

ТЫКВА ОБЫКНОВЕННАЯ

(*Cucurbita Pepo*)

Семейство Тыквенные (*Cucurbitaceae*)



Название, семейство, разновидности	Однолетнее травянистое растение, вид рода Тыква (<i>Cucurbita</i>) семейства Тыквенные (<i>Cucurbitaceae</i>), бахчевая культура. Рекордсмен по массе плода среди растений. Широко известны формы, объединяемые названием кабачки (плоды удлинённые) и патиссоны (плоды плоские, дисковидные, фестончатые по краю). Растение отличается большим разнообразием сортов, которые в зависимости от мягкости коры, размеров плодов и вкусовых качеств мякоти подразделяются на 3 группы: Твердокорая тыква отличается скороплодностью и высокой урожайностью. По вкусовым качествам она уступает крупноплодной тыкве, грубоволокниста, но богата сухими веществами и обладает высокой сахаристостью. Их можно хранить в течение 3–4 месяцев без ухудшения вкусовых качеств. Разновидностью твердокорой тыквы является овощная тыква, т. е. кабачки и патиссоны. Крупноплодная тыква также распространена по всей территории Беларуси. Есть ее формы с плодами, достигающими веса 70–80 кг и более. Сорта крупноплодной тыквы отличаются хорошей лежкостью и высокой урожайностью. Они сохраняют высокие вкусовые качества в течение 9 месяцев. Мускатная тыква отличается высокими вкусовыми качествами, достаточно большим содержанием каротина и отличной лежкостью — до двух лет. Но созревает она поздно. Сорта тыкв подразделяются по типу использования на: столовые, кормовые (для животных), декоративные, универсальные.
Происхождение культуры, распространение	Родина — Мексика. По данным археологов, в Оахакской долине её выращивали по меньшей мере 8000 лет тому назад, главным образом ради питательных семян. Ещё до нашей эры тыква распространилась на север в долины рек Миссисипи и Миссури. В Европу тыкву завезли в XVI веке испанцы, и с тех пор её выращивают в Старом Свете. Первые три места по производству тыквы традиционно занимают Китай, Индия и Россия. На территории последней тыкву культивируют повсеместно в районах с умеренным и тёплым климатом.
Биологическая характеристика	Однолетнее травянистое растение. Корень стержневой, ветвистый. Стебель до 5–8 м в длину, стелющийся, слабо укореняющийся в узлах, шероховатый, пятигранный, с колючим опушением и спиральными усиками в пазухах каждого листа. У кабачков и патиссонов стебель короткий. Листья очерёдные, длинночерешковые, сердцевидные, пятилопастные или пятираздельные, пластинки до 25 см длиной, покрыты короткими жёсткими волосками. Цветки крупные, одиночные, однополые, жёлтые или оранжевые. Мужские цветки на длинных цветоножках, женские — на коротких. Венчик длиной 5–7 см и шириной 6–7 см, воронковидный, с пятью прямыми зубцами. Опыляются перекрёстно,

	обычно пчёлами. Период цветения: июнь — июль. Плод — крупная, гладкая, мясистая тыкваина, шаровидной или овальной формы, с многочисленными семенами, покрыта твёрдой коркой. Окраска, размер и форма плодов сильно меняются в зависимости от сорта. Плоды созревают в августе — сентябре. Семена плоские, длиной 1–3 см, с ободком по краю; наружная оболочка — деревянистая, желтовато-белого цвета, внутренняя — плёчатая, зеленовато-серая.
Пищевая ценность, полезные свойства	Как и большинство овощей, тыква содержит не много калорий, но массу полезных питательных веществ. Калорийность тыквы: 28 ккал. Пищевая ценность на 100 г плодов тыквы: белки — 1,3 г жиры — 0,3 г, углеводы — 7,7 г. Углеводы представлены сахарами (глюкоза, фруктоза, сахароза —от 3 до 11 %) и крахмалом (15-20 %). Мякоть богата бета-каротином (его даже больше, чем в моркови), фолиевой кислотой, калием, железом, медью, фтором, цинком. Из витаминов также содержатся витамин С, В1, В2, В5, Е, РР, минералы — кобальт, кальций, магний, калий, кремний. Плоды тыквы богаты клетчаткой. Тыквенные семечки содержат до 40 % жирного масла, в состав которого входят глицериды линоленовой, олеиновой, пальмитиновой и стеариновой кислот; эфирное масло, фитостерины — кукурбитол, смолистые вещества, органические кислоты; витамины С, В1; каротиноиды и каротин, аминокислоты. Тыквенные семечки — полезное и любимое многими лакомство. А полезны тыквенные семечки тем, что обладают свойством выгонять из организма глистов. Благодаря своим лечебным свойствам тыква нашла применение в диетическом и детском питании. Регулярное употребление в пищу мякоти плодов и сока тыквы улучшает пищеварение и обмен веществ, состояние ногтей и волос, способствует профилактике и лечению заболеваний сердечно-сосудистой системы, печени и почек. Тыквенная диета рекомендована при острых и хронических циститах, заболеваниях почек и вызванных сердечной недостаточностью отеках. Тыква оказывает мочегонное и слабительное действие, способствует выведению из организма солей хлора. Употребление тыквенного сока помогает успокоиться и обрести здоровый сон. Наружно для лечения экземы, гнойно-воспалительных заболеваний кожи и ожогов используют компресс из тертой тыквы.
Вегетационный период	Чтобы вырастить качественный урожай тыквы в условиях собственного огорода, необходимым и достаточным условием будет являться тщательный полив и своевременная подкормка растений. В среднем созревание наступает спустя 85-120 дней со момента проклеивания семян. Вегетационный период тыквы длится около трех месяцев. За 90 дней, не прилагая больших усилий и трудоемких операций, можно вырастить на своем участке вкусный и полезный продукт. Тыкву выращивают как семенным, так и рассадным способом. Посадка тыквы в грунт осуществляется при температуре не ниже +13 °С, так как при более низких температурных показателях семена не получают развития и загнивают в почве. В условиях Беларуси тыкву, как правило, высаживают после майских заморозков, если таковые будут. Срок созревания тыквы — начало сентября.
Предшествующие культуры	Бобовые, редис, кукуруза, мята.
Размножение, правила посадки	Выращивание тыквы производится двумя способами: • Рассадой, выращенной в парнике или в домашних условиях при помощи бумажных стаканчиков за месяц до планируемой высадки. Рассада не пикируется. • Семенами, которые вносят непосредственно в грунт не позднее конца мая.

	Сажая тыкву, важно понимать, что это бахчевая южная культура, которая имеет основной длинный корень и много разветвленных маленьких корешков, располагающихся к земле ближе, чем основной корень, где-то на 40-50 см, поэтому плодородный верхний слой важен для нее. Тыква может ветвиться, может расти кустом, словом, необходимо обеспечить ей простор. То есть сажать растения рекомендуется не ближе 50 см друг от друга. Тыкву нужно сажать на солнечном месте. В средних широтах нужно выбрать самую солнечную и южную сторону. 25 °С — оптимальная температура для роста тыквы, при 14 °С рост останавливается. Тыкву можно сажать на любых почвах, но только на плодородной почве могут вырасти тыквы большого размера. Свежий навоз подходит этой культуре очень хорошо. Более того, в районах с прохладным климатом тыкву сеют на компостных кучах, добавляя песка и немного дерновой земли. Они хорошо прогреваются солнцем и богаты питательными веществами. При наличии легкой плодородной земли семечки тыквы сажают прямо в землю без создания грядок. Если почва тяжелая и несет в себе много влаги, то лучше сделать высокие грядки и уже в них сеять семена. Грядки также делают для мускатной тыквы, чтобы обеспечить ей максимально теплую, хорошо прогреваемую почву. В подготовленной хорошо удобренной почве размечаете ряды, после делаете лунки размером около 30 см, проливаете их, в лунку сажаете около 3 семян, старайтесь заглубить их где-то сантиметров на 5-6 и не все вместе, а в разных уголках лунки. Между рядами оставляете расстояние не менее 2 м, между самими растениями около 1 м, многие садоводы сажают тыквы в шахматном порядке, чтобы растения не мешали друг другу. Когда на поверхности образуется корка, обязательно рыхлите ее. Высаживать следует только на теплую гряду, и до появления всходов можно гряду накрыть пленкой. Когда растения взойдут, в лунке оставьте не более 2 растений, остальные прищипываются, чтобы не травмировать корневую систему других всходов. Посадка тыквы рассадой Чаще всего рассадным способом сеют тыкву мускатную. В конце апреля в подготовленную плодородную почвенную смесь высеиваются семена. Желательно сразу высеять их в емкости около 0,5 л. Можно несколько раз подкормить минеральными удобрениями, поливать теплой водой. Не ранее чем через 30 дней после высадки семян, где-то в конце мая, рассада высаживается в теплицу или под пленку, также с расстоянием между растениями около 1 м. Для мускатной тыквы на одном растении желательно оставить 2 завязи, остальные прищипываются на 40-50 см выше самого плода. Если ночью существует угроза подмерзания, обязательно укрывать пленкой.
Уход	Основной уход заключается в прополке, рыхлении и поливе почвы, особенно во время роста плода. Однако не стоит поливать, пока завязь меньше кулака, иначе растут в основном листья, а плод набирает мало полезных веществ. Также следует прекратить полив, когда тыква созрела, чтобы она полежала и набрала сахаров в мякоти. Удобрять тыквы можно и нужно, но важно и не переусердствовать. Первая подкормка до цветения — органическими удобрениями (настой коровяка), вторую можно провести во время цветения, используя древесную золу, которая разводится в воде.
Болезни и вредители, способы защиты от них	Болезни Бактериоз поражает все надземные органы растения, однако сильнее всего страдают листья. На них образуются угловатые пятна коричневого цвета, ограниченные жилками листа. Позже листья становятся бурными, подсыхают и опадают. Плоды покрываются пятнами в виде углубленных язв. Для лечения и профилактики бактериоза растения опрыскивают 1 %-ным раствором бордоской жидкости или хлорокисью меди. Заболеванию белой гнилью подвержены стебли, листья, плодоножки и плоды растений. Пораженные ткани становятся мокрыми, покрываются ватообразным мицелием грибов. Заболевание особенно быстро развивается при высокой влажности

	воздуха, недостаточной аэрации почвы, загущенной посадке и ослаблении растений. Как только появятся первые признаки белой гнили, пораженные части стебля следует зачистить (снять мицелий и часть ткани) и припудрить их мелом или мелко толченым древесным углем. Поврежденные участки на растениях также можно вырезать и уничтожить подальше от огорода. Корневая гниль поражает основание стебля и корни. Сначала они становятся бурыми, затем размягчаются и загнивают. Заболевания вызывают почвенные грибы при неблагоприятных условиях роста и развития растений. Источниками заражения могут стать растительные остатки, почва, несоблюдение севооборота. Для спасения растения на начальных этапах заболевания необходимо подсыпать свежую почву, перегной и хорошо разложившуюся торфокрошку. Также можно его омолодить: стебель пригнуть к земле, насыпать на него немного свежего грунта, а после образования корней (через 10-15 дней) снова подсыпать почву. Мучнистая роса проявляется в виде небольших белых или сероватых мучнистых пятен на верхней, затем на нижней стороне листьев и на стебле. Разрастаясь, пятна занимают значительную часть листовой пластинки, которая со временем приобретает бурый оттенок и засыхает. Для профилактики и борьбы с данным заболеванием рекомендуют опрыскивать растения настоем коровяка или сена (1 кг перепревшего сена настоять в 3 л воды в течение 3-х суток, процедить и разбавить водой в соотношении 1:3). Чтобы избавиться от оставшейся грибной инфекции, после уборки урожая следует уничтожить (сжечь или удалить с участка) пораженные плоды, сорняки, а затем глубоко перекопать почву. Вредители Бахчевая тля темно-зеленого цвета, личинки зеленые или желтые. Они высасывают сок, в результате листья засыхают и растения гибнут. При появлении вредителя необходимо срочно воспользоваться разрешенными химическими препаратами. Можно опрыскивать растения отварами или настоями ромашки аптечной, здоровой картофельной и помидорной ботвы, дурмана, полыни, чеснока, либо опудрить табачной пылью и золой. Слизни любят практически все овощи. Откладывают яйца в дерн, под камни, к корневым шейкам растений. Особенно активны в дождливый сезон. Днем взрослые особи прячутся, а ночью выползают на охоту и выедают в сочных плодах ткани, делая при этом отверстия и углубления. Чтобы изловить вредителя, на границах участка раскладывают влажную мешковину, листья лопуха, доски. Днем в этих местах слизни будут отдыхать, а вечером надо только собрать их и уничтожить. Можно также распылить посевы смесью гашеной извести с табачной пылью или золой, взятых в равных частях.
Урожайность	Урожайность плодов тыквы составляет в среднем 8–9 кг с 1 м ² .
Сбор урожая и его хранение	Срок созревания тыквы зависит от климатической зоны роста растения. В умеренных широтах это начало октября, а в южных широтах — начало сентября. Главным признаком зрелости плода является усыхание плодоножки. Для твердокорых видов растения главным признаком является изменение рисунка коры. Если плод не продавливается при надавливании на него ногтем, то он созрел. Уборка тыквы производится в сухую погоду, ее необходимо завершить до наступления морозов. Плоды срезаются вручную, а затем сортируются по размеру и качеству. Ручной сбор позволяет свести к минимуму повреждение плодов. Хранение собранной тыквы лучше производить под навесом, чтобы укрыть плоды от дождя. Если подсушить тыквы на солнце в течение 10 суток, то это позволит увеличить продолжительность хранения. Самое лучшее место для хранения тыквы — это погреб! Именно в хорошем погребе соблюдаются подходящие для нее условия. Такое хранилище должно быть: сухим (влажность 75–80 %), темным, прохладным (температура от +3...+15 °С), проветриваемым (важно, чтобы была вентиляция). Помните: если хотя бы какое-то из этих условий не соблюдается, срок хранения тыквы значительно сокращается. Так,

	например, слишком высокая влажность уменьшает срок хранения на 2-3 месяца. Слишком низкая температура также губительна и на лёжкости отражается плохо.
Сорта белорусской селекции	1. Тыква крупноплодная. Сорт "Золотая корона". Среднеспелый, длинноплетистый сорт. 2. Тыква крупноплодная. Сорт "Чырвоная". Среднеспелый, длинноплетистый сорт. 3. Тыква твердокорая. Сорт "Дельта". Среднеспелый, длинноплетистый сорт. 4. Кабачок. Сорт "Альбин". Желтоплодный, среднеспелый, кустовой сорт. 5. Кабачок. Сорт "Ананасный". Желтоплодный, среднеспелый, кустовой сорт. 6. Патиссон. Сорт "Солнцедар". Желтоплодный, скороспелый, кустовой сорт. http://belniio.by/ru/
Способы хранения, консервирование	Тыква не только полезна, но и также чрезвычайно вкусна, поэтому из тыквы можно приготовить много вкусных и полезных блюд. Однако из-за низкого содержания кислоты в тыкве, очень сложно консервировать мякоть этого овоща. Поэтому лучше консервировать тыкву, порезанную кубиками. Сушёная или вяленая тыква В сушеной тыкве сохраняется ее вкус. Можно есть как обычные сухофрукты, точно зная, что в продукте — одна только польза. Особенно хорошо использовать в качестве лёгких перекусов в поездках. Тыквенный порошок Из высушенной тыквы делается порошок, который добавляют в различные блюда. Такая пищевая добавка помогает оздоровить и укрепить организм. Считается, что порошок снижает уровень холестерина, улучшает работу кишечника (клетчатка в чистом виде), улучшает состояние при хронических заболеваниях почек — и это только малая часть полезных свойств. Цукаты из тыквы Пюре из тыквы Тыкву и яблоки очистить от кожуры и семян. Пропустить их через мясорубку. Засыпать сахар из расчёта 4 ст. ложки сахара на 1 кг тыквы и 0,5 кг яблок. Варить на слабом огне 2 часа. В самом конце варки добавить в пюре 1 ч ложку лимонной кислоты (при тех же пропорциях). В горячем виде разложить по банкам и закатать. Маринованная тыква Маринад: вода — 1л; уксус 9 % — 80 мл; соль — 30 г; сахар — 20 г; лавровый лист, чёрный перец, корица и гвоздика.
Способы употребления, кулинарная обработка	Тыква хороша во всех видах — в супах и рагу, в закусках и салатах, особенно вкусна тыква в кашах. Ее едят холодной, горячей и сырой. Очень занятые люди для повышения тонуса пьют свежееотжатый сок с мёдом, более обстоятельные хорошо знают, что приготовить из тыквы для ежедневной и праздничной трапезы. Они готовят простые и сложные блюда из тыквы, которые дополняют не менее полезными овощами и фруктами. С точки зрения кулинарии, помимо исключительной пользы для здоровья, у тыквы есть три замечательных свойства: полная сочетаемость со всеми продуктами питания; возможность закамouflировать ее вкус для тех, кто его не любит; блюда из тыквы готовятся быстро и просто.