

рослина, тому в тіні вона втрачає природню яскравість і декоративність. Лише правильний догляд за рослинами петунії забезпечить тривале яскраве цвітіння і приємне враження від декору та дизайну.

Отже, незалежно від форми куща, петунія є цінною декоративною культурою, що чудово поєднується з іншими рослинами, є невибагливою до умов вирощування. Різноманітність форм та кольорів дозволяє урізноманітнити та прикрасити будь-яке подвір'я чи квартиру, а тому селекціонерам слід працювати й надалі над збільшенням генетичного різноманіття цієї культури не лише закордоном, а й в межах нашої країни.

Лещук Н. В.^{1,*}, Позняк О. В.², Павлюк Н. В.¹

¹Український інститут експертизи сортів рослин, вул. Горіхуватський шлях, 15, м. Київ, 03041, Україна

²Дослідна станція «Маяк» Інституту овочівництва і баштанництва НААН, вул. Незалежності, 39, с. Крути, Ніжинський р-н, Чернігівська обл., 16645, Україна

*e-mail: nadiya1511@ukr.net

ПОРТУЛАК ГОРОДНІЙ (*PORTULACA OLERACEA* L.) – НОВИЙ МАЛОПОШИРЕНИЙ ЕКЗОТ НА ГОРОДІ

Важливе місце в урізноманітненні харчування відводиться не лише основним овочевим рослинам (традиційним для вітчизняних споживачів), а й малопоширеним, екзотичним. Наразі в Україні спостерігається зростання попиту на суміші зелені (комбінації трав, що відрізняються за зовнішнім виглядом – забарвленням, ароматом, смаком тощо). Зеленні овочеві рослини входять до складу багатокомпонентних гарнірів разом з помідорами, маслинами, сиром, продукцією швидкого приготування, а також соусів, вживаються як добавки до основних страв. Набувають популярності делікатесні овочеві рослини. Значно зростає попит на малопоширені ароматичні трави.

Портулак городній (*Portulaca oleracea* L.) з родини Портулакові (*Portulacaceae* Juss.) цінується за високі поживні та лікарські властивості. В Україні рослина досі вважається малопоширеною та нетрадиційною (мова не про дикий – злісний бур'ян, а про рослину овочевого напрямку використання), тоді як у країнах Європи культурні форми та сорти досить поширені. Варто зазначити, що культивування або, принаймні, використання цієї рослини сягає часів Стародавнього Китаю, Єгипту, Греції та Риму, тобто рослина була поширена в різних регіонах світу. Віддаючи шану корисним властивостям рослини, араби в середні віки називали портулак «благословенним» овочем.

Portulaca oleracea L. – однорічна рослина, яка утворює сланке або напівприпідняте розгалужене стебло з м'ясистими соковитими листками. Листки сидячі, суцільні, видовжені або оберненоовальні (залежно від сортових особливостей), з невеликими прилистками. Нижні – розміщені по чергово, верхні – супротивні. Коренева система добре розгалужена, глибо-

ко проникає в ґрунт. Квітки дрібні, до 1,5 см у діаметрі, двостатеві, жовті, з 3–5 оберненоюцеподібними пелюстками, розміщені по одній–вісім штук у розгалужених стебел або на верхівках. Плід – багатонасінна, яйцеподібна або видовжена коробочка, яка легко «відчиняється». Насіння дуже дрібне, чорне або темно-сіре. Рослина заввишки 10–50 см. Належить до теплолюбних видів, невеликі заморозки можуть пошкодити сходи, молоді стебла та листки. Рослина вибаглива до світла. Придатна для вирощування у спорудах захищеного ґрунту – парниках, теплицях, під укриттям.

У їжу використовують молоді листки (рідше – квітки), споживають їх як салат, у вареному вигляді – в супах, пюре, соусах. Листками приправляють м'ясні, рибні та овочеві страви. Свіжі листки приємні на смак, трохи кислуваті, втамовують спрагу, сприяють підвищенню апетиту. Їх разом із молодими пагонами можна консервувати, маринувати та солити. Після цвітіння рослини листки грубішають, стають гострішими на смак. Сировину настоюють на вині для отримання вітамінного напою. Вживають у їжу й дикорослий портулак (донедавна вживали переважно його, поки в Україні не було сортів овочевого напряму використання). Дикорослий портулак-бур'ян має сильніше виражені лікарські властивості.

Загалом рослина містить понад 92% води, 2,2 – азотистих речовин, 0,4 – жирів, близько 2,7 – безазотистих екстрактивних речовин, 1 – клітковини, 1,6 – золи, в якій містяться корисні органічні солі. Більшу частину азотистих речовин складають білки (до 25% сухої речовини), які легко засвоюються організмом людини. Портулак містить мікроелементи (кальцій, магній, натрій, калій, цинк, мідь, марганець, нікель, залізо тощо), вітаміни С, Е, РР та провітамін А – каротин, флавоноїди, алкалоїди та інші біологічно-активні речовини. У насінні є жирна олія та крохмаль.

Зелень портулаку не витримує довготривалого зберігання, оскільки легко випаровує вологу та в'яне за високої температури і низької вологості повітря. При цьому вміст вітаміну С різко знижується. Тож зберігати зелень портулаку необхідно за температури близько 0°C і відносної вологості повітря 95–97%. За таких умов термін зберігання можна продовжити до 7 діб.

До Державного реєстру сортів рослин, придатних для поширення в Україні, в 2015 році внесено перший і наразі єдиний вітчизняний сорт портулаку городнього овочевого напряму використання 'Світанок', створений на Дослідній станції «Маяк» Інституту овочівництва і баштанництва НААН.

Рослина сорту 'Світанок' напівпохила, висотою 25 см. Кількість пагонів – середня, гілок I-го порядку 5 штук, II-го – 50. Антоціанове забарвлення пагона слабке. Товщина стебла – до 1,5 см. Діаметр рослини в період повного розвитку становить 53,5–66,5 см. Листок без черешка, середній за довжиною та шириною – 4,9 і 4,1 см відповідно, лопатоподібний за формою. Забарвлення листової пластинки світло-зелене, помірної інтенсивності, без проявів антоціану. Квітки дрібні, жовті, з короткими та вузькими пелюстками. Час початку цвітіння – середній.

Урожайність зеленої маси портулаку 'Світанок' – 40,0 т/га. Середня маса однієї рослини – 549,5 г. Середня кількість листків – понад 1200 штук. Листки у фазі початку утворення квітконосного пагона містять: сухої речовини – 7,01%, загального цукру – 0,56%, аскорбінової кислоти – 34,65 мг/100 г. Кількість діб від масових сходів до товарної стиглості – 21. Тривалість вегетаційного періоду становить 110 діб, періоду господарської придатності – 11.

Сорт рекомендовано для вирощування у відкритому та захищеному ґрунті в усіх ґрунтово-кліматичних зонах України.

Михайлик С. М.*, Киенко З. Б., Смульська І. В.

Український інститут експертизи сортів рослин, вул. Горіхуватський шлях, 15, м. Київ, 03041, Україна

*e-mail: svetlana.nik2519@gmail.com

ТРАДИЦІЇ ВИРОЩУВАННЯ ТА СОРТОВИВЧЕННЯ КАРТОПЛІ В УКРАЇНІ

Місцем походження картоплі (*Solanum tuberosum* L.) є Перуанські Анди в Південній Америці, де досі існують сотні місцевих різновидів. Картопля є найбільш продуктивною продовольчою, технічною та кормовою сільськогосподарською культурою, яку вирощують у помірній кліматичній зоні. З неї виробляють крохмаль, спирт, сировину для одержання вітамінів, молочну кислоту, оцет тощо. Продукти її переробки широко використовують у харчовій (картопля фрі, крохмаль, чипси, картопляні пластівці, борошно), кондитерській, хімічній, парфумерній, текстильній, шкіряній, лакофарбовій та інших галузях промисловості. Попит на продукти переробки картоплі постійно зростає. Крім того, картопля є природним лікарським засобом – її бульби широко застосовують як дієтичний продукт під час лікування хвороб нирок, печінки тощо.

Вперше картопля на території України з'явилась ще у V–VI століттях н.е., проте господарського значення не мала – її вирощували, як декоративну рослину та використовували переважно для медичних цілей. Розповсюдження картоплі було поступовим. Спочатку її вирощували на полях поміщиків, а згодом, впродовж XIX століття її розведенням почали займатися і селяни. У цей час картопля стала однією із основних сільськогосподарських культур. Такому широкому розповсюдженню та високому попиту картоплі сприяла можливість довготривалого зберігання та поживна цінність. На початку XX століття картоплярство на території України набуло значного розвитку. Це пов'язано із використанням картоплі для виробництва спирту та крохмалю. У цей період сортовим посівам картоплі не надавали особливого значення, а використовували, в основному, місцеві сорти.

Селекційна робота і сортовипробування картоплі в Україні розпочалося у 30-х роках XX ст. Перші сорти були районовані для вирощування