



КОРМОВА БАЗА

МЕДОНОСИ І ПИЛКОНОСИ – ЦІЛИТЕЛІ З ДЕНДРОПАРКУ ДОКТОРА А. І. ПОТОПАЛЬСЬКОГО «ПЕРЕМОГА»

ГУМІ, АБО МАСЛИНКА БАГАТОКВІТКОВА

Добрий медозбір залежить від багатої кормової бази з різноманітних природних і культівованих медоносів.

Радимо кожному бджоляреві на своїх земельних ділянках виростити «килим пасічника» з медоносів – трав, кущів, ліан і дерев, які квітують у різні тер-

міни упродовж пасічницького сезону та можуть забезпечити бджолині сім'ї кормами.

У цій статті ви дізнаєтесь про новий авторський (А. І. Потопальського) сорт медоносної рослини – гумі, сорт «Українська Іванова Сахалінка».

ГУМІ (МАСЛИНКА БАГАТОКВІТКОВА) – авторський сорт «Українська Іванова Сахалінка»*

Гумі (Маслинка багатоквіткова, латинська назва *Elaeagnus multiflora*) – багаторічна рослина з родини Маслинкові. До цієї родини належить маслинка вузьколиста (*Elaeagnus angustifolia*). Гумі – харчова, танідоносна, ефіроолійна, фітомеліоративна, медоносна, лікарська і декоративна рослина. Потрапила до нас з Кореї, Китаю та Японії через острів Сахалін. Це дуже красивий, елегантний, декоративний в усі пори року кущ, росте в Україні заввишки 1–3 м.

В залежності від погодних умов зростає як листопадний кущ, і як вічнозелений. Коріння має потужне, поверхневе (в основному на глибині до 30–70 см) і добре розгалужене (діаметр кореневої системи в 1,5 рази перевищує діаметр крони). З першого року розвитку на коренях

формуються азотфіксуючі бульбочки з азотфіксуючими бактеріями (рід *Frankia*), завдяки яким гумі можна вирощувати на бідних на азот піщаних ґрунтах. У старих рослин вони розростаються до гроноподібних скучень у діаметрі до 60–70 мм. Кущ не дає небажаної порослі.

Листки мають еліптичну або овально-довгасту форму, тупо загострену на верхівці і ширококлиновидну біля основи, колір листка – сріблястий з ледь помітними волосками знизу й зелений восковий зверху. Рослина не потребує обрізання, легко переносить затемнення, не хворіє, не пошкоджується шкідниками і не потребує додаткових витрат на обробку хімічними садовими отруйними препаратами, до якості ґрунтів не вибаглива. Ягоди гумі не забруднені хімікатами і мають різноплановий цілющий вплив на людський організм. Гумі, яка інтродукована в Лісостеповій зоні України за своїми морфометричними показниками не відрізняється від рослин, що зростають

на Далекому Сході. В умовах вирощування на бідних на азот ґрунтах Полісся України гумі авторського сорту «Українська Іванова Сахалінка» нижча висотою, але продуктивніша.

Гумі гарний ранньолітній медонос, дає підтримувальний взяток і сприяє нарощуванню сили сім'ї бджіл перед літнім головним взятком, особливо в тих районах, де угіддя мають недостатній весняний запас нектару. В період цвітіння ніжний медово-солодкий аромат одного куща заввишки 1–3 м відчувається на відстані 5–10 м.

Кущ в період медозбору має лимонно-білуватий колір від безлічі квіток-зірочок і ніби купається в хвилях п'янкого запашного ніжного аромату і об'єднаного хорового співу бджіл і джмелів. Такий святковий бджолиний хор з бенкетом триває протягом майже двох тижнів. Бджоли здатні зібрати 4–13 кг меду на бджолину сім'ю або від 60 до 200 кг з гектара суцільних насаджень. Кожна квітка продукує 0,35–0,37 мг цукру

* Сорт названо на честь активного колеги по роботі з рослинами, колишнього старшого наукового співробітника Ботанічного саду НАН України ім. М.М. Гришка – Івана Романовича Кисілевського, нині покійного.



у нектарі. Мед із квіток гумі дивно-запашний і лікувальний. Перебування в період цвітіння біля куща і вдихання його неповторних солодких теплих і приємних ароматів діє благотворно на людей з хворобами дихальної та серцево-судинної систем, заспокоює збуджених, гармонізує емоційний стан.

Неповторна краса гумі і в період дозрівання ягід. Стиглі ягоди еліптичної форми з сріблясто-золотавими ледь помітними крапочками на довгих плодоніжках (3–4 см) мають червоний колір, а розмір плодів залежить від сорту і коливається в межах 0,5–1,5 см. Сmak ягід – десертний, солодкий, кисло-солодкий злегка терпкий, нагадує смак зрілого яблука або ревеню. На одному кущі вони мають різні відтінки і смак: на сонці – більш солодкі, ніж у затінку. М'якуш гумі соковитий, ніжний, освіжаючий. Недозрілі ягоди мають терпкувато-кислий присмак. Особливо смачні перестиглі плоди. Ягід на кущі завжди багато і в період збору врахаю кущ полум'яніє від безлічі ягід–ліхтариків. Збирання врожаю легке без підручних засобів, з землі. Для зберігання краще збирати ягоди разом з плодоніжками. Кущ гумі високоврожайний – з дорослого куща можна зібрати до 10 кг ягід. В перерахунку на гектар це 10–15 тонн при схемі посадки 3,5x3,5 м.

Розмноження гумі має особливості, тому що здерев'янілі живці дуже погано приживаються. І взагалі рослина належить до важкоукорінюваних рослин. Але нам вдалося вкоренити навіть стари живці, зібрани навесні – процент укорінення таких живців не значний. В той же час ця технологія дає високий процент укорінення однорічних напівздерев'яніліх живців. За літературними

даними можуть дати коріння присипані землею однорічні напівздерев'янілі гілки.

Розмноження насінням – добрий, але довготривалий спосіб. Схожість насіння (в кожній ягоді насініна одна, веретеноподібна) дуже низька, приблизно 10 %. Для підвищення схожості проводять стратифікацію і свіжозіbrane насіння тримають у вологій суміші піску з торфом на вулиці до листопада при температурі до 18 °C. З листопада ставлять у холодильник з температурою з 1–4 °C до квітня (пісок повинен бути вологим). З березня по травень насіння витягають з піску і висівають у горщики з родючим ґрунтом. Далі очікують сходи. Протягом літа сіянці прополюють, поливають. На зиму утеплюють з усіх боків. Дворічні саджанці можна висаджувати на постійне місце на відстані 1,5–2 м один від одного. Саджанці перші роки розвиваються повільно, починають плодоносити на 4–5 рік, а рослини, вирощені з живців, плодоносять з 2–3-річного віку. Найпродуктивніший період починається з 5–8 року. За даними кандидата біологічних наук Є. А. Васюка маслинку треба розмножувати напівздерев'янілими живцями, оптимальний строк живцювання друга декада червня. Найкращий стимулятор для укорінювання живців – гетероауксин в концентрації 100 мг/л з відсотком укорінення 87,1 % в субстраті суміші піску, торфу і дернового ґрунту 1:1:1.

У дендропарку «Перемога» доктора А. І. Потопальського із трьох посаджених 37 років тому на піщаному ґрунті без додаткового поливу сіянців гумі дотепер зберігся тільки один. Це були рослинки, привезені із відрядження на острів Сахалін старшим науковим співробітником Цен-

трального ботанічного саду НАН України ім. М. М. Гришка Іваном Романовичем Киселевським. Він же подарував дендропарку і кілька сіянців родички гумі – обліпихи, які, не витримавши посушливо-го піщаного ґрунту, загинули. Але пам'ять про нашого однодумця та співавтора, жаль, давно покійного, у дендропарку ще зберігає курильський чай та оригінальна солодка калина сорту «Українська солодка», співавтором яких він є. Ці сорти витривали до посухи і морозів, багатші на діючі речовини. Усім нам, жителям України потрібно добре пам'ятати усіх наших рослин-захисників, які мають імунорегулюючу та омолажуючу дію. До них належать і далекосхідні красені – кущі гумі та курильський чай, які використані також у напої доктора А. І. Потопальського «Молодість». За останні роки нами розроблений спосіб прискореного розмноження рідкісних рослин, таких як гумі. Сподіваємося, що це дасть можливість посадити у дендропарку значне поповнення цієї медоносної і прекрасної цілющої рослини.

Біохімічний склад плодів маслинки багатоквіткової

За даними дослідження з автореферату 2004 року кандидата біологічних наук Є. А. Васюка, проведеними протягом 1999–2003 років при вивчені колекції, створеної в Національному ботанічному саду ім. М. М. Гришка НАН України протягом 20 років, яка налічувала на момент дослідження 45 зразків: в плодах гумі міститься комплекс біологічно активних речовин: 1,5–2,1 % органічних кислот, 10,1–15,7 % цукрів (моноциукрів – глюкози і фруктози). Аскорбінова кислота в плодах на рівні малини – від 15,8 до 33,1 мг%.



Вміст дубильних речовин від 0,34 до 0,44 %, пектинових – 0,18–0,46 %, каротин – 13,2–13,6 мг/100 г.

В плодах також знайдені Р-вітамінні речовини: антоциани – 11,5–29,9 мг/100г, лейкоантоциани – 150,1–150,4 мг/100г, флавоноли – 22,0–44,7 мг/100г, катехіни – 92,2–210,2 мг/100г. Кількість сухої речовини – 18,0–19,7 %.

Перспективною для створення вітамінних добавок є також рослинна сировина надземної частини маслинки багатоквіткової, а саме листя. Вони містять у своєму складі флавоноїди (флавоноли, флавони, катехіни, лейкоантоциани), дубильні речовини, алкалоїди, кумарини, до 245,0 мг% аскорбінової кислоти.

В листках і плодах знайдено макро- та мікроелементи (калій, кальцій, сірка, залізо, цинк, мідь, марганець, хром, нікель, бром та інші). % вмісту калію, кальцію, марганцу, заліза в листках гумі значно вищий, ніж у плодах.

У листках виявлено мікроелементи, які відсутні чи знаходяться в дуже малих кількостях у плодах, а саме: золото, кадмій, цирконій.

У плодах близько 1,8 мкг/г селену, який важливий для підтримання імунної системи людини.

Встановлено, що з плодів гумі можна отримувати цінну олію. В ліпідній фракції з насіння виявлено 11, а з м'якоті плодів 15 жирних кислот. Особливо цінними в плодах є незамінні жирні кислоти лінолева та ліноленова – більше 40 %, а всі ненасичені жирні кислоти понад 60 % сумарного вмісту жирних кислот. Вміст незамінних кислот (лінолевої, ліноленової) в насінні і м'якоті плодів гумі значно вищий, ніж у плодів обліпихі.

Всі надзвичайно різноманітні елементи цієї унікальної рослини особливо важливі

у наш час – в епоху тотального зниження природнього імунітету, захисника здоров'я кожної людини, комах і тварин.

Лікувальні властивості гумі

Всі частини рослини (квіти, ягоди, листя) мають різноманітні оздоровчі і лікувальні властивості.

Плоди мають лікувально-профілактичні властивості в умовах забрудненого навколишнього середовища.

Завдяки гумі можна позбутись багатьох кишково-шлункових хвороб, покращити імунітет, позбутися хвороб дихальної і серцево-судинної системи.

Імунорегулююча дія гумі знімає явища гіпо- та авітамінозу.

Особливо широко використовують гумі для лікування різних хвороб у Східній медицині. Японці вважають гумі плодом довголіття, який має омолоджуючі властивості завдяки активним сполукам, які попереджають розвиток склерозу і передчасного старіння.

Способи використання гумі:

Дуже смачні плоди вживають свіжими, сушать, заморожують, готують варення, компоти, желе, соки, вино.

Цікава властивість ягід – висихання на кущі при запізнілому збиранні перешкоджає втраті їх лікувально-профілактичних властивостей.

Варення. Плоди пересипати цукром, витримати 10–12 годин до появи соку, варити в декілька прийомів на невеликому вогні до повної готовності. При бажанні через заливне сіто можна відділити у звареній м'якоті кісточки.

Сік. Стиглі плоди розтovкти, протерти через сіто, додати цукор (розмішати до його повного розчинення),

підігріти, не доводячи до кипіння. Розлити в пляшки і зберігати у прохолодному місці. На 1 кг плодів беруть 1 кг цукру.

Компот. Підготовлені плоди скласти в чисті скляні півлітрові банки, залити цукровим сиропом, який кипить (беруть склянку цукру на 2 склянки води), стерилізують 10–15 хвилин, після чого розливають у банки і закривають. При бажанні для збагачення смаку в компот додають інші види ягід і фруктів та порошок кориці.

Гумі з цукром. Стиглі плоди пересипати цукром, розім'яти, скласти в банки, накрити кришками і зберігати в холодильнику.

Сушені ягоди. Стиглі плоди сушать в духовці, сушарках при температурі +50–60 °C або в затінених провітрюваних місцях на горищі. Висушені ягоди зберігати у сухому прохолодному місці. Банки з сушеними ягодами відразу закривати від молі.

А. І. ПОТОПАЛЬСЬКИЙ,
кандидат медичних
наук, доцент,
директор Інституту
оздоровлення і
відродження
народів України,
заслужений винахідник
України,
керівник «Центр
духовного відродження
та оздоровлення людини
і довкілля» на базі
Національного
університету
біоресурсів і
природокористування
України,
старший науковий
співробітник Інституту
молекулярної біології і
генетики Національної
Академії наук України

Фото автора і
однодумців





ГУМІ (МАСЛИНКА БАГАТОКВІТКОВА) – авторський сорт «Українська Іванова Сахалінка»