

БАКЛАЖАН, или ПАСЛЁН ТЁМНОПЛОДНЫЙ (*Solanum Melongéna*) Семейство Пасленовые (*Solanaceae*)



Название, семейство, разновидности	Вид многолетних травянистых растений рода Паслён (<i>Solanum</i>). Возделывается как однолетнее растение. Съедобен только плод. В ботаническом смысле это ягода, в кулинарном рассматривается как овощ. Известен также под названием «бадриджан» (реже бубриджан), а в южных районах России и в Украине баклажаны называют «синенькими». Селекционерами выведены самые различные по форме, размерам и цвету сорта баклажанов. Наиболее распространены мелкие и цветные формы на дальнем востоке. Их форма варьирует от цилиндрической и грушевидной до почти шарообразной. Масса баклажанов тоже варьирует существенно – от 30 г до 2 кг. Цвет баклажанов может быть не только синим или фиолетовым. Плоды сорта «Белое яйцо» своей формой и цветом действительно напоминают куриные яйца.
Происхождение культуры, распространение	В диком виде баклажан произрастал на Среднем Востоке, в Южной Азии и Индии. Именно там можно встретить далёких предков баклажана, растущих в диком виде. Впервые начали окультуривать баклажан уже более 1500 лет назад именно в тех краях, о чём свидетельствуют древние санскритские тексты. Распространился этот овощ благодаря арабам, завёзшим баклажан в IX веке в Африку. Европейцы познакомились с баклажаном в середине XV века, однако широко выращивать эту культуру начали позже – только в XIX веке.
Биологическая характеристика	Баклажан – травянистое растение высотой от 40 до 150 см. Листья крупные, очерёдные, колюче-шершавые, у некоторых сортов – с фиолетовым оттенком. Цветки обоеполые, фиолетовые, диаметром 2,5–5 см; одиночные или в соцветиях – полузонтиках из 2–7 цветков. Цветёт баклажан с июля по сентябрь. Плод баклажана – большая ягода округлой, грушевидной или цилиндрической формы; поверхность плода матовая или глянцевая. Достигает в длину 70 см, в диаметре – 20 см; весит 0,4–1 кг. Окраска спелых плодов – от серо-зелёной до буровато-жёлтой. При полном созревании они становятся грубыми и невкусными, поэтому в пищу их используют немного недозревшими. У недозрелых плодов окраска варьирует от светло-лиловой до тёмно-фиолетовой. Семена у баклажана мелкие, плоские, светло-коричневые; вызревают в августе-октябре.
Пищевая ценность,	Жители Востока не зря называли баклажан овощем долголетия, ведь он обладает многими лечебными свойствами и благотворно воздействует на здоровье. Баклажан – это низкокалорийный источник витаминов и микроэлементов,

полезные свойства	необходимых организму – витаминов В, В2, С, РР, кальция, магния, фосфора и натрия. Это отличный продукт для поддержки функций костного мозга, профилактики анемии, нормализации гемоглобина и уровня красных кровяных телец. Баклажаны обладают сосудо- и капилляроукрепляющим действием, улучшают кроветворение – нормализуют процессы образования форменных элементов крови (тромбоцитов, эритроцитов, лейкоцитов). Регулярное употребление в пищу баклажанов способствует выведению холестерина из организма. Употребление баклажанов благотворно влияет на деятельность сердца, полезно при атеросклерозе. Они нормализуют работу селезенки, кишечника, печени и почек. Баклажаны рекомендуется употреблять пожилым людям и тем, кто страдает сердечно-сосудистыми заболеваниями. Консервированные баклажаны также полезны. Они малокалорийны – в 100 граммах заготовки примерно 50 калорий. Поэтому тем, кто заботится о своем весе, можно и нужно вводить такую консервацию в зимний рацион. Калий сохраняется и при консервации, а значит, способен поддерживать работу сердца и улучшать водный обмен. Баклажан поддерживает оптимальный кислотно-щелочной баланс в организме, поэтому его полезно употреблять при нарушении обмена веществ, в частности при подагре. Последние исследования выявили, что баклажаны обладают свойствами антибиотиков и противораковым действием. В народной медицине баклажан применяются наружно для лечения гнойных ран, ожогов, воспалений и потливости (настой, сок, мазь).
Вегетационный период	В условиях Беларуси невозможно успешно выращивать баклажаны без своевременной подготовки качественной рассады. Период безопасной посадки рассады приходится на первую декаду июня и при температуре воздуха не ниже 15 °С. Рассадный период для этого растения составляет 60–70 дней. Если учесть, что семена прорастают 7–12 дней, то посев необходимо проводить не позже первой декады марта. У них начало технической зрелости наступает через 85–100 дней. Физиологическая зрелость наступает только через 130 дней. Собирать выращенные плоды можно через 30-40 дней после того, как было цветение.
Предшествующие культуры	Тыква, дыня, арбуз, огурец, бобы, фасоль, горох, капуста, лук.
Размножение, правила посадки	Размножают баклажаны семенами. Длительный вегетационный период требует выращивания рассадным способом. Рассада к моменту пересадки на грядку должна иметь высоту 10–12 см и 7 настоящих листьев. Вычисляя срок посадки семян, учитывают: - 7–12 дней на прорастание; - 60–70 дней – на рост рассады; - предположительную дату установления теплой погоды в конкретном регионе (полностью исключая вероятность заморозков). Семена сажают в отдельные стаканчики или ящики с субстратом. В состав грунта входят: дерновая земля, торф, перегной, древесная зола, суперфосфат, опилки в качестве разрыхлителя. Густота засева – не больше 2–3 см между семенами, глубина – 1,5 см. Почву увлажняют, накрывают пленкой и переносят в помещение с температурой от +25 °С. После появления всходов емкости ставят на светлое место, но ограждают ростки от прямых лучей. Температуру снижают до 15 °С. Рассада в

	таких условиях не вытянется, будет расти крепкой и устойчивой. Требуется регулярное увлажнение грунта теплой водой. Не допускайте пересыхания и заболачивания. Хорошие результаты дает досвечивание рассады лампами для растений. Оптимальный световой день – 12 ч. Когда у стеблей появится по 2 листочка, часть рассады пикируют, оставляя расстояния в 4–5 см, температуру повышают до нормы. Перед посадкой в грунт рассаду сутки закаливают – снижают температуру до +15 °С и через час начинают постепенно увеличивать. Рекомендуется несколько схем посадки баклажанов. Ленточная: между растениями – 25–30 см, между рядами – 45–50 см, между лентами 80–90 см. По сетке: 70х30 см. Если высаживаются сорта баклажанов с крупным кустом, расстояние должно быть максимальным. Оптимальный микроклимат создает выращивание баклажанов с кулисными посадками кукурузы.
Уход	Баклажан очень требовательно относится к влажности почвы. Недостаток влаги негативно сказывается на его росте и развитии – прекращается рост, происходит опадание плодов и образовавшейся завязи. Плоды в таком случае приобретают некрасивую форму. Для предотвращения подобных последствий необходимо проводить регулярные поливы с интервалом 7-12 дней. Полив должен проводиться так, чтобы почва промокала на глубину 30-40 см, а во время плодоношения глубина промокания должна быть около 50 см. До смыкания растений в рядах проводят до пяти рыхлений междурядий и прополок в ряду. Следует провести до трех подкормок (в начале массовой бутонизации, перед массовым сбором плодов, после массовых сборов плодов). Хороший результат дает мульчирование почвы вокруг растения торфом. Для получения более крупных плодов на растении следует оставлять до четырех стеблей, которые лучше развиваются. Растения можно не подвязывать и не пасынковать. При уходе за ними необходимо удалять пожелтевшие листья и побеги. В условиях Беларуси для получения гарантированного урожая следует выращивать баклажаны в теплицах или пленочных укрытиях. Технология выращивания практически такая же, как и в открытом грунте. Температура в теплице должна быть 22-28 °С днем и 20-22 °С ночью.
Болезни и вредители, способы защиты от них	Болезни Черная ножка. <i>Признаки:</i> грибковое заболевание вызывает потемнение корневой шейки баклажан, на котором часто образуется серый налет. Эта болезнь является причиной увядания и гибели растения. Первые ее признаки заметны уже после появления всходов овощей. <i>Меры борьбы:</i> дезинфицируем землю водным раствором хлорной извести. Сильно зараженные растения уничтожаем. Почву рыхлим и посыпаем древесной золой. В целях профилактики регулируем поливы. Мозаика. Листья пораженных растений приобретают мозаичную окраску и деформируются. На их плодах появляются желтоватые пятна. Могут поражаться корни, при этом болезнь будет протекать менее заметно. <i>Меры борьбы:</i> перед высеваем семян баклажан обрабатываем их в водном растворе соляной кислоты (20 %) на протяжении 30 минут. Затем тщательно промываем их водой. Зараженные мозаикой экземпляры уничтожаем, а инвентарь дезинфицируем. Серая гниль (ботритис). <i>Признаки:</i> развитию этой грибковой болезни благоприятствует высокая влажность. На плодах, листьях и стебле зараженных баклажанов появляются водянистые темные пятна, которые со временем

	увеличиваются. На них образуется серый налет. <i>Меры борьбы:</i> при появлении на овощах заболевания пораженные участки стебля обмазываем пастой, приготовленной на основе клея КМЦ и триходермина. Перед этим больные части вырезаем острым ножом. После удаления растений осуществляем фумигацию почвы базамид-гранулятом или бромистым метилом. Фитофтороз. <i>Признаки:</i> при этой опасной болезни на органах растения появляются бурые пятна. При влажной погоде на нижней части листьев образуется белый налет. Больные листья быстро усыхают и крошатся. На созревающих и зрелых баклажанах появляются твердые пятна бурого или коричневого оттенка. Зачастую при фитофторозе плоды овощей деформируются. При сильном прогрессировании болезни зараженные плоды гниют, превращаясь в кашеобразную массу. <i>Меры борьбы:</i> обрабатываем посадки баклажан такими препаратами, как Фитоспорин и Циркон, растворами бордоской смеси, хлорокиси меди. За сезон проводим 2-3 обработки, начиная с момента укоренения рассады. Вредители. <i>Слизни. Признаки:</i> эти вредители обгрызают молодые листочки и побеги растений. <i>Меры борьбы:</i> своевременно уничтожаем сорняки возле овощей, собираем слизней вручную, посыпая грядки золой, свежегашеной известью, табачной пылью. Посадки баклажан посыпая молотым острым перцем. <i>Тля.</i> Признаки на молодых частях растения собираются целые скопления этих насекомых. Данные вредители питаются соками тканей баклажан, чем сильно ослабляют их. Меры борьбы: обрабатываем препаратом Стрела. До появления плодов опрыскиваем посадки Карбофосом. Поражать баклажаны могут такие вредители как <i>белокрылка, колорадский жук, паутинный клещ</i>, а также <i>медведка</i>. Колорадских жуков собираем вручную. Медведку травим настоем острого перца, а также препаратами Гром и Медветокс. От белокрылки и паутинного клеща поможет настой чеснока и лука, а также препараты: Актара, Актеллик, Фитоверм.
Урожайность	С квадратного метра можно получить 4-5 кг баклажанов.
Сбор урожая и его хранение	Баклажаны собирают при наступлении технической спелости. В это время плоды приобретают присущую сорту окраску и размеры. Мякоть становится достаточно упругой и без пустот. Баклажаны срезают ножом или при помощи секатора с частью плодоножки через каждые 5-7 дней. Баклажан – очень деликатный овощ, и даже в темном месте при температуре до +2 °С градусов удастся сохранить баклажаны свежими и упругими всего лишь в течение месяца. Причем собранный урожай должен быть сразу помещен на пару дней в темное помещение с влажностью около 80 % и температурой до +10 °С, чтобы из плодов не испарилась влага. Хранение баклажанов на свету недопустимо, так как в них при солнечном свете вырабатывается <i>соланин</i>, который не только ухудшает вкус плодов, но и делает их небезопасными для здоровья. А если влажность в помещении слишком высокая или температура превышает +6 °С, на баклажанах легко может развиваться серая гниль. При температуре более +20 °С баклажаны изменяют окраску и вкус их ухудшается.
Сорта белорусской	Сорт «Пацеха» – среднеранний.

селекции	http://belniio.by/ru/
Способы хранения, консервирование	По типу консервации блюда из баклажанов делятся на уже готовые к употреблению и полуфабрикаты. Первые можно есть сразу же, открыв банку. Вторые консервируют свежими, чтобы в дальнейшем что-то из них готовить. Можно консервировать баклажаны вместе с другими овощами. Широкой популярностью пользуется салат, в состав которого входят разные овощи, специи и зелень. Наиболее популярный способ консервирования баклажанов – приготовление икры. Для консервации готовых блюд можно использовать как отваренные, обжаренные, запеченные в духовке, так и приготовленные на пару овощи. Но особенно вкусным получаются заготовки из целиком запеченных на гриле плодов – ароматные, с дымком. Если хочется сохранить максимум пользы и витаминов, то консервируйте свежие баклажаны, например, пересыпав кусочки овощей солью или залив крепким соляным раствором. Таким образом, у вас под рукой будет полуфабрикат "живых" баклажанов, которые можно использовать в различных блюдах всю зиму. Туда же можно положить и веточки зелени, которые в соли также сохраняют витамины.
Способы употребления, кулинарная обработка	Баклажаны получили широкое использование в кулинарии многих стран мира. Их едят вареными, жареными, запеченными на гриле, тушеными, сырыми, маринованными, солеными, консервированными, из них делают баклажанную икру. Из баклажанов можно приготовить вкусный салат с другими овощами (например, помидорами, перцем, луком) и даже орехами. Хорошо сочетать баклажаны с сыром, брынзой и чесноком.