**АРБУЗ**

**(*Citrúllus Lanátus*)**

**Семейство Тыквенные (*Cucurbitaceae*)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название,****семейство,** **разновидности** | [Однолетнее](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D1%82%D0%BD%D0%B8%D0%B5_%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F) [травянистое](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%80%D0%B0%D0%B2%D1%8F%D0%BD%D0%B8%D1%81%D1%82%D1%8B%D0%B5_%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F) растение, [вид](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%B2%D0%B8%D0%B4) [рода](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D0%B4_(%D0%B1%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F)) [Арбуз](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%80%D0%B1%D1%83%D0%B7_(%D1%80%D0%BE%D0%B4)) (Citrullus) [семейства](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D0%B9%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE) [Тыквенные](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%8B%D0%BA%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5) (Cucurbitaceae).  [Бахчевая культура](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B0%D1%85%D1%87%D0%B5%D0%B2%D1%8B%D0%B5_%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D1%83%D1%80%D1%8B). Плод — [тыквина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%8B%D0%BA%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0), шаровидной, овальной, уплощённой или цилиндрической формы; окраска коры от белой и жёлтой до тёмно-зелёной с рисунком в виде сетки, полос, пятен; мякоть розовая, красная, малиновая, реже — белая и жёлтая. Тыквина [морфологически](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D1%80%D1%84%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F_%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B9) (по строению) схожа с [ягодой](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AF%D0%B3%D0%BE%D0%B4%D0%B0).  Слово заимствовано из [кыпчак.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%8B%D0%BF%D1%87%D0%B0%D0%BA%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) χarbuz. По-украински и по-белорусски арбуз обозначается словом «каву́н» (что по-тюркски означает «дыня»), тогда как «га́рбузом» ([укр.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%B0%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA" \o "Украинский язык) гарбуз) [украинцы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%B0%D0%B8%D0%BD%D1%86%D1%8B) и [белорусы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%80%D1%83%D1%81%D1%8B) называют [тыкву](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%8B%D0%BA%D0%B2%D0%B0). Кавуном также многие называют арбуз в юго-западных регионах России. Тюркское χarbuz/karpuz восходит к персидскому χarbūza, χarbuza — дыня (буквально «ослиный огурец», ср. [авест.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B2%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) Χara — осёл, [ср.-перс.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BD%D0%B5%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%B8%D0%B4%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) Būčinā — огурец).  Арбуз как вид был описан в 1794 году шведским натуралистом Карлом Петером Тунбергом, который дал ему название *Momordica lanata*. В род Арбуз (*Citrullus*) переведён в 1916 году японскими ботаниками Ниндзо Мацумурой и Такэносином Накаи.  Известные сорта бахчевых арбузов — *астраханский, или быковский* (белый), *монастырский* (зелёный с белыми полосами и с красными или серыми семенами), [*камышинский*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BC%D1%8B%D1%88%D0%B8%D0%BD) (такой же окраски), [*херсонский*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BE%D0%BD)*, мелитопольский, моздокский, урюпинский* и другие. Из сортов заслуживают внимания наиболее ранние — *Яблочный, Корейский, Черноуска, Малиновый крем* и другие. |
| **Происхождение культуры, распространение** | Родиной арбуза является [Южная Африка](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AE%D0%B6%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%90%D1%84%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0) ([Ботсвана](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BE%D1%82%D1%81%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B0), [Лесото](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B5%D1%81%D0%BE%D1%82%D0%BE), [Намибия](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D0%BC%D0%B8%D0%B1%D0%B8%D1%8F), [ЮАР](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AE%D0%B6%D0%BD%D0%BE-%D0%90%D1%84%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%A0%D0%B5%D1%81%D0%BF%D1%83%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%B0): [Капская провинция](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BF%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D1%86%D0%B8%D1%8F), [Фри-Стейт](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D0%B8-%D0%A1%D1%82%D0%B5%D0%B9%D1%82), [Гаутенг](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B0%D1%83%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B3), [Квазулу-Натал](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B2%D0%B0%D0%B7%D1%83%D0%BB%D1%83-%D0%9D%D0%B0%D1%82%D0%B0%D0%BB), [Лимпопо](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B8%D0%BC%D0%BF%D0%BE%D0%BF%D0%BE), [Мпумаланга](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BF%D1%83%D0%BC%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D0%B3%D0%B0), [Северо-Западная провинция](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%B2%D0%B5%D1%80%D0%BE-%D0%97%D0%B0%D0%BF%D0%B0%D0%B4%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D1%86%D0%B8%D1%8F_%28%D0%AE%D0%90%D0%A0%29), [Северо-Капская провинция](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%B2%D0%B5%D1%80%D0%BE-%D0%9A%D0%B0%D0%BF%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D1%86%D0%B8%D1%8F)), где до сих пор встречается близкородственный дикий вид, [колоцинт](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%86%D0%B8%D0%BD%D1%82) (Citrullus colocynthis). Этот вид обычно считается предком культурного арбуза, однако на основе генетических исследований ([ДНК](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B5%D0%B7%D0%BE%D0%BA%D1%81%D0%B8%D1%80%D0%B8%D0%B1%D0%BE%D0%BD%D1%83%D0%BA%D0%BB%D0%B5%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D1%82%D0%B0) из [хлоропластов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%BF%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%8B)) было выдвинуто предположение, что культурный и дикий арбузы происходят от общего предка — возможно, [Citrullus ecirrhosus](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=Citrullus_ecirrhosus&action=edit&redlink=1) («дыня тсамма»). Последняя, произрастающая в пустыне [Калахари](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%85%D0%B0%D1%80%D0%B8), и поныне является важным источником воды для [бушменов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%83%D1%88%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%8B). |
| **Биологическая характеристика** | Стебли тонкие, гибкие, ползучие или вьющиеся, обычно округло-пятигранные, длиной до 4 м и более, разветвлённые. Молодые части стебля густо опушены мягкими оттопыренными волосками.  Листья на длинных черешках, очерёдные, волосистые, грубоватые, в очертании треугольно-яйцевидные, при основании сердцевидные, длиной от 8–10 до 20–22 см и шириной от 5–10 до 15–18 см, с обеих сторон жестко шероховатые, глубоко трёхраздельные, доли их перисто-раздельные или дважды перисто-раздельные, с удлинённой на верхушке, острой средней долей, боковые доли обычно закруглённые, иногда листья цельные, более-менее лопастные.  Цветки однополые, с прицветничками лодочкообразной формы. Тычиночные цветки одиночные, диаметром 2–2,5 см, на мохнатом цветоносе; цветоложе широко колокольчатое, пушистое; чашелистики узко ланцетные до шиловидно-нитевидных; венчик снаружи зеленеющий и мохнатый, широко воронковидный, доли его продолговато-яйцевидные или овальные; тычинок пять, из них четыре попарно сросшиеся, а одна свободная. Пестичные цветки одиночные, несколько крупнее мужских; завязь, более-менее опушённая; столбик тонкий, длиной около 5 мм; рыльце пятилопастное, зеленоватое.  Плод всех представителей рода Арбуз — многосемянная, сочная тыквина. Плоды арбуза по форме, величине и окраске могут очень сильно отличаться друг от друга в зависимости от сорта; поверхность плодов в большинстве случаев гладкая.  Семена плоские, часто окаймлённые, разнообразно окрашенные, с рубчиком. Мякоть розовая или красная, очень сочная и сладкая, но есть сорта с беловато-жёлтой мякотью.  Цветёт в летние месяцы. |
| **Пищевая ценность, полезные свойства** | Соли железа, калия, натрия, фосфора, магния, содержащиеся в мякоти арбуза, благотворно влияют на деятельность органов кроветворения, пищеварения, сердечно-сосудистой системы, желёз внутренней секреции. Арбуз используют в лечебном питании при [малокровии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%B5), заболеваниях сердечно-сосудистой системы, болезнях печени, камнях желчного пузыря и мочевыводящих путей, а также как мочегонное при [мочекислом диурезе](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9C%D0%BE%D1%87%D0%B5%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D1%8B%D0%B9_%D0%B4%D0%B8%D1%83%D1%80%D0%B5%D0%B7&action=edit&redlink=1), при [ожирении](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B6%D0%B8%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5) и необходимости [голодания](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5) по показанию в ходе лечения. Он не вызывает раздражения почек и [мочевыводящих путей](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D1%87%D0%B5%D0%B2%D1%8B%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%8F%D1%89%D0%B8%D0%B5_%D0%BF%D1%83%D1%82%D0%B8). Содержание в арбузной мякоти легко усвояемых сахаров и воды обусловливает применение арбуза при хронических и острых заболеваниях печени. Клетчатка арбузной мякоти улучшает пищеварение, способствует выведению [холестерина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BD), а содержащаяся в арбузе фолиевая кислота и витамин С оказывают противосклеротическое действие. Сок арбуза хорошо утоляет жажду при лихорадочном состоянии. Содержание щелочных соединений регулирует [кислотно-щелочное равновесие](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D1%82%D0%BD%D0%BE-%D1%89%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D1%81%D0%B8%D0%B5), вследствие чего арбуз применяют при [ацидозах](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%86%D0%B8%D0%B4%D0%BE%D0%B7) различного происхождения. |
| **Вегетационный период** | Продолжительность роста арбуза от всходов до цветения составляет 75-80 дней. Плод (сочная ягода) созревает через 30-40 дней после того, как произошло оплодотворение цветка. Рассаду арбуза высаживают в грунт в конце мая или начале июля. В конце лета — начале осени эта бахчевая культура непременно порадует своими сочными сладкими плодами. |
| **Предшествующие культуры** | Бобовые, капуста, лук репчатый, чеснок. |
| **Размножение,**  **правила посадки** | Арбуз можно выращивать рассадным и безрассадным методом. Перед посадкой семена следует вымочить в воде температурой 50 °С до тех пор, пока не наклюнутся. Семена арбузов можно сеять с конца апреля вплоть до середины июня, все зависит от погодных условий, и к какому сроку вы хотите получить урожай. Ориентируйтесь на температуру почвы (16 °С ). Сеют семена арбузов на глубину 6-8 см из расчета 10 семян на погонный метр. В норме первые всходы появятся спустя 8–10 дней.  Несложно в открытом грунте выращивать арбузы и рассадным методом. Для выращивания рассады арбузов используйте торфо-перегнойные горшочки. В конце апреля насыпьте в них на 2/3 почвосмеси из торфа, перегноя и дерновой земли в соотношении 2:1:1. Семена замочите в теплой воде (до 50°С ) на 10 минут. Теперь углубите одно семечко арбуза на 1 см. По мере роста сеянца следите за температурой в помещении (25-30°С ). Рассада арбузов будет готова к высадке в открытый грунт в возрасте 30 дней, на этот момент растение должно иметь около 5 настоящих листочков. Непосредственно перед высадкой рассады в почву удобряют, в каждую лунку вносят около 2 кг компоста с обильным поливом. В открытом грунте арбуз высаживают по схеме 140х60(70) см. При выращивании в теплицах применяют схему 100х50(60) см, углубляя на 8-10 см в получившейся кашице, но так, чтобы корневая шейка была над поверхностью гребня на 1-2 см. Если в одну лунку высаживаете 2 растения, то чтобы они друг с другом не соприкасались, расправляете плети в разные стороны. |
| **Уход** | Место для арбуза должно быть очень солнечное и теплое с глубоким залеганием вод, так как арбуз излишнюю влагу не терпит. Почва предпочтительнее супесчаная или песчаная, легкая, так как сочность ягода набирает от корневой системы, которая проникает глубоко в землю. В тяжелой почве корневая система арбуза не способна развиться в полной мере, однако глубокое ее рыхление ситуацию немного улучшит.  За вегетационный период следует провести 2-3 рыхления почвы. При необходимости проводят полив растений. Поливать надо только теплой водой и под растение. Первый полив проводят после образования 5-7 листьев. Второй полив — в самом начале цветения. Затем поливают по необходимости и в начале плодообразования. Перед сбором урожая полив прекращают, что улучшает вкусовые качества и сахаристость плодов. При хорошей заправке почвы удобрениями с осени и перед высадкой подкормки можно не проводить.  В теплице растения подвязывают к натянутому шпагату и формируют в один стебель. На плети оставляют 2-3 завязи, остальные удаляют. Растущие плоды следует помещать в сетки и подвязывать. Во время цветения теплицу днем следует открывать для опыления пчелами. Опыление можно проводить вручную в первой половине дня.  Длинные плети в открытом грунте следует пришпилить к земле и присыпать влажной почвой для образования дополнительных корней. К формированию растений арбуза в открытом грунте может быть разный подход. При достаточно теплом лете боковые побеги можно не прищипывать. Считается, что при наличии большей вегетационной массы плоды накапливают больше сахаров. Ограничение плодоношения следует проводить обязательно. В зависимости от погодных условий и условий произрастания на каждом растении следует оставлять 2-5 завязей. Остальные завязи следует своевременно удалять, чтобы растение не тратило на них энергию. |
| **Болезни и вредители, способы защиты от них** | **Болезни** ***Склеротиния (гниль белая)****. Признаки:* при этой грибковой болезни поражено все растение. На нем появляются светлые гнилостные пятна.  *Меры борьбы:* уничтожаем зараженные части растения. Сильно загущенные посадки арбузов прореживаем, обрабатывая пастой, состоящей из воды, мела, марганцовки. Загнившие ткани присыпаем золой или известью. Посадки опрыскиваем 0,5 % медным купоросом. Под зиму глубоко перекапываем почву.  ***Черная гниль*.** *Признаки*: на тканях растений возникают белесые пятна, на которых видны черные склероции. Со временем они гниют и погибают.  *Меры борьбы*: вырезаем и уничтожаем все больные части арбузов. Обрабатываем дачные посадки растений 0,5 % хлорной медью. Регулярно удаляем сорняки.  ***Бактериоз*.** *Признаки*: зараженная листва покрывается белесыми пятнышками. Затем на листочках образуются дыры. При данном недуге ягоды размягчаются.  *Меры борьбы:* больные арбузы удаляем и сжигаем. Регулярно пропалываем грядки и окучиваем растения. Семена обеззараживаем 65 % раствором фентиурама.  ***Антракноз*.** *Признаки*: при этой грибковой болезни на листве арбузов появляются буроватые пятнышки. В сырую погоду на них возникает розоватый налет, а на стеблях развиваются язвы. При быстром прогрессировании они гибнут.  *Меры борьбы*: при выявлении признаков болезни обрабатываем посадки суспензией 80 % купрозана, 50 % бенплана или 1 % бордоской жидкости. Пропалываем грядки и удаляем больные части арбузов.  ***Мучнистая роса*.** *Признаки*: на листочках арбузов возникают белые пятнышки, покрытые налетом. При возникновении заболевания на молодых экземплярах, они, как правило, погибают. Ягоды с зараженных растений имеют неприятный вкус, у них недостаточная сахаристость. Чаще всего они деформируются и гниют.  *Меры борьбы:* удаляем и уничтожаем зараженные части. Обрабатываем грядки арбузов 25 % суспензией каратана.  ***Корневая гниль*.** *Признаки:* эту болезнь вызывают грибки, живущие в почве. Ей благоприятствуют перепады температур, влажность, неправильная агротехника, усиленный полив. Корень утолщается и растрескивается. Корешки приобретают волокнистую структуру. Листочки больных арбузов желтеют и увядают. **Вредители** ***Проволочники*.** *Признаки*: эти вредители — личинки жуков- щелкунов, выедающие молодые ткани корневой системы.  *Меры борьбы*: своевременно уничтожаем сорняки и остатки растений, в которых любит скапливаться проволочник.  ***Паутинный клещ*.** *Признаки*: эти сосущие вредители очень часто нападают на посадки арбузов. Особенно активно они размножаются в сухую и жаркую погоду. Эти вредители массово скапливаются снизу листа. В местах их обитания видны невесомые паутинки. Со временем на листочках возникают светлые пятнышки (места проколов тканей). Листья обесцвечиваются и усыхают.  *Меры борьбы*: регулярно осматриваем растения. Больные листочки сжигаем. Своевременно удаляем сорняки. При сухой и жаркой погоде опрыскиваем посадки арбузов на даче настоем луково — чесночной шелухи (200 гр/10 л).  ***Бахчевая* *тля*.** *Признаки*: вредители большими колониями собираются на стеблях и нижних листочках арбузов. Поскольку эти насекомые размножаются очень быстро, то за несколько дней они могут полностью поразить растение. Эти сосущие вредители повреждают листву, плодовые завязи, цветы. Тля сильно снижает урожайность.  *Меры борьбы*: регулярно удаляем сорняки и остатки растений, соблюдаем правила севооборота. В период опыления регулярно опрыскиваем арбузы водой. |
| **Урожайность** | Средняя урожайность арбуза 20–30 т/га, или 20–30 кг/10 м2, при благоприятных условиях — до 45–55 т/га. |
| **Сбор урожая и его хранение** | Спелость арбузов определяют по нескольким признакам. Зрелый плод по внешнему виду приобретает характерные для каждого сорта блеск и упругость коры, ясность его окраски и рисунка на нем; образует желтое пятно на участке коры, лежащей на земле. Плодоножка и усик возле нее при созревании плода усыхают. При ударе по зрелому плоду ладонью или щелчком он издает глухой звук, а при сдавливании (что можно делать сразу при употреблении) слышен треск мякоти. Мякоть зрелого арбуза мягче, сока больше и поэтому звук глуше.  Плоды арбуза снимают с плодоножкой, отрезая их от стеблей и боковых побегов ножом. Если просто оборвать плодоножку, часто на месте отрыва начинается загнивание плода.  При соблюдении определенных условий некоторые сорта арбузов могут храниться до 3 месяцев. Важно учитывать, чтотрогать арбузы лучше всего в перчатках. Арбузы должны всегда соприкасаться с мягкими поверхностями. Для хранения подойдут стеллажи размерами 1х1м. На стеллажи необходимо уложить солому. Арбузы аккуратно укладывают на солому, избегая соприкосновения друг с другом. Это позволяет избежать появления вмятин и пятен на поверхности корки.  При хранении в помещении должна поддерживаться температура +1...+3 °С, а влажность воздуха 80–85 %. Если не соблюдать такой режим, то арбузы заметно потеряют свои вкусовые свойства. В более теплом помещении они начнут киснуть, мякоть из хрустящей сахарной превратится в ватную кашу.  Во время хранения арбузы необходимо периодически осматривать и переворачивать. Это позволяет предотвратить появление пятен. |
| **Сорта белорусской селекции** | Раннеспелые гибриды: «Романза F1», «ТапГан F1», «Бостана F1», «Каристан F1», «Бананза F1» |
| **Способы хранения,**  **консервирование** | **Варенье из арбуза**  Арбуз помыть, очистить от кожуры и семян. Мякоть нарежь небольшими кубиками, положить в кастрюлю и пересыпать сахаром. Оставить на два часа, чтобы выделился сок. Затем, помешивая лопаткой, проварить 15 минут и оставить до полного остывания. Эту процедуру повторить трижды.  Во время последней варки добавить ванильный сахар, лимонную кислоту, проварить еще 5 минут и разливать в стерилизованные банки.  **Сладкий арбуз на зиму.** Для консервации сладкого арбуза берём ингредиенты с расчётом на трёхлитровую банку воды. Промыв арбуз (с кожурой), режем дольками, укладываем в банк, заливаем сиропом (аспирин — 3 таблетки; соль — 1 ст. ложка; сахар — 2 ст. ложки; уксус — 2 ст. ложки).  **Арбуз соленый**. Уложить куски арбуза в банку, залить кипящим сиропом (соль — 3 ст. ложки; сахар — 5 ст. ложек), сироп вылить и повторить процедуру. Затем в банку добавляем 4 чайные ложки лимонной кислоты и заливаем всё сиропом в третий раз. Банку закатываем и укутываем потеплее.  **Варенье из арбузных корок**. С арбузных корок снять верхний слой, оставив зеленую мякоть. Порезать мякоть на тонкие кусочки (кубики, палочки, брусочки) и слегка отварить в воде. Воду сцедить, а корки положить в сироп и варить до прозрачности. В конце варки добавить лимонную кислоту, от которой варенье приобретает изумрудный цвет. На 1 кг корок — 1,5 кг сахара, 2 стакана воды, 2 г лимонной кислоты. |
| **Способы употребления, кулинарная обработка** | Из арбуза можно готовить различные десерты. Арбуз также можно использовать в салатах, он отлично сочетается с другими фруктами. Помимо фруктовых, арбуз можно использовать и в несладких салатах, например, с курицей. |