

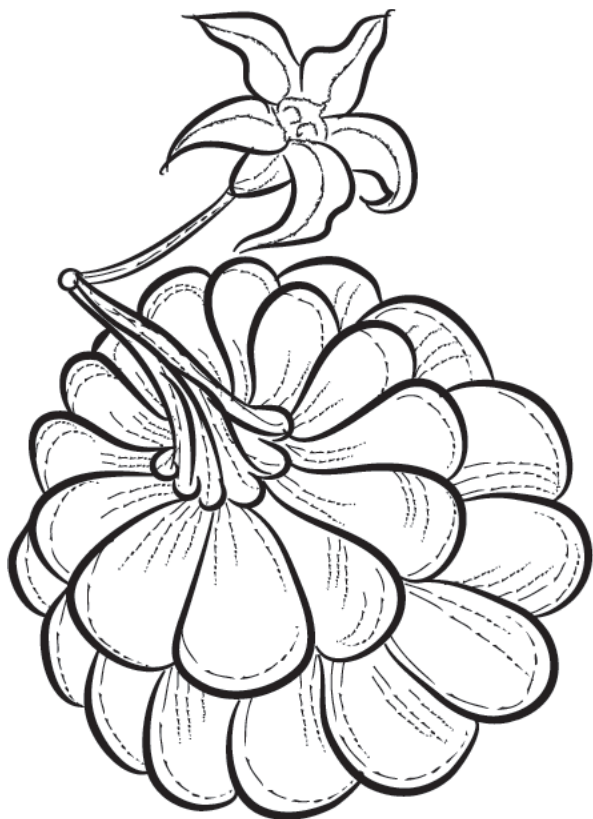
Введение

Каждый школьник знает, что тыква, кукуруза, картошка, перец и помидоры были завезены Колумбом в Испанию в 16 веке, откуда они стали постепенно распространяться по Европе.

В 21 веке картофель и томаты есть в каждом доме; перец играет важную роль в азиатской кухне; кукуруза занимает самые большие посевные площади на планете... А что же случилось с тыквой? Почему вы до сих пор спокойно можете обойтись без этого чудесного овоща? Может быть, вы мало о нем знаете, или у вас есть предубеждения, или неприятные ассоциации, или вы просто не умеете его готовить?

В этой книге я постараюсь рассказать вам о тыкве такие истории, которые наверняка замотивируют вас на ее выращивание. А может быть, вы даже станете коллекционером сортов или тыквенным спортсменом. Будьте осторожны — тыква заразительна!

Я передала «вирус любви» к тыкве многим зрителям канала «Аленин сад», которые пишут мне слова благодарности за обзоры выставок, где они виртуально побывали; за полезные советы по ее выращиванию и рецепты. Поэтому я посвящаю эту книгу нашему с вами «тыквенному братству», цель которого — сделать так, чтобы наконец-то тыква стала человечеству важнее картошки и помидоров!



Глава 1. Тыквенное досье

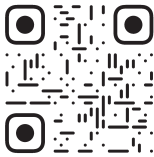
Всего 3 вида из рода *Тыквы* (*Cucurbita*) дают нам невероятное разнообразие сортов на любой вкус и цвет. Несмотря на то, что этот овощ имеет самые крупные плоды, встречающиеся в царстве *Растений*, он же радует нас декоративными малышками размером с теннисный мяч.

Тыква (лат. *Cucurbita*) — род двудольных растений семейства Тыквенные (*Cucurbitaceae*), насчитывающий около 20 видов, 5 из которых используются человеком. *Т. фиголистная* и *Т. вонючая* в основном выращиваются в Латинской Америке. В Европе широко используют 3 вида тыквы: *Т. твердокорая*, *Т. крупноплодная* и *Т. мускатная*.

Окраска плодов варьирует от белой до почти черной, но основной цвет, который у каждого из нас ассоциируется с тыквой — оранжевый. Те-

пный, солнечный, округлый плод только одним своим видом согревает зимой лучше солнца!

Когда я впервые попала в 2017 году на выставку тыквы в Риге, я была поражена. Честное слово, к тому времени я уже считала, что неплохо разбираюсь в сортах тыквы, но там поняла, что мои знания сравнимы со знаниями о Париже, про который я посмотрела передачу, но где ни разу не была.



Отсканируйте QR-код
и посмотрите видео о выставке
тыквы в Риге

С тех пор я занимаюсь изучением и выращиванием этой культуры. Опробовала десятки сортов, нашла своих фаворитов и наглядно показала семье, что тыква — это очень вкусно. Спасибо Колумбу!

А не возникал у вас вопрос о том, что индейцы делали с тыквой в доколумбовую эпоху? Почему обратили внимание на тыквенных предков и начали вести свою селекцию и выращивать прародителей тыквы на своих огородах?

По данным археологов, история тыквы началась более 10 000 лет назад. Ученые находили семена разных видов тыквы в поселениях древних людей на территориях современных Перу, Уругвая, юга США, Мексики. Вероятно, где-то поблизости от них росли и дикие виды. В наши дни предки «трех сестер» — *Тыквы твердокорой*, *Тыквы крупноплодной* и *Тыквы мускатной* —

найлены в районе современной Мексики, где они прекрасно себя чувствуют. Но у них горькие, мелкие плоды, которые нельзя съесть.

Поэтому ученые предполагают, что изначально тыкву выращивали ради получения семян, богатых питательными веществами, полезными жирами и микроэлементами. Вероятно, в процессе выращивания попадались экземпляры с не горькими плодами (иногда они есть у современных природных видов), которые люди оставляли и размножали. В итоге, у тыквы стали использовать и мякоть.

Более того, обнаружилась очень важная деталь: тыква может храниться в свежем виде несколько месяцев, а в те времена без холодильников и морозильных камер, без банок и домашних автоклавов это было очень актуально! Поэтому 3 вида тыквы, которые были более устойчивы к прохладному климату, очень быстро распространились по обоим американским континентам и к прибытию Колумба были основой питания индейцев наравне с кукурузой.

В наши дни в Латинской Америке тыква также играет большое значение в питании некоторых племен индейцев. В Мексике, как в стране, на территории которой в основном и происходило «создание» современных видов тыквы, выращивается очень много разных сортов и групп, которые даже неизвестны населению остального мира. Но в Бразилии все иначе. Распространен один сортотип тыквы, который так и называется «Тыква» на бразильском португальском.

Похожая судьба складывалась у тыквы после прибытия в Европу. Из Испании она очень быстро попала в Италию, где сразу «застолбила место» на многие века! Самый старый итальянский сорт *Т. крупноплодной* — Морская из Киоджи — был официально широко известен в Венеции уже в 17 веке. Сначала итальянцы оценили крупные плоды крупноплодной тыквы, которые могут храниться всю зиму, а потом, в 19 веке, «изобрели» кабачки или цуккини из твердокорой тыквы, которые могут кормить их все лето.

Из Испании и Италии кабачки и тыквы перебрались во Францию, в южный Прованс, где тоже прижились по вкусу. И если долгое время плоды тыквы считались едой для бедных (что указывает нам на то, что выращивать тыкву было просто и дешево), то в конце 19 века кабачки стали выращивать в огороде короля Франции в Версале. Конечно, после этого каждый уважающий себя французский садовник захотел иметь кабачки на своем огороде!

Все перечисленные выше регионы отличаются довольно засушливым теплым климатом, который похож на климат Мексики. Поэтому тыквы чувствовали себя там очень комфортно и на север особо не распространялись, т. к. совершенно не переносят заморозков. Что бы люди ни делали с культурными растениями, они никак не могут изменить их «первобытные инстинкты», поэтому все растения, привезенные Колумбом, до сих пор являются теплолюбивыми. Но один вид, твердокорая тыква, отличался более коротким периодом вегетации и имел шанс на успех при выра-

щивании безрассадным способом даже в средней полосе России.

Чаще всего пишут, что тыква могла попасть в Россию из Средней Азии или была завезена московскими купцами. Доказательств этим гипотезам пока нет, т. к. не проводились генетические исследования (ученые-генетики в Мексике скоро найдут огород того древнего индейца, который первым вырастил не горькую тыквину). А раз таких доказательств нет, то и мне можно поразмышлять на эту тему, используя доступные факты.

Основным историческим ботаническим документом в России является книга «Русский огород, питомник и плодовый сад. Руководство к наивыгоднейшему устройству и ведению огородного и садового хозяйства», написанная Рихардом Ивановичем Шредером в 1877 году.

Впервые читая эту книгу, я была поражена перечню культур, которые уже тогда выращивали на огородах Российской Империи, но нас интересует только тыква, и она представлена в руководстве 22 сортами. Многих из них не определить и не отнести к конкретным современным сортам, т. к. Шредер дал очень короткие описания или даже только названия сортов. Но есть и конкретные современные сорта, о которых я расскажу в главе «Виды и «исторические» сорта тыквы».

Шредер упоминал «Бахчисайрайские» или «греческие кабачки», а также «Крымские кабачки». Он указывал, что эти овощи «общераспространены в Крыму и южных губерниях», а для Московского региона он особо отмечал сорт

тыквы Стофунтовая. На основании этого я могу предположить, что изначально тыква попала в Россию все-таки с юга. Из Средней Азии или из Греции. На юге России они закрепились и стали широко использоваться. А дальше на север сотню лет их путь преграждал мороз.

Рихард Иванович Шредер родился в 1822 году в Дании и там же получил специальное образование в учебном заведении при ботаническом саде в Копенгагене. В конце 40-х годов Р. И. Шредер переехал в Россию и поселился в Петербурге, где в 1850 году был назначен главным садовником при Санкт-Петербургском лесном и межевом институте. Здесь Рихард Иванович с присущей ему энергией и знанием дела занялся устройством дендрологического сада и начал свои работы по акклиматизации и натурализации различных деревьев и кустарников.

В 1862 году Шредер перешел в Москву на должность главного садовника при бывшей Петровской лесной и земледельческой Академии (ныне Тимирязевской сельскохозяйственной академии), где прослужил более 40 лет до самой смерти, оставив там после себя значительные коллекции разнообразных растений и организованный им дендрологический сад, являющийся живым памятником его работы.

В «Руководстве по апробации бахчевых культур» 1985 года большая часть сортов тыквы рекомендована для выращивания в южных областях,

краях и республиках СССР. По пальцам можно пересчитать то, что выращивалась в Нечерноземной зоне. Вся селекционная работа с этой культурой также велась на базе южных регионов в результате чего выводились сорта для южных регионов! Что оставалось северянам? Местные сортотипы *T. твердокорой*, которые успевали вырастать без рассады до очень крупных размеров за короткое лето. Все эти сорта кормовые! Имеют характерный тыквенный запах, не сладкие, при варке сохраняют форму и напоминают перезревший кабачок. Я думаю, именно поэтому у большинства россиян сформировалось неправильное мнение о тыкве. Хотя, справедливости ради отмечу, что для большинства из них существует только один вид тыквы — Тыква, как и у бразильцев.

С развалом Советского Союза на рынок хлынули семена из Европы и США. В Государственном реестре селекционных достижений России появились сотни новых сортов всех видов *Тыквы*, но торговля ими особо не шла. Население с осторожностью относилось к растению, которое займет половину огорода, и не факт, что порадует сладкими плодами.

С приходом новой эры — изобретения Интернета и электронной торговли — наша жизнь изменилась кардинально! И, как это ни удивительно, изменилась жизнь тыквы. Во-первых, появились возможности обмениваться семенами, покупать их за границей, покупать в интернет-магазинах. Во-вторых, появились рецепты приготовления. Ведь огромное значение имеет умение

съесть то, что вырастил или случайно нашел. Посмотрите на китайских блогеров: они могут приготовить без отходов все что угодно. Мы, по сравнению с ними, очень избалованы.

Кроме того, сегодня у нас есть масса возможностей для выращивания рассады, для защиты растений от заморозков, масса средств защиты и удобрений. Многие огородники уже начали забывать, что такое «срок созревания» и какое он имеет значение, а ведь 40 лет назад добавочные 10 дней к сроку созревания имели решающее значение при выборе сорта.

Поэтому я считаю, что сейчас в России пришло время для начала тыквенного бума! И не я одна так думаю. За последние годы производство тыквы в России выросло в 2 раза, и, невероятно, но она стала продаваться в свежем виде в супермаркетах! В головах у многих она уже перестала быть овощем для откорма свиней и коров, место которому в деревне в сарае, а стала компонентом модных блюд в московских ресторанах. Разве это не успех?

В США нечто похожее происходило с тыквой в начале 20 века. Парадокс, но большую часть сортов тыквы завезли туда массовые переселенцы из Европы в конце 19—начале 20 веков. (Видимо, солдаты огородом не интересовались. В итоге, вместе с людьми были утеряны и их культурные растения, традиции выращивания и использования). Тыква снова быстро стала популярной культурой на новой старой родине. Особенно этому способствовали развитая торговля, реклама, семенные каталоги и доставка почтой или курье-

рами, которые в начале 20 века в США уже были развиты.

Еще большую популярность тыква приобрела с началом эры тыквенного спорта. Тыквенный спорт — это соревнование по выращиванию самой тяжелой тыквы, которые проходят в США уже 150 лет. Спортсмены все лето выращивают несколько растений тыквы по особенной технологии для того, чтобы занять первое место на местной ярмарке, а еще лучше — стать рекордсменом мира! И с каждым годом вес рекордно тяжелой тыквы становится все больше. Интересно, есть у этого растения предел по массе плодов? В 2021 году итальянец Стефано Кутрупи (Stefano Cutrupi) вырастил самую тяжелую на сегодняшний день тыквину весом 1226 кг!

В основном, денежная премия за первое место рассчитывается по весу тыквы. Например, на Международном чемпионате в Калифорнии, который проходит уже 50 лет, в 2023 году 1 фунт (около 450 г) тыквы-победителя стоит 9 долларов. В 2022 году победила тыква весом 1160 кг. Легко посчитать прибыль. Кроме того, на этих соревнованиях предусмотрена денежная премия в размере 30 000 долларов, если тыква побьет мировой рекорд.

Сможем перебить рекорд? Вполне вероятно! В России с недавних пор тоже проводятся такие соревнования, и они набирают популярность.

В 2022 году на выставке в «Аптекарском огороде» в Москве самая тяжелая тыква весила около 975 кг. Ее вырастил Андрей Гусев из подмосковных Луховиц. Всего каких-то 252 кг отделяют Андрея от мирового лидерства. От души желаю ему достичь этой цели!





Из этих троих должен остаться только один — самый лучший! Но иногда, когда мне нужно больше рассады, я оставляю по два лучших сеянца до высадки в грунт и прищипываю второй через неделю после высадки, убедившись, что все в порядке.



Нельзя оставлять все четыре сеянца на один литровый горшочек! Придется провести искусственный отбор.



Уже через неделю после появления всходов у семян тыквы начинают развиваться настоящие листья (1), а через месяц они готовы к высадке в открытый грунт (2).

Содержание

Введение	4
Глава 1. Тыквенное досье	6
Глава 2. Выращивание тыквы	16
Подготовка семян к посеву	16
Посев.....	18
Высадка в грунт	26
Уход за растениями после высадки и борьба с вредителями и болезнями	38
Сбор и хранение	56
Как сохранить сортность тыквы. Мифы и реальность.....	62
Как вырастить гигантскую тыкву-победителя ...	68
Глава 3. Как съесть много тыквы	73
Пищевая ценность тыквы и ее роль в здоровом питании.....	73
Рецепты	76
Какой сорт тыквы выбрать.....	101
Глава 4. Виды и «исторические» сорта тыквы	109
Тыква твердокорая или обыкновенная	109
Тыква крупноплодная.....	144
Тыква мускатная.....	173
Тыква фиголистная	186
Лагенария	189