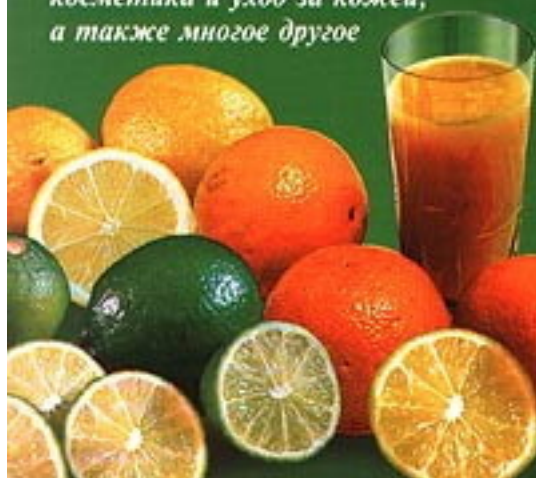


*ВСЕ ОБ ОБЫЧНЫХ*

# ЦИТРУСОВЫХ

*Рецепты, целительные свойства,  
косметика и уход за кожей,  
а также многое другое*



Всё об обычных продуктах

Иван Дубровин

**Все об обычных цитрусовых**

«Научная книга»

## **Дубровин И. И.**

Все об обычных цитрусовых / И. И. Дубровин — «Научная книга», — (Всё об обычных продуктах)

Знаете ли вы, сколько видов цитрусовых существует на Земле? Сколько удивительных блюд можно приготовить из обычного апельсина? И что можно приготовить на основе лимонных корочек? Как делаются цитрусовые коктейли? Можно ли с помощью лимона вывести веснушки и укрепить ногти? Найти ответы на эти и многие другие вопросы вы сможете, прочитав нашу книгу «Все об обычных цитрусовых». Мы просто уверены, что советы, приведенные в ней, не останутся без применения. Цитрусовые – это не только вкусно, но и полезно.

# Содержание

ВСТУПЛЕНИЕ	6
ГЛАВА I. МИР ЦИТРУСОВЫХ	7
Конец ознакомительного фрагмента.	10

## **Иван Дубровин**

### **Все об обычных цитрусовых**

Знаете ли вы, сколько видов цитрусовых существует на Земле? Сколько удивительных блюд можно приготовить из обычного апельсина? И что можно приготовить на основе лимонных корочек? Как делаются цитрусовые коктейли? Можно ли с помощью лимона вывести веснушки и укрепить ногти?

Найти ответы на эти и многие другие вопросы вы сможете, прочитав нашу книгу «Все об обычных цитрусовых». Мы просто уверены, что советы, приведенные в этой книге, не останутся без применения. Ведь цитрусовые – это не только вкусно, но и полезно.

## ВСТУПЛЕНИЕ

Как часто мы подходим к прилавку и берем что-нибудь приготовить на обед, даже не задумываясь о том, что именно покупаем! А между тем каждый пищевой продукт имеет свою историю. Нужно ли современному человеку знать эту историю? Непременно, считают авторы настоящей книги.

История возникновения какого-либо блюда рассказывает о причинах интереса к нему у наших предков. В отличие от нас нынешних, пращуры наши жили в несравнимо трудные времена и были озабочены не тем, как повкуснее покушать, а как использовать в пищу наиболее полезный продукт. Причем полезный во всех отношениях – такой, чтобы им не просто насытиться, но и укрепить или поправить здоровье.

Такой практичностью издавна славятся китайцы, а потому их кухня знаменита обилием самых разнообразных блюд. Разумеется, китайцы перепробовали все, что попадало им под руку. Вообще бытует мнение, что жители тропических приморских зон находятся словно в раю – лежат на солнышке, а им кокосы в рот падают. А знаете ли вы, благодаря чему была достигнута эта райская жизнь? Благодаря внимательному изучению биологии пальмовых и их последующему разведению. Аборигены тропиков «выжали» из пальмы все: они используют орехи, древесину, сердцевину ствола, листья. Пальмы кормят, поят, одевают и дают кров более чем 100 миллионам человек...

Что касается цитрусовых, то сейчас они доступны практически всем. А ведь не так давно лимоны и апельсины можно было встретить большей частью лишь на праздничном новогоднем столе... «В чащах юга жил-был цитрус, но фальшивый экземпляр», – эту поговорку подарили нам телеграфисты: она для них очень полезна, так как содержит почти все буквы русского алфавита. Что же кроется за этим красивым названием, цитрусовые? Эти необычайно интересные растения заслужили, чтобы с ними познакомились поближе. В настоящей книге вы узнаете о целебных свойствах цитрусовых, о применении этих растений в кулинарии и домашнем хозяйстве, а также массу просто любопытных сведений о них.

## ГЛАВА I. МИР ЦИТРУСОВЫХ

Вы, конечно же, слышали о том, как Геракл похитил золотые яблоки Гесперид? Как полагают многие исследователи, золотые яблоки существовали в действительности, причем были вполне съедобны, поскольку не были сделаны из золота, а росли на ветках невысокого деревца. Молва об изумительном вкусе этих яблок достигла Древней Греции, и греки, будучи весьма предприимчивым народом, в своих мечтах отправили за загадочными плодами героя мифов. Ученые считают, что Геракл отправился... в Китай, и отправился он за... апельсинами!

Тот факт, что древние греки с незапамятных времен были наслышаны об апельсинах, недвусмысленно указывает на древность культурного выращивания апельсинов на их исторической родине – в Китае и Юго-Восточной Азии. Доподлинно известно, что во времена великого мудреца Конфуция, а именно 2500 лет назад, китайские крестьяне вывели гибрид из нескольких видов цитрусовых, так называемую юдзу, – следовательно, свое начало эта культура берет в еще более глубоком прошлом.

Из Южной и Юго-Восточной Азии цитрусовые попали в Месопотамию (Двуречье). Они получили там широкое распространение в основном благодаря арабам. Первым цитрусовым, попавшим в Европу, оказался цитрон. Вероятнее всего, он был завезен во время завоевательских походов Александра Великого (Македонского). О цитроне написал крупнейший ботаник древности – великий древнегреческий философ Теофраст, или Феофраст (372–287 гг. до н. э.), ученик и последователь Аристотеля, руководивший аристотелевским Ликеем (Лицеем) после смерти учителя. В своей «Истории растений», состоящей из девяти книг, Теофраст описывает применение цитрона, называя растение «мидийским», или «персидским яблоком».

В раннее средневековье (XI век) арабы способствовали проникновению в Европу кислого апельсина. В начале XVI века португальцы завезли сначала в Италию, потом в остальные страны Средиземноморья сладкий, или настоящий апельсин – тот, который мы обычно и называем апельсином. С давних времен известны различные цитрусовые в Грузии, которая в древности бойко торговала с Индией, Ираном и Китаем. О кислом апельсине упоминается в самом примечательном памятнике древнегрузинской литературы – поэме Шота Руставели «Витязь в тигровой шкуре», написанной в XII веке.

В настоящее время цитрусовые стали важнейшими плодовыми растениями, которые используются и для получения специфических эфирных масел в парфюмерии, и для приготовления высококачественных сортов мармелада, и в качестве живых изгородей, и как ценные лекарственные растения. Ну и, разумеется, плоды цитрусовых употребляются человеком в пищу в свежем виде, причем в огромном количестве: по подсчетам специалистов, эти фрукты составляют треть от общего числа свежих фруктов на мировом рынке. Цитрусовые являются основным предметом экспорта для ряда стран. Лидируют по экспорту цитрусовых такие страны Средиземноморья как Италия и Испания, а также Марокко (Северная Африка). На долю этих стран приходится почти 3/4 мирового экспорта цитрусовых.

Для выращивания цитрусовых создаются оранжереи и плантации. Оранжереи создаются в тех странах, где выращивание теплолюбивых цитрусовых на открытом грунте невозможно. Плантации обычно понимаются как крупные капиталистические или рабовладельческие поместья, выращивающие монокультуру для продажи на рынке. Но это экономическое определение, а в растениеводстве под плантацией понимают любую территорию, занятую какой-нибудь культурой. Поскольку цитрусовые выращиваются ради плодов, то отрасль растениеводства, связанная с возделыванием этой культуры, называется плодоводством.

Культура цитрусовых настолько важна для человека, что цитрусовые изучает отдельная наука, отрасль ботаники, – цитрология, в которой уже появились свои светила, например, японский ученый Т. Танака. Вот что сообщает цитрология о предмете своих исследований.

Цитрусовые – это подсемейство двудольных растений семейства рутовых. Главный род семейства, к которому относится большинство культурных видов, называется цитрус (лат. *Citrus*). Всего насчитывается около 15 видов. Все цитрусовые представляют собой невысокие – порядка 4–8, реже – 10–12 метров – вечнозеленые деревья; известные кустарники. Многие имеют колючки в пазухах листьев. Цветки цитрусовых крупные, белого цвета (у лимона первое время после распускания – красноватого), обычно одиночные, но у некоторых образуют соцветия-щитки. Плоды цитрусовых особые, за что их окрестили собственным названием – гесперидиями, как видно, в честь мифических золотых яблок Гесперид. Наружный слой кожуры плода носит название цедры (от итальянского *cedro* – «лимон»). Цедра богата ароматическими эфирными маслами, придающими плодам их особый приятный запах. Из кожуры цитрусовых готовят цукаты, проваривая корки в сахарно-паточном сиропе и после просушивая их.

Как полагают многие ботаники и цитрологи, в диком виде цитрусы неизвестны, прародители культурных сортов были вытеснены своими потомками в результате многовековой искусственной гибридизации – селекции, проводившейся человеком. Таким образом, нынешние цитрусы являют собой культивированные комплексы. Родина культурных цитрусов тем не менее известна. Это Ассам, область в Индии, где древнейшие селекционеры порядком «наследили», что их и выдало: в Индии обнаружено большинство разновидностей цитрусов. (Как видите, можно наследить, работая в любой мастерской – даже мастерской природы!) Очаг культурного происхождения цитрусов распространяется, очевидно, на Индокитай и южные районы Китая.

Сегодня цитрусовые и собственно цитрус выращиваются по всей зоне тропиков и субтропиков. Цитрусовые являются слабоморозостойчивыми растениями, поэтому культурные формы разводят прививками к наиболее выносливым в областях с относительно холодным климатом, например, в плантационных хозяйствах России и ближнего зарубежья: в Краснодарском крае, Крыму, прикаспийской части Азербайджана, Аджарии и Абхазии.

Цитрусовые не раз выручали науку. Именно на цитрусовых впервые были опробованы методы биологической борьбы с вредителями культурных растений. Эта история случилась в XIX веке в Калифорнии. Туда завезли из Австралии цитрусовые культуры для разведения в хозяйственных целях. Но цитрусовые стали гибнуть от желобчатого червеца, случайно завезенного в Калифорнию вместе с растениями. И тогда впервые в истории на культуре решили испытать биологический метод борьбы: в Австралию была направлена специальная экспедиция с целью выяснить, кто является природным врагом червеца. Противника обнаружили. Им оказалась обычная божья коровка родолия. В 1888 году насекомое завезли в США на плантации, и результат эксперимента был просто превосходным. Спустя полвека коровка родолия была завезена в самые разные страны. Так цитрусовые подтвердили эффективность экологических способов уничтожения вредителей сельского хозяйства.

Знакомство с разнообразием цитрусовых мы начнем с популярного во всем мире апельсина. Апельсин сладкий, он же настоящий, португальский (*Citrus sinensis*) – вечнозеленое дерево, родом из Индии и Юго-Восточной Азии. Широкое распространение получил в Китае. По данным китайских летописей II–I веков до н. э., апельсин уже возделывался в этой стране, причем как интродуцированное (завезенное) растение. Именно из Китая он был доставлен в Европу португальцами, за что голландцы его прозвали «китайским яблоком». По-немецки «китайское яблоко» будет *Apfelsine*, отсюда и происходит слово «апельсин». Сейчас апельсин разводится по всем субтропикам и частично тропикам, являясь основной цитрусовой плодовой культурой. Популярность апельсина обусловлена его замечательным вкусом: среди всех цитрусовых апельсин обладает лучшими вкусовыми качествами.

Так как апельсин во многих странах было сложно выращивать на открытом грунте, то для него создали специальные парники – застекленные оранжереи. Слово «оранжерея» (*orangerie*) переводится с французского как «апельсинница», ведь «оранж» по-французски – апельсин. Из французского «оранж» перекочевал в английский, превратившись в «ориндж» (*orange*) и в



таком виде предстал перед любителями газированных напитков во всем мире. Это слово восходит к санскритскому (древнеиндийскому) «наранга», которое персы переделали в «нарандж», или иначе «нариндж» – этим словом персы поначалу называли кислый апельсин (померанец). Апельсин можно выращивать в домашних условиях в обычном горшке. Дома апельсин не плодоносит, но это небольшое разочарование компенсируется приятным ароматом его листьев.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.