

В течение довольно длительного времени я, занимаясь изысканиями по истории медицины, часто встречал в доступных мне архивах различного рода документы, в которых были сохранены рецепты старинных блюд. Кроме того, обращало на себя внимание то, что во многих личных архивах граждан нашего города сохранилось относительно мало материалов, содержащих свидетельства о родословных корнях, подробные биографические сведения о своих предках и так далее. Чаще всего сохраняются фотографии давних лет и, что удивительно, бережно хранятся всевозможные древние лечебники, поваренные календари, подробные рецептуры разнообразных блюд кухни XIX века. Изучение этих документов позволяет узнать более подробно о быте, привычках и вкусах живущих в то время людей, их взглядах на вопросы рационального питания, диететики, использования пищи для лечения различных болезней, соблюдения противоэпидемических, гигиенических, и санитарных требований того времени. Также сохранилось множество способов переработки, консервирования, хранения пищевых продуктов на протяжении длительного времени, что при отсутствии тогда холодильного оборудования было весьма проблематичным. На протяжении многих веков люди на основе своего личного опыта и сведений, дошедших до них от предыдущих поколений, создавали и передавали всевозможные рецепты, более или менее удачно сочетающие в себе виды разных продуктов, способы их обработки и хранения. Использование известного обычного сырья в оригинальных сочетаниях и пропорциях, применение свойственных той или иной местности добавок и приправ, а также характерных способов обработки позволяли создать неповторимость вкуса и своеобразие национальных кухонь. В процессе исторического развития и усиления тесных взаимоотношений между странами и народами определилось и взаимовлияние национальных кухонь, поэтому старинные рецепты могут служить бездонной кладью и постоянным источником изучения нашей такой неоднозначной истории.

Наш стол сегодня очень богат разнообразием составляющих пищевых продуктов в тех или иных блюдах. Но так было не всегда. У каждого продукта своя сложная биография и долгая дорога на стол человека. Самой древней огородной культурой на Руси считается **репа**, которая разводилась на нашей земле со времени появления земледелия. Недаром мы с самого раннего возраста помним сказку про репу. Вообще же человечество выращивает репу как очень полезный и неприхотливый при возделывании овощ более четырёх тысяч лет. Древнегреческий учёный-ботаник Феофраст, создавший каталог и описавший более 1200 видов лекарственных растений, писал о репе, как о главном овоще населения Древней Греции. Древние персы не любили репу и считали её пищей бедных и рабов. В Египте репа широко использовалась в питании строителей величественных пирамид. А вот в Древнем Риме репа очень почиталась. Римляне её выращивали на лучших плодородных землях. Плоды репы там достигали веса более 16 килограммов. В средневековой Англии репа очень широко культивировалась и использовалась при разнообразных видах обработки. До появления картофеля репа занимала в объёме потребляемых овощей главенствующее положение. Кроме того, в Англии широко использовались молодые листья репы для приготовления различных салатов. Широко была распространена репа также в Швеции и Норвегии. Но ни в одной стране мира репа не имела такого распространения, как на Руси. Вплоть до XVIII

века она полностью заменяла, появившийся значительно позже, картофель. Она была обязательным ежедневным блюдом на столе и в богатых, и в бедных домах. Её ели вареной, с квасом и маслом. Её заквашивали, как капусту. Но чаще, всё же, её парили. Недаром до сего дня говорят: «Проще пареной репы». Кроме того, из плодов репы варили варенье, изготавливали различные напитки, рецепты которых, к большому сожалению, совершенно забыты. В неурожайные годы наши предки подмешивали репу в хлеб. Были в то время изучены и целебные свойства репы. В первую очередь её использовали для лечения тогда очень грозного и смертельно опасного заболевания – цинги. От тяжёлой простуды был очень эффективен сок томлёной репы. В настоящее время репа по-прежнему широко используется во многих странах. Растёт даже в очень холодной и ледовой Гренландии. В США до сих пор на витаминных предприятиях из мякоти жёлтой репы добывают каротин, а из её листьев – витамин С. Репа также богата витаминами группы В, и почти всеми минеральными веществами, необходимыми человеческому организму.

Время появления ещё одного из самых распространенных овощей — **капусты** теряется в глубине многих веков. Самые древние письмены на Руси «Изборник Святослава» (XI век) и «Устная грамота Ростислава Мстиславовича Смоленского» (XII век) уже содержат сведения о капусте. В «Домострое» (XVI век) был помещен рецепт квашения капусты. Издавна на Руси из капусты готовились щи и пирог с капустой. Родина капусты — берега Средиземного моря. Из самых древних времен её с удовольствием и в большом количестве употребляли греки, римляне и египтяне. На пирах капусту с различными приправами подавали на стол гостям как самое лучшее блюдо. Ей по праву в древности приписывали и лечебные свойства. Всемирно известный философ и математик Пифагор писал: «Капуста представляет из себя овощ, который постоянно поддерживает бодрость и весёлое, спокойное настояние духа». Врачи античного мира рекомендовали капусту как средство против бессонницы, а также настоятельно предлагали кормить детей большим количеством капусты, чтобы они росли крепкими и здоровыми.

Однако нынешняя капуста совсем не похожа на своих предков. Это было небольшое растение на тонких черешках со свободно расположенными листьями. Многовековая гибридизация и длительный отбор, проведенные человеком, привели к тому, что капуста теперь представляет собой тугий кочан с хрустящими бело-зелеными листьями. В настоящее время как целебное средство капусту назначают при излишнем весе тела, нарушении обмена веществ, свежий сок — при язвенной болезни. Самые ценные качества капусты — это наличие минеральных солей и витамина С, который не разрушается даже в её квашеном виде и, при правильном хранении, в течение всей зимы. К нам, кроме белокачанной капусты, дошла краснокочанная, которая красно-фиолетового цвета, чрезвычайно плотная. Она прекрасно сохраняется, из неё готовят салаты, а также солят и маринуют. Разводят и брюссельскую капусту. Она отличается удлиненным стеблем, на котором размещено множество мелких, величиной с грецкий орех, кочанчиков. Она обладает нежным вкусом, кочанчики подают отварными на гарнир или запекают в сметане. Особенно брюссельская капуста богата витамином С. Но самое большое количество витамина С содержит капуста кольраби. Кроме того, в ней содержатся очень необходимые, но редкие витамины Р и К. Её используют для приготовления супов и жарят в сухарях. В настоящее время цветная капуста довольно известна во всех странах, но так было не всегда. Долго этот сорт капусты не приживался в Европе, так как не давал семян. Их возили с востока, где цветная капуста росла в диком виде. Только в XIX веке во Франции получили её семена, и она стала широко доступной.

В Россию цветную капусту завезли во времена царствования Екатерины II. Она очень нежная и легкоусвояемая. Её рекомендуют для детского питания. Довольно богата витаминами, белком, полезными кислотами.

В народе **картофель** сейчас называют вторым хлебом, но в своё время в Европе он распространялся с большим трудом. Думаю, что количество легенд о картофеле превышает таковое о всех овощах, вместе взятых. Родиной картофеля считается Перу, где он известен с древнейших времён. Ещё 14 тысяч лет назад индейцы Южной Америки использовали его в пищу. В древних погребениях индейцев находили остатки растений и сухие плоды картофе-

ля, заготовленные особым способом: клубни выдерживали попеременно то на солнце, то на ночном холоде. Европейцы о картофеле узнали только в 1553 году, когда его из Южной Америки завезли в Испанию. Европейцы попытались есть его сырым, готовить из листьев салат. Во Франции королева Мария-Антуанетта появлялась на балах, украшая свой наряд цветами картофеля. В Германии наслаждались ароматом его цветов. Аптекари признавали картофель как лекарственное растение. Широкому распространению картофеля в Европе мы обязаны парижскому аптекарю Антону Парматье, который в XVIII веке наконец-то понял истинную ценность картофеля. Он писал: «Среди бесчисленного множества растений, которые покрывают поверхность суши и водную поверхность земного шара, нет, быть может, ни одного, которое с большим правом заслуживало бы внимания добрых граждан, чем картофель». Он считал, что картофельное растение восполнит острый недостаток пищи для народа Франции. Парматье предложил самому королю отведать блюдо из картофеля, после чего король распорядился распространить картофель по всей стране.

О том, как появился картофель в России, существует несколько версий. По одной из них Петр I из Голландии в 1700 году прислал графу Шереметьеву мешок картофеля и приказал разводить его в России. По другим историческим данным он завезен в Россию намного раньше. Русские крестьяне встретили картофель враждебно. Называли «чертовым яблоком», «проклятым зельем» и отказывались его разводить. Но постепенно картофель стал широко распространяться и вытеснять с крестьянских полей репу и брюкву. Вначале его подавали как лакомство на балах, пирах и банкетах. Что интересно, посыпали картофель не солью, а сахаром. В его клубнях содержится 17,5% крахмала, 0,5% сахаров, 1-2% белков, около 1% минеральных солей. В картофеле много витаминов С, В₁, В₂, В₆, РР, К. Клубни бывают белого, розового, жёлтого, красного и даже синего цвета. Всего существует более 200 диких и культурных видов картофеля. Кроме питания он используется для производства крахмала, патоки и спирта. Как сырьё он поступает на текстильные, картонажные, спичечные, каучуковые предприятия.

Ещё двести лет назад **помидор** считался несъедобным и даже ядовитым. Им пытались отравить будущего первого президента США Джорджа Вашингтона, в то время Главнокомандующего войсками повстанцев, подав ему жаркое с помидорами. Помидорное растение было завезено в Европу в XVI веке испанцами и португальцами из Мексики, где его плоды считали несъедобными и называли «томатль» (крупная ягода, откуда второе название помидора — томат). Из Испании и Португалии томаты попали во Францию. Французы за яркую красную окраску и форму, которая напоминает сердце, назвали этот плод любовным яблоком, что по-французски приблизительно звучит как помидор. В Италии первые помидоры были жёлтого цвета, поэтому там их называли золотыми яблоками (помидиоро). Всемирно известный натуралист Карл Линней назвал их волчьими ягодами. Томаты в России называли псинками, бешеными ягодами, греховными плодами. Долгое время в Европе помидор был только декоративным растением, его культивировали для украшения в оранжереях, садах, высаживали вокруг беседок, разводили как комнатное растение. Только в начале XIX века он стал употребляться в пищу в Италии, Португалии и Богемии. В России помидоры выращивали вначале как декоративные растения, во времена Екатерины II, благодаря известному агроному А.Т. Болотову. Он справедливо предполагал, что помидоры не только съедобны, но и полезны. И только в середине XIX столетия помидоры в России стали широко употребляться в пищу. Помидоры содержат сахара (в основном глюкозу), яблочную и лимонную кислоты, азотистые вещества. Они также богаты витаминами С и каротином (провитамин А), кроме того помидоры содержат витамины: В₁, В₂, В₃, Р, РР, К.

В древней Греции **огурец** называли агурус (незрелый), отсюда пошло его название. Действительно, этот овощ употребляется в питании в незрелом виде, а спелым он пригоден, пожалуй, только на семена. Родиной дикого огурца является Индия, где он растет, как тропическая лиана, забираясь на верхушки самых высоких деревьев. Употребляется огурец в пищу уже более шести тысяч лет. Особенно огромные плоды выращивают в Японии и Китае, где они достигают до полутора метров длиной. В России огурец появился в XVIII веке и сразу же занял прочное место в питании. Многие ошибочно считают, что огурец — самый беспо-

лезный из всех известных человеку овощей. Действительно, в огурцах содержится 95-96 % воды и мало витаминов (8-10 мг на 100 грамм веса). Но зато огурцы содержат много минеральных солей (фосфор, кальций, магний, железо) и микроэлементов (медь, марганец, кобальт, цинк, йод), которые крайне необходимы человеческому организму. Так, железа в огурцах больше, чем в землянике и винограде. Огурцы очень полезны больным, страдающим болезнями сердца, сосудов, почек, так как содержат соли калия (до 150 мг в 100 г), а они, как известно, способствуют выделению из организма воды и поваренной соли. Кроме того, огурец возбуждает аппетит и помогает усвоению пищи. Огурцы прочно занимают третье место среди всех овощных культур, потребляемых населением.

Сведения о **фасоли** уходят к четвертому тысячелетию до нашей эры. Родиной фасоли считаются Центральная и Южная Америка. На рисунках древних мексиканцев часто встречаются процессы приготовления фасоли для употребления в пищу. При раскопках древних ацтеков и инков археологи находят семена белой фасоли. В Древней Греции из фасоли варили похлёбку. Но золотистая фасоль из Индии старше белой фасоли на несколько тысяч лет. В Европе фасоль, как и многие другие растения, вначале разводилась как декоративное растение. Нежно-розовые, сиреневые, кремовые, белые цветы фасоли в XVI веке украшали окна домов, крыльца, беседки во многих городах Франции, Италии и других стран. И только с начала XVII века фасоль стали выращивать как огородную культуру.

В России фасоль появилась ещё в XVI веке, однако в пищу она стала употребляться только через два столетия. Она, как продукт питания, вторично пришла в Россию через Польшу, Украину и Молдавию. Поляки называли её «фасоля», немцы — «фасоль», итальянцы — «фасеолус», а греки — «фаселос». Насчитывается 230 разновидностей фасоли. Она бывает белая, цветная, желтая, черная, с мелкими или крупными зёрнами. В пищу используется также недозревшая фасоль. Зрелая фасоль — пищевой продукт с высокой калорийностью и большим содержанием белка (до 28 %), углеводов и витаминов группы B₁. В народе фасоль называют растительным мясом, хотя это, конечно, не так. Она не содержит некоторых незаменимых аминокислот.

Морковь начали использовать в пищу около четырёх тысяч лет назад. В течение многих столетий человек выводил морковь, превращая её в сладкий и сочный корнеплод. Все современные культурные виды моркови происходят из однолетнего дикого, с тонким и жестким корнем растения. По цвету и форме она бывает самая разнообразная. В Африке и Азии — темно-фиолетовая, почти чёрная, в средней Азии — желтая или белая. В Японии и Китае морковь выращивают до одного метра длиной и шириной с крупную свеклу. У нас же разведена ярко-оранжевая морковь, самой вкусной из которой является каротель (нантская). Это небольшого размера морковь с тупым концом. В середине века морковь считали лакомством гномов, хранителей подземных кладов. Издавна люди убедились в целебных свойствах моркови. На Руси в XVI веке народные целители лечили морковным соком от болезней сердца, печени, носоглотки. Они рекомендовали больным масло с морковным соком, морковь, пролежавшую всю зиму в меду. Такую медовую морковку в Германии и Франции на новый год подают гостям для того, чтобы она им сохранила хорошее здоровье на целый год.

Ценность моркови заключается в очень высоком содержании каротина, который в человеческом организме превращается в витамин А, и называется он витамином роста. При его нехватке у детей замедляется рост. Он крайне необходим для поддержания здорового состояния кожи, слизистых оболочек, зрения. Особо полезен морковный сок, где в 100 граммах содержится 7,2 мг каротина, а в 100 граммах помидоров — всего 1,7 мг. Каротин лучше усваивается организмом, если морковь заправляется маслом или сметаной. В таком виде усваивается 72 % каротина, а без жира — всего только 6 %. Кроме каротина в моркови содержится сахар, в основном глюкоза (от 6 до 8 %), который находится в наружной части корнеплода, а сердцевина моркови богата витамином С и витаминами группы В.

Широко морковь используется в лечебном питании, особенно из-за большого количества фолиевой кислоты, при малокровии для образования красных кровяных телец. Соли калия, содержащиеся в моркови, помогают при болезнях почек, сердца и сосудов. Фитоциды моркови губительно действуют на вредные микроорганизмы.

В 1492 году Христофор Колумб завёз в Европу разноцветные зёрна маиса (**кукурузы**). Маис был основным хлебом индейцев, которые его широко культивировали. В пищу они употребляли зерна кукурузы, её стебли, из которых изготавливали вино и сиропы, с пыльцой пекли пирожки и варили супы, темно-красными зёрнами подкрашивали пищу. Зёрна кукурузы ели жареными, варили кашу. Но муку индейцы тогда так и не научились делать. Впервые лепешки из кукурузной муки появились в Европе. Посев и уборка маиса у индейцев сопровождалась религиозными обрядами. Изображения кукурузы украшали стены храмов. С конца XV века кукуруза появилась в Испании, затем из этой страны она попала в Португалию и Францию. Вскоре на юге Европы, наряду с пшеницей, стала главной хлебной культурой. Португальцы завезли кукурузу в Индию, Китай на остров Ява. Через сто лет кукуруза распространилась по всем странам мира. В первой половине XIX века кукуруза выращивалась на юге Украины, в Крыму и Молдавии. Созревшая кукуруза является хлебом, а молодые початки – овощ. Сухое зерно содержит 60-70% крахмала, более 10% белка, до 8% жира. Из зерна кукурузы получают 150 различных продуктов: муку, кукурузу, крахмал, спирт, сахар, патоку, глюкозу и много других. Кукурузное масло богато минеральными веществами и витамином E, его с лечебной целью рекомендуют больным атеросклерозом.

Семена **тыквы** были найдены при раскопках перуанских гробниц. Древние мексиканцы знали этот овощ за три тысячи лет до нашей эры. Христофор Колумб одновременно с другими овощами завёз семена тыквы из Южной Америки в Европу. Скоро тыква распространилась в южных странах Европы и была завезена в Россию. Тыква является самой крупной ягодой, некоторые её плоды вырастают до 100 кг весом.

Тыква очень полезна. Её желтовато-белая мякоть содержит 7-8 % сахара, в ней много крахмала, витаминов C, B₁, B₂, E, PP₁. Её ярко-оранжевые и жёлтые плоды богаты каротином, которого в тыкве вдвое больше, чем в моркови. В ней также присутствуют соли калия, кальция, магния, железа, меди. В плоде тыквы также много пектина, который способствует выведению холестерина из организма. Из семян тыквы добывается масло, которое используется в медицине и кондитерском производстве. Более тридцати блюд можно приготовить из тыквы. Разновидности тыквы — кабачки и патиссоны, родина которых Индия. В средние века эти растения были завезены из Индии в Африку, а затем в Испанию и другие страны Европы. Есть ещё разновидность тыквы, которая является совершенно несъедобной и называется люфтой. Из неё изготавливают летние шляпы, бумагу, используют для изготовления искусственного шёлка.

Возделывание **лука** началось в Китае более пяти тысяч лет назад. Чуть позже его начали выращивать в Индии, Египте. Остатки лука археологи находили в египетских пирамидах, его изображали на саркофагах и стенах зданий. Лук так почитали, что приносили его в жертву богам. В Древней Греции и Риме лук употребляли воины в большом количестве, так как считалось, что он придаёт им силу и храбрость. В средние века люди верили, что чудодейственный лук предохраняет воинов от стрел и мечей. Средневековый рыцарь луковицу носил на груди как талисман под стальными латами. Во все времена лук считался целительным средством. Древнегреческий врач и писатель Диоскорид рекомендовал его как очистительное средство и для возбуждения аппетита. Древние славяне применяли лук при многих заболеваниях. Во время страшных повальных эпидемий в крестьянских домах развешивали связки лука. Исследователь в области лекарственных растений В.Н. Никольский писал: «В России простой народ ест сырой лук с хлебом, солью и квасом: это придаёт здоровье, сообщает свежесть цвету лица и сохраняет зубы». Лук является отличным противоязвенным средством. Путешественники Кука собирали его на океанских островах и употребляли в больших количествах с целью профилактики цинги. Разновидности дикого лука растут на наших полях или в лесах. На Руси его выращивали с давних времён. Веками отбирались на семена лучшие луковицы. С тех пор до сегодняшнего дня дошло 75 сортов лука. Распространён лук и в южных, и в северных районах Украины. Резкий, острый запах придаёт луку содержащееся в нём эфирное масло, которое хорошо растворяется в жире. В луке содержится сахар (6%), соли кальция, фосфора, органические кислоты, азотные вещества, витамины C, B₁, B₂, провитамин A.

В зеленом луке также очень много полезных веществ, особенно витамина С. Всего 100 грамм зеленого лука удовлетворяет суточную потребность взрослого человека в витамине С, который не синтезируется в организме и должен быть введен извне. Свежий лук улучшает пищеварение, способствует лучшей усвояемости питательных веществ. Летучие вещества лука — фитонциды губительны для многих болезнетворных и гнилостных микробов. Доказано учёными, что если на протяжении трёх минут пожевать лук, то во рту погибают все бактерии. Рекомендуют лук при авитаминозах и для профилактики гриппа и других респираторных инфекций.

Будучи в Южной Америке, матросы Колумба увидели высокое, как дерево, растение с огромными шершавыми листьями и с плоским ярко-жёлтым цветком невиданного размера. Удивительно было то, что этот цветок постоянно поворачивался к солнцу. Назывался он «перуанской хризантемой», «мексиканским цветком солнца», «индейским золотым цветком». Именно благодаря своим большим красивым цветам **подсолнечник** попал в XVII веке в Европу. Впервые он был разведен в ботаническом саду в Мадриде. Затем он распространился по садам и оранжереям всех стран Европы, где солнечному цветку отводили видное место. Селекционеры проводили постоянную работу по улучшению его формы, окраски лепестков. Были выведены нежно-белые, розовые и красные цветы. Более ста лет европейцы любовались этими цветами, ими украшали дома и даже одежду. Никто даже не предполагал, что подсолнечник может стать сельскохозяйственной культурой. Правда, англичане пробовали отваривать молодые шляпки подсолнечника и подавать их к столу с маслом и уксусом или делать из них салаты, в Германии готовили из его поджаренных семечек кофе. Однако эти блюда дальнейшего распространения не получили. Затем этот цветок распространился в Голландии, где его и увидел Петр I, и в начале XVIII столетия завез подсолнечник в Россию. Он распространился с личного царского огорода сначала в барские усадьбы, а затем уже и в крестьянское хозяйство. Постепенно подсолнечник начали разводить и в русских деревнях, и в казацких станицах, и на Украине. В течение многих лет отбирались самые крупные его головки, а также самые крупные семечки, которые стали широко употреблять в жареном виде. В конце XVIII столетия академик Севергин впервые высказал мысль, что из подсолнечных семян, этой тогда прекрасной пищи для попугаев, можно добывать масло. Потом один француз, который побывал в Канаде, узнал, что индейцы подсолнечным маслом смазывают свои волосы. Он попытался выжать масло из подсолнечных семечек, однако у него ничего не получилось. Настоящее и превосходное подсолнечное масло было впервые получено в 1835 году на ручной маслобойке крепостным Даниилом Семеновичем Бокаревым из Алексеевской слободы Воронежской губернии. После этого изобретения подсолнечник прочно завоевал поля России и Украины. Уже через три года появились крупные предприятия по переработке семян подсолнечника, а в конце XIX столетия в России собирали 45 миллионов пудов семян подсолнечника и вырабатывали полмиллиона тонн подсолнечного масла.

С давних времен на Руси известна **редька**. Росла она практически в каждом крестьянском дворе, была неприхотлива и давала хороший урожай в виде тугого и сочного корнеплода. Она имеет острый с горчинкой вкус. Привкус этот ей придаёт горчичное масло, содержащееся в разных количествах у всех крестоцветных растений — и у репы, и у брюквы и даже у капусты. В редьке больше вкусовых, чем питательных качеств. Однако всё же в ней содержится много солей калия, имеется витамин С (до 30 мг), 150-200 грамм редьки содержат суточную потребность этого, такого необходимого, витамина для человеческого организма. Редьку используют как отдельное блюдо, также готовят из неё начинку для пельменей и пирогов и даже варят на меду. Редьку издавна использовали как лекарственное народное средство при простуде, а с мёдом — при кашле. Имеет хорошие бактерицидные свойства.

Также давно известен в народе **хрен**. Корневище этого растения содержит более 16 % углеводов, 25 % белков, около 3 % клетчатки. Хрен довольно богат минеральными солями кальция, калия, фосфора и натрия. Также много в хрене витамина С. Содержащиеся в нём фитонциды не только придают резкий запах хрену, но и обладают дезинфицирующими и

антисептическими свойствами. Высокая антимикробная эффективность корневища хрена была неоднократно доказана научными исследованиями учёных на многих патогенных бактериях и плесневых грибах. Пять месяцев оставались свежими ягоды крыжовника, помещенные в один сосуд с натёртым хреном. Определенное время оставалось свежим мясо при высокой температуре воздуха, когда рядом находились посуда с растёртым хреном. Хрен используется как приправа к отварным мясным изделиям. Листья и корни хрена используются при солении и мариновании овощей.

Все современные сорта **свеклы** произошли от дикой свеклы, произрастающей на Дальнем Востоке и в Индии. Как овощ столовая свекла была известна еще древним арабам и персам. Особой неотъемлемой частью ежедневного рациона столовая свекла была у древних греков и римлян. В Древней Греции и Древнем Риме в пищу употребляли как корнеплоды свеклы, так и её листья, вымоченные в вине. Широкое распространение столовая свекла получила и в России. Свекла — очень полезный овощ. Она содержит углеводы, клетчатку, фосфор, кальций, магний, железо, цинк, очень необходимые организму витамины С, В₁, В₅, В₆, РР, Е, фолиевую кислоту, провитамин А. В свекле также имеется очень редко встречающаяся в других овощах гамма-аминомасляная кислота, которая играет важнейшую роль в обмене веществ головного мозга. Также много в свекле клетчатки (0,9%) и пектинов, способствующих выведению из кишечника солей тяжелых металлов и продуктов распада. В свекле содержатся яблочная, лимонная, щавелевая, винная, и молочная кислоты, которые играют очень важную роль в переваривании пищи, красящие вещества свеклы, в которых находятся флавоноиды, обладают способностью снимать сосудистые спазмы, повышать прочность капилляров, понижать артериальное давление, положительно воздействовать на кровь. В последнее время точно доказано противораковое и антирадиационное действие содержащихся в свекле веществ. Содержащиеся в свекле бетаин и бетанин — уникальные и пока не обнаруженные в других веществах алкалоидные соединения, которые способствуют расщеплению и усвоению пищи и участвуют в образовании холина, улучшающего работу печени, повышающего жизнедеятельность её клеток. Благодаря таким свойствам, свекла укрепляет капилляры кровеносных сосудов, снижает содержание холестерина в крови, улучшает жировой обмен, предотвращает жировое перерождение печени.

Уникальное соотношение в свекле натрия и кальция (10:1) способствует растворимости кальция и выведению его избытка из организма. Свекла содержит и хром. Благодаря магнию, регулирующему сосудистый тонус и препятствующему образованию тромбов в сосудах, свекла способствует понижению артериального давления. Свекла содержит много йода, обладающего противосклеротическим действием.

Свекла содержит цинк, способствующий остроте зрения, железо, необходимое для образования красных кровяных телец. Для диабетиков важно, что цинк увеличивает продолжительность действия гормона поджелудочной железы — инсулина. Имеющийся в значительных количествах кобальт используется микрофлорой кишечника для синтеза витамина В₁₂; в сочетании с фолиевой кислотой он обеспечивает активное формирование эритроцитов в костном мозге, а значит, является антианемическим фактором, то есть препятствует возникновению малокровия, либо способствует восстановлению уровня гемоглобина в крови. В целом комплекс витаминов группы В и микроэлементов свеклы положительно влияет на кроветворение и нормализует обмен веществ.

Минеральные соли свеклы находятся в основном в щелочных соединениях. Благодаря этому она помогает поддерживать кислотно-щелочное равновесие организма при питании продуктами, содержащими много кислых соединений (например, мясом и рыбой). Все эти вещества интенсифицируют обменные процессы, выводят из организма шлаки и метаболиты, стимулируют иммунную систему и оказывают нормализующее действие.

Полезна свекла при истощении организма и упадке сил после перенесенных заболеваний. В этих случаях рекомендуется пить свежий свекольный сок не менее трех раз в день до еды.

Свекла широко применяется в кулинарии для приготовления борщей, салатов, винегретов и многих других блюд. К блюдам из свеклы рекомендуется добавлять молодую жгучую крапиву, щавель или лебеду. Они повышают витаминную ценность пищи, улучшают ее вкус.

Листья свеклы содержат примерно те же питательные вещества, что и корнеплоды. Но в свекольной ботве имеется больше витамина С и меньше клетчатки.

Отваривать свеклу лучше в кожуре, не срезая корешков, чтобы она была вкуснее и лучше сохранились витамины. Варят свеклу без добавления соли в закрытой посуде.

Горох принадлежит к семейству бобовых и давно известен человечеству. При раскопках поселений, относящихся к каменному веку, были найдены горошины. Он был широко распространен в Китае и Индии, где является символом плодородия и богатства. Горох также употреблялся в пищу в древней Греции и в Древнем Риме. Французы и немцы еще со средних веков использовали горох как пищевой продукт. Так во Франции горох с поджаренным свиным салом подавался в обязательном порядке на стол короля. В XIX веке гороховая колбаса была введена в обязательный рацион немецких солдат. Родиной гороха современные ученые считают Кавказ и Крым. Там горох до настоящего времени встречается в диком виде. В Древней Руси горох также широко использовался в пищу. Недаром у нас говорят: «Это было при царе Горохе», имея ввиду события глубокой древности. Одним из самых любимых блюд на Руси была гороховая похлёбка. В постные дни наши предки пекли пироги с горохом, готовили гороховый сыр, гороховую лапшу. Особенно широко культивировался горох в XIX веке в Ярославской губернии. Кроме обычного гороха в XVI веке был выведен зеленый горошек. В Россию он был завезен в 1674 году.

Думаю, что все видели пышные зеленые кусты, внешне похожие на лопух, с огромными листьями на упругих черешках. Это **ревень** – многолетнее травянистое растение родом из Южной Монголии и Манчжурии.

В Англии ревень считают типичным местным растением, хотя он впервые и на много раньше, чем в Англию попал на берега реки Волга, в 1578 году. Два столетия там его выращивали как диковинное растение для украшения парков и загородных усадеб. И только в начале XIX века нежно-розовые стебли стали употреблять в пищу. Урожай можно снимать по несколько раз в год. Очень важно то, что первый сбор урожая проводится ранней весной, когда человеческий организм особенно нуждается в витаминах. Растение очень неприхотливо, не требует особенного ухода и растет на любых почвах, не боится морозов, однажды посеянный ревень дает урожай до двадцати лет подряд. В годы наибольшего урожая с каждого куста снимают до восьми килограммов черешков, которые чаще всего используются в питании. Черешки листьев ревеня мясистые, сочные, с кислинкой и легким запахом яблок. Из-за того, что у нас, на юге, изобилие овощей и фруктов, ревень не получил широкого распространения на наших огородах. А зря. В ревене не меньше витаминов, чем в шпинате, щавеле и редисе. Он содержит довольно большое количество витамина С, минеральные соли, в том числе калия, кальция, магния, железа и фосфора. В нем имеется более 2% сахара, свыше 3,5% щавелевой и яблочной кислот. Из черешков ревеня готовят самые разнообразные блюда: сладкий суп, кисель, мусс, компот, оладьи, пюре. С начинкой из ревеня можно приготовить очень вкусные блинчики и пирожки. Из него варят варенье, джем, мармелад. Молодые листья ревеня используются для борщей, рассольников, голубцов. Сок приятного розового цвета прекрасно утоляет жажду, из ревеня делают вино, квас, добавляют вместо уксуса в салат, винегрет. Также ревень консервируют, по вкусу он совсем не уступает консервированным яблокам.

Чеснок, как и лук, использовался уже в Древнем Египте, о чем свидетельствуют надписи на пирамиде Хеопса. Чесноком кормили рабов, которые воздвигали известные египетские пирамиды. Чеснок также возделывался в Древнем Китае. Одним из самых древних знаков Китая считается тот, который обозначает чеснок. Хотя чеснок возделывался в Древней Греции, но в повседневный рацион он не включался, так как древние греки считали, что чесночный запах оскорблял чувство богов. В древнем Риме чеснок употребляли свободные граждане из бедноты, видя в чесноке источник здоровья. Из Древнего Рима чеснок распространился по всей Европе. На территории России чеснок был также известен с древнейших времен. Чеснок возделывали скифы и славяне, о чем утверждают памятники древней письменности. Так, в одном из них говорится о том, что XIII веке славяне пили вино, положив в чашку чеснок. Во времена Владимира Мономаха крестьяне потребляли чеснок с черным хле-

бом и солью. А зажиточные люди клали чеснок в большое количество во все блюда, чем шокировали иностранцев, которые тяжело переносили интенсивный его запах. Также издавна на Руси знали лечебные свойства чеснока, передавая из поколения в поколение рецепты его применения в устной, а позже и в письменной форме.

Известно, что свежая зелень делает любое блюдо красивее, наряднее, ароматнее и вкуснее. Пряная зелень повышает аппетит и способствует лучшей усвояемости пищи. Особенно широко пряная зелень используется на Кавказе и в Средней Азии. Чаще используется **укроп, петрушка, сельдерей**. Они очень богаты витаминами, минеральными солями, микроэлементами. В них присутствуют витамины Р, К, Е, но особенно много витамина С, очень важного для живого организма. Витамин С повышает работоспособность, регулирует обмен веществ, защищает человеческий организм от инфекционных и простудных заболеваний. Укроп является очень древней культурой, о чём свидетельствуют египетские папирусы. Упомянут он, в первую очередь, как очень важное и необходимое лекарственное растение, особенно, против головной боли. Ярко-зеленые пушистые ветки укропа украшали букеты цветов. Его часто можно было видеть рядом с розами. Однако тогда укроп в пищу не употребляли.

Петрушка тоже является очень древним растением и впервые выращивалась в Греции. В горах этой страны люди называли её дикую предшественницу «петроселиной», что в переводе означает каменный сельдерей. В Древнем Египте и древней Греции петрушка была символом горя. Сплетенные из неё венки надевали в дни печали. Стебли петрушки вплетали в гирлянды из роз и лилий, что означало: «Веселье на этой земле не вечно». Но потом петрушка в разных странах стала весёлой весенней зеленью, которая очень богата всякими полезными веществами для человеческого организма. В Европе петрушка и укроп стали выращиваться и употребляться только с XVI века.

Пряности преобразуют приготовленные блюда. Их особый аромат и островкусые вещества делают пищу разнообразной, способствуют лучшему её усвоению. Ещё пять тысяч лет назад пряности использовали в пищу в больших количествах в Китае, Индии, Египте. Основными поставщиками пряностей в древние времена были Индия и Цейлон. Основное их количество поступало в древний Рим, откуда пряности направлялись в другие государства. В течение нескольких веков Римская империя была посредником в торговле этим экзотическим заморским товаром, в результате накопила колоссальные и баснословные богатства. Затем основной рынок пряностей переместился в Византию, куда их доставляли арабы из Индии. Через некоторое время арабы вступили в торговые отношения с испанцами, которые и завезли в IX веке пряности в Европу. Их использовали не только в пищу, а применяли в религиозных обрядах, в воскурении благовоний, во время коронаций, при бальзамированиях, а также в качестве лекарственных снадобий. В средние века за фунт мускатов можно было приобрести три или четыре овцы, а то и корову.

Самыми дорогими и незаменимыми были **перец, шафран и корица**. Корицу преподносили царям, папам и императорам как особо ценный подарок. Перец ценился на вес золота, горошинами перца можно было расплачиваться как деньгами. Во Франции в давние времена была широко известна пословица: «Дорог, как перец». В XII веке генуэзцы наёмным солдатам наряду с деньгами платили ещё и два фунта перца. Всё возрастающий спрос на пряности требовал бесперебойной и безопасной поставки их на европейский рынок, для чего требовались новые пути к тропическим островам. Вот именно по этой важной причине были предприняты в конце XV и в начале XVI века знаменитые путешествия Васко да Гама, Колумба, Магеллана. А как известно, в результате были сделаны великие открытия новых земель: Америки, Филиппин, Больших Зондских и Молуккских островов. Они стали доступны испанским и португальским мореходам. В 1501 году Васко да Гама привёз на свою родину более 2000 тонн пряностей. Из Америки испанцы завезли неизвестные до того времени ваниль, ямайский (душистый) перец, красный стручковый перец. Затем эти пряности поступали в другие европейские страны. Так ваниль, привезена в Испанию в 1510 году, а попала в Англию она только лишь в 1807 году. Сосредоточенная в руках испанцев и португальцев, торговля пряностями приносила небывалые прибыли, достигающие 2000-2500 процентов. Как

известно, экспедиция Магеллана за три года путешествия потеряла четыре судна из пяти и всё своё состояние. Но, привезенные лишь на одном оставшемся целым судне, пряности окупили все расходы, долги и даже дали прибыль оставшимся в живых путешественникам. Страны, которые владели землями, где выращивались пряности, очень строго оберегали их от поползновений других государств, вследствие чего неоднократно на этой почве возникали военные конфликты. Также строго карались смертной казнью люди, которые пытались тайно вывезти семена или саженцы пряностей.

В Россию пряности попали не из Европы, а через Шемахинское Ханство и по Каспийскому морю из Ирана и Индии (перец, шафран, кардамон). Через Монголию и Сибирь из Китая поступали бадьян, китайская корица, имбирь. В настоящее время мировое производство пряностей превышает более 100000 тонн.

Бадьян — плоды в виде небольших звездочек вечнозеленого дерева родом из Китая. Он по запаху напоминает анис, но значительно ароматнее и тоньше. В России издавна употреблялся для пряников и коврижек. Аромат развивался в процессе выпечки изделия. Бадьян придаёт исключительно тонкий аромат компотам, муссам, творожной пасте. Сваренное с бадьяном вишнёвое варенье более ароматное и не засахаривается в течение не менее трёх лет.

Ваниль — высушенные стручки орхидей, произрастающих в Мексике, на островах Ява, Цейлон, Мадагаскар. Широко применяется для ароматизации разных сладких блюд, варенья, изделий из теста, напитков.

Гвоздика — высушенные цветочные бутоны вечнозеленого дерева, которое произрастает в Индии, на Занзибаре, Цейлоне, Мадагаскаре. Используется для маринадов, добавляется в пудинги, сдобное тесто, в мясо, в соусы к птице.

Имбирь — многолетнее тропическое растение, возделывается с давних времён в Китае, Японии, Индонезии, Австралии. Используется корневище, которое имеет жгучий вкус и очень сильный запах. Применяется для ароматизации ликёров, пива, в кондитерском производстве. В Китае из имбиря готовят варенье.

Кардамон — из семейства имбирных, растёт в Южной Индии, на Цейлоне. Очень сильная пряность, кладут её в тесто для кексов, печений, пряников, в начинки для рулетов, в кондитерские изделия с добавлением кофе. Используется для домашних наливок, настоек, творожной пасты. Своеобразный вкус придаёт блюдам из рыбного фарша.

Корица — высушенная кора тропического растения из семейства лавровых. Растёт в Индии, Индонезии и Бразилии. В виде порошка применяется для маринадов, варенья, изделий из теста, творога, простокваши и кефира, добавляется в блюда, в состав которых входят яблоки, во фруктовые салаты.

Лавровый лист — высушенные листья лавра благородного, произрастающего на Кавказе и в Крыму. Это ароматная и очень приятная на вкус пряность, которая добавляется во многие блюда из мяса и рыбы.

Мускатный орех — семя вечнозеленого растения мускатника со своеобразным ароматом и жгуче-пряным вкусом. Произрастает в Индонезии, Малайзии, на островах Тихого океана. В растёртом виде добавляется в тесто, некоторые овощные блюда, для ароматизации блюд из дичи, мяса, изделий из рыбного фарша.

Перец чёрный — высушенные незрелые плоды многолетней лианы из Южной Индии, Цейлона, Индонезии, стран Карибского моря и Вьетнама. Добавляют в мясо и колбасы, рыбные и овощные блюда, в сочетании с другими пряностями при изготовлении пряников и коврижек. Перец входит в состав маринадов. Из зрелых плодов, у которых удалена мякоть, получают белый перец с менее острым вкусом, но более душистый.

Перец душистый — высушенные незрелые плоды тропического дерева из семейства миртовых, произрастающих на острове Ямайка. Применяется для мясных и рыбных блюд, маринадов, при квашении капусты.

Цедра — внешний эфирноносный слой корки плодов цитрусовых: померанца, лимона, апельсина, мандарина. Высушенный и растёртый порошок лимонной цедры добавляется в овощные, мясные и рыбные салаты, овощные супы, мясные и рыбные фарши, телятину. Широко

используется лимонная цедра для изготовления напитков, сладких блюд и кондитерских изделий. Апельсиновая и мандариновая цедра используется только для сладких блюд и теста.

Шафран — сушеные рыльца цветов луковичного растения. Растёт на юге Франции, в Турции, Иране, Индии, Китае, Японии, Азербайджане, Дагестане, на Южном берегу Крыма. Шафран очень высоко ценился с древнейших времен. Он был в пятнадцать раз дороже чёрного перца. Использовался не только в пищу, но и как благовоние, краска, лекарство. Применяется в виде спиртового раствора, который разводят водой. Добавляют в сдобное тесто, фарш из рыбы, во многие блюда восточной кухни. Пряность придаёт тесту, блюдам и напиткам своеобразный аромат и ярко-жёлтый цвет.

Согласно древней арабской легенде, первооткрывателями **кофе** являются козы. Однажды эфиопский пастух пригнал стадо коз на неизвестное до того времени пастбище, где росли маленькие невысокие деревья с блестящими листьями и красными плодами. После того, как козы съели эти плоды, до того спокойные и медлительные, стали очень возбужденными и не спали всю ночь. Удивленный пастух о своих наблюдениях рассказал мулле — настоятелю монастыря. И тот испытал действие отвара и плодов на себе и убедился, что этот напиток снимает усталость. С древнейших времен эти деревья росли в труднодоступной местности Эфиопии под названием Каффа. Отсюда и пошло название дерева, плодов и напитка, ныне известного на всем земном шаре. В начале в Эфиопии использовали настой листьев и плодов для лечебных целей. И только пять веков назад на Аравийском полуострове, в нынешнем Йемене, начали использовать кофе как напиток, который затем распространился по всему миру. Одновременно переселялось в новые места обитания в тропических странах само кофейное дерево. Вначале оно прижилось в Йемене, а затем на островах Ява и Мартиника. Вскоре кофейное дерево навсегда завоевало Бразилию, Турцию, Египет. В 1592 году итальянский врач и ботаник Проспер д'Альпино привез его из Каира в Европу. Однако кофе долго в Европе не признавали. В первую очередь против кофе выступили католические священники, которые утверждали, что кофе — это турецкий напиток, и пить его католикам нельзя. Однако постепенно кофе завоевал большую популярность в Европе. Первая в мире кофейня была открыта в Константинополе в 1554 году, потом в Лондоне в 1652 году. Хозяйкой этого кафе была бывшая рабыня-гречанка, которая получила в Англии свободу за своё умение готовить чрезвычайно вкусный напиток кофе, слава которого разошлась по всей Англии. К концу XVII века в этой только стране насчитывалось более трех тысяч кофеен. Известно более сорока сортов и разновидностей кофе. Наиболее известные сорта: аравийский, бразильский, колумбийский, индийский, лучшим считался аравийский или мокко, у которого особо приятный вкус и аромат. Сырые зерна кофе обладают неприятным вяжущим вкусом и не имеют никакого запаха. Свой вкус и аромат зерна кофе приобретают только после обжаривания. Вкусовые качества напитка обусловлены целым букетом органических веществ, которых в кофе содержится более двух сотен. Кофе относится к тонизирующим напиткам. Кто хоть раз выпил чашку ароматного кофе, испытал на себе его бодрящее действие. Кофе содержит в себе от 0,7 до 2,5 % алкалоида кофеина, который расширяет сосуды головного мозга, способствует снятию головной боли, усиливает циркуляцию крови, улучшает снабжение тканей организма кислородом, благотворно влияет на процессы пищеварения. Но особенно кофе отличает его неповторимый аромат.

Многие считают, что всем известный **абрикос** родом из Армении, что можно судить так, учитывая его латинское название. Однако всё же необходимо признать, что настоящая родина абрикоса — северо-восточный Китай. Затем он попал в Армению через Центральную Азию. Потом уже величайший полководец всех времен и народов видный государственный деятель Александр Македонский вывез абрикос в Южную Европу, где он в эпоху эллинизма широко распространился в странах Средиземноморья, Ближнего и Среднего Востока, Кавказа, в других странах Европы и Азии. В результате были выведены различные сорта абрикоса, который употреблялся в свежем, сушеном и вяленом виде и носил разные названия в разных странах: шептала — крупные спелые плоды в слегка подвяленном состоянии, без косточки.

Кайса — завяленные плоды, без косточки, разрезанные пополам.

Урюк — целые засушенные плоды с косточкой.

Курага — засушенные плоды без косточки, разрезанные на половинки и четвертинки.
Жердела — мелкий сладкий абрикос.

На родине абрикоса, в Северо-восточном Китае, до сих пор в дикой природе встречаются все его формы. Культурные сорта абрикоса в Китае выведены очень давно. Он упоминается в древних китайских рукописях как выведенный людьми культурный сорт еще за 3500-4000 лет до н.э.

В переводе из латинского абрикос означает «армянское яблоко». Такое имя сохранилось и в официальной ботанической науке. По одной из версий римляне близко познакомились с абрикосом благодаря армянским купцам. Хотя существует еще одно научное предположение, что, согласно португальскому языку, абрикос переводится как «скороспелый». Многие ученые считают родиной абрикоса Закавказье. Европейские сорта абрикоса издавна называют жерделями. Северная граница распространения жерделей проходит примерно по линии Харьков – Волгоград. Кто из нас с детства не знаком с этими мелкими сладко-подкисленными плодами, имеющими красивую ярко-оранжевую окраску да горькое ядро косточки, которая легко отделяется от мякоти, благодаря чему жердели широко используются для приготовления компотов и варений. В Китае и Японии жердели солят, подобно маслинам. Особенно большое распространение абрикос получил в садах Северного Кавказа. Именно на Кавказе абрикос отличается чрезвычайно интенсивным ростом и долгожительством, здесь дерево абрикоса живет сотни лет и обильно плодоносит до 30-40 лет.

В Мелитополе абрикос также имеет довольно широкое распространение, где в НИИ орошаемого садоводства выведены новые сорта, дающие в отдельные годы, если не мешают морозы, довольно обильные урожаи. Но деревья абрикоса на Мелитопольской земле не отличаются долговечностью. Об этом еще в XIX веке сообщал всемирно известному ученому-садоводу Л.П. Симиренко в с.Млиев Киевской губернии основатель опытного, промышленного и товарного садоводства Андрей Васильевич Корвацкий. Он также отмечал широкое распространение камедотечения и бактериального ожога ствола как главных болезней мелитопольских абрикос, которые и приводили к гибели абрикосовых деревьев в самый интенсивный период их плодоношения.

В 1908 году, как отмечал в своих отчетах земский садовод А.Лукиянов, со станции Мелитополь было отправлено 200000 пудов плодов из мелитопольских садов, в том числе на экспорт в Германию, Францию и даже в США. Он утверждал, что в Мелитопольском уезде культивировали в начале XX века в основном косточковые породы фруктовых деревьев. Среди них больше всего разводили абрикос, преимущественно сорта «Краснобокий», акклиматизированный А.В.Корвацким в своем опытном саду на Кизияре (в настоящее время — 1 отделение НИИ орошаемого садоводства). Как далее отмечал А.Лукиянов, акклиматизированное А.В. Корвацким, дерево абрикоса росло быстро и уже на 4-5 году жизни начинало плодоносить, и вообще оно очень доходно, стоимость абрикоса колебалась на месте его сбора от 50 копеек до 1 рубля 50 копеек за пуд (за 60 кг абрикоса можно было купить отличную лошадь, — примечание В.Резника). В плодах абрикоса содержится до 27% сахара, 3,8% яблочной, лимонной и винной кислоты, пектин, крахмал, дубильные вещества, минеральные соли и витамины. Плоды абрикоса находят самое широкое применение в кулинарии, кондитерском деле, консервной промышленности. Используется мякоть (оболочка) и ядро(-семя) плодов абрикоса. Благодаря очень высокому содержанию пектинов, абрикосы используются для приготовления наиболее ценных мармеладов, в сравнении с мармелодами из других ягод и фруктов, где не хватает собственных пектинов, разнообразных джемов, варений, для выработки сока, экстрактов, сиропов. Косточки абрикосов используются при приготовлении натурального абрикотина, а их ядро (семя) — как заменитель миндаля в мармеладно-ореховых смесях, восточных сладостях, халве, лукуме. На Востоке абрикосы в свежем и вяленом виде используются как компонент и приправа (в виде мезги) при приготовлении кисло-сладких мясных блюд восточной кухни, а также для самостоятельного обжаривания в масле и для производства столовых национальных напитков.

А. Лукьянов в своём докладе земскому собранию Мелитопольского уезда в 1908 году отмечал, что второе место после абрикоса в знаменитых Мелитопольских садах по количе-

ству занимала **черешня**, лучшим сортом которой считался «Император Франц Иосиф», полученный из Австрии и разведенный впервые в саду Андрея Васильевича Корвацкого, первого пионера Молочанского садоводства, сделавшего вместе со своей супругой Дарьей Ивановой очень многое для культурного развития здесь этой отрасли. На столичных рынках сорт этой черешни ценится иногда выше 15 рублей за пуд (за 16 кг черешни можно было приобрести 3 лошади, — примечание В. Резника).

Родиной черешни считается Малая Азия. Затем римляне завезли её в Европу. В Германии черешня выращивается со II века нашей эры. В России черешня появилась только в XII веке. Тогда черешневые деревья были садовыми великанами. Но в течение длительного времени были выведены низкорослые сорта черешни. По другим источникам, в Европе черешня культивируется не менее двух тысяч лет. Считается что на Кавказе, где черешня растёт в диком виде, она давно введена в культуру. Учёные утверждают, что в Крыму её выращивали древнегреческие колонисты, а также черешня упоминается в рукописях времён Киевской Руси.

Общая площадь всех садов Мелитопольского уезда XIX века превышала 10000 десятин, на которых произрастало более четырёх миллионов фруктовых деревьев, главное место среди которых занимали абрикос и черешня. Черешня — дерево семейства розоцветных. Черешню долго путали с вишней. Древние садоводы считали, что черешня и вишня являются одной ягодой разных сортов. Древнегреческий мыслитель и известный ботаник Теофаст в IV веке до новой эры описал черешню с вишней и дал им общее название «Церазус». Черешня и вишня впервые были разделены в сочинении «Гербариус» в 1491 году. В настоящее время на земном шаре насчитывается более четырёх тысяч сортов черешни, но учёные считают, что все они ведут свое происхождение от птичьей вишни, которая в настоящее время произрастает в диком состоянии в лиственных лесах Западной Азии, Южной Европы, Северной Африки, в горах Кавказа, Крыма и на Украине.

Город Мелитополь называют столицей черешневых садов. Она, без преувеличения, принесла нашему городу мировую славу. До настоящего времени в Париже сохранился магазин под названием «Мелитопольская черешня», основанный в XIX веке. Недавно я побывал в Польше по приглашению потомков основателя промышленного садоводства на Мелитопольщине, земского врача А.В. Корвацкого. В разговоре с польскими садоводами я уяснил, что в Польше нет такого внимания к черешне, как у нас в Мелитополе, потому, что там она не обладает таким неповторимым вкусом и ароматом, как на нашей земле. И польские садоводы прекрасно об этом осведомлены. Именно А.В. Корвацкий является пионером посадки черешни на песках Мелитопольщины, о чём свидетельствовали многие авторитетные ученые, в том числе основатель украинского промышленного садоводства Л.П. Симиренко, известный учёный-исследователь и путешественник В.П. Семёнов-Таньшанский. Ему удалось провести акклиматизацию известных западноевропейских сортов фруктовых деревьев, в том числе черешни. К сожалению, до настоящего времени научный и трудовой подвиг А.В. Корвацкого по-настоящему не оценен, в том числе и учёными известного НИИ орошаемого садоводства, созданного на базе опытных, промышленных и товарных садов А.В. Корвацкого, где до настоящего времени его могила остаётся неухоженной и забытой. На моё обращение с просьбой назвать один из выведенных, пока без названия, сортов «Звезда Корвацкого», учёные этого института в очередной раз ответили категорическим отказом. В своё время руководители этого научного учреждения и тогдашние власти в угоду своим меркантильным интересам, сделали всё возможное, чтобы стереть имя А.В. Корвацкого со страниц истории Мелитопольщины. Чтобы до конца понять величие совершенного А.В. Корвацким, считаю уместным привести слова И.В. Мичурина из первой его научной статьи: «Опыт акклиматизации груши в Козлове»: «Об акклиматизации положительно верно можно сказать, что дело это, вообще, крайне трудное, становится ещё тяжелее потому, что мало-мальских дельных и толковых сведений по этому делу в России почти нет, почему и работать приходится, так сказать, с завязанными глазами. За редким исключением все (извините, не исключая и наших специальных журналов по садовому делу) только кричат, что пора заводить лучшие сорта, а о том, как это делать, говорят очень мало или трактуют об опытах, произведенных за грани-

цей, и совершенно не применяемых у нас в России» (И.В. Мичурин. Сочинения. Том 1, стр. 112. ОГИЗ. Москва. 1948 г.).

Какие ещё доказательства необходимо привести Мелитопольским учёным-садоводам, что бы они наконец-то поняли, что научное и опытное садоводство возникло не в 30-х годах XX столетия, а значительно раньше. Уже во время опубликования статьи И.В. Мичурина об акклиматизации (1888 год) в опытном саду А.В. Корвацкого на Кизияре были разработаны научные основы и успешно проведены работы по акклиматизации лучших западноевропейских сортов фруктовых деревьев. А 20-е годы XX столетия директором Мелитопольского опорного пункта Млеевской садово-огородной опытной станции А.С. Покровской был создан первый Мелитопольский гибридный фонд черешни на базе бывших садов А.В. Корвацкого, который послужил основой выведения современных сортов черешни известным учёным-селекционером М.Т. Оратовским. Он автор и соавтор 35 районированных сортов черешни и создатель современного гибридного фонда НИИ орошаемого садоводства. Все же хочется верить, что придёт время, когда будут по-настоящему оценены труды А.В. Корвацкого, А.С. Покровской, М.Т. Оратовского и очень многих других учёных и садоводов-практиков, внесших неоценимый вклад в развитие садоводства на Мелитопольщине.

Сорта А.В. Корвацкого, интродуцированные (акклиматизированные) им в Мелитопольском уезде в XIX веке и начале XX века, и с их участием выведены современные сорта на Мелитопольской садстанции и Мелитопольском институте орошаемого садоводства.

Современные сорта, выведенные с участием интродуцированных сортов А.В. Корвацкого на Мелитопольской садстанции и Мелитопольском институте орошаемого садоводства.

(Селекционеры: М.Т. Оратовский, Н.И. Туровцев, М.Т. Тараненко, С.Х. Дука)

1. «Франц Иосиф»

1. «Изюмная» (1937 г.)
2. «Анонс» (1954 г.) (синоним «Спутник»)
3. «Винка» (1934 г.)
4. «Романтика» (1952 г.)
5. «Мелитопольская красная» (1938 г.)
6. «Мелитопольская ранняя» (1934 г.)
7. «Нежность» (1947 г.)
8. «Полянка» (1934 г.)
9. «Тавричанка» (1933 г.)

2. «Дрогана жёлтая»

1. «Искра» (1956 г.)
2. «Аэлита»
3. «Диллема» (1956 г.)
4. «Загадка» (1956 г.)
5. «Нежность» (1947 г.)
6. «Орион» (1956 г.)
7. «Талисман» (1956 г.)
8. «Удивительная» (1956 г.)

3. «Французская чёрная»

1. «Июньская ранняя» (1934 г.)
2. «Бигаро Оратовского» (1934 г.)
3. «Романтика» (1952 г.)
4. «Рубиновая ранняя» (1938 г.)
5. «Мелитопольская чёрная» (1933 г.)

4. Жабуге

1. «Июньская ранняя» (1934 г.)
2. «Крупноплодная» (1954 г.)
3. «Анонс» (1954 г.)
4. «Днепровка» (1934 г.)

5. «Приазовская» (1935 г.)
6. «Приусадебная» (1935 г.)
7. «Мелитопольская красная» (1938 г.)
5. Эльтон
 1. «Крупноплодная» (1954 г.)
 2. «Анонс» (1954 г.)
6. Наполеон розовая
 1. «Анонс» (1954 г.)
 2. «Чернявка» (1938 г.)
7. Ранняя Марки
 1. «Винка» (1934 г.)
 2. «Рубиновая ранняя» (1938 г.)
 3. «Тавричанка» (1933 г.)
 4. «Мелитопольская ранняя» (1934 г.)
8. Дениссена жёлтая
 1. «Днепровка» (1934 г.)
 2. «Приазовская» (1935 г.)
 3. «Приусадебная» (1935 г.)
9. «Чёрный орёл»
 1. «Изюмная» (1937 г.)

Литературным памятником Руси является первое пособие по плодоводству, овощеводству и земледелию «Назиратель» (XVI в.). В нем даны практические советы по выращиванию полевых, садовых, овощных культур, по возделыванию пашни, огорода, сада, виноградника, описаны тонкости размножения плодовых растений путем прививки.

Ценные практические рекомендации по плодоводству содержатся и в «Домострое», изданном при Иване Грозном. В нем первые своего рода «агротехнические указания» по садоводству даны 400 лет назад. В главе «Огород и сад как водити» сказано: «...и яблони подчищати и суша вытирати...» Таким образом, вся сложность, вся мудрость формирования и обрезки плодовых деревьев изложена в четырех словах; описание агротехники садоводства и огородничества в «Домострое» занимает всего только 4 страницы. Эти «агроуказания» действовали более 200 лет.

Большое развитие садоводство получило при Петре I. Для содействия развитию садоводства по приказу царя появились образцовые сады в Петербурге (нынешний Ботанический сад), в Москве (Ботанический сад Московского университета), в Чугуеве, Киеве, Воронеже, Дербенте и некоторых других городах.

Петр I поощрял всех, кто желал заниматься садоводством. Везде, где останавливался царь во время поездок по России, он собственноручно сажал плодовые деревья. Так во время посещения Киева в 1706 году при нем заложили «регулярный» сад и виноградник. Петр I знал и ценил сад Киево-Печерской лавры, иноки которой исстари занимались садоводством. Накопленные ими знания, собранные и записанные, вошли в книгу «Общепольное руководство древнего упражнения блаженных иноков». Это было первое пособие по садоводству, написанное в России. В приложении к книге описаны способы лечения разных болезней плодовых деревьев, садовый календарь и календарь изменения погоды, есть там правила огородничества и разведения душистых растений. Этот важный памятник отечественной садоводческой литературы интересен не только с точки зрения истории, но и как практическое наставление, не утратившее своего значения до сегодняшнего дня.

В первой русской помологии А. Т. Болотова (1738- 1833) под названием «Изображение и описание разных пород яблок и груш, родящихся в дворяниновских, а отчасти и в других садах» описано 622 сорта яблони и 39 сортов груш. Описание каждого сорта сопровождается оригинальным акварельным рисунком плода в натуральную величину, сделанным автором с натуры. И сейчас рисунки Болотова вызывают восхищение у специалистов своей изумительной точностью. Каждый образец имеет название, синонимы, сведения, в каком саду и под

каким номером описано дерево и само описание сорта. Известный отечественный садовод А. К. Грель впервые опубликовал этот труд А. Т. Болотова в 1861 году (в сокращенном и переработанном виде).

Огромная заслуга А. Т. Болотова, поставившая его имя в ряд с выдающимися биологами мира, в разработке им первой научной помологической системы. Его по праву считают основоположником отечественной помологии. Болотов создал первую в мире научную классификацию плодов яблонь и груш.

Большая роль в пропаганде и распространении сортов яблони и груши и других культур принадлежит московскому садоводу Н. А. Красноглазову, который размножил и внедрил в сады Антоновку. Он основательно изучил более 300 сортов плодовых культур, которые может определять не только по виду деревьев и их плодов, но многие сорта и по форме их листьев.

В середине XIX столетия большая коллекция груш была собрана в Никитском ботаническом саду. Многие европейские сорта пошли именно оттуда. Большую роль в распространении сортов плодовых культур сыграл, впервые созданный в нечерноземной полосе профессором А. С. Гребницким (1857-1941), помологический сад на хуторе Станишки (ныне Дукштасский район Литовской Республики), где на площади 15 га собрана коллекция из 1197 сортов плодовых культур: 629 — яблони, 223 — груши, 105 — вишни и черешни.

Немало для пропаганды культуры груши сделали ученые Л. П. Симиренко, В. Л. Симиренко, Н. Н. Бетлинг, В. В. Пашкевич, Р. И. Шредер, Р. Р. Шредер, М. В. Рытов, И. В. Мичурин, Г. А. Рубцов и другие. Л. П. Симиренко призывал садоводов вести наблюдения за сортами, «внести свою лепту, не стесняясь тем, что она невелика». В помологической коллекции основателя промышленного садоводства на Мелитопольщине А.В. Корвацкого было 75 сортов груш и яблок, акклиматизированных в нашем крае.

История **яблок**, как считают ученые, начинается с дикой яблони, которая произрастала в Средней Азии: южном Казахстане, Таджикистане и Китайской провинции Синдзянь. В настоящее время дикая яблоня встречается в большинстве стран Европы от Кавказа до Норвегии. Считается, что культурные сорта яблонь выращиваются уже на протяжении более тысячи лет. В многочисленных исследованиях замечается, что в древней Греции и Древнем Риме очень высоко ценились плоды яблони. Утверждается, что в то время в Древнем Риме произрастало 37 разновидностей яблок. В то же время яблоки выращивались в Древнем Египте. Китайцы же утверждают, что яблоки происходят из Китая.

Считается, что римляне завезли яблоки в Англию во время завоевания этой страны, где культура их выращивания приняла широкое распространение. Из Англии яблоня переселилась в другие страны Европы, а затем в США и страны Южной Америки. Ученые доказали, что яблоки из Тянь-Шаня попали на Запад 7000 лет тому назад. В Англии в настоящее время произрастает около тысячи сортов яблок, а всего в мире сейчас насчитывается более четырех тысяч самых различных видов яблок, но все же самые вкусные из них растут на склонах Тянь-Шаня.

Основатель промышленного садоводства на Мелитопольщине А.В.Корвацкий при проведении опытов по интродукции особое внимание уделял яблоне. Это растение является самым распространенным на Украине и нетребовательно к почвам и климатическим условиям. А.В. Корвацкий, обладая глубокими знаниями по гигиене, понимал важнейшее значение яблок в питании степного жителя, где цинга была привычной болезнью, уносящей ежегодно в Северной Таврии, по данным А.А.Скальковского, в середине XIX века, в неурожайные годы десятки тысяч человеческих жизней. Именно в яблоке, в отличие от других фруктов, все питательные вещества находятся в наиболее сбалансированном состоянии, что особенно полезно для человеческого организма. Кроме того, В.В.Корвацким была гениально решена непростая задача укрепления подвижных песков, которые тогда занимали более пятидесяти тысяч гектаров площади Мелитопольского уезда и наносили непоправимый ущерб здоровью его населения. Особое внимание А.В. Корвацкий обращал на выведение зимних сортов яблок, в первую очередь известный в настоящее время во всем мире ренет Симиренко. Зимние сорта яблок хранились практически до нового урожая, давая возможность обеспечения населения такими необходимыми веществами, минеральными солями, витаминами для полноценного питания человеческого организма в зимний период.

Упоминания о культуре **груши** впервые встречаются в древних китайских одах, относящихся ко II тысячелетию до нашей эры, но в культуре груша появилась позже яблони.

Впервые выращивать грушу начали в Западном и Центральном Китае. Там и теперь произрастает более десятка различных дикорастущих видов груши. Некоторые из них были взяты из леса и посажены около жилищ как декоративные и плодовые деревья.

Резких ботанических различий между дикими грушами и культурными нет. Отличаются они друг от друга лишь формой кроны деревьев, величиной и вкусом плодов. Для дикой груши характерно густое ветвление, тонкие ветви, колючие шипы на концах коротких ветвей, сильный рост, невзрачные на вид с грубой мякотью плоды. Плоды же культурных груш крупнее, красивее, вкуснее. Побеги их лишены колючек, толстые, редко расположенные.

Культурная груша из Китая распространилась на запад, проникла на Кавказ. Там на горных склонах в изобилии произрастали дикорастущие виды груши, плоды которых население широко использовало в пищу.

Культурные сорта груши произошли от широко распространенной дикорастущей груши обыкновенной. Считают, что одомашнивание произошло в Древней Греции несколько тысячелетий назад путем отбора крупно- и сладкоплодных форм в нескольких популяциях. В знаменитой «Одиссее», написанной Гомером, предположительно в начале I тысячелетия до н. э., уже есть упоминания о груше наряду с яблоней. А в сочинениях Теофраста, относящихся к III в. до н.э., имеются описания дикорастущей и культурной груши. Более того, Теофраст различал 4 формы культурной груши и описал некоторые специфические приемы выращивания этого растения. Из Эллады культурная груша постепенно распространилась в прилегающие страны: Италию, Францию, Бельгию. В XIX веке во Франции насчитывалось до 900 сортов груши.

Особый интерес к груше начали проявлять в XVIII-XIX столетиях. Тогда были выведены сотни новых сортов. Это был расцвет культуры груши, особенно в благоприятных условиях Англии, Бельгии, Австрии, Германии, Франции, Италии и других стран, которые и теперь славятся грушами. Благодаря этому расцвету груша становится первостепенной культурой. Об этом косвенно свидетельствует и тот факт, что во второй половине XVIII века в Богемии основатель генетики Грегор Мендель проводил работы по селекции груши, изучал особенности существовавших в ту пору сортов, обращал внимание на качество плодов и сроки их созревания. Большие сортовые коллекции груши были собраны в юго-западной и центральной Европе. И садоводы начали сознательно отбирать и размножать лучшие сорта.

В настоящее время грушу культивируют почти на всем Земном шаре. Она занимает первое место в мире среди семечковых плодовых пород по площади и сбору плодов. Сейчас насчитывается уже более 5 000 сортов груш, различающихся временем созревания плодов, их вкусом, окраской, формой, размерами.

Слива – одна из наиболее распространённых косточковых пород. В мире производство слив в четыре раза превосходит вал вишни и черешни вместе взятых и составляет 6 млн. тонн в год.

В VII песне «Одиссеи» Гомер, описывая сад царя Алкиноя, называет яблоню, грушу, гранат, маслины и виноград. Слив среди этого изобилия плодовых пород, растущих на острове, не было, поскольку древние греки познакомились с этой культурой гораздо позже — с появлением городов-государств в Северном Причерноморье и началом греко-персидских войн. Но уже на рубеже III-IV веков до н.э. учеником Аристотеля Теофрастом было описано две возделываемые разновидности – высокая древовидная, низкая древовидная и дикорастущая форма с терпкими и мелкими плодами. Теофраст также упоминает некий благородный сорт сливы, происходящий из Египта, где он рос в изобилии в окрестностях Фив. По данной характеристике плоды этой сливы очень сладки и приятны, а местные жители употребляли их не только в свежем виде, но и в качестве разнообразных домашних заготовок. Вероятно, это первое описание плодов сливы домашней, о чем говорит универсальность использования плодов, пригодных в том числе и для сушки, т.к. последним обстоятельством слива домашняя выгодно отличается от всех остальных видов.

Несомненно, что и в Грецию и в Египет домашняя слива попала из Передней Азии, поскольку здесь, как считают, находится первичный очаг ее происхождения.

Но вот что интересно, в диком виде слива домашняя нигде не встречается. Одиравшие сеянцы не являются редкостью — это сеянцы культурных сортов, распространяемые не без участия человека. Следовательно, именно человеку принадлежит заслуга в обнаружении той первой сливы, потомство от которой дало начало целому виду - сливе домашней.

В источниках, относящихся к IV веку новой эры, уже говорится о большом количестве сортов сливы в римских садах. Во времена раннего средневековья слива перестала быть диковинкой и ее сорта, наряду с другими плодовыми деревьями, по распоряжению Карла Великого сажают на многочисленных королевских фермах.

Однако первые высокоценные сорта сливы домашней были выведены не в Европе. Здесь, в районах Средиземноморья, они нашли свою вторую родину, имея в своем происхождении единые, скорее всего, персидские корни.

Плоды сливы богаты питательными веществами, витаминами, макро — и микроэлементами. В их мякоти содержится: сахаров — 4,0-18,0%, органических кислот — 0,25-2,9%, пектинов — 0,2-1,5%, витамина С — 8,8-22,1 мг на 100 г сырой массы, а также провитамин А, витамины групп В, Р, РР. В ядре косточки сливы содержится 30-52% масел, 0,3-0,45% амигдалина, используемых в пищевой, парфюмерной и медицинской промышленности.

Сорта сливы домашней разделяются на две достаточно контрастные помологические группы:

- *ренклоды* — плоды крупные, округлые, зеленые или желтые, лишь отдельные сорта светло-красные, с нежной, сочной сладкой мякотью, потребляемые, в основном, свежими и консервированными целыми, так как косточка не отделяется;

- *венгерки* — плоды от мелких до достаточно крупных, удлиненной формы, от синего до желтого цвета, с отделяющейся косточкой, пригодны к длительному хранению свежими, мякоть плотная, густая, насыщенная кисло-сладкого вкуса и, кроме потребления в свежем виде, используется в основном для приготовления варенья, джемов, мармелада, маринадов, чернослива.

К сливе домашней примыкает алыча, хотя и является отдельным видом.

Первые памятники материальной культуры, найденные при раскопках, свидетельствуют о том, что виноград сопутствовал человеку еще в каменном веке, но прямых данных о культуре винограда в то время не имеется. Более вероятно, что на побережье Средиземного моря виноград начал культивироваться позднее — в бронзовом или железном веке. Наиболее убедительными доказательствами древности культуры винограда на Востоке является египетская стенная живопись — фрески, барельефы и реликвии в гробницах фараонов, а также памятники письменности, которые свидетельствуют о том, что 6-7 тыс. лет назад виноград уже культивировали. Для приготовления вина грозди давили ногами; вино сливали в амфоры и хранили в специальных подвалах. В те времена, повидимому, было уже известно много сортов винограда, а также и вина. Примерно за 3500 лет до н. э., как известно из сохранившихся памятников, виноградарство процветало в Месопотамии, в Ассирии и Вавилонии.

В те же далёкие времена финикияне, занимавшиеся мореплаванием и торговлей, основали колонии вдоль побережья Средиземного моря и завезли туда приёмы возделывания винограда и способы приготовления вина.

За 1000 лет до н. э. виноградарство и виноделие широко процветали в Греции. Вино и хлеб в те времена служили удовлетворению насущной потребности человека. Греческие вина пользовались широкой известностью (вина Кипра, Лесбоса, Крита, Икарии).

Примерно за 600-700 лет до н. э. милетские и ираклийские колонисты поселились на восточном побережье Чёрного моря и образовали колонии: Питиус (Пицунда), Диосхурия (Сухуми), Зуфу, Лыхны. Это были пути, через которые древние греки вели торговлю с Центральной Азией и Индией, и уже тогда они находили в Закавказье прекрасные виноградники и вина высокого качества. По Гомеру, Одиссей и его спутники пользовались в Колхиде гостеприимством Цирцеи, угощавшей их хорошим вином. Эти данные, а также своеобразие и обособленность ассортимента в каждом небольшом районе доказывают, что виноградарство

западной и восточной Грузии, а также некоторых районов Азербайджана возникло самостоятельно, на основе использования местных диких видов винограда.

В Крыму, также за 600-700 лет до н. э., греки основали колонии и ввели культуру винограда. Найденные при раскопках в Херсонесе амфоры и каменные сооружения для раздавливания гроздей, свидетельствуют о процветании здесь в то время виноградарства и виноделия.

В этот период виноградарство и виноделие в Средней Азии стояли на высоком уровне; первые сведения о нём исходят из китайских источников. О древнем виноградарстве и виноделии Средней Азии имеются также сведения в географии Страбона и в истории Геродота.

По имеющимся преданиям было время, когда римляне занимались хлебопашеством и животноводством, а культура винограда ещё не была введена (Плиний). После проникновения греческой культуры в Италию, виноградарство нашло здесь прекрасные условия для развития.

По свидетельству Плиния и Колумеллы, в I веке владычества римских цезарей теперешняя Франция уже считалась страной с самостоятельной культурой винограда, имевшей свой сортимент и свои вина. Постепенно культура эта проникла внутрь страны, и племена, её населявшие, научились разводить виноград и посредством брожения готовить вина. Бургондское вино уже тогда пользовалось известностью. Римляне, желая получать такие же лёгкие, высокого качества вина, культивировали у себя галльские сорта, но нужного результата не добились. Из Франции виноград проник в долины рек Марна и Мозель. В прирейнских провинциях виноградарство согласно, историческим записям, впервые появилось во II веке н.э.

Русским славянам вино было известно ещё во времена варяжских княжеств (X-XI вв.), так как тогда шла оживлённая торговля между греческими колониями на побережье Чёрного моря и народами, заселявшими побережье Балтийского моря. До начала XVII века в России ещё пользуются только привозным вином. Первый виноградник был засажен в 1613 году в Астрахани при царе Михаиле Федоровиче. Петр I способствовал развитию виноградарства в окрестностях Астрахани, для чего выписал венгерские сорта винограда и специалиста-виноградаря (1700) из Франции. В 1794 году вокруг Астрахани было уже 330 десятин виноградников. На Дону в 1706 г. по указу Петра I около станиц Цымлянской и Раздорской закладываются виноградники сортами, завезёнными из Астрахани, Франции и Венгрии. Эти сорта в настоящее время носят местные названия.

Крымское виноградарство ведёт начало, как указывалось, с древнейших времён, но в связи с нашествиями гуннов, хозар, печенегов, половцев и татар, край подвергался разорению. С 1280 года виноградарство и виноделие в Крыму были восстановлены генуэзскими колонистами, главным образом в Кафе (Феодосия) и в Сугдее (Судак), где производились известные в то время «сурожские» вина. В 1475 году Крым был завоёван турками, и к этому времени следует отнести распространение столовых сортов (Шабаш, Ташлы, Асма, Чауш). После 1783 года виноградарство Крыма восстанавливается на основе сортов, завезённых из Греции, Турции и с Кавказа, а также ввезённых несколько позже из Франции.

На Черноморском побережье в районах Анапы, Новороссийска и Туапсе виноградарство начинает развиваться с 1868 года после ввоза сюда французских сортов.

В Абхазии, Западной и Восточной Грузии и Азербайджане, как указывалось выше, виноградарством занимались с древнейших времён, главным образом на основе использования местных диких форм винограда. Найденные в Грузии глиняные кувшины для вина относятся к I в. до н. э. и к I в. н. э. В пещерном городе Вардзия (I-X вв. н. э.) хорошо сохранились винодельни (марани) и орнаменты гроздей, высеченные на камне.

Начало культивирования винограда в Армении относится к временам древнего Армянского царства — за 2 тысячи лет до н. э. По данным древней армянской летописи, в V в. до н. э. виноградные вина вывозились в другие страны. Материалы по истории культуры винограда свидетельствуют о том, что в Евразии она известна с древности. Если в Египте около 6 тысяч лет назад культура винограда и виноделие были на высоком уровне, то имеется полное основание предполагать, что культура эта получила своё начало ещё раньше — не менее 7-9 тысяч лет назад.

Таким образом, начало культуры винограда установлено в западной Азии, а именно в районах, прилегающих к южному побережью Каспийского и Чёрного морей, в Закавказье, в Средней и Малой Азии, в Сирии, Месопотамии, в Иране или Аравии. Здесь впервые был введён в культуру виноград, здесь же начали сбраживать и его сок на вино. В средние века сорта винограда и различные способы его культуры проникли из стран бассейна Средиземного моря во все страны мира.

Мелитопольский уезд считался неблагоприятной зоной для ведения виноградарства. Колонисты ещё по требованию Г.А. Потёмкина, который очень любил виноград и виноградное вино, пытались разводить виноград в наших краях. Однако эти попытки были безуспешными и посадки винограда в больших масштабах были прекращены. Позже колонисты в своих усадьбах разводили виноград, чаще как декоративное украшавшее постройки богатых земледельцев. Дальнейшие опыты по выращиванию винограда проводил А.В. Корвацкий.

Сохранились фотографии виноградника А.В. Корвацкого. На них видны ухоженные ряды обильно плодоносящих, здорового вида кустов винограда. Виноград и вина А.В. Корвацкого и Д.И. Корвацкой завоевали несколько Больших золотых и серебряных медалей на международных выставках в Германии, Франции и России. Особенно была отмечена особая укладка свежего винограда в бочки с опилками и бумагой, которая давала возможность его транспортировать в страны Западной Европы, а также длительного сохранения его без потери вкусовых качеств и аромата. Особенно много медалей на международных выставках получило вино под названием «Каберне Савиньон». По болезням вина А.В. Корвацкий вёл переписку со всемирно известным учёным Луи Пастером.

В начале XIX века, после тщательного изучения территории Северной Таврии и доклада академиков Бэра и Гальмерсена, Российская Академия Наук дала следующую характеристику и прогноз экономического развития этого края: «Таврические степи по своему климату и недостатку в воде всегда будут принадлежать к самым беднейшим и неудобовозделываемым местностям». Однако, как видно, прогноз знаменитых учёных XIX века оказался крайне ошибочным. Стараниями и тяжёлым, упорным трудом переселенцев-колонистов Северная Таврия была преобразована в мощнейший земледельческий регион, сельскохозяйственную продукцию которого долгие годы экспортировали во все страны Европы.

И всё же самыми знаменитыми были и остаются сады и виноградники, которые созданы многими поколениями мелитопольских учёных и садоводов. Только по Мелитопольскому району они составляют более 4755 га.

Основателем опытных интенсивных и промышленно-товарных садов и виноградников в Мелитопольском уезде, как указывалось выше, является земский врач Андрей Васильевич Корвацкий. Его опытное хозяйство и питомник на песках послужили основной базой опытной научно-исследовательской станции, а затем и Украинского научно-исследовательского института орошаемого садоводства, выведенные сорта которого щедро плодоносят на обширной территории Украины, Северном Кавказе, Поволжье, Армении, Азербайджане и средней Азии.

Долгие годы по воле объективных и субъективных обстоятельств имя А.В. Корвацкого было не заслужено забыто.

До половины XVIII века территория Мелитопольского уезда была почти необитаемой и называлась «дикой степью». Колонизация этих мест началась с 1783 года. Население уезда за счёт переселенцев быстро росло, и уже в 1895 году составляло 342.528 человек. Из 8 уездов Таврической губернии Мелитопольский уезд был самым обширным по территории и наиболее населённым. Занимая площадь более 11 тысяч километров, что составляло четвертую часть всей площади Таврической губернии, его территория представляла собой вид огромного треугольника, который своей вершиной упирался в Арабатскую стрелку, а основанием в реки Днепр и Конку. Восточная граница проходила по Молочному лиману и реке Молочной, с запада он граничил с Днепровским уездом Таврической губернии.

Поверхность Мелитопольского уезда представляла собой в основном бесконечную, совершенно безлесную, слабоволнистую степь, пересекаемую изредка небольшими балками. Несмотря на близость моря, климат Мелитопольского уезда был резко континентальный, с большими перепадами температуры в разные времена года. Исследователь Срединский,

изучавший долгие годы флору Мелитопольского уезда писал: «Положение Северной части Таврической губернии, свойство её поверхности, распределение вод, отсутствие лесов и преобладание степной растительности имеют весьма сильное влияние на её климат».

Особое влияние на климат оказывали восточные ветры, которые отличались в зимнее время сильным холодом, а летом приносили высокую и сухую температуру в окружающем воздухе, что при длительном отсутствии дождей приводило к засухе. В степях Мелитопольского уезда крайне ощущался недостаток питьевой воды. Основным её источником были мелкие колодцы с крайне недоброкачественной солёной водой. И все же основной проблемой этого края являлись летучие подвижные, бугристые, зыбучие пески. Они занимали значительную часть территории Мелитопольского уезда и располагались в основном по левому берегу Днепра и Конки, Молочного лимана и реки Молочной. По данным 1893 года общая площадь летучих песков составляла более 12000 га. Земское собрание Мелитопольского уезда в своем Постановлении отмечало: «Летучие пески Мелитопольского уезда с одной стороны приносят вред прилегающим к ним сельскохозяйственным угодьям и вред ощутительный, так как подчас пески забивают по несколько десятков десятин крестьянских посевов; с другой стороны сама по себе большая площадь земли лежит без всякого употребления. Кроме того, в Мелитопольском уезде наблюдается распашка песков, после такой распашки пески становятся неминуемо летучими»

Ещё с 40-х годов XIX века предпринимались попытки закрепления летучих песков путём посадки лесных пород деревьев, в основном шелюги (красной ивы), акации, сосны, тополей, однако они не увенчались успехом. Отсутствовала научная агротехника, подходящий посадочный материал, а самое главное — крестьяне были совершенно не заинтересованы в проведении таких необходимых работ, и, более того, даже существующие насаждения ими безжалостно уничтожались для своих личных потребностей.

Песчаные пыльные бури продолжали бушевать в приазовских степях, в связи с хозяйственной деятельностью человека, с удвоенной силой, превращая «день на ночь».

В первый же год своей работы А.В. Корвацкий в полной мере ощутил на себе вредное влияние бушевавшей целую неделю страшной опустошительной песчаной бури. Из его воспоминаний можно в полной мере представить себе это грозное дыхание стихии. В начале по бесконечному песчаному массиву, нагретому летними палящими лучами солнца, пробежала мелкая песчаная зыбь. Затем всё усиливающийся ветер с огромной скоростью погнал бесконечные песчаные волны одна за другой, засыпая песком всё на своём пути. В таких сложных условиях А.В. Корвацкий продолжал производить неотложные, сложные оперативные вмешательства. Окна и двери операционной и палат завешивались мокрыми холстами полотна, однако песок был всюду, даже в операционной ране.

В это же время резко возрастала заболеваемость населения, особенно болезнями дыхательных путей, глаз, обострялись все хронические и тяжелые заболевания.

А.В. Корвацкий приходит к твёрдому и непоколебимому убеждению, что пески являются не только бедой для земледелия, но, в первую очередь, наносят непоправимый ущерб здоровью проживающего населения. Будучи ярким представителем общественной медицины, А.В. Корвацкий, тщательно изучив состав песчаного грунта, приходит к выводу, что летучие, зыбучие пески можно не только укротить, но поставить на службу человеку, принося ему большую пользу. Он писал: «Другой мой виноградник заложен на песках вблизи с. Кизияр. Это типичные летучие пески, об укреплении которых Министерство Государственных Имуществ заботилось ещё в 30-х годах, для каковой цели частным лицам отводились известные участки под условием облесения их. Мощность этих песков достигает от пол-аршина до 2-3 сажень, под ними же залегает разнообразная глина, в которой вкраплены известковые и иловые частицы. Подпочвенная вода покоится на глубине 10-13 сажень».

Впервые на Мелитопольщине А.В. Корвацкий с большой настойчивостью и завидным упорством начал производить посадки на, казалось бы, бесплодных вредоносных песках, культивируя плодовые деревья и виноградную лозу, превращая, в прямом смысле, безжизненную песчаную пустыню в цветущие, щедро плодоносящие сады и виноградники.

Главным бедствием приазовской степи оставался крайний недостаток воды. А.В. Корвацкий явился первооткрывателем добычи питьевой воды из глубоких артезианских скважин Бучакского горизонта, из которого осуществляется водоснабжение Мелитополя до настоящего времени. Эта же вода использовалась для орошения садов и виноградников, что при сухом, жарком и ветреном климате было крайне необходимым условием их существования, равномерного и щедрого плодоношения. А.В. Корвацкий заложил свой опытный и промышленный питомник по выращиванию винограда в 1883 году в с. Семеновка в трёх километрах от Мелитополя.

До этого из-за сложных климатических условий, и в первую очередь довольно низкой температуры в осенне-зимний период года, в данной местности посадки винограда не производились. Однако Корвацкий, будучи пытливым исследователем и неутомимым экспериментатором, вопреки общему мнению местных жителей, начал проводить свои, довольно успешные, многочисленные опыты по выращиванию **винограда**. В своей научной работе «Из практики виноградной культуры в северной части Таврической губернии» он писал: «Замечу прежде всего, что первоначально соседи мои относились далеко не одобрительно к моей затее. Меня уверяли, что наша местность, где виноградная лоза нуждается в защите от зимних морозов, не может считаться районом виноградной культуры». Одним из них был известный в Таврической губернии садовод и земледелец Амадей Филибер из селения Атманай Мелитопольского уезда. Его попытки вырастить виноградную лозу в своём имении оказались безуспешными. Корвацкий, посетивший сад и виноградники в Атмане отмечал: «... местный садовод А. Филибер указал мне на свой собственный виноградник, который по сравнению с его же плодовым садом, действительно оставлял желать очень многого. Однако, хотя кусты в упомянутом винограднике отличались невзрачным видом и слабым плодоношением, тем не менее бросался в глаза тот факт, что вкус и аромат вполне зрелых ягод являлись превосходными. Это последнее обстоятельство склоняло меня к выводу, что неудовлетворительные результаты виноградной культуры в нашей местности следует объяснить, главным образом, нерациональными способами культуры».

Затем А.В. Корвацкий приступил к изучению летописей Главной физической обсерватории по многолетним данным температуры и сравнил их в Ялте и в Мелитополе. В результате этого тщательного изучения и анализа он установил, что разница в количестве тепла в летние месяцы между Ялтой и Мелитополем крайне незначительна. Корвацкий указывал, что в Ялте средняя температура от марта до октября почти такая же, как и в Мелитополе. Разница состояла только в том, что апрель и май в Ялте были с более низкой температурой, чем в Мелитополе, и наоборот сентябрь в Ялте был более теплым, чем в Мелитополе. Из этих наблюдений Корвацкий делает совершенно правильный и однозначный вывод: «... Но зато в Ялте температура в июле и августе редко поднимается до + 30°, тогда как в Мелитополе не редки дни в эти месяцы, когда она поднимается выше + 37°. Эти данные явились, на мой взгляд, достаточно красноречивым подтверждением возможности успешной культуры винограда в нашем районе».

Корвацкому было достаточно ясно, что в первую очередь для успешного выращивания виноградной лозы в особо неблагоприятных условиях необходим тщательный подбор сортов винограда для его акклиматизации: «Речь могла только идти о сорте, наиболее соответствующем местным условиям, и наиболее целесообразных способах культуры. Ввиду этого, я начал опыт развития виноградника на небольшом участке, едва ли одну десятину, на котором посадил до 40 сортов винограда, и к которым применял самые разнообразие формы обрезки». Корвацкий разработал собственную технологию и агротехнику выращивания винограда, включая подготовку почвы, посадку, уход и полив сажанцев. Касалось это и формовки кустов винограда: «В следующие два года ясно обнаружилось, что все почти сорта, посаженные в питомнике, лучше всего идут шпалерой, по системе Казенава, но в одну плеть. Плоды при такой обрезке достигали полного своего развития, кисти были хорошо сформированы, отлично вызрели, листва на кусте была очень обильная, так что не оставалось сомнения в том, что наиболее подходящей для нашего района системой обрезки является система Казенава на одну плеть».

В статье «Сад и виноград доктора А.В. Корвацкого на песках Мелитопольского уезда Таврической губернии», помещенной в журнале «Плодоводство» в 1905 году, Ю. Тарновская писала: «Восемь лет тому назад, заинтересованная слухами о винограднике Корвацких, разведенных на песках, в 2-х верстах от г. Мелитополя, в так называемых шелюгах, я посетила его и застала молодой виноградник уже плодоносящим. Из белых винных сортов преобладал Рислинг, из столовых Шасля-Мюске, а из красных сортов — Каберне, Мальвазия, Изабела и Улианд. Виноградник в то время занимал не более 4 десятин, имел здоровый и бодрый вид, а малоизвестный сорт Улианд поражал своим роскошным плодоношением. Остальная площадь сада представляла неприглядный вид маленькой Сахары, по которой трудно было ходить, ноги на четверть вязли в песке».

С посадкой садов и виноградников с целью закрепления летучих песков, по замыслу Корвацкого, должна была решаться ещё одна важнейшая проблема здешних мест. Врач-профилактик А.В. Корвацкий тщательно изучил санитарно-гигиенические условия труда, быта и питания населения уезда и разработал свои рекомендации по их улучшению, которые остаются актуальными до настоящего времени. Одной из важнейших проблем он справедливо считал неполноценное, нерациональное и крайне неудовлетворительное питание. В рационе жителей было совершенно мало овощей, а фрукты и виноград для большинства проживающих в уезде были практически недоступны. Повсеместно регистрировались многочисленные случаи цинги. Так исследователь А.А. Скальковский (1853 г.) описывает массовые заболевания цингой в Новороссии и Таврии, когда повсеместно погибли овощные культуры. В 1858 году на территории нынешней Украины заболело 209620 человек, из них умерло 57244. Массовый характер заболеваний цингой давал повод в те годы считать эту болезнь инфекционной.

Исключенному из Императорской медико-хирургической академии в 1869 году за активное непосредственное участие в известных студенческих волнениях, после долгих мытарств, Андрею Корвацкому удалось поступить на медицинский факультет старейшего в Европе Вюрцбургского университета. Одновременно там он факультативно обучался в специальной сельскохозяйственной школе при Вюрцбургском университете и получил соответствующую теоретическую подготовку по садоводству, виноградарству и винолечению. Старинный Вюрцбург в то время славился на всю Европу своими садами, особенно, виноградниками и вином. Там же Корвацкому удалось закончить курсы садоводов и виноградарей, где он приобрёл практические навыки по выращиванию и уходу садов и виноградников, производству вина. Безусловно, в этих учебных заведениях он получил достаточно глубокие знания о значении, ценности и необходимости фруктов и винограда в питании человека. Также А.В. Корвацкий изучал один из самых древних способов лечения виноградом или ампелотерапией (от греческого *ampelos* – виноград).

Виноградное лечение было известно ещё древним греко-римским и арабским врачам. Уже в первом столетии н.э. эмпирическим путём были установлены целебные свойства виноградного сока и лечение виноградом применяли при самых различных заболеваниях (Дискорид, Цельс, Плиний старший). Однако первые научные разработки виноградного лечения появились только в XVIII веке, когда учёные приступили к изучению состава виноградного сока, благодаря чему уже было возможно именно обоснованное применение винограда и виноградного сока для лечения больных. Как неоднократно указывал А.В. Корвацкий, целебное действие винограда обуславливается химическим составом его сока; удобство назначения лежит в его освежающем, ароматическом и приятном вкусе. Однако при всём том нельзя забывать, что вполне удовлетворительные результаты получаются только при правильных показаниях к назначению. Он рекомендовал больным строго соблюдать предписанные врачом правила пользования им, учитывая к тому же и время года. Во второй половине XIX века, проведенными научными исследованиями, уже были достоверно установлены составные вещества виноградного сока, от введения которых в организм человека, полагали учёные и практикующие врачи, зависели благотворные и эффективные результаты виноградного лечения. Считалось, что к таким веществам можно отнести воду, сахар, белки (до 1%, втрое меньше чем в молоке), эфиры, кислоты (серная, винно-каменная, фосфорная, кремневая), соли калия, натрия, магнезии, извести, окись железа, количество которого пре-

вышало его содержание в самых богатых железных водах. Уже тогда врачи утверждали, что «если считать среднее ежедневное количество потребляемого при лечении виноградного сока в 5 фунтов, то на долю введенной воды придется до 4 фунтов, на сахар от 58 до 72 золотников и соответственное количество других веществ. Введение значительного количества воды раньше всего оказывает влияние на кишечник, кожу (путем испарений) и почки. Выведением обильного количества воды через почки легко удаляются из организма продукты его горения; вот почему виноград оказывает такую пользу при всех страданиях, при которых в организме замедлен обмен веществ и когда в нём накапливаются ненормальные, вследствие того продукты, как, например, жёлчный песок; далее при ожирении, золотухе ...».

Считалось также, что обильное введение воды усиливает испарину, вследствие чего к лёгким и коже происходит увеличенный приток крови из внутренних органов, что давало прекрасные результаты при брюшном полнокровии, хронических бронхитах, плевритах, ожирении сердца, при хронических воспалительных процессах тазовых органов. Так как при этом кровообращение ускоряется, то результатом является более глубокое дыхание, вследствие чего кровь лучше окисляется. Кроме того было установлено благотворное влияние виноградного сока на перистальтику кишечника.

Было доказано, что «кроме воды, вместе с виноградным соком, в организм вводится большое количество сахара, который улучшает питание, усиливая деятельность желудка, кишечника и желез. Сгорая в организме и выходясь с мочой, он действует как хорошее мочегонное. Благодаря сахару, истощенные и малокровные больные быстро восстанавливали свои силы. По заключению врачей XIX века, содержащиеся в виноградном соке калийные соли весьма благотворно влияют на нервную систему и сердце».

Виноградное лечение применялось также при хронических воспалениях глотки и гортани и начальных периодах туберкулёза.

Тогда же были установлены и противопоказания к применению виноградного лечения при всех остролихорадочных болезнях, при сильном истощении организма, при стоматологических заболеваниях.

Как при всех других назначениях, будучи высококвалифицированным специалистом, А.В. Корвацкий был предельно осторожен при отборе больных для виноградного лечения, учитывая при этом малейшие противопоказания. Он требовал от больных scrupulous соблюдения режима при лечении, рекомендовал начинать виноградное лечение только в жаркое время года, когда резко повышается испарение с поверхности кожи, вследствие чего «влага, вводимая в организм, быстро всасывается желудочно-кишечным каналом и вступает в экономию организма. Таким образом, вода в виноградном соке поступает в весьма удобной и приятной форме, и больные, съедая нередко до 10, даже 15-18 фунтов, не чувствуют обыкновенно при этом никакого отягощения, так как содержащиеся в соке сахар, кислоты, ароматические вещества, чрезвычайно облегчают обильное потребление винограда». Кроме того А.В. Корвацкий рекомендовал вести в высшей степени правильный и спокойный образ жизни. «Нельзя позволять себе никаких излишеств ни в еде, ни в питье, нужно избегать всего жирного и соленого. Особенную необходимость при пользовании виноградом представляют моцион и прогулка на свежем воздухе, которые в значительной степени содействуют испарению с поверхности тела и тем облегчают возможность введения больших количеств воды в организм».

Врачи того времени отмечают: «Как и всякое другое лечение, и виноградное требует строгого индивидуализирования больного, что мыслимо только при условии, что он приступает к лечению и ведет его по указанию и под надзором врача. Последний должен указать больному не только сорт винограда и количество его, но и время и вид потребления его и, связанный с этим, режим».

Виноград при лечении употреблялся в виде ягод или сока. Считалось, что предпочтительнее употреблять ягоды винограда. Лечение начиналось утром натощак с одного фунта 2-3 раза в день, постепенно увеличивая до 15-18 фунтов за один приём. Обычно лечение продолжалось 4-6 недель. С ежегодным курсом в течение 2-3 и более лет.

В ходе своих опытов А.В. Корвацкий доказал, что лечебными свойствами обладают практически все (более 40) сорта винограда, интенсивно произрастающих в его опытном питомнике. Однако он выделил наиболее подходящие для лечения сорта винограда. Это, в первую очередь, Шасла, Рислинг, Семильон, Мюске, Чауш, которые он широко использовал при лечении желудочно-кишечного тракта, когда было необходимо обильное введение воды, содержащейся в винограде, для нормализации водного обмена и улучшения питания.

А.В. Корвацкий прозорливо предугадал большую будущность сорту Шасла, который в настоящее время является самым лучшим для лечения сортом и широко распространен на юге Украины. Сорт винограда Шасла не раздражает слизистую оболочку желудка, кишечника и почек. Не вызывает диспепсий. Он широко используется при лечении желудочно-кишечных заболеваний, функциональных расстройств желудочной секреции, заболеваний почек, печени, упадке питания.

Виноградные сорта Изабелла Каберне, Улианд, Мальвазия, Мускат Корвацкий использовал для лечения заболеваний верхних дыхательных путей, при хронических бронхитах, катарах.

В настоящее время показания для лечения виноградом значительно расширены. Он назначается при сердечно-сосудистой недостаточности, особенно, при наличии отеков и застойных явлений в печени, острых и хронических нефритах и нефрозах, острых и хронических гепатитах, начальных и хронических формах туберкулеза легких, функциональных расстройствах желудка при различных степенях кислотности, состоянии вторичного малокровия, подагре.

В настоящее время продолжается использование винограда как ценного пищевого продукта, сырья для пищевой промышленности и лекарственных препаратов. Кроме ягод винограда, используются листья, молодые побеги, кора стеблей, зёрна. Научными исследованиями последних лет с достоверностью установлены антиоксидантные свойства продуктов переработки винограда, что усиливает способности организма подавлять активность ферментов и свободных радикалов, разрушающих стенки капилляров, генетический аппарат клеток и структуру их мембран, уменьшать интенсивность окислительных процессов в организме, замедлять процессы старения и износа клеточных мембран и самих клеток, и организма в целом. При применении таких лекарственных средств повышается устойчивость к воздействию радиации и других вредных факторов внешней среды, укрепляется иммунитет, нормализуются функции сердечно-сосудистой и нервной систем, замедляется рост опухолей. Имеются научные данные о применении лечебных средств из составных частей винограда при лечении атеросклероза, стенокардии, гипертонии, инфаркта миокарда, инсульта, варикозного расширения вен. Кроме того, описано использование препаратов из винограда в косметических целях с получением высокой эффективности в восстановлении упругости и эластичности кожи, предотвращении появления морщин и старческих пятен, способности рассасывания коллоидных рубцов.

В виноградных ягодах сахар содержится в основном в виде глюкозы, которая быстро и легко усваивается человеческим организмом. В зависимости от сорта, степени созревания урожая и условий его выращивания в килограмме ягод содержится до 300 и более граммов сахара. Помимо этого, в ягодах винограда содержится от 0,5 до 1,4 % винной, яблочной и других органических кислот, 0,3-0,5 — минеральных веществ, в частности фосфора, железа, калия, кальция, 0,15-0,9 — белковых веществ, 0,3-1 % пектинов, а также витамины А (каротин), В₁ (аневрин), В₂ (рибофлавин), С (аскорбиновая кислота), В₆ (адермин) и Р (цитрин).

Из винограда получают натурозу, которая применяется при истощении нервной системы, переутомлении. Виноград с успехом используется для лечения малокровия, желудочных и нервных заболеваний, при катаре верхних дыхательных путей, бронхите, плеврите. Виноградолечение весьма эффективно также при заболеваниях печени и почек. При лечении виноградом нормализуется белковый и водный обмен в организме. Крупноплодные и бессемянные сорта винограда идут на приготовление изюма, коринки и кишмиша.

Большого внимания заслуживают продукты безалкогольной переработки винограда: виноградный сок, маринованный виноград, варенье, компоты, мармелад, бекмес.

Семена виноградных ягод могут быть использованы для приготовления суррогатного кофе, из них получают ценное техническое масло.

Технические сорта винограда используются для приготовления различных вин, шампанских и коньячных виноматериалов. Из отходов виноделия (выжимок и дрожжевых остатков) получают винный камень, винно-каменную кислоту, сегнетову соль, энтанин.

Таким образом, благодаря неутомимой деятельности А.В. Корвацкого, его опытному хозяйству, в Мелитопольском уезде в XIX веке виноградарство и садоводство на песках получило довольно широкое распространение. Уже в 1910 году площадь садов и виноградников составила в Мелитопольском уезде более 10 тыс. га. Сад и виноградник доктора Корвацкого на песчаных почвах в конце XIX века рассматривался в качестве весьма ценного для науки и практики объёма. Об этом писали П.П. Семенов-Тяньшанский и знаменитый учёный-садовод Л.П. Симиренко, известные крымские садоводы Н.Н. Бетлинг, Э.Д. Кабакчи, С.С. Кефели.

Виноград и вина из опытного хозяйства А.В. Корвацкого знали во многих городах России, в том числе Москве, Санкт-Петербурге, в Крыму и Екатеринославе, а также за границей.

Как видим, виноград – очень древнее растение, известное людям и культивируемое ими с древних времен. Благодаря удивительной красоте, непревзойденному разнообразию сортов, ценным вкусовым и лечебным качествам солнечных ягод, высокой экономической эффективности выращивания, культура винограда и в наш век имеет важное значение. Вот почему человек с каждым годом всё больше берет под свою опеку виноградное растение и все шире развивает его культуру как в промышленных насаждениях, так и на приусадебных участках.

Арбузы пришли к нам из Африки. Их родиной считается пустыня Калахари. До сих пор там растут дикие зеленовато-желтые, горькие на вкус их родственники. Знаменитый путешественник Давид Ливингстон первым из европейцев познакомился с арбузами в Калахари. Он прошел по Африке более 50 тысяч километров и в своих записках отмечал, что все дикие животные пустыни употребляли арбузы в пищу. До конца XVII века арбузы завозили в Россию из-за рубежа. Тогда арбузы почему-то сырыми не ели, их резали на очень тонкие дольки, затем вымачивали в специально приготовленном растворе, а потом из вымоченных долек варили патоку с острыми пряностями.

Более половины всего мирового производства арбузов сосредоточено в странах СНГ. Среди сортов арбуза одно из самых почетных мест занимает сорт Мелитопольский. Долгое время арбузы считали малоценным продуктом, содержащим только сахар и воду, очень мало витамина С и минеральных солей. Однако арбузу нет равных в растительном мире по содержанию фолиевой кислоты, которая активно участвует в кроветворении и непосредственно влияет на равновесие химических процессов, происходящих в живом организме. Хотя фолиевая кислота содержится еще в картофеле, цветной капусте и зеленом горошке, но, из-за нестойкости при кулинарной обработке, она в организм от них практически не поступает.

Впервые в России арбузы появились в Астрахани, куда попали арбузные семечки. Астраханцы вырастили первые арбузы и отправили эту «великую ягоду» на царский стол Алексея Михайловича. В результате в 1660 году вышел царский указ: в обязательном порядке сеять арбузы на всем юге России. Уже при Петре I огромные бахчевые поля раскинулись вдоль реки Волги. Вскоре астраханские арбузы уже вывозили в страны Западной Европы. Их часто подавали во время дворцовых пиршеств, продолжая вымачивать в сахарном сиропе. И только в XIX веке арбузы стали доступными и излюбленными на крестьянских подворьях. Арбуз широко распространен в Средней Азии, Иране, Аравии. Арбузы особенно полезны людям, страдающим заболеваниями сердечно-сосудистой системы, почек, печени, при малокровии.

В гробнице Тутанхамона, который жил в первой половине XIV века до нашей эры, были найдены семена **дыни**. Во времена Чингисхана из семян дыни делали алкогольный напиток, который подносили особо почетным гостям. Дыня была знакома грекам и римлянам. Согласно сведениям, дошедшим с тех времен, римский император Клавдий на завтрак ежедневно съедал по восемь дынь. А однажды Генрих IV, король Франции, объевшись дынями, внезапно заболел. Придворный врач, спасаясь от смертной казни, вполне серьезно подал на дыню,

которая посягнула на драгоценное здоровье его величества, на суд. По решению суда, дыня была проклята на одной из центральных площадей Парижа. По преданиям являлась плодом райских садов, но была похищена из них одним из жителей рая, и дыня, прижившись на земле, является одним из самых вкусных лакомств.

В России дыню стали разводить, как и арбуз, во времена царствования Алексея Михайловича, который очень любил редкостные и экзотические растения и всегда очень старался заполучить их из других стран. Дыня в то время произрастала в России только в теплицах, так как она является очень нежным и теплолюбивым растением. Затем её стали выращивать в теплых краях на Украине, Молдавии, Закавказье, в Поволжье. Но лучшая дыня произрастала в Средней Азии. Знаменитый сорт дыни чарджуйская Гуляби, которая считается королевой дынь. Самая нежная дыня выращивается только в Тедженском оазисе в Туркмении. Называется она Вахарман. Существует в тех краях легенда, что первая такая дыня лопнула от одного дыхания человека, который с досады воскликнул: «Вахарман», что означает «Ой, жалко!» Так и осталось это название до наших дней. Едят дыню по-разному: англичане подают её к завтраку. В США обед начитается со стакана холодной воды и ломтя дыни. Французы считают её лёгкой закуской или десертом, наливая в половинку дыни ликер. Итальянцы едят её маринованной. Но все знают, что самая вкусная дыня — свежая.

Еще и ста лет не прошло с тех пор, как ученые открыли тайну витаминов. Было известно, что пища наша содержит белки, жиры, углеводы, минеральные соли и, конечно же, воду. Пытаясь выяснить, какую роль играет то или иное вещество в питании, ученые готовили искусственные смеси различного состава и кормили ими подопытных животных.

Искусственные смеси мастерски готовил и молодой русский ученый Н. И. Лунин, работавший в 1830 году над своей диссертацией. Особенно интересовался он тем, какое значение имеют для организма минеральные вещества. Свои опыты он проводил на мышах. Кормил их искусственной смесью, содержавшей все известные в то время питательные вещества, меняя лишь состав минеральных солей. Но мыши гибли, получая такую искусственную смесь. Когда же ученый стал их кормить коровьим молоком, они почувствовали себя гораздо лучше.

После долгих размышлений Лунин понял, что в искусственной смеси чего-то не хватает. Вероятно, естественная пища, кроме белков, жиров, углеводов и минеральных солей, содержит и другие вещества, которые остаются незамеченными. Опыты Лунина показали, что эти вещества для организма необходимы. Ведь мыши потому и погибли, что не получали их. И человек бы погиб, получай он пищу без этих веществ. Так Н. И. Лунин пришел к выводу, что «в естественной пище, такой, как молоко, должны присутствовать в малых количествах, кроме известных, еще и неизвестные вещества, необходимые для жизни». Такими веществами оказались витамины.

Разными путями разные ученые пришли к их открытию. Так, например, было замечено, что в южных странах, где бедняки питались в основном кукурузой, нередко свирепствовала болезнь пеллагра. Она начиналась с кишечного заболевания. Потом на шее и руках больного появлялись красные пятна. Кончалось все это зачастую тяжелым нервным заболеванием. Но болезнь проходила, если больному давали печень, яйца. Помогали пекарские и пивные дрожжи.

Большое недоумение у врачей вызывала и другая болезнь. До революции в русских деревнях, обычно к весне, когда крестьяне перебивались с хлеба на квас, забывая о вкусе мяса, рыбы, молока, начиналась повальная болезнь, именуемая в народе «куриная слепота».

Очень была распространена цинга. Путешественники, мореходы, жители северных окраин России были хорошо с ней знакомы. Правда, на Руси издавна умели с нею бороться. Настой из молодых побегов сосны хорошо помогал. Знали и другие средства против цинги: свежую зелень, шиповник, квашеную капусту, хрен.

В конце XIX столетия в странах юго-восточной Азии стала свирепствовать не известная в Европе болезнь бери-бери. Начиналась она с общей слабости. У больного немели руки и ноги. Потом шею и ноги сводили судороги, сковывал паралич.

Индонезию, Китай, Японию эта болезнь посещала довольно часто. В эти края в 1890 году приехал голландский врач Эйкман и поселился на острове Ява. Он стал работать в местном госпитале и вести наблюдения над этой болезнью. Не один год прошел, пока Эйкман понял, что бери-бери вызывает очень простая причина. Если питаться одним очищенным от отрубей, так называемым белым рисом, болезнь неизбежна. Рисовые отруби излечивали больных от бери-бери. Отруби и были тем продуктом, который позволил открыть секрет пищи. Польский химик Казимир Функ в 1912 году сумел извлечь из отрубей неприятные на вкус желтые кристаллы. Ими излечили голубей, у которых намеренно вызывали бери-бери, давая им в пищу очищенный рис. Эти желтые кристаллы, полученные из рисовых отрубей, назвали витаминами, от латинского слова «вита» (жизнь).

Вслед за этим из различных овощей, мяса, жиров удалось извлечь другие витамины. Их стали обозначать буквами латинской азбуки. Вещество, излечивающее от цинги и находящееся в свежих овощах, получило название витамина С; витамин, избавляющий от пеллагры, назвали РР, от бери-бери — В, предохраняющий от рахита — Д.

Невелика ежедневная потребность человека в витаминах, всего 100-150 мг. Этого количества достаточно, чтобы в организме правильно использовались белки, жиры, углеводы и минеральные вещества. А без витаминов даже самый здоровый человек будет чувствовать усталость, начинает чаще болеть, в организме может нарушиться обмен веществ. Вот почему так важно, чтобы в нашем питании были все необходимые для организма витамины, а поэтому пища должна быть разнообразной.

Макароны пришли в Россию из Франции в середине XVIII века. Изобрели же их в Южной Италии, где они были широко распространены уже в эпоху средневековья. Делали их кустарным способом из лучшей твердой пшеничной крупки. Способ изготовления их в то время был строго засекречен. Для крепости макарон добавлялся желатин и яичные белки, а для красивого желтоватого цвета вливалась настойка из шафрана. В XVIII веке Италия стала вывозить макарон на экспорт практически во все страны, так как в то время в Италии уже работали крупные макаронные фабрики, затем макарон стали известны во всем мире и попали на стол многих народов, населяющих планету. В 1797 году в Одессе открылась первая макаронная фабрика в нашей стране. Существует несколько предположений о происхождении слова «макарон»ы». По одной из них кардинал, впервые увидев макарон на своем столе, в восторге воскликнул: «О, ма карони!», что означает — «О, как мило!». По другому предположению, название происходит от имени владельца таверны близ Неаполя, который якобы первый изготовил макарон. Именно в Неаполе делали самые знаменитые в Италии макарон. Кроме того, еще по одной версии предполагается то, что макарон в Италию завез всемирно известный путешественник Марко Поло в XIV веке из Китая, где макарон из древних времен изготавливали из рисовой муки. Утверждают, что это название происходит от греческого слова «макар»ия», что буквально означает «кушанье из ячменной муки», а в переносном значении — «счастье, благодать».

Русские **блины** известны во всём мире. Их история начинается с языческих времен. В то далёкое время на Руси родился очень веселый праздник, который назывался масленица. На этот праздник древние славяне прощались с долгой и холодной зимой и встречали тёплое весеннее солнышко. В честь нарождающегося солнца славяне устраивали этот очень шумный и веселый праздник, он длился несколько дней. Славяне верили, что злые духи не выносят шума и прячутся от него в разном ненужном хламе. Поэтому славяне сжигали этот ненужный хлам и соломенное чучело, переодевались в чужую одежду, рядились в шкуру животных, мазали лица сажей для того, чтобы обмануть и отвадить злых духов. Главным угощением на масленице был круглый плоский блин. Золотистый и румяный, он был символом зарождающегося весеннего солнца. Готовили блины из прошлогодних запасов муки и масла, использовали молоко и яйца. Вкусные и пышные блины пекли целую неделю. Мясо было под запретом. В церковном календаре эта неделя называется мясопустной. После заключительного воскресного пиршества наступает Великий Пост, который продолжается семь недель. С воскресенья на понедельник пекли уже пресные и невкусные блины — тужилки по маслянице.

С древнейших времен для человека было очень важно не только вырастить урожай, запастись продуктами, но и суметь их сохранить. В этом была гарантия сохранения и продления самой жизни. С незапамятных времен человек умел сушить и вялить, коптить и замораживать, а позже — солить и квасить. А сохранять пищу годами научились не так давно. Немногим более 160 лет назад родилось консервирование, сделавшее настоящую революцию в нашем питании.

Произошло это в те годы, когда император Наполеон I вел непрерывные войны. Он считал всегда, что «умение побеждать не существует без умения снабжать». Был отдан приказ и объявлен конкурс на лучший способ длительного хранения продуктов. Французский повар Франсуа Аппер сумел выйти победителем. Он изготовил первые в мире консервы. Общество поощрения французской национальной промышленности наградило Аппера золотой медалью и удостоило почетного звания «Благодетель человечества». Он получил государственную премию.

Далекий от науки повар сумел использовать достижения ученых своего времени. Это был период, когда биологи разных стран пытались выяснить: откуда берутся живые микроскопические организмы. Ирландец Нидгэм утверждал: «Они зарождаются из неживых веществ». А итальянец Спалланцани доказал обратное. Первый учёный кипятил мясной бульон в закрытой пробкой бутылке, но через несколько часов в бульоне снова были простейшие, поскольку они проникали из воздуха через неплотно пристающую пробку. Спалланцани же наглухо запалял бутылку и тоже кипятил. Загрязнения не произошло. Так ученые пришли к выводу, что длительное кипячение закрытого продукта способно сохранить его от внешних возбудителей порчи продуктов. Узнав об этом споре, Аппер несколько видов продуктов заложил в железные банки, наглухо их запалял и кипятил некоторое время. Банки были вскрыты только через 8 месяцев и оказалось, что продукты в отличном состоянии. С тех пор консервирование и ведет свою интересную историю.

Гигиена питания является частью гигиенической науки о сохранении здоровья. Она изучает влияние на организм пищевых рационов с различным соотношением в них питательных веществ: белков, жира, витаминов, минеральных веществ. Это необходимо для того, чтобы обеспечить все физиологические потребности организма в питательных веществах. Физиологические потребности организма зависят от возраста, характера выполняемой работы, состояния организма, климатических особенностей. Рацион, оптимально соответствующий потребностям организма, способствует сохранению здоровья и работоспособности человека.

Гигиена питания изучает химический состав и качество употребляемых населением пищевых продуктов. Знание химического состава и питательной ценности пищевых продуктов необходимо для того, чтобы более правильно использовать их в рационах питания. Контроль за качеством пищевых продуктов позволяет предотвратить вредное влияние нарушений их качества на здоровье населения.

Гигиена питания изучает технологический процесс и разрабатывает санитарный режим во всех предприятиях, перерабатывающих пищевые продукты (мясокомбинаты, хлебозаводы, молочные заводы и др.). Разработка санитарных правил и контроль за обработкой пищевых продуктов и приготовлением блюд на предприятиях общественного питания (столовых, ресторанах, кафе, закусочных) и продажей пищевых продуктов населению также входят в круг вопросов гигиены питания.

Гигиена питания, кроме того, занимается разработкой санитарных норм для проектирования пищевых предприятий, чтобы вновь выстроенные по этим проектам пищевые предприятия соответствовали современным санитарным требованиям.

В задачи гигиены питания входит изучение заболеваний, связанных с питанием (токсикоинфекции, авитаминозы и др.) и обоснование мероприятий по их предупреждению. Гигиена питания разрабатывает также методы пропаганды знаний о влиянии питания на здоровье населения.

Развитие учения о питании и оформлении гигиены в самостоятельную науку в нашей стране относится ко второй половине XIX века.

Первыми отечественными гигиенистами, научные труды и практическая деятельность которых способствовали оформлению гигиены в самостоятельную науку, являются А. П. Доброславин, и Ф. Ф. Эрисман

А. П. Доброславин (1842-1889) был основателем и первым профессором кафедры гигиены Военно-медицинской академии в Петербурге. Под руководством А. П. Доброславина на кафедре было выполнено много работ, посвященных питанию. А. П. Доброславин придавал большое значение научному обоснованию норм пищевого рациона, количеству принимаемой пищи, разнообразию питания, правильному режиму питания и приготовлению пищи. Серьезное внимание он уделял также изучению пищевой ценности продуктов питания и их усвояемости. А. П. Доброславиным в Петербурге была организована первая в России аналитическая лаборатория при Военно-медицинской академии. Будучи профессором Военно-медицинской академии, А. П. Доброславин много внимания уделял изучению особенностей войскового питания.

Ф. Ф. Эрисман (1842-1915) — основоположник гигиенической школы в Москве, швейцарский врач-офтальмолог, который большую часть творческого периода жизни провел в России.

В 1882 году Ф. Ф. Эрисман был избран профессором вновь организованной кафедры гигиены в Московском университете. Эту кафедру он возглавлял до конца своего пребывания в России — до 1896 г. Большую теоретическую деятельность на кафедре Ф. Ф. Эрисман умело сочетал с санитарной практикой. Важной его заслугой является создание в 1891 г. первой в России санитарной станции. Эта станция была научно-практическим центром по разрешению всех вопросов, связанных с санитарной экспертизой пищевых продуктов и разработкой методов борьбы с фальсификацией.

Организованная Ф. Ф. Эрисманом санитарная станция в более поздние годы выросла в научно-исследовательский институт. В настоящее время он носит имя основателя. Ф. Ф. Эрисманом написан ряд трудов по гигиене, среди которых известность во всем мире получила «Общедоступная гигиена», переведенная на многие языки мира.

В 1896 году Ф. Ф. Эрисман, вследствие гонений, был вынужден покинуть Россию, оздоровлению которой он отдал лучшие годы творческого труда.

Итак, питание играет первостепенную роль в нашем психологическом и физическом благополучии. Это важнейшая часть нашей повседневной жизни. И очень жаль, что в наше быстротечное время приходит глубокая унификация и упрощение нашего питания. В результате из процесса приготовления пищи улетучивается главное её достоинство — творчество. Старинные классические рецепты служат настоящим источником творческого вдохновения. На их основе можно создать кулинарное творение, которое часто бывает настоящим произведением искусства. Уважаемый читатель, авторский коллектив надеется, что приведенные в книге рецепты и полезные советы пригодятся, а приготовленные старинные блюда по-настоящему порадуют Вас изысканным вкусом и принесут Вам истинное наслаждение.

В.И. Резник