веточки и плоды пираканты.
- Оставшиеся промежутки заполнить листьями плюща.

Экзотические букеты из цитрусовых

- Яркую композицию можно сделать из вязанки одинаковых по длине прутиков, среди которых втыкают коктейльные палочки с нанизанными на них мандаринами. Дополнением служат круглые листья, например, багрянника обыкновенного, и сухоцветы.

- Композиция из листьев кротона и плодов кинкана может украсить праздничный стол к Рождеству.
- Композиция из листьев кротона, пуансеттии, лимонов, кинкана, патиссонов, эхиноцистиса также может занять свое достойное место за праздничным столом.
- К новогодним праздникам флористы создают оригинальные композиции, в которых присутствуют цитрусовые. Например, элегантную трехметровую арт-елку из «заснеженного» хвороста можно декорировать в оранжево-коричневой гамме свежими апельсинами, золотыми шарами, звездами и лентами органзы.
- Разнообразные рождественские украшения можно сделать самим из плодов цитрусовых. Расписанные различными узорами из пряной гвоздики, они займут достойное место на этажерке или на праздничном столе среди позолоченных грецких орехов, шишек и елочных украшений. Кожицу цитрусовых можно посыпать блестками.



Глава 5 ЦИТРУСОВЫЕ ДЛЯ КРАСОТЫ И ЗДОРОВЬЯ

Ценность плодов цитрусовых растений поистине трудно переоценить. Помимо их целебных свойств, воздействия аромата, применения в диетах для похудения их издавна используют для улучшения внешности, так как эти растения – универсальное природное косметическое средство.

Целебный кладезь

Принимать по одному апельсину утром натощак и вечером перед сном – так вполне мог выглядеть рецепт, выписанный древнеегипетским врачом пациенту, страдающему от ран, ушибов, ревматизма, подагры, гипертонии, инфекционных, острых респираторных и желудочно-кишечных заболеваний. Регулярно употреблять лимоны с приближением склероза рекомендуют и сегодня многие врачи. Мандарины советуют принимать для улучшения состояния десен, волос и т. д. Однако не следует забывать: у некоторых людей цитрусовые могут вызвать аллергическую реакцию. Но те, кому это не грозит, могут с большой пользой для здоровья использовать эти плоды, особенно в зимний период.

При заложенном носе

1 ч. ложку свежеприготовленного сока лимона разбавить 1-2 ч. ложками кипяченой воды, втягивать носом и держать так 1-2 мин.

При головной боли

Ломтики лимона приложить на 10-15 мин. к вискам или сок одного лимона добавить в чашку горячего кофе (без молока и сахара) и выпить.

При весеннем недомогании

Чтобы почувствовать себя лучше, достаточно на ночь выпить стакан горячей воды, в которой растворены сок выжатого лимона и 1-2 ч. ложки меда.

Бодрящая смесь

Мелко нарежьте 2 лимона, добавьте 3-4 ч. ложки меда, перемешайте и дайте постоять. Съедайте небольшую порцию этой вкусной смеси за завтраком или в обед.

Грейпфрутовая диета

Сразу следует отметить, что такая диета недешева, но действенна. Смысл ее заключается в том, что все блюда нужно запивать грейпфрутовым соком или заедать грейпфрутом. При этом исключить хлеб, сахар (его можно заменить одной ложкой меда в день), а кефир, яблоки, апельсины употреблять между основной едой. Пить чай лучше зеленый с лимоном, кофе только свежесваренный или эспрессо. Употребление соли ограничить, соусы исключить. Рыбу употреблять консервированную в собственном соку (лучше тунца).

Лимонный компресс

При боли в горле поможет компресс на шею с ломтиками лимона толщиной 1 см, уложенными вдоль льняного полотенца. Поверх компресса нужно повязать теплый шарф, чтобы согреть горло.

Волшебный аромат цитрусовых

Эфирные масла цитрусовых очень популярны в ароматерапии. Их с успехом применяют при умственном перенапряжении, рассеянном внимании, апатии, депрессии. С их помощью можно повысить работоспособность, преодолеть гормональные нарушения и т. д.

Разнообразные масла используют для ароматизации комнат; несколько капель достаточно капнуть в небольшое количество воды на аромалампе. Необычайно ароматны помандеры из апельсина, нашлифованные пряной гвоздикой. Их украшают самыми разнообразными рисунками: гирляндами, звездочками, елочками, ангелочками, контур которых наносят на плоды легко смывающимся карандашом. В кожуре плодов по линиям рисунков вязальной спицей прокалывают отверстия, в которые вставляют пряную гвоздику. Помандеры предназначены не для еды: их с незапамятных времен применяют для очищения и улучшения качества воздуха. Помандеры делают и из других фруктов. В Средние века, например, в комнате судьи размещали яблоки, нашлифованные гвоздикой, это якобы помогало принимать правильные решения.

Цитрусовый аромат любят и мужчины, и женщины. Цитрусовые нотки часто содержатся в самых разнообразных духах и туалетной воде, особенно фирмы Givenchy, которые создавались явно для решительных женщин.

Цитрусовые и женская красота

Когда-то солидные римские матроны использовали сок лимона для смягчения и отбеливания кожи рук, укрепления ногтей. Но только в XX в. научно обосновали, что цитрусовые – это универсальное косметическое средство, дарованное самой природой для улучшения внешности. Кислота, содержащаяся в плодах цитрусовых, очень полезна при жирной коже, она придает ей красивый матовый оттенок, обесцвечивает веснушки, правда, при слишком чувствительной и сухой – может вызвать раздражение.

Красивое лицо

Секрет красоты французских топ-моделей

Чтобы быстро привести себя в порядок после напряженного дня, надо снять с лица косметику и ополоснуть его прохладной водой. Тонкую чистую салфетку смочить в слегка разбавленном лимонном соке, завернуть в нее несколько кубиков льда и протереть лицо. Затем сполоснуть его холодной водой, промокнуть полотенцем и нанести вечерний макияж.

Выведение веснушек

Пропустить через мясорубку один лимон вместе с кожей, но без косточек. Залить одним стаканом водки и настоять в темном месте 2 недели, периодически встряхивая. Процедить. Полученным раствором смазывать на ночь веснушки и пигментные пятна, и через некоторое время они станут светлее.

Туалетная вода для выведения веснушек: 50 г лимонного сока, 5 мл глицерина, 10 мл камфорного спирта, 25 мл воды.

Смесь для этих же целей: сок половины лимона, 100 мл молока, 15 мл водки, 10 г сахара.

При жирной или нормальной коже от веснушек нередко успешно избавляются, протирая кожу: 1 – сывороткой, разбавленной лимонным соком; 2 – смесью сока календулы, сока лимона, ягод смородины и миндального масла, в равных частях.

Питательная маска для сухой кожи

Смешать 20 мл лимонного сока, 10 г спермацета, 10 г пчелиного воска, 5 мл спирта. Маску накладывать на лицо тонким слоем на 20-30 мин.

Арабский метод обесцвечивания волос на лице

В ложку разогретого меда добавить сок из половины лимона и горячей смесью намазать участки лица, покрытые волосами. Просохшую мазь стереть кончиками пальцев. Волосы постепенно обесцвечиваются, а кожа лица все время остается мягкой и эластичной.

Лимонная маска для всех видов кожиДля нормальной и жирной кожи.

Смешать 1 яичный желток, сок половины лимона, натертую цедру целого лимона и 1 ч. ложку оливкового масла. Полученную массу на 20-30 минут нанести на лицо, а затем снять ваткой, смоченной в молоке.

Для сухой кожи. Хорошо взбитый белок с 1 ч. ложкой лимонного сока нанести на лицо кисточкой для бритья. Дав немного подсохнуть, нанести следующий слой. Маску держать 20 мин. и смыть сначала теплой, затем холодной водой. После процедуры нанести на лицо увлажняющий крем. Маска стягивает расширенные

поры, тонизирует и освежает кожу, разглаживает морщины.

Апельсиновая маска

Очень эффективна увлажняющая питательная маска из апельсина. Неочищенные пло-

 **НА ЗАМЕТКУ**

Маска слегка подсушивает кожу, поэтому косметологи не рекомендуют пользоваться ею часто.

ды нарезать тонкими ломтиками и равномерно наложить на кожу лица и шеи. Через 10 мин. протереть лицо лосьоном.

Лимонно-апельсиновая маска

Смешать мякоть одного лимона и одного апельсина, нанести на предварительно очищенную кожу лица. Смыть через 15 мин. прохладной водой. Кожа обогащается большой порцией витамина С.

Лимонно-медовая маска

Смесь 1 части лимонного сока и такого же количества расплавленного меда нанести на лицо на 20-25 мин., а затем смыть теплой водой. Слегка смазать влажную кожу питательным кремом.

Лимонная вода

Неочищенный лимон нарезать тонкими ломтиками и залить на 3-4 часа теплой кипяченой водой. Лимонная вода смягчает, слегка отбеливает жирную кожу лица и уменьшает выделение пота.

Апельсиновая вода

Залить кожуру апельсина кипяченой водой и оставить на несколько часов. Процедить и можно сразу же использовать. Хорошо смягчает кожу лица.

Лимонный лосьон

Рецепт 1. Смешать 3 яичных желтка, четверть стакана лимонного сока, стакан чистого спирта, столько же камфорного спирта и полстакана воды. Смачивать в растворе марлевый или ватный тампон и протирать им кожу лица.

Рецепт 2. Смешать 25 г лимонного сока, 1 желток, полстакана водки и 50-60 г камфорного спирта.

Рецепт 3. Смешать полстакана сливок, 1 желток, сок половины лимона и 1 ст. ложку водки. При этом соблюсти следующую очередность: взбить желток, затем потихоньку, помешивая массу, влить в нее лимонный сок, потом водку и сливки.

Рецепт 4. Если у вас жирная кожа, лоснится лицо и блестит нос, то следует приготовить следующий лосьон. Смешать 1 ч. ложку лимонного сока с 2 ч. ложки сырого молока и 1 ч. ложкой кипяченой воды. Протирать нос (лицо) 2-3 раза в день.

 **НА ЗАМЕТКУ**

Самое привлекательное лицо могут обезобразить комары. Чтобы предотвратить укусы комаров, натрите кожу лица или другие открытые части тела лимонным соком.

Здоровые волосы

- Если волосы тонкие и секущиеся, помогает втирание в кожу головы смеси из сока свежей капусты, лимона и шпината. Волосы укрепляются и приобретают красивый блеск.
- Чтобы придать после покраски волосам блеск, их споласкивают смесью сока лимона и воды – 1 ст. ложка сока на 1 л воды.
- Если за 2-3 часа до мытья смочить волосы смесью яичного желтка с лимонным соком (на 1 желток сок половины лимона), волосы станут мягкими, пушистыми, блестящими.
- Хорошо втирать в кожу головы смесь из 2 яиц, сока из половины лимона и нескольких капель водки или коньяка. Через полчаса ополоснуть волосы водой, слегка подкисленной лимонным соком.
- Прохладный отвар ромашки, в который добавлен сок 1 лимона, идеальное средство для мытья волос блондинкам.
- Для выведения перхоти смешать 2 желтка с соком половины лимона и несколькими каплями миндального или репейного масла. Один раз в неделю смесь втирать в кожу головы и примерно через полчаса смывать теплой водой, в которую добавлен лимонный сок или уксус.

Бархатные ручки

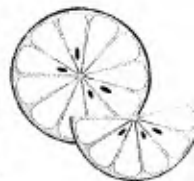
- Смягчить и отбелить кожу рук можно с помощью маски следующего состава: $\frac{1}{4}$ стакана винного уксуса, сок 2 лимонов, ст. ложка водки, 3 ст. ложки перекиси водорода и 1 ст. ложка глицерина. Протирайте кожу этой смесью 3-4 раза в день.
- Косметологи советуют хозяйкам после каждой стирки протирать руки смесью лимонного сока и глицерина (1:1).
- Чистый лимонный сок предохранит руки при работе в саду или огороде.
- Следует чаще натирать руки лимонным соком или выжатым лимоном. Даже легкий массаж рук с выжатой мякотью лимона делает кожу мягкой, стирает пятна от овощей и фруктов.
- Лимон способен выводить пятна на пальцах от никотина. Следует 3 раза в сутки несколько дней протирать пальцы пемзой и смачивать лимонным соком.
- Чтобы руки не пахли луком после готовки, протрите их лимонной кислотой.
- Лимон помогает избавиться от неприятной влажности рук. Их не менее 3 раз в сутки тщательно моют и протирают следующей смесью: 5 частей водки и 1 часть лимонного сока.
- Для укрепления ногтей хорошо применять слегка подогретую смесь лимонного сока и оливкового масла.
- Для смягчения кожи на локтях полезно использовать «чашечки» из половинок апельсина, лимона или грейпфрута, в которых локти держат 10 мин.

Упругое тело

- Экзотическая ванна с нарезанными ломтиками 8-10 лимонов придаст коже упругость.
- При уходе за стопами нанесите на область подъема и поддержки полчаса смесь их яичного желтка и лимонного сока.
- Для упругости груди хорошо применять смесь из 2 взбитых яичных белков с 1 ч. ложкой лимонного сока, нанесенную на кожу на 15 мин.

Глава 6

ЛУЧШИЕ КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЦИТРУСОВЫХ



Цитрусовые справедливо считаются витаминным лакомством. Их используют для приготовления сока, разнообразных коктейлей, соусов, рагу или подливок. Цитрусовые добавляют в сладкие блюда, выпечку и закуски, что придает еде экзотический привкус. Они незаменимы при приготовлении мармелада, желе или ликера, а их измельченная или засахаренная корка добавляется в сдобу, десерты и пикантные блюда.

Апельсины

Апельсины подают на стол в основном в качестве десерта или используют для приготовления сока, но, кроме того, их можно широко применять в кулинарии – например, для приготовления салатов, десертов и выпечки, соусов к мясу, птице или рыбе. В ход идет и апельсиновая кожица: нарезанная на тонкие полоски она придает пикантный вкус фруктовым салатам и мясным блюдам. Натертую на терке, ее хорошо использовать для ароматизации соусов, прохладительных напитков, выпечки. К тому же цедра апельсина, пропущенная через мясорубку и смешанная с сахаром, – оригинальная начинка для пирога, а чай с ней – настоящая экзотика. Он прекрасно тонизирует и утоляет жажду.

Тем, кто побывал на Сицилии, обязательно запомнился удивительный вкус салата из красных апельсинов с солеными анчоусами и свежевыжатый густой сок из красных апельсинов, похожий на томатный.

Лосось, маринованный в апельсине

Ингредиенты: 200 г апельсинов (1-2 шт.), 200 г свежего лосося, 40 г горчицы, 20 г укропа и 10 г соли.

Приготовление.

- Апельсин вместе с коркой измельчить миксером, выложить на филе лосося и поставить в холодильник на 12 час.
- Очистить рыбу от апельсиновой массы, намазать горчицей, рубленым укропом и вновь поставить в холодильник на 12 час.
- Порезать лосось тонкими пластинками, уложить на тарелке, украсив листочками салата, ломтиком лимона, маслинами и веточкой укропа.

Лосось по-норвежски

Ингредиенты: 3 апельсина среднего размера, 1 кг лосося, 100 г соли, 50 г сахара, 50 г укропа.

Приготовление.

- Филе лосося с кожей натереть солью, сахаром и мелко рубленым укропом, обложить апельсинами, очищенными от кожуры и порезанными кружочками, оставить на 12 час.
- Рыбу перевернуть и оставить еще на 12 час.
- Просолившееся филе порезать очень тонкими ломтиками.

Апельсиновый салат

Ингредиенты (на 4-5 порций): 4 апельсина, по 1 пучку сельдерея и цикория, 2 ст. ложки сметаны.

Приготовление.

- Нарезать апельсины кусочками, зелень мелко порубить, заправить сметаной, добавить соль и перец по вкусу.

Салат из апельсинов и орехов

Ингредиенты: 3 апельсина, 150 г измельченных орехов, цукаты из апельсиновой кожицы, 1-2 груши из компота или варенья, сахарная пудра.

Приготовление:

- Апельсины помыть сначала горячей водой, потом холодной.
- Разрезать на 2 половинки, осторожно из каждой выбрать мякоть.
- Мякоть апельсинов и груши нарезать кубиками, цукаты и орехи измельчить.

- Наполнить половинки плодов измельченными фруктами, посыпать сверху сахарной пудрой, цукатами и орехами.
- Охлажденный салат подавать к столу на стеклянной тарелке, украсив мороженым.

Красный салат

Ингредиенты (на 2 порции): 300 г краснокочанной капусты, 2 яблока, 1 апельсин, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка растительного масла.

Приготовление:

- Краснокочанную капусту мелко нарезать.
- Яблоки натереть на крупной терке, апельсин очистить и нарезать кубиками.
- Все смешать, заправить лимонным соком и маслом, посолить.

Сырный салат с апельсинами

Ингредиенты: 3 апельсина, по 1 пучку красного и зеленого листового салата, 150 г сыра, 1 головка репчатого лука, немного миндаля.

Для соуса: 1 апельсин, 30 мл нежирного йогурта, 2 ст. ложки растительного масла, соль, сахар и белый молотый перец.

Приготовление.

- Зеленый салат крупно порезать, а красный порвать руками.
- Сыр порезать длинной соломкой.
- 2 очищенных апельсина разделить на дольки и каждую разрезать вдоль.
- Все перемешать.
- Для соуса отжать сок апельсина, смешать с йогуртом, маслом, перцем, солью и сахаром.
- Мелко нашинковать лук, добавить в соус, тщательно перемешать, залить салат соусом и на 10-15 мин. поставить в холодильник.
- Украсить блюдо, посыпав измельченным миндалем.

Салат из курицы с апельсинами

Ингредиенты: 1 апельсин, 1 зеленое яблоко, 1 кочан салата, 400 г куриного филе.

Для соуса: 2-4 ст. ложки оливкового масла, по 1 ч. ложке соли и сахара, молотый красный перец.

Приготовление.

- Филе отварить, остудить, порезать кубиками.
- Очистить апельсин и яблоко, порезать кубиками, салат – полосками.
- Все перемешать и заправить соусом.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Если тушка птицы варится в воде, то в нее хорошо добавить 1 ч. ложку сока лимона.

Салат «Гордость хозяйки»

Ингредиенты: 2 больших кисло-сладких апельсина, 1 копченая курица, 100 г ядер грецких орехов, 50 г ядер кедровых орехов, 70 г светлого изюма без косточек, по 2-3 веточки петрушки, укропа, зеленого базилика, 3-4 листочка мяты, пучок листового салата, 3-4 листа китайской капусты пак-чой, по 2 листа салата «Лолло Rosso» и листовой фиолетовой капусты, 150 г оливкового майонеза, по 2 ст. ложки сметаны и апельсинового сока, ягоды красной смородины на 2-3 веточках или 2 помидорчика черри.

Приготовление.

- Курицу освободить от кожи и костей, мясо мелко порезать.
- Апельсины очистить и порезать кубиками.
- Грецкие и кедровые орехи измельчить.
- Порубить зелень, листовый салат (2-3 листочка отложить), ошпаренный кипятком изюм. Все перемешать.
- Смешать майонез, сметану, черный перец, соль и сок, заправить салат и выложить на блюдо, устеленное листьями двух сортов салата, украсить кусочками листовой капусты, веточками смородины или помидорчиками черри.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Перед приготовлением в духовке тушку утки или курицы изнутри и снаружи натрите разрезанным лимоном. Мясо становится белым, сочным и нежным.

Апельсиновый салат с коньяком

Ингредиенты: 2 апельсина, 4 ст. ложки коньяка, 2 грецких ореха, 5 ч. ложек сахарной пудры.

Приготовление.

- Апельсины очистить от кожуры, разделить на дольки, удалить семена.
- Ядра орехов раздробить.
- В небольшую салатницу уложить дольки апельсинов, сверху посыпать сахарной пудрой и поставить на 20-30 мин. в холодильник.
- Перед подачей полить коньяком и посыпать орехами.

Апельсины фаршированные

Ингредиенты: 2-3 апельсина, половина небольшого корня сельдерея, 1 морковь, по 2 ст. ложки изюма и раздробленных фисташек или грецкого ореха, 1 банан, 60 г сметаны, 1 ст. ложка сахара, соль на кончике ножа.

Приготовление.

- Срезать верхушки апельсинов (можно зубчиками) и вынуть мякоть, не повредив кожицу.
- Мякоть апельсинов и банана нарезать ломтиками.
- Смешать все компоненты и полученной смесью наполнить пустые плоды.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Покупая апельсины, выбирайте душистые плоды с ярко-оранжевой кожурой. Помните, что апельсины среднего размера слаще. Если вы не собираетесь их хранить долго, держите при комнатной температуре. Не оставляйте нарезанные плоды: в них все питательные качества сохраняются недолго.

Суп-пюре с морковью и апельсинами

Ингредиенты: 500 г моркови, 2 луковицы, 6 ст. л. растительного жира, 760 мл куриного бульона, 4 апельсина, 2 пучка укропа, 1/2 л жирных сливок, соль, молотый перец, сахар по вкусу.

Приготовление.

- Морковь почистить и порезать крупными кубиками. Лук тонко порезать.
- Растопить в суповой кастрюле растительный жир и добавить к нему лук и морковь. Затем налить в кастрюлю куриный бульон, довести смесь до кипения и варить на среднем огне 20 мин.

- 1 апельсин разрезать пополам, выдавить из него сок. Остальные апельсины тщательно почистить (удалить даже белую корку) и сделать филе.
- Укроп мелко порезать, отложив несколько целых веточек в сторону.
- Бульон с морковью и луком перемешать миксером до получения пюре, добавить апельсиновый сок и сливки. В суп добавить пряности и укроп.
- Перед подачей на стол суп еще раз хорошо перемешать, добавить кусочки апельсина, украсить веточками укропа.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Для приготовления этого супа рекомендуется использовать очень сочные апельсины (пупочные), в которых нет зернышек.

Холодное жаркое с фруктовым салатом

Ингредиенты: 250 г холодного жареного мяса куском, по 1 апельсину и грейпфруту, 0,5 лимона, по 100 г зеленого и черного винограда, 1 ч. ложка тертого хрена, 2 листа салата, 3 ст. ложки брусничного компота, 2 ст. ложки апельсинового ликера, 1 ст. ложка рубленого миндаля, сахар по вкусу.

Приготовление.

- Мясо порезать тонкими ломтиками и разложить на двух порционных тарелках.
- Апельсин разрезать пополам, осторожно вынуть мякоть, оставив кожуру целой, и порезать кубиками.
- Ягоды винограда разрезать пополам, удалить зерна.
- Смешать апельсины, виноград и рубленый миндаль с лимонным соком, ликером и сахаром.
- Прикрыть миску с салатом крышкой и дать настояться при комнатной температуре в течение 30 мин.
- Грейпфрут очистить, удалив белые прожилки, мелко порезать, смешать с брусничным компотом и хреном.
- Салатные листья поместить на порционные тарелки с мясом. На листья выложить грейпфрутовую смесь.
- Подать с настоявшимся фруктовым салатом, которым заполнить половинки апельсиновой кожуры.

Апельсиновый творог

Ингредиенты (на 4-6 порций): 250 г нежирного творога, 4 апельсина, $\frac{1}{4}$ л сливок, 4 ст. ложки меда, 1 ст. ложка изюма, 1 ст. ложка лимонного сока.

Приготовление.

- Нежирный творог растереть с изюмом, медом, лимонным соком.
- Очищенный апельсин нарезать кубиками.
- Взбить сливки, добавить кубики апельсина и перемешать с творогом, разложить по тарелкам.

Зимний десерт

Ингредиенты (на 6 порций): 1 апельсин, 1 банан, 4 сушеных инжира, по 100 г кураги и чернослива, по 50 г арахиса, грецких орехов и фисташек, 2 кружка ананаса, $\frac{1}{2}$ стакана апельсинового сока, рюмочка бренди.

Приготовление.

- Апельсин и банан очистить и некрупно нарезать.
- Чернослив очистить от косточек, и все сухофрукты перемешать с кусочками апельсина и банана.
- Мелко нарезанные орехи соединить со всеми другими ингредиентами.
- Апельсиновый сок смешать с рюмочкой бренди или другим ароматным алкогольным напитком, полить десерт и оставить на 1 час. По желанию можно слегка сбрызнуть десерт лимонным соком.

Апельсиновое варенье

Ингредиенты: 1 кг апельсинов, 1 лимон, 1,25 кг сахара, $\frac{1}{4}$ л воды.

Приготовление.

- Апельсины очистить от корки, разобрать на дольки, удалить косточки, лимон разрезать на несколько частей.
- Вскипятить воду с сахаром и в кипящий сироп опустить подготовленные апельсины и лимон, варить на медленном огне, пока апельсины не станут прозрачными, а сок загустеет.
- Остудить и разлить в стеклянные банки.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Варенье из апельсинов имеет горьковатый привкус, но отличается превосходным вкусом и ароматом.

Варенье из апельсиновой кожицы

Ингредиенты: 500 г кожицы апельсина, 1 кг сахара, 2 стакана воды.

Приготовление.

- Кожицу апельсинов залить водой и вымочить в течение 2-3 дней, часто меняя воду.
- Вымоченную кожицу варить на среднем огне, пока она не станет мягкой, и нарезать на кусочки шириной 0,5 см.
- Из сахара и 2 стаканов воды приготовить густой сироп, положить в него кожицу апельсина и варить до прозрачности. Для улучшения вкуса добавить 2-3 кольца лимона с кожцей.
- Готовое варенье переложить в банки.

Апельсиновый мармелад

Ингредиенты: 1 кг отварных апельсинов, 1 кг сахара, 2 стакана воды.

Приготовление.

- Апельсины залить большим количеством горячей воды и варить на большом огне 2 часа, после чего слить горячую воду, залить холодной на 24 часа.
- Плоды разрезать, выбрать семена, перемолоть на мясорубке мякоть.
- Из воды и сахара сварить сироп, снимая пенку.
- Положить в сироп измельченные апельсины и варить, пока масса не загустеет и не станет прозрачной, все время помешивая.
- Горячий мармелад разложить по теплым банкам.

Цукаты из апельсинов (вариант 1)

Ингредиенты: на стакан корок кладут $\frac{1}{4}$ стакана сахарного песка.

Приготовление.

- Апельсиновые корки порезать квадратиками (5 x 5 мм), залить водой и кипятить 10 мин., откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюлю и залить водой на сутки.
- Заменить воду, варить 20 мин. и снова откинуть на дуршлаг.
- Подсохшие корки смешать с сахаром.
- Цукаты переложить в стеклянные банки, где они и будут храниться.

Цукаты из апельсинов (вариант 2)

Ингредиенты: На 500-600 г апельсиновой кожицы 500 г сахара и 250 г воды.

Приготовление.

- Кожицу плодов апельсина отварить в течение 2-8 мин., затем переложить в холодную воду и вымочить в течение 3 суток, каждые сутки меняя воду.
- После вымачивания кожицу нарезать пластинками в виде крупной лапы, сложить в кастрюлю и залить сахарным сиропом и дать отстояться 5-6 час, затем сварить все вместе и вновь дать отстояться 5-6 час.
- Варку и отстаивание повторить 3-4 раза.
- Кожицу вынуть из сиропа и разложить для сушки на сито или большие сетки.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Нарезанная на тонкие полоски апельсиновая кожица придаст пикантный вкус фруктовым салатам и мясным блюдам. Натертую на терке, ее хорошо использовать для ароматизации соусов, прохладительных напитков, выпечки. К тому же цедра апельсина, пропущенная через мясорубку и смешанная с сахаром, — оригинальная начинка для пирога, а чай с ней — настоящая экзотика. Он прекрасно тонизирует и утоляет жажду.

Апельсиновый коктейль

Ингредиенты (на 2-4 порции): 4 апельсина, 2 киви, 0,5 л молока.

Приготовление.

- Апельсины и киви очистить, из апельсина удалить семена.
- Нарезать фрукты кусочками, смешать в миксере с молоком, разлить коктейль в стаканы.

Цитрусовый напиток

Ингредиенты (на 4 порции): 8 апельсинов, 2 лимона, 8 ч. ложек меда, 4 ч. ложки листового зеленого чая, кусочек имбиря.

Приготовление.

- Из апельсинов выдавить сок с помощью цитрус-пресса.
- Сполоснуть емкость пресса и выдавить сок из лимонов.
- Заварить зеленый чай $\frac{1}{2}$ стакана кипятка и дать ему остыть.
- В охлажденную заварку добавить мед.

- Смешать апельсиновый сок с заваркой, добавить лимонный сок и немного имбиря по вкусу.
- Подавать напиток охлажденным с фруктово-творожными или бисквитными пирожными.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Предварительно целые (неразрезанные) плоды цитрусовых нужно немного покатаť по столу, слегка нажимая на них. Это способствует лучшему выделению сока из мякоти.

Цитрусовый чай с ароматом лимона, мандарина, лайма — любимый чай для людей, рожденных под знаком Водолея. Ароматы лимона, апельсина, грейпфрута в любом земляничном чае любят Козероги. Для Тельцов по вкусу придется чай с лимоном. Апельсиновый чай предпочитают Весы.

Апельсиново-абрикосовый холодный напиток

Ингредиенты: 2 апельсина, 20-300 г сахара, 1 стакан абрикосового сока, газированная вода.

Приготовление.

- С апельсинов снять кожицу, нарезать кружочками, засыпать сахаром, поставить в холодильник на несколько часов.
- Перед подачей положить в стеклянную посуду, добавить кусочки пищевого льда, влить абрикосовый сок.
- Разлить по стаканам, добавив на $\frac{1}{3}$ газированной воды.
- Края стакана смазать сырым белком и обсыпать сахаром.

Апельсиновый чай

Приготовление.

25 г апельсиновой и 10 г лимонной кожицы положить в кастрюлю, добавить 50 г апельсинового сиропа и 25 г сухого чая. Все залить 1 л кипятка, дать настояться 5 мин. и можно подавать на стол.

Грог американский

Ингредиенты: 1 апельсин, 1 пакетик ванилина, 2 бутона гвоздики, 2 г тертого мускатного ореха, 100 мл воды, 150 г сахара, 500 мл водки.

Приготовление.

- Сварить сироп из воды и сахара, остудить.
- Выжать сок апельсина, вылить в стеклянный сосуд, добавить измельченную цедру, ванилин, гвоздику, мускатный орех и водку, долить сироп.
- Перед употреблением выдержать 2 недели.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Подавать в высоких бокалах: нижнюю часть наполнить грейповым экстрактом, а верхнюю — кипятком.

Домашний французский ликер

Ингредиенты: 1 бутылка (0,5 л) белого десертного вина, 1 апельсин (лимон), 100 г сахара.

Приготовление.

- Кожицу одного апельсина (лимона) уварить с сахаром до половины первоначального объема.
- Полученную массу остудить, влить в бутылку и плотно закупорить.

Зимний уксус из пряностей

Ингредиенты: Кусочек имбиря величиной с большой палец, 1 ч. ложка гвоздики, 10 г молотой корицы, 10 г семян горчицы, 10 г молотого перца, кожица от половины апельсина, 3 головки лука-шалота, 3 лавровых листа, 3 плода аниса и $\frac{1}{2}$ л уксуса из белого вина.

Приготовление.

- Пряности поместить в бутылку, залить уксусом и поставить на свет. Через 14 дней уксус готов к употреблению.
- Уксус можно отфильтровать или оставить пряности в бутылке.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Зимний уксус можно приготовить в любое время года, т. к. все составляющие всегда имеются в наличии. Приготовленный по следующему рецепту, уксус включает в себя все ароматы Востока. Хранить до 5 лет.

Ледяные кубики из сока цитрусовых

Если у вас получилось слишком много свежавыжатого сока, залейте оставшийся сок в формочку для льда и поместите в морозилку. В таком виде сок дольше сохранится, и вы сможете использовать его небольшими порциями, добавляя ледяные кубики в супы, салаты, соусы, десерты и коктейли.

Бигарадия (померанец горький)

Плоды померанца непригодны в пищу в сыром виде, они не очень сочны, и в них содержится много семян. Тем не менее этот фрукт очень популярен, потому что его корка используется для приготовления различных кондитерских изделий – мармелада, глазированных фруктов, цукатов, а также сладких напитков и ликеров. Цукаты – незаменимые компоненты рождественской выпечки. Из цветков померанца добывают нектар, используемый (например в арабской кухне) для придания блюдам утонченного аромата.

Грейпфрут

Грейпфрут употребляют в свежем виде и используют для приготовления салатов, десертов, выпечки, украшения закусок и вторых блюд. Очень вкусно, если просто разрезать грейпфрут пополам, посыпать сахаром и есть, вынимая мякоть из кожуры ложкой. Перед добавлением в салат грейпфрут необходимо тщательно очистить от прожилок, т. к. они очень горькие и жесткие.

Сок

Ингредиенты: $\frac{1}{2}$ л сока грейпфрута, $\frac{1}{2}$ л воды, 600 г сахара.

Приготовление.

- Из грейпфрутов отжать сок с помощью специального пресса, процедить через сито.
- Сварить сироп, охладить и смешать с соком грейпфрута.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Подавая на стол, разведите сок минеральной водой по вкусу.

Грейпфрутовый салат

Ингредиенты: 1 грейпфрут, 2 хурмы, 1 кочан хрустящего салата (например сорта «Айсберг»), 2 веточки мяты, соль, майонез.

Приготовление.

- Грейпфрут очистить от корки, разделить на дольки, освободить мякоть от белых пленок.
- Выложить на блюдо промытые и обсушенные листья салата, а на них вперемешку ломтики хурмы и очищенные дольки грейпфрута.
- Посолить, заправить майонезом, украсить веточками мяты.

Овощной салат с грейпфрутом

Ингредиенты: 1 грейпфрут, 2 небольших желтых перца, 100 г корневого сельдерея, 150 г грецких орехов в скорлупе, по 5 ст. ложек майонеза и сливок, 2 ч. ложки меда, зелень петрушки.

Приготовление.

- Грейпфрут очистить от кожуры, пленок и семян, мякоть порезать.
- Перец очистить от сердцевин, порезать мелкими кубиками, сельдерей – соломкой.
- Грецкие орехи очистить, разделить ядра на половинки и слегка обжарить на сковороде или в духовке.
- Сливки взбить, добавить к ним майонез и мед, перемешать до образования однородной массы.
- Перец и сельдерей уложить горкой в центре широкой салатницы, полить приготовленным соусом, а сверху украсить грецкими орехами.
- Вокруг горки разложить кусочки грейпфрута.
- Перед подачей к столу посыпать салат зеленью петрушки.

Кипрский салат

Ингредиенты: 2 больших грейпфрута, 100 г крепких помидоров, 200 г мягкого сыра, 50 г оливок.

Для заправки: 3 ст. ложки оливкового масла, 0,5 ст. ложки орегано (душица), соль, перец.

Приготовление.

- Тщательно очистить грейпфрут, удалив с долек пленки, и порезать тонкими ломтиками.
- Помидоры порезать кружочками.
- Сыр порезать тонкими ломтиками и вырезать кружочки маленькой формочкой для печенья.
- Уложить в салатник слоями грейпфруты, помидоры и сыр. Сверху красиво положить оливки.
- Полить салат заправкой, охладить в течение 30 мин.

Французский салат

Ингредиенты: 2 красных грейпфрута, 2 лайма, 1 апельсин, 2 банки консервированной кукурузы.

Для соуса: по 1 ст. ложке сока грейпфрута и апельсина, 3 ст. ложки лимонного сока, 4 ст. ложки растительного масла, соль.

Приготовление.

- С апельсина и одного из лимонов срезать тонкими ленточками половину цедры, сложить их втрое и порезать еще тоньше, проварить 3 мин. в кипящей воде, затем слить воду, а цедру охладить.
- Очистить грейпфруты и апельсин от кожуры и белой кожицы. Выделившийся сок цитрусовых смешать с солью и маслом.
- Кукурузу откинуть на дуршлаг и прополоскать под проточной водой, смешать с цитрусовым соусом и поставить на 20 мин. в холодильник.
- Второй лимон разделить на 2 части, порезать тонкими полукруглыми дольками.
- Разложить по тарелкам кукурузу вместе с дольками лимона, грейпфрута и апельсина.
- Посыпать все бланшированной апельсиновой и лимонной цедрой.
- Поставить в холодильник на час.

Салат из грейпфрутов и огурцов

Ингредиенты: 500 г огурцов, по 1 большому грейпфруту и лимону.

Для заправки: 1 яйцо, 0,5 стакана сливок, по 1 ст. ложке лимонного сока и острого томатного соуса, соль, перец.

Приготовление.

- Огурцы порезать тонкими кружочками. Слегка посыпать солью и оставить на 30 мин., затем слить образовавшийся сок.

- Очищенный грейпфрут порезать небольшими кубиками, лимон (с цедрой) — очень тонкими ломтиками. Переложить все в салатницу и перемешать.
- Приготовить заправку, смешав ингредиенты и щедро добавив свежемолотого перца, залить салат и слегка встряхнуть.
- Поставить в холодильник не более чем на 30 мин.

Маринованное филе камбалы с цитрусовыми

Ингредиенты для бульона: 1 камбала, 1 морковь, 1 пучок зеленого лука, 1 корень петрушки, 50 г соли, 1 пучок зелени петрушки, 2 ветви тимьяна, 1 лавровый лист, 2 ягоды можжевельника.

Ингредиенты для приготовления рыбы: 8 кусочков филе камбалы, $\frac{1}{4}$ л сухого белого вина, 3 ст. ложки лимонного сока, 3 ст. ложки апельсинового сока, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, молотый перец, имбирный порошок на кончике ножа, 1 апельсин, 1 розовый грейпфрут.

Приготовление.

- Почистить камбалу, при помощи ножа снять с кости филе и порезать крупными кусками. Морковь, лук и корень петрушки мелко порезать.
- Овощи сложить в неглубокую кастрюлю и залить 3 л воды. Добавить соль, петрушку, тимьян, лавровый лист, ягоды можжевельника и варить около 30 мин.
- Куски филе пробланшировать в кипящем овощном бульоне и выложить в глубокую форму для запекания.
- Смешать вино с $\frac{1}{8}$ л воды, лимонным и апельсиновым соком, добавить специи. Довести смесь до кипения, дать покипеть 5 мин. и немного остудить.
- Залить полученным маринадом рыбное филе и поставить его в холодильник на 12 ч.
- Очистить апельсин и грейпфрут, порезать кусочками.
- Достать рыбное филе из маринада, дать стечь жидкости. Выложить рыбу на блюдо, украсить ее кусочками апельсина и грейпфрута, перед подачей на стол слегка сбрызнуть маринадом.

 ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

К этому блюду прекрасно подойдет свежий белый хлеб.

Фруктовый салат

Ингредиенты: 2 красных грейпфрута, 2 банана, 2 зеленых яблока, 100 г пломбира, 0,5 стакана ядер грецких орехов.

Приготовление:

- Фрукты очистить от кожуры и семян (грейпфруты освободить от пленок), порезать кубиками, перемешать.
- Добавить размягченное мороженое и рубленые орехи, все тщательно перемешать.
- Дать настояться 2 часа.

Торт с грейпфрутом

Ингредиенты: 250 г творога, по 200 г сахарного песка и сметаны, 400 г муки, 8 ст. ложек растительного масла, 5 яиц, 3 ч. ложки разрыхлителя, 3 грейпфрута, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г грецких орехов, 1 плитку шоколада, соль.

Приготовление.

- Приготовить тесто, вымесив творог с маслом, 100 г сахара, 2 яйцами, мукой, солью и разрыхлителем.
- Грейпфруты очистить от кожуры и пленок.
- Сметану взбить с ванильным сахаром, оставшимися яйцами и сахарным песком.
- Тесто разделить пополам и распределить ровным слоем по двум круглым формам.
- На тесто выложить ломтики грейпфрута и залить сметанной пеной.
- Выпекать в разогретой духовке примерно 45 мин. до золотистого цвета.
- Остывшие коржи вынуть из форм, уложить друг на друга, украсить дольками грейпфрута, посыпать тертым шоколадом и дроблеными орехами.

Кинкан

Кинканы можно есть целиком, вместе со сладкой кожурой. Их можно использовать с декоративной целью – для украшения тортов или холодных закусок, как пряность в составе овощных салатов или коктейлей, заготавливать впрок в виде варенья.

Кинкан в сиропе

Ингредиенты: 25-30 твердых свежих кинканов, 1,5 ч. ложки водки, 1,5 стакана сахара, $\frac{3}{4}$ стакана воды.

Приготовление.

- На каждом кинкане сделать 3-4 вертикальных надреза, вынуть зернышки, плоды положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить водку, поставить на сильный огонь, после закипания уменьшить его и варить 10-15 мин.
- Ставшие мягкими и нежными фрукты обсушить.
- В отвар добавить сахар и варить, помешивая, пока он полностью не растворится.
- Положить в сироп охлажденные кинканы и продолжать варить 8-10 мин., затем откинуть на дуршлаг.

Варенье

Ингредиенты: 1 кг кинканов, 2 стакана воды, 800 г сахара

Приготовление.

- Целые плоды кинкана бланшировать в воде при температуре 90 °С в течение 15 мин.
- Охладить и выдержать в холодной воде 10-12 часов, отбросить на сито, чтобы стекла вода.
- Сварить сироп, залить им (горячим) бланшированные плоды, выдержать 6-8 часов, далее варить в 4 приема.

Экзотический конфитюр

Ингредиенты: 500 г кинкана, 600 г абрикосов, 500 г сахарного песка, 2 пакетика желатина (по 15 г).

Приготовление.

- Абрикосы разрезать пополам, удалить косточки, мякоть порезать ломтиками.
- Кинкан прямо в кожуре порезать ломтиками.
- Смешать фрукты, положить в кастрюльку и засыпать сахаром. Дать постоять 1 час, затем добавить желатин, не замачивая его предварительно, перемешать и поставить в прохладное место еще на 1 час.
- Варить 5 мин., постоянно помешивая, на сильном огне.
- Горячий конфитюр разложить по баночкам, закрыть крышками, перевернуть, укрыть теплым полотенцем на 10 мин., остудить.

 ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Хранить конфитюр в холодильнике.

Засахаренные плоды кинкана

Приготовление.

- Плоды приготовить так же, как и для варенья (см. выше).
- После варки плоды вместе с сиропом отбросить на сито и оставить стекать на 1,5-2 часа. Плоды разложить в один слой и подсушить в духовке при температуре не выше 40 °С.
- Подсушенные плоды обсыпать сахарной пудрой, вторично подсушить в духовке.

 ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Засахаренные кинканы нужно хранить в посуде уложенными в один слой.

Шарлотка с кремом из кинкана

Ингредиенты: 4 яйца, по 100 г сахарного песка и муки, 1 ч. ложка разрыхлителя, 2 ст. ложки крахмала, 300 г джема из кинкана, 250 мл свежесжатого сока кинкана, 6 г желатина (примерно 1 ч. ложка), 400 мл взбитых сливок, цукаты из кинкана.

Приготовление.

- Желтки взбить с сахаром, оставив 1 ст. ложку песка для крема, просеять в них муку, разрыхлитель и крахмал.
- Белки взбить с солью и ввести в бисквитное тесто.
- Выпекать 8 мин. при температуре 180 °С.
- Бисквитный корж смазать джемом, свернуть рулетом и положить в холодильник.

Приготовление крема: Подогреть сок с отложенным сахаром, растворить в нем замоченный и отжатый желатин и охладить. Добавить сливки, хорошо размешать.

- Рулет порезать ломтиками, выложить в миску на пленку.
- Ломтики залить кремом, сверху накрыть оставшимися кусочками рулета, охладить.
- Осторожно перевернуть миску, переместив шарлотку на блюдо. Верх украсить кусочками цукатов.

Замороженные плоды

Приготовление.

- Заморозить целые плоды кинкана.

 ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Удивите своих гостей: положите замороженные кинканы вместо кубиков льда в стаканы с вином, соком, коктейлем и т. д. Это придаст любому напитку необыкновенный аромат свежести.

Лайм

Лайм используется преимущественно для приготовления коктейлей, таких как Мохито или Кайпиринья. Этот фрукт незаменим в арабской кухне. Его пряную, освежающую корку можно использовать для приготовления различных блюд и выпечки.

Крабовое масло с лаймом

Ингредиенты: 100 г разделанных крабов, 1 лайм, 4 веточки укропа, 250 г сливочного масла, соль, лимонный перец по вкусу.

Приготовление.

- Мясо крабов мелко порежьте.
- Корку лайма натрите на мелкой терке, а из плода выдавите сок.
- Мелко порежьте укроп.
- Тщательно перемешайте крабы, натертую корку лайма, укроп и масло. В полученную смесь добавьте сок лайма, соль и лимонный перец, затем поставьте ее в холодильник примерно на 1 час.

Сыр сулугуни с заправкой лаймовым «винегретом»

Ингредиенты: 8 брусочков сулугуни, сок и цедра 1 лайма, по 1 ст. ложке каперсов и порезанных листьев кинзы, 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка белого винного уксуса, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ч. ложка зернистой горчицы, соль и перец по вкусу, мука.

Приготовление.

- Обвалять сыр в муке и обжарить в разогретом масле.

- Выдавить сок лайма и перемешать с измельченной цедрой, каперсами, уксусом, горчицей, выдавленным чесноком, кинзой и маслом. Приправить солью и черным перцем.
- Залить заправкой сыр.

Маслянистый соус с лаймом

Ингредиенты: 50 г сливочного масла, по 1 ст. ложке воды и сливок, 2 ст. ложки сока лайма, цедра 1 лайма, молотый белый перец.

Приготовление.

- Расплавить в сковороде масло, добавить, взбивая венчиком, сок лайма, горячую воду и сливки. Приправить перцем и укропом тонкими полосками цедры.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Этим соусом можно приправлять рыбу, курицу или овощи, например, капусту брокколи.

Острые креветки с чесноком и соком лайма

Ингредиенты: 1 лайм, 1 яичный желток, 1 ч. ложка горчицы, 1/2 ч. ложки соли, 230 мл оливкового масла, перец и сахар по вкусу, 2 зубчика чеснока, 2 маленьких красных перца чили, 1/2 пучка петрушки, 500 г очищенных крупных креветок.

Приготовление.

- Промыть лайм в теплой воде, выдавить из него сок. Корку натереть, а лайм замариновать в майонезе.
- Взбить яичный желток (комнатной температуры), горчицу, соль и 1 ст. ложку сока лайма. В полученную смесь постепенно влить, помешивая, 200 мл оливкового масла. Добавить в полученный майонез перец, сок и корку лайма, немного сахара.
- Почистить чеснок и нарезать тонкими пластинками.
- Стручки красного перца после удаления семян порезать, измельчить петрушку.
- Промыть креветки в холодной проточной воде, просушить и обжарить в оставшемся оливковым масле в течение 2 мин.
- Добавить к креветкам чеснок, перчик чили, петрушку и маринованный лайм.

Королевские креветки под острым соусом

Ингредиенты: 20 очищенных королевских креветок, по 1 зубчику чеснока и стручку жгучего перца, 4 веточки базилика, 1 маленькая веточка розмарина, 2 веточки душицы, по 1 ст. ложке оливкового масла и вустерширского соуса, по 1 ч. ложке горчицы и острой молотой паприки, 6 ст. ложек сока лайма, 1 ст. ложка порезанной полосками цедры лайма, соль, кайенский перец, 4 ст. ложки лимонного конфитюра, сахарный песок.

Приготовление.

- Стручок перца с предварительно удаленными семенами мелко порезать, мелко порубить чеснок и листья зелени.
- Оливковое масло нагреть на сковороде и слегка обжарить на нем чеснок и перец. Добавить зелень, вустерширский соус, горчицу, паприку и 2 ст. ложки сока лайма, довести до кипения, приправить солью и кайенским перцем, слегка остудить.
- Креветки помыть, обсушить бумажным полотенцем и положить в маринад на 1 час, затем откинуть на дуршлаг и дать маринаду стечь.
- Нанизать креветки на шпажки и обжарить с каждой стороны по 2 мин.
- Для соуса смешать лимонный конфитюр с оставшимся соком лайма и цедрой, приправить солью и сахаром.
- Подать креветки под соусом.

Палтус по-королевски

Ингредиенты: 800 г палтуса, 2 лайма, 100 мл белого сухого вина, по 100 г брынзы и сыра «Гауда», 1 соленый огурчик, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, соль, перец, несколько веточек душицы.

Приготовление.

- Порезать рыбу на порционные куски, залить соком лайма, поперчить. Отставить на 15 мин. Затем слегка отжать, обжарить без соли с двух сторон. Поместить в огнеупорную посуду для запекания.
- Брынзу размять вилкой, добавить мелко нарубленные огурчики и лук. Тщательно перемешать и выложить ложкой на каждый кусок рыбы. Слегка подсолить, посыпать сверху натертым сыром, а поверх – измельченной кожей 1 лайма.

- Запечь в духовке.
- Перед подачей на стол рыбу посыпать зеленой душицей, украсить цветками душицы и спиральками кожуры второго лайма.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

В качестве гарнира можно использовать маленькие огурчики и помидорчики, маслины или фаршированные оливки.

Котлеты из баранины с мятным соусом

Ингредиенты: 8 небольших отбивных котлет из баранины, 1 пучок мяты, 1 зеленый стручок жгучего перца, 1 небольшая луковица, 3 ст. ложки сока лайма, 2 ст. ложки арахисового масла, по 1 ст. ложке апельсинового сока, сахарного песка и оливкового масла, соль и молотый перец по вкусу.

Приготовление.

- Листья мяты порезать тонкими полосками.
- Из жгучего перца удалить семена, мякоть порезать тонкими кольцами.
- Луковицу очистить и очень мелко нарубить. Все смешать с соком лайма и апельсина, арахисовым маслом, солью и перцем.
- Котлеты сполоснуть холодной водой, промокнуть бумажным полотенцем, обмазать оливковым маслом, посолить и поперчить. Обжаривать с каждой стороны по 3-4 мин., подать на стол с мятным соусом.

Лаймовый сахар

Ингредиенты: 500 г сахарного песка, цедра 2 лаймов.

Приготовление.

- Свежесрезанную цедру растереть в комбайне с сахаром, разложить смесь на противне и подсушить на воздухе в течение часа.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Лаймовый сахар нужно хранить в плотно закрытом контейнере в холодильнике. Использовать для выпечки, добавлять в чай, травяные напитки, для украшения бокалов с коктейлями.

Кексы с цедрой лайма

Ингредиенты: по 175 г блинной муки и сливочного масла, 250 г сахарного песка, 3 лайма, 2 яйца, соль.

Для сиропа: 75 г сахара, сок 3 лаймов.

Приготовление.

- Взбить масло со 175 г сахара и цедрой одного лайма. Добавить яйца, муку и щепотку соли.
- Разложить тесто по маленьким бумажным формочкам для кексов и запекать при температуре 180 °C 15-20 мин.
- Смешать 75 г сахара с соком лаймов и полить этим сиропом горячие кексы. Дать остыть на решетке. Украсить оставшейся цедрой.

Лимон

Лимоны очень широко используются в различных кухнях мира: в соке лимона маринуют рыбу и мясо; им натирают разрезанные фрукты и овощи; сок и корка лимона придают освежающий вкус любому блюду. Лимонный сок используется также для того, чтобы подчеркнуть аромат блюда или его определенного компонента. Для подкисления салатов из свежих овощей лучше пользоваться не уксусом, а лимонным соком.

Хозяйке на заметку. Если вы хотите, чтобы лимон был более ароматным, ошпарьте его кипятком и протрите насухо перед тем, как употребить. А если лимон подержать в горячей воде 5 мин., сока из него получится больше.

Лимонное масло

Ингредиенты: 125 г сливочного масла, 1 лимон, $\frac{1}{2}$ ст. ложки сахара, 1 щепотка соли, 4 веточки лимонного тимьяна, $\frac{1}{2}$ ст. ложки острой горчицы.

Приготовление.

- Положите масло, размягченное до комнатной температуры, в миску и взбивайте миксером на максимальном режиме в течение 5 мин.

- Натрите корку лимона, из мякоти выдавите сок.
- На небольшой сковороде поджарьте сахар, добавьте к нему лимонный сок и соль готовьте до получения сиропа.
- Крупно порубите листочки тимьяна.
- В полученный лимонный сироп добавьте все в масло, горчицу, тимьян и еще раз взбейте миксером.
- При помощи двух чайных ложек отделите от полученной массы маленькие шарики (их можно также слепить вручную). Затем нанесите на них вилкой рисунок в виде полос. Перед подачей на стол охладите.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Для придания маслу аромата цитруса можно использовать не только лимонный тимьян, но и мялису.

Икра на дольках лимона

Традиционно охлажденную икру выкладывают в розетки и подают к столу со специальными ложечками, но гораздо красивее смотрится икра, поданная в ватманах на дольках лимона.

Макароны в лимонно-сырном соусе

Ингредиенты: 200 г макарон, соль по вкусу, 300 мл молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, $\frac{1}{2}$ - 1 ч. ложка растворимого овощного бульона, 1 щепотка муската, 1 щепотка гвоздичного перца (пимента), натертая кожура 1 лимона, 60 г пармезана, 300 г шампиньонов, перец, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки мелко порезанного базилика.

Приготовление.

- Сварить макароны в подсоленной воде.
- Вскипятить молоко, в небольшой кастрюльке растопить 1 ч. ложку масла, добавить муку и варить, помешивая, несколько минут на небольшом огне. В кипящее молоко, помешивая его венчиком, добавить овощной бульон, мускат, гвоздичный перец и лимонную корку. Мучную подливку варить, помешивая, в течение 3 мин.
- Натереть на крупной терке пармезан и добавить 30 г сыра в мучную подливку. Немного разогреть соус и снять его с плиты.
- Шампиньоны почистить и порезать кружочками. Оставшееся масло разогреть на сковороде, обжарить нем в течение 3 мин. грибы, посолить и поперчить. Перемешать шампиньоны со смета-

ной и выложить их в соус, тушить 1 мин., затем добавить лимонный сок, соль и перец, в самом конце – базилик. Макароны полить соусом и посыпать оставшейся частью тертого пармезана.

Фаршированные лимоны с мялисой

Ингредиенты (на 8 порций): 8-9 лимонов, 1 пакет сливочного пудинга, 0,5 л молока, 2 яйца, 4 ст. ложки сахара, пучок мялисы.

Приготовление.

- Нарезать кожуру лимона узкими полосками, натереть цедру и выжать сок 1 лимона.
 - Размешать содержимое пакетика пудинга в молоке, добавить 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложку лимонной цедры и взбить.
 - Смесь нагреть, помешивая, пока масса не начнет пениться, снять с огня и остудить до 50-60 °С.
 - Взбить 2 яичных белка, всыпая струйкой 2 ст. ложки сахара, и ввести в пудинг.
 - Срезать острым ножом «крышечки» и «доньшки» 8 лимонов и чайной ложкой извлечь мякоть.
 - Наполнить лимоны пудинговым кремом. Украсить, по желанию, тонкими полосками цедры, накрыть «крышечками».
 - Лимоны перед подачей на стол поставить в холодильник на 3 часа, а разложив по тарелкам, украсить каждый 2 листиками мялисы.
- Этот оригинальный десерт очень легко приготовить. А удовольствие он доставит огромное всем членам вашей семьи.

Лимонное желе с фруктами

Ингредиенты: 1 лимон, 1 стакан сахара, 3 стакана воды. Любые фрукты или ягоды.

Приготовление.

- Налить в кастрюлю воды, всыпать сахар, размешать и вскипятить.
- В горячий сироп положить цедру, срезанную с половины лимона, и 25 г желатина (предварительно намокшего и отжатого). Помешивая сироп, снова довести до кипения и влить лимонный сок.
- Процедить горячий сироп, слегка охладить, разлить в вазочки или формы, чтобы дно покрылось на 1-2 см. Когда он застынет, положить фрукты или ягоды, снова залить полузастывшим сиропом и поставить на холод.

Лимонные дольки в сахаре

Ингредиенты: 1 кг лимонных долек, 1,5 кг сахара.

Приготовление.

- Лимоны, предварительно очищенные от кожуры, бланшировать в кипящей воде 15-20 мин., затем охладить в холодной воде, разрезать на дольки, вынуть из них семена.
- Дольки лимона залить горячим сахарным сиропом и выдерживать в течение 24 часов.
- Варить в 3 приема с выдержкой между ними 8 и 12 часов, пока дольки не приобретут прозрачный вид. Откинуть на сито, дав стечь сиропу.
- Дольки обсыпать сахарной пудрой и подсушить.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Лимонные дольки нужно хранить в емкостях с доступом воздуха.

Лимоны в сахаре

Приготовление.

- Нержавеющим ножом порезать лимоны дольками, уложить в стеклянную банку слоями, пересыпая сахарным песком, сверху засыпать сахаром.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Засахаренные лимоны нужно хранить в холодном месте.

Горячий чайный лимонад

Приготовление.

Смешать в стакане по 1 ч. ложке лимонного и ежевичного сиропа, 20 г меда, добавить ломтик лимона, затем залить в стакан крепко настоянный чай.

Кекс бисквитный лимонный

Ингредиенты: 200 г муки, 4 желтка, 200 г сливочного масла или маргарина, 100 г изюма, цедра и сок 1 лимона.

Приготовление:

- Масло взбить с сахаром до образования пены, добавляя по желтку, цедру и лимонный сок. Перемешивая, всыпать по столовой ложке муку и изюм.

- Массу влить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Печь в горячей духовке при температуре 190-200 °С в течение 45 мин.
- Испеченный кекс вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой.

Торт «Лесовичок»

Ингредиенты: 4 белка, 150 г сахара, 1 ч. ложка уксуса, 50 г фундука, 1 лимон, 2 мандарина, 3 ст. ложки воды.

Приготовление.

- Орехи чуть поджарить, измельчить.
- Мандарины разделить на дольки и каждую разрезать поперек.
- Выжать лимонный сок.
- Сварить густой сироп из сахара и воды, добавив уксус.
- Посуду с белками поставить на водяную баню и взбить их в пену, добавляя туда сироп, а потом лимонный сок и порезанные мандарины.
- Все смешать с орехами, выложить горкой на тарелку и поставить в холодное место на 2 часа, а потом подать на стол.

Яблочный торт с лимонной помадкой

Для теста: 0,5 кг яблок, 250 г сливочного масла, 300 г сахара, 10 яиц, 150 г орехов, 150 г белого хлеба.

Для помадки: 300 г сахара, 1/2 стакана горячей воды, 1/2 ч. ложки уксуса, 1 ч. ложка сливочного масла, сок половины лимона.

Приготовление.

- Яблоки очистить, натереть на крупной терке, добавить 50 г сахара, через некоторое время отжать сок.
- Масло взбить с остатками сахара до образования пены, добавляя по одному желтку.
- Хлеб без корочки замочить в молоке, а потом откинуть на сито.
- Яичные белки взбить.
- Орехи измельчить.
- Все продукты сложить в одну посуду, добавить орехи, взбитые белки, хорошо перемешать.
- выложить в глубокую сковороду, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, и выпекать в горячей духовке при температуре 200 °С в течение 35 мин. Охлажденный торт вынуть из сковороды, покрыть лимонной помадкой.

Приготовление помадки.

- Сахар залить горячей водой, добавить уксус, накрыть и сварить сироп.
- Масло и лимонный сок растирают в сиропе, пока он не начнет густеть и белеть. Если помадка очень густая, добавить 1-2 ч. ложки воды и растереть.
- Вылить помадку на торт и равномерно распределить по его поверхности.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Если капля сиропа, спадая с ложки, потянет за собой «нитку», сироп снимают с огня.

Воздушно-нежный лимонный торт

Ингредиенты (на 12 порций): для песочного теста: 200 г муки, 1 щепотка соли, 100 г охлажденного сливочного масла (в виде хлопьев), 1 желток; для начинки: 4-5 лимонов, 20 г крахмала, 4 желтка, 170 г сгущенного молока; для беже: 3 белка, 90 г сахара. Кроме того, мука для раскатывания теста, жир для смазывания формы, сахарная пудра для посыпки, мята или мелисса для украшения.

Приготовление песочного теста.

- Смешать муку и соль. Быстро замесить тесто, добавив сливочное масло и яичный желток. При необходимости добавить 3-4 ст. ложки холодной воды. Завернуть тесто в прозрачную полиэтиленовую пленку и положить примерно на 30 мин. в холодильник.

Приготовление начинки.

- Натереть цедру лимонов.
- Из лимонов выжать сок, примерно 250 мл, и в кастрюле на плите довести его до кипения.
- Одновременно размешать крахмал в воде (1 ст. ложка), влить в горячий сок и, помешивая, довести до кипения. Добавить лимонную цедру и снять с огня.
- Желтки соединить со сгущенным молоком и, помешивая, по одной ложке ввести в получившийся пудинг. Охладить.

Выпекание торта.

- Нагреть духовку до 225 °С.
- Песочное тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности в пласт размером чуть больше формы (керамическая огнеупорная форма с волнистым бортиком или разъемная форма диаметром 24 см).

- В смазанную жиром форму выложить тесто, сделав из него бортик высотой 2 см. В нескольких местах наколоть тесто вилкой.
- Выпекать приблизительно 12-15 мин. до золотисто-желтого цвета.
- Уменьшить температуру нагрева до 200 °С, вынув форму из духовки, равномерно намазать поверхность коржа лимонным пудингом и поставить пирог еще на 12-15 мин. в духовку. Затем остудить, не вынимая из формы.

Украшение из беже.

- Перед подачей торта на стол нагреть гриль.
- Взбить яичные белки в густую пену, постепенно струйкой всыпать сахар.
- Лимонный торт смазать взбитым белком и слегка подрумянить в разогретом гриле.
- Посыпать сахарной пудрой и украсить листочками мяты или мелиссы.

Ягодный пирог с лимонным кремом

Ингредиенты: 2 упаковки слоеного теста по 300 г, 750 г замороженной ягодной смеси, 50 г миндаля.

Для крема: 2 лимона, 1 л молока, 100 г сахара, 2 пакетика порошка ванильного пудинга.

Приготовление крема.

- 2 лимона ошпарить крутым кипятком, вытереть насухо и натереть цедру.
- Смесь из молока, сахара и ванильного пудинга довести до кипения.
- Дать массе загустеть, охладить, добавить лимонную цедру.

Приготовление пирога.

- Разморозить $\frac{3}{4}$ теста, выложить на посыпанную мукой поверхность и раскатать по размеру противня, переложить тесто на смазанный жиром противень, многократно наколоть вилкой, посыпать молотым миндалем.
- Нагреть духовку до 180 °С.
- Намазать лимонный крем поверх теста.
- Разложить сверху 750 г замороженной ягодной смеси.
- Остаток теста раскатать полосками шириной 1 см, разложить их в виде решетки поверх ягод.
- Выпекать пирог 30 мин.

Варенье из моркови, лимонов и календулы

Ингредиенты: 2 лимона, 1 кг моркови, 1 кг сахара, 10 цветков календулы, 0,5 л воды.

Приготовление.

- Морковь нарезать кубиками, бланшировать в кипящей воде 3 мин.
- Лимоны нарезать мелко, залить водой, добавить цветки календулы и кипятить 5 мин., положить туда же бланшированную морковь, сахар и варить на медленном огне до готовности.
- Горячее варенье разлить в стерильные банки и закатать.

Яблочко-лимонное варенье

Ингредиенты: 1 кг яблок, 1 кг сахара, 1 лимон.

Приготовление.

- Яблоки нарезать дольками, удалив семенные камеры.
- Лимон нарезать кружочками, удалить семена, залить кипятком и проварить 1 мин., затем, добавляя небольшими порциями сахар, приготовить сироп и снять его с огня.
- В горячий сироп с лимонными кружочками опустить подготовленные яблоки, выдержать в течение 1 часа.
- Продолжить варить на небольшом огне до тех пор, пока яблочные дольки не станут прозрачными.
- Кипящее варенье разлить в небольшие баночки и закрыть.

Варенье из тыквы с лимоном

Ингредиенты: 1 кг тыквы, 1 лимон, 0,8 кг сахара, 5 г лимонной кислоты.

Приготовление.

- Тыкву очистить, нарезать небольшими кусочками, пересыпать сахаром.
- После того как тыква выделит сок, нагреть ее до кипения.
- Лимон нарезать дольками и добавить к тыкве, всыпать лимонную кислоту и охладить.
- Доваривать варенье в 3-4 приема, доводя его каждый раз до кипения и охлаждая до комнатной температуры.
- Готовое варенье кипящим разлить в стерильные банки и закатать.

Лимонное мороженое

Ингредиенты: 500 г лимонного мороженого, 300 г лимонного или апельсинового сока, 500 г консервированных фруктов,

Приготовление.

- Положить в бокал мороженое, фрукты, залить лимонным (апельсиновым) соком, дать настояться 5-10 мин. Перед подачей по желанию долить бокалы лимонадом.

Лимонный флип

Ингредиенты: 300 г лимонного сиропа, 10 желтков, 1 л молока, 100 г взбитых сливок, 50 г сахара, 20 кубиков льда.

Приготовление.

- Лед (по 2 кубика) разложить по бокалам.
- Соединить все ингредиенты и смешать в шейкере в течение 1-2 мин., разлить по бокалам со льдом.

Коблер лимонный десертный

Ингредиенты: 300 г ликера «Лимонный», 300 г ликера «Желтый», 0,5 л белого вина, 100 г коньяка, 100 г лимонного сиропа, 50 г лимонной цедры, 10 кружков лимона, лед.

Приготовление.

- Соединить компоненты, разлить в бокалы можно, дополнив по желанию газированной водой.

Мандарин

Плоды мандаринов используют в свежем виде как десерт и для приготовления цукатов, ликеров, сока, варенья, выпечки, салатов, вторых блюд.

Бутерброд с дольками мандаринов

Ингредиенты: 1 мандарин, 1 ломтик белого хлеба, 1 ч. ложка шоколадного масла или шоколадно-орехового крема.

Приготовление.

- Мандарин очистить от кожуры, разделить на дольки, аккуратно удалить из долек семена.

• Хлеб намазать шоколадным маслом или кремом, а сверху уложить приготовленные дольки мандарина.

Салат «Райское наслаждение»

Ингредиенты: 2 банки консервированных мандаринов, 100 г орехов (любых, кроме кедровых и арахиса), 150 г майонеза, 0,5 кг корневого сельдерея, 6 ломтиков ветчины, 300 г сметаны, салат, зелень, соль, белый молотый перец.

Приготовление.

- 8 ст. ложек сиропа от консервированных мандаринов смешать с майонезом, сметаной, солью и перцем.
- Ветчину и сельдерей порезать соломкой, орехи измельчить, смешать с соусом. Выложить в стеклянные салатники, украсить зеленью, листочками салата и дольками мандаринов.

Пестрый салат с мандаринами

Ингредиенты: 5 мандаринов, по 2 яблока и стручка сладкого перца, 100 г шампиньонов, 200 г сыра (типа «Костромского»), 1 стакан йогурта, 2 ст. ложки лимонного сока, по 1 ч. ложке горчицы и меда.

Для соуса: тщательно перемешать йогурт, горчицу, лимонный сок и мед.

Приготовление.

- Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, порезать небольшими кубиками, так же порезать сыр.
- Очищенные шампиньоны порезать (мелкие – на половинки, крупные – на несколько частей), отварить до полной готовности.
- Перец порезать кольцами.
- Мандарины разделить на дольки.
- Все выложить в салатницу, залить соусом и все аккуратно перемешать.
- Украсить дольками мандаринов.

Салат из мандаринов с креветками

Ингредиенты: 6 мандаринов, 150 г креветок, 1 яблоко, 100 г корневого или черешкового сельдерея, 4 ст. ложки майонеза, 1/2 лимона, зеленый салат, зелень петрушки, уксус, соль.

Для соуса: выжать сок из двух мандаринов и смешать его с майонезом.

Приготовление.

- Креветки отварить в подсоленной воде с уксусом и очистить.
- Мандарины очистить от кожуры, 4 из них разделить на дольки, удалить с них пленку.
- Яблоко разрезать пополам, удалить кожуру и сердцевину, порезать дольками.
- Сельдерей мелко нашинковать.
- Устлать дно салатницы листьями зеленого салата. Выложить на них все подготовленные продукты, посолить и аккуратно перемешать.
- Полить салат соусом, украсить дольками лимона и зеленью петрушки.

Салат из мандаринов с сельдереем

Ингредиенты: 6 мандаринов, 200 г черешкового сельдерея, 100 г чищеного миндаля, 5 ст. ложек оливкового масла, 1 лимон, 3 ч. ложки сахара, соль, черный молотый перец, зеленый салат.

Для соуса: смешать масло, выжатый сок лимона, сахар, соль и перец.

Приготовление.

- Орехи ошпарить кипятком, очистить от коричневой кожицы, слегка обжарить и растолочь в ступке.
- Мандарины разделить на дольки и аккуратно удалить с них пленку.
- Стебли сельдерея нашинковать.
- Закрывать дно салатницы листьями салата, а на них уложить слоями мандарины, сельдерей и толченые орехи.
- Перед подачей к столу заправить салат соусом.

Салат из мандаринов и чернослива

Ингредиенты: 500 г мандаринов, 200 г чернослива, 100 г измельченных орехов.

Для соуса: 3 желтка, 2 стакана молока, 150 г сахара, 1 ст. ложка муки, ванилин.

Приготовление соуса.

- Желтки растереть с сахаром, мукой, ванилью.
- Постепенно влить горячее молоко, все время помешивая.
- Варить на медленном огне до загустения, потом снять, охладить, помешивая.

Приготовление.

- Чернослив залить на ночь слегка сладкой водой.
- Несколько штук чернослива оставить целыми, из остальных выбрать косточки и нарезать соломкой.
- Почистить мандарины, мякоть нарезать кубиками и смешать с черносливом.
- Натереть на терке кожицу мандарина, измельчить орехи, оставив несколько половинок целыми.
- Начинить чернослив половинками ореха.
- Разложить салат на десертные тарелки, полить соусом, посыпать измельченными орехами и кожицей мандарина. Сверху положить чернослив с орехами.

Суп-пюре из курицы с мандаринами

Ингредиенты: 1 небольшая курица, 1,5 л воды, 6 мандаринов, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, 250 мл сливок, соль.

Приготовление.

- Курицу отварить, бульон слить и отставить. Мясо отделить от костей, отобрать куриный филей и отложить. Оставшееся мясо 2-3 раза пропустить через мясорубку, добавить несколько ложек бульона и протереть через сито.
- В чистой кастрюле растопить 2 ст. ложки масла, поджарить в нем муку, развести 4 стаканами бульона и довести до кипения. Влить взбитые белки. Кипятить еще 2-3 мин., затем снять с огня, процедить, добавить провернутое куриное мясо и тщательно перемешать. Если смесь получилась очень густой, то можно добавить еще бульона.
- Суп-пюре довести до кипения, снять с огня и заправить оставшимся маслом, взбитыми со сливками желтками, добавить соль по вкусу.
- Перед подачей к столу в суп-пюре положить мелко порезанный куриный филей и дольки мандаринов.

Творожная масса с орехами и мандаринами

Ингредиенты: 100 г творожной массы, 15 г очищенного миндаля, 2 мандарина, 10 г сметаны, несколько листочков салата.

Приготовление.

- Рубленый миндаль поджарить до светло-коричневого цвета в жарочном шкафу.
- Готовую творожную массу (можно с изюмом или цукатами) положить на небольшую тарелку или в салатник, придать ей форму пирамиды или конуса, покрыть тонким слоем густой сметаны и посыпать рублеными орехами.
- Вокруг массы, по борту тарелки или в салатнике, уложить мандарины, порезанные кружочками вместе с кожицей, и листья салата.

Мокко с мандаринами

Ингредиенты: 1 пакетик сливочного заварного крема, 40 г сахара, 2 ст. ложки растворимого кофе, 300 мл обезжиренного молока, 200 г 12%-ных сливок, 100 г 30%-ных сливок, 2 баночки мандаринов в сиропе, несколько шоколадных драже, кокосовая стружка, мед.

Приготовление крема.

- Кофе и сахар развести в 6 ст. ложках молока. Остальное молоко вскипятить вместе с нежирными сливками.
- Снять с огня и постоянно помешивая, добавить заварной крем. Поставить опять на огонь буквально на минуту, не переставая помешивать.
- Когда исчезнут комки и крем загустеет, разлить по охлажденным креманкам, края которых предварительно обмазать медом и обсыпать кокосовой стружкой.
- Разложить по краю застывшего крема мандариновые дольки.
- Украсить взбитыми жирными сливками и шоколадным драже.

Варенье из мандаринов

Ингредиенты: 1 кг мандаринов, 1,2 кг сахара.

Приготовление.

- Целые мандарины (вместе с кожурой) бланшировать в воде при температуре 90 °С в течение 15 мин.
- Охладить и выдержать в холодной воде 10-12 часов. После охлаждения разрезать вдоль на половинки.
- Залить горячим сиропом и выдержать 6-8 часов. Варить в 4 приема.

Помело

Мякоть помело приятно кислит, ее добавляют в овощные салаты, мармелад или десертные блюда. Сок помело широко используется для приготовления освежающих напитков. Перед употреблением у помело необходимо удалить белую кожицу и перегородки между дольками, придающие небольшую горечь.

Цитрон

В плодах цитрона очень мало мякоти: на 60-70% он состоит из корки, поэтому его используют для приготовления мармеладов, варенья, цукатов, а в сочетании с соком – для сиропов.

Цукаты из корок цитрона

Ингредиенты: 100 г корок цитрона, 500 г сахара.

Приготовление.

- Корки разрезать на квадратики, залить водой и кипятить, пока они не станут мягкими, откинуть на сито, положить в кастрюлю и залить водой на сутки.
- Через сутки поменять воду и варить минут 20, затем откинуть на сито.
- Когда корки немного подсохнут, их смешать с сахаром и подсушить.

 **ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ**

Готовые цукаты нужно хранить в банках, в сухом, прохладном месте.

Варенье из цитрона

Ингредиенты: 1 кг цитронов, 3 кг сахара, 2 л воды.

Приготовление.

- Цитроны порезать тонкими ломтиками, удалить семена. Положить в посуду, залить водой (на 1 кг долек – 2 л воды), оставить на сутки.
- Через сутки варить под крышкой, пока кожура не станет мягкой.
- Сварить сироп.
- Слить воду, залить ломтики сиропом и варить 20 мин.