



**Самые необычные гибриды
и сорта овощей и фруктов**



Каждый год в магазинах появляются все новые и новые гибридные фрукты и овощи, хотя еще совсем недавно обычный банан был для российского покупателя настоящей экзотикой. Гибриды (то есть плоды, появившиеся на свет в результате

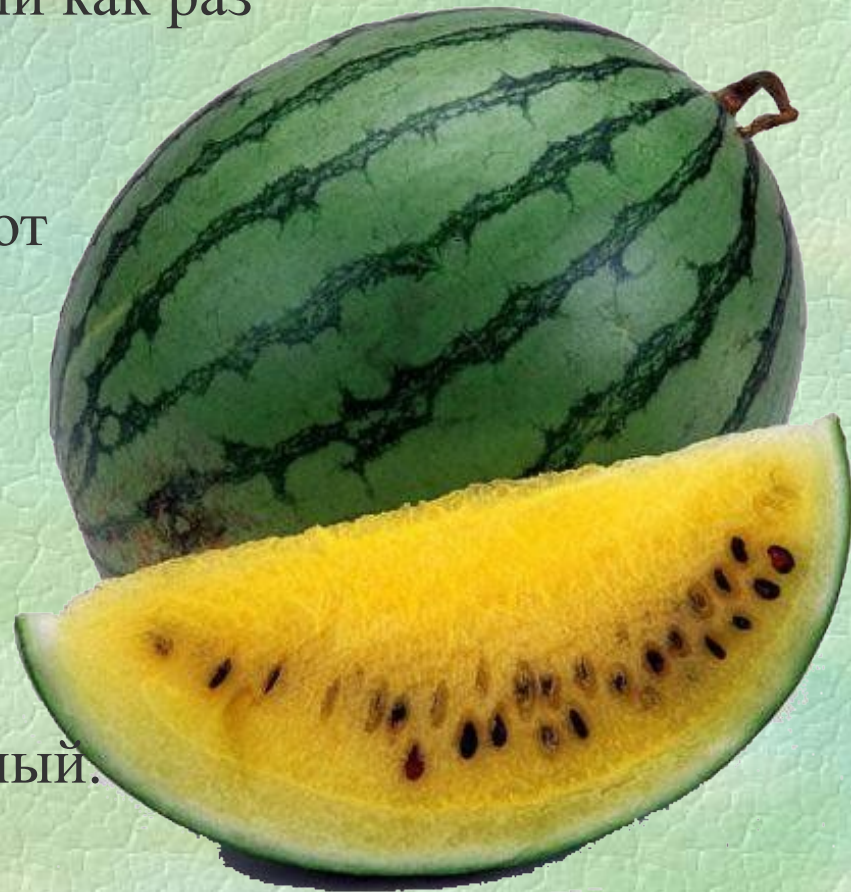
межвидового скрещивания растений, а вовсе не в результате генетических экспериментов) довольно прочно укрепились на полках магазинов, а такие гибридные фрукты, как нектарины и миниолы, и вовсе, как теперь кажется, были всегда.

Вот некоторые любопытные фрукты и овощи, которые появились на свет благодаря селекции.



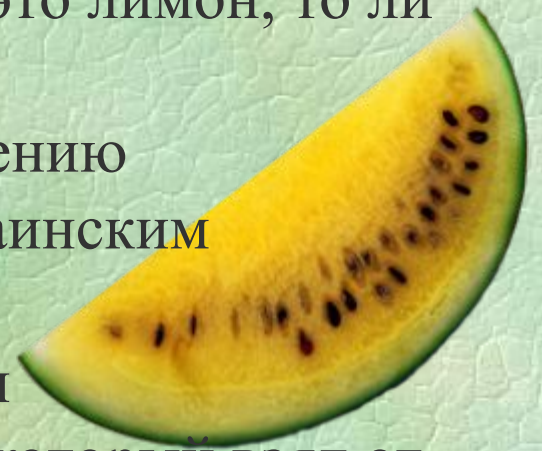
Желтый арбуз

С виду это обычный полосатый арбуз, только внутри он ярко-желтый. Но вдобавок к непривычной окраске этот арбуз содержит совсем немного, по сравнению с обычным, косточек. Такой арбуз появился на свет в результате скрещивания дикого арбуза, который как раз желтого цвета (правда, есть его невозможно), с обычным. И теперь круглые желтые арбузы выращивают летом в Испании, а овальные — зимой в Таиланде. Кстати, там желтый арбуз особенно уважают, ведь по тайским поверьям желтый цвет притягивает деньги. Арбуз этот нежный и сочный, правда, не такой сладкий, как красный.



В России тоже есть желтые арбузы, и родом они из Астрахани. Десять лет над выведением нового сорта работал заведующий отделом селекции бахчевых культур Всероссийского НИИ орошаемого овощеводства и бахчеводства Сергей Соколов, пока, наконец, не смог получить сорт, который назвал «Лунный». Кстати, российский сорт — в отличие от иностранных — очень сладкий и с экзотическим привкусом, по поводу которого мнения расходятся: то ли это лимон, то ли манго, то ли тыква.

Стоит сказать, что эксперименты по выведению желтого арбуза шли давно. К примеру, украинским селекционерам повезло меньше, чем российским. В результате скрещивания они получили гибрид под названием «кавбуз», который взял от арбуза только аромат, а всем остальным пошел в тыкву. Его лучше всего использовать для приготовления каши.



Фиолетовый картофель

Никого не удивишь картошкой с желтой, розовой или даже фиолетовой кожурой. Но вот картошка, фиолетовая внутри — это что-то новое. Ее появлению мы обязаны ученым из Colorado State University, которые долго работали над картофелем из

андских высокогорий, пока не получили выдающийся фиолетовый цвет. Этим насыщенным цветом картошка обязана высокому содержанию антоцианов,

которые обладают антиоксидантными свойствами,

кстати, сохраняющимися после приготовления.



Популяризации необычного корнеплода среди домохозяек поспособствовал английский кулинарный гуру Джейми Оливер, не боящийся экспериментировать. Из такой картошки получается оригинальное пюре насыщенного фиолетово-синего цвета, она хорошо смотрится запеченной в компании других овощей, что уж говорить о картошке фри. По вкусу фиолетовая картошка не отличается от обычной.



Капуста романеско

Овощ, выглядящий как пришелец, является близким родственником цветной капусты и брокколи, только его нежно-зеленые соцветия не округлой формы, а конусообразной и



располагаются на кочане по спирали.

В широкой продаже она появилась около 10 лет назад, а ее популяризации послужили голландские селекционеры, которые слегка улучшили овощ, знакомый итальянским домохозяйкам еще с XVI века.

В романеско много полезных веществ и мало клетчатки, за счет чего она легко усваивается.

Готовить романеско можно как обычную брокколи — варить, тушить, добавлять в салаты и в пасту.

Необычный овощ блистает не только на кухне, но и в науке.

Математики утверждают, что на примере романеско можно объяснить геометрическое понятие «фрактал».



Плуот

Гибрид сливы и абрикоса, плуот назван по первому и последнему слогу двух английских слов: plum (слива) и apricot (абрикос). Снаружи плуот может быть розового, зеленого, бордового и фиолетового цвета, а внутри — от белого до насыщенного сливового. Его вывели в 1989 году в калифорнийском питомнике Dave Wilson Nursery. На сегодняшний день в мире насчитывается одиннадцать сортов плуота, два сорта априума (гибрид абрикоса и сливы), один сорт нектаплама (гибрид нектарина и сливы), а также один сорт пичплама (гибрид персика и сливы).



Говорят, что из плуота получается отличный сок, десерты, домашние заготовки и даже вино. А в свежем виде это настоящее лакомство, ведь плуот гораздо слаще как сливы, так и абрикоса.



Арбузный редис

Арбузный редис как будто вывернулся наизнанку — малиновый он не снаружи, а внутри. Сверху же его покрывает бело-зеленая шкурка, которая делает его похожим на арбуз. По форме и размеру этот редис похож на некрупную репку или редьку, а его диаметр составляет 7-8 см. Снаружи редис, как и



полагается, горький, а ближе к сердцевине становится сладковатым. Вместе с тем он не такой хрустящий и сочный, как обычный сорт, и гораздо более твердый.

Арбузный редис рекомендуют запекать, делать из него пюре, добавлять к овощам для жарки или в салат. Очень эффектно смотрятся ломтики арбузного редиса, посыпанные черным кунжутом или черной же солью.

В Калифорнии это блюдо — ресторанный хит. За пучками лучшего арбузного редиса закупщики отправляются на фермерские рынки. В России этот овощ несложно вырастить на даче.



Йошта

Создать смородину величиной с крыжовник, но при этом без колючек мечтал еще Мичурин. Ему удалось вывести крыжовник темно-фиолетового цвета, который получил название «Мавр черный». Примерно в то же время в Берлине над созданием гибрида трудился Пол Лоренц. К 1939 году он вырастил 1000 саженцев, из которых намеревался выбрать лучший, но началась Вторая мировая война. И только к 1970 году немецкому ученому Рудольфу Бауэру удалось создать идеальный гибрид. Теперь существует два сорта йошты: «Черный» и «Красный», коричнево-бордового и блекло-красного цветов соответственно.



Куст йошты за сезон приносит 7-10 кг ягод, которые используются в десертах, домашних заготовках и даже для ароматизации газировки. Йошту советуют есть при желудочно-кишечных заболеваниях, для улучшения кровообращения и выведения из организма радиоактивных веществ и тяжелых металлов.

Йошта, как и смородина, редкий гость на прилавках магазинов, и купить ее можно только на фермерских рынках. Или собрать с куста, выращенного на собственной даче.



Брокколини

Сложно поверить, что брюссельская и савойская капуста, брокколи и кольраби — родственники. Недавно в капустном ряду случилось прибавление. В результате скрещивания обычной брокколи и овоща гайлан (китайская брокколи) получилось растение, похожее на спаржу с головкой брокколи на макушке.



Брокколини не имеет резкого капустного духа, немного сладковата, с перечной ноткой, нежная на вкус, напоминает брокколи и спаржу одновременно. Новый овощ содержит массу полезных веществ и низкокалориен.

В США, Испании, Бразилии, странах Азии брокколини —

привычный гарнир. Обычно его либо слегка обжаривают в масле либо подают свежим, политым маслом.

Брокколини отлично чувствует себя в ориентальных и итальянских блюдах.



Нэши

Нэши — это гибрид яблока и груши, культивируемый много столетий в Азии.

Еще его называют азиатской, песочной, водяной или японской грушей.

Круглое яблоко на вкус оказывается сочной, хрустящей грушей. Цвет фрукта — от бледно-зеленого до оранжевого. Яблокогруша имеет преимущество перед обычной грушей: оно тверже, поэтому лучше переносит транспортировку и хранение.



Использовать фрукт лучше соло или в салатах, потому что нэши содержит много воды, что не очень хорошо для термической обработки. Кроме того, нэши подают как закуску к вину вместе с виноградом и сыром. Существует

около 10 особенно популярных коммерческих сортов нэши, которые выращивают в США, Австралии, Новой Зеландии, Чили, Франции и на Кипре.



utkov

Юзу

Юзу, или японский лимон, — гибрид мандарина и ичангской папеды (декоративный цитрус). Желтого или зеленого цвета фрукт с бугристой кожицей размером с мандарин имеет яркий аромат и кислый вкус. Он используется японцами еще с VII века, когда буддийские монахи завезли его на острова с материка.

Юзу применяется в большинстве случаев для отдушки. У него потрясающий аромат — цитрусовый, с нотами хвои и цветочными оттенками.





Цедра юзу — одна из популярнейших японских приправ. Она используется для мясных и рыбных блюд, добавляется в суп, лапшу.

На основе цедры делаются алкогольные и безалкогольные напитки, джемы, сиропы, десерты.

Кислый, ароматный и не такой прямолинейный, как лимонный, сок юзу используется в качестве уксуса, также он служит основой для популярного соуса понзу.

Юзу используется не только в кулинарии. Этот фрукт является участником японского праздника зимнего солнцестояния, который отмечается 22 декабря. В этот день взрослые и дети принимают ванны с плодами юзу, символизирующими солнце. В горячей воде фрукт благоухает еще сильнее и, согласно поверьям, отгоняет злые силы. Считается, что после ванны с юзу человек год не будет болеть простудой, особенно если после водных процедур перекусить тыквой, еще одним символом солнца. В юзу-ванну окунают и домашних животных, а оставшейся водой поливают растения.



Желтая свекла



Вряд ли желтая, или, как ее еще называют, золотая свекла, получит признание на российском рынке. Уму непостижимы желтые борщ, свекольник, винегрет, селедка под желтой шубой.

А вот американцы, далекие от русских кухонных традиций, наоборот, не нарадуются на желтую свеклу — она не пачкается при приготовлении.

По вкусу этот овощ от привычного нам, практически не отличается.

Такой же сладкий, ароматный, готов подружиться с любым продуктом — от сыра и копченостей до цитрусовых, хорош в запеченном виде и даже в чипсах.

Листья желтой свеклы можно использовать в свежем виде для салатов.

