



Библиотека журнала
Чернозёмочка

Черешня.

Р. Г. Ноздрачёва

РАЙОНИРОВАННЫЕ СОРТА.
ОПЫТ ВЫРАЩИВАНИЯ В ЧЕРНОЗЕМЬЕ.

Р. Г. Ноздрачева
Черешня. Районированные
сорта. Опыт выращивания
в Черноземье
Серия «Библиотека
журнала «Чернозёмочка»»

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8909263
Черешня: ООО "Социум"; Воронеж; 2012*

Аннотация

В предлагаемой брошюре подробно излагается ботаническая характеристика, морфологические признаки дерева и биологические особенности черешни, без знаний которых невозможно получать высокие урожаи этой культуры. В настоящее время учеными РФ созданы замечательные сорта для возделывания в природно-климатических условиях Центрального Черноземья. Вы узнаете подробно о способах размножения подвоев и саженцев черешни и самостоятельно сможете освоить технологию производства посадочного материала. Определитесь с выбором участка для закладки сада, освоите важные агротехнические мероприятия по уходу за молодыми и плодоносящими насаждениями черешни.

Содержание

От редакции	6
Значение культуры	7
История распространения и создания сортов черешни	11
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Черешня. Районированные сорта. Опыт выращивания в Черноземье



© Издательский дом «Социум», 2012

От редакции

Уважаемые читатели!

В предлагаемой брошюре подробно излагается ботаническая характеристика, морфологические признаки дерева и биологические особенности черешни, без знаний которых невозможно получать высокие урожаи этой культуры.

В настоящее время учеными РФ созданы замечательные сорта для возделывания в природно-климатических условиях Центрального Черноземья. Вы узнаете подробно о способах размножения подвоев и саженцев черешни и самостоятельно сможете освоить технологию производства посадочного материала. Определитесь с выбором участка для закладки сада, освоите важные агротехнические мероприятия по уходу за молодыми и плодоносящими насаждениями черешни.

Желаем вам удачи!

Значение культуры

Черешня – важнейшая косточковая плодовая культура, получившая широкое распространение в Центрально-Черноземном регионе и пользующаяся большой популярностью у населения.

Плоды черешни относятся к ранним фруктам, на рынки и в торговые организации Воронежской области её поставляют в основном из южных регионов нашей страны. Лишь небольшая часть населения употребляет плоды с приусадебного сада.

Обладают плоды очень хорошими вкусовыми и высокими питательными качествами и являются продуктом, употребляемым в свежем виде. Кроме того, черешня отличается высокими технологическими свойствами и широко используется для промышленной переработки, преимущественно для консервированных компотов, которые признаны одними из лучших в сравнении с таковыми из других косточковых пород.

Сортимент черешни представляет разнообразие окраски плодов от желтой, розовой, красной и тёмно-красной до почти чёрной. Очень высоко оцениваются компоты из сортов с жёлтыми и розовыми плодами, сироп компота получается жёлтого цвета, а из сортов с красными и тёмно-красными плодами компот приобретает красивый вишнёвый или руби-

новый цвет. Часть плодов черешни используется для замораживания и незначительная часть подвергается сушке. Кроме того, из черешни готовят джемы, компоты, соки и вино используют в кондитерской промышленности.

По консистенции мякоти плоды черешни делятся на две весьма разные группы сортов: бигарро – сорта, дающие плоды с твердой упругой мякотью и гини – сорта с мякотью мягкой. Сорта с плотной хрящеватой мякотью обладают более высокими качествами и лучше транспортируются.

Среди черешен преобладают растения с плодами разного срока созревания. Плоды черешни разных сортов заметно отличаются по химическому составу. Эти отличия обусловлены как биологическими особенностями сортов, так и условиями вегетационного периода. Наиболее высоким содержанием сухих веществ отличаются плоды позднего срока созревания. Плоды содержат 10,7–24,8 % сухих веществ, 7,1–17 % сахаров, 0,19–0,80 % органических кислот, 3,8–26,2 мг % витамина С, 62,0–115,0 мг% дубильных и красящих веществ. Высокое содержание легкоусвояемых форм сахаров (глюкозы и фруктозы), низкая кислотность, наличие гематогенных веществ (железа и фолиевой кислоты) делают черешню незаменимым диетическим продуктом.

В плодах обнаружена салициловая кислота, поэтому черешню, полезно употреблять при ревматических и простудных заболеваниях.

Благодаря пектину, содержащемуся во всех видах череш-

ни – и кислых, и сладких, черешня предохраняет слизистую оболочку кишечника от раздражения.

Плоды черешни применяются для стимулирования работы почек при их заболевании, оказывают хорошее мочегонное действие, помогают снижать вес и улучшают общее состояние организма. Сорты черешни, окрашенные в тёмные, почти чёрные цвета, способствуют укреплению стенок кровеносных сосудов и капилляров, препятствуя атеросклеротическим проявлениям и помогая при гипертонии. Благодаря наличию кумариновых соединений снижается порог свёртываемости крови, и таким образом предупреждается образование бляшек и тромбов, также плоды черешни помогают при лечении малокровия. При ослаблении моторики желудка (атонии) полезен черешневый сок. Его также применяют для стимулирования пищеварения, при болях в желудке, для связывания и выведения избытка холестерина в организме. Обладает черешня и обезболивающим эффектом, применяемом при подагре, артрите, ревматизме. Отварами плодоножки от плода регулируют сердечную деятельность, применяют при неврозах, повышенной раздражительности.

В семенах черешни содержится до 30 % жирного масла, в состав которого входят глюкозид амигдалин и глюкозид лауроцеразин, которое нередко утилизируется, хотя могло бы найти практическое применение. А вот эфирное масло, содержащееся в семенах до 1 %, отгоняют и используют в парфюмерном и ликероводочном производстве. Камедь, выте-

кающая из трещин и ран на стволах, – ценный продукт, используемый текстильщиками при отделке тканей. В коре деревьев содержится до 10 % дубильных веществ (танинов), из-за чего она имеет спрос в кожевенном производстве. Древесина ценится столярами. Большой популярностью у курильщиков пользуются черешневые трубки и мундштуки. Из молодых стволов и ветвей делают обручи. Весьма декоративное дерево и хороший медонос (36–40 кг мёда с 1 га).

История распространения и создания сортов черешни

Черешня ведёт свое происхождение от вишни птичьей *Prunus avium* L., которая распространена во всей Европе – от Скандинавии до Средиземного моря. Центром наибольшего разнообразия генов вишни птичьей, или областью происхождения, являются Западная Азия, Кавказ, Закавказье (Грузия, Армения) и Иран. Еще в свайных постройках эпохи неолита в районе Боденского озера находят косточки этой вишни. На Древнем Востоке и у римлян вишня птичья была известна как плодовая культура.

Первое письменное сообщение о черешне было сделано греческим писателем Теофрастом, жившим в IV веке до нашей эры. Он не указывает, были ли в то время разновидности, поэтому можно предположить, что греки рассматривали черешню как лесную породу. Спустя 100 лет черешня упоминается уже как плодовое дерево. Греческий врач Ди-филюс Сифниус, живший в III веке до нашей эры, пишет, что *Cerasus* имеет хороший сок, который используют как лекарство при воспалении желудка, причём красные черешни лучше чёрных. Он делит эту породу на две разновидности – на красную и милетскую (по имени города Милет в Малой Азии). В I веке нашей эры о черешне писал Диоскорид.

Первое подробное описание черешни как культурного

растения сделано римским писателем Плинием, жившим в I веке нашей эры. Он описывает 10 сортов черешни, произрастающих в Риме, среди которых он выделяет технические группы: вишню и черешню, а последнюю подразделяет на гини и бигарро.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.