

Библиотека журнала

# Чернозёмочка



# Чуфа

ЛУБЯНЕЦКАЯ А.А.,  
ЛУБЯНЕЦКИЙ А.С.

ВКУСНО, ПОЛЕЗНО, КРАСИВО и ПРОСТО !!!

МИНДАЛЬ ЗЕМЛЯНОЙ

ВОРОНЕЖ 2012

Библиотека журнала «Чернозёмочка»

А. С. Лубянецкий

**Чуфа. Вкусно, полезно,  
красиво и просто**

«Социум»

2012

## **Лубянецкий А. С.**

Чуфа. Вкусно, полезно, красиво и просто / А. С. Лубянецкий — «Социум», 2012 — (Библиотека журнала «Чернозёмочка»)

Издание знакомит читателя с широко распространенной на Руси в XIX-ом и в первой половине XX-ого века сельскохозяйственной культурой чуфа (миндаль земляной). Даются советы по агротехнике, применению в кулинарии, медицине и в животноводстве. Для широкого круга читателей. Авторы имеют высшее сельскохозяйственное образование. Работали преподавателями и научными сотрудниками НИИСХ им. Докучаева, Воронежского государственного университета, Воронежского сельскохозяйственного и технологического институтов. Изучением культуры занимаются с 1981 года. Публиковались в российской и зарубежной научной и популярной литературе. Дипломанты многочисленных региональных и международных выставок, посвященных растениеводству, кулинарии и медицине.

© Лубянецкий А. С., 2012

© Социум, 2012

# Содержание

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Вместо предисловия                | 5 |
| Описание растения                 | 6 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 7 |

# А. А. Лубянецкая, А. С. Лубянецкий

## Чуфа? Чуфа!

### Вместо предисловия

#### *Вкусно, полезно, красиво, просто!*

Это растение привлечет внимание земледельца любого направления:

- цветоведа – из-за красивого травостоя вдоль дорожек, на лужайке, клумбе или альпийской горке;
- гурмана из-за вкусных и питательных клубеньков;
- любитель «аптеки на грядке» найдет много полезного и в верхках, и в корешках;
- приверженец экологически чистой продукции будет доволен тем, что применять гербициды, пестициды и химические удобрения не придется;
- животновод скоро поймет ценность культуры для своих питомцев.

Иногда любители ошибочно воспринимают чуфу как экзотическую добавку к питанию.

Известно, что для североафриканцев чуфа тысячелетие была основной продовольственной культурой, как рис для азиатских народов и пшеница для европейских.

По отзывам специалистов чуфа – это корм, сырье для кофе, какао, шоколада, конфет и пирожных, превосходного пищевого и технического масла, сахара, крахмала, прохладительных и крепких напитков;

замена орехов и каштанов, хлеба; масло ее употребляется в точной механике, в парфюмерии, при мыловарении, в текстильном и кожевенном производстве; клубни ее имеют применение в медицине: они богаты витаминами, обладают возбуждающими свойствами; листья употребляются на корм скоту, они же употребляются на изготовление бумаги, различных изоляционных материалов и т. д.

Растение на Руси пользовалось 150 лет уважением крестьян и потребителей, отечественные ученые высоко оценили его питательные и лечебные свойства.

Даже при рассмотрении многочисленных претендентов на выращивание в длительных космических полетах предпочтение было отдано чуфе, как компактному, неприхотливому, высокоурожайному и ценнейшему по содержанию растению.

Однако на отечественных полях и садовых участках его практически не видно.

Одна из причин этого парадокса – недостаток информации. В этой работе мы поделимся своим многолетним опытом выращивания культуры и сведениями из специальной литературы.



## Описание растения

В семействе осоковых растений существует род травянистых под названием «Сыть» (*Cyperus*). В этот род входят более 400 видов, произрастающих в тропиках, субтропиках, реже – в умеренных поясах.

К роду сыти относится широко известный папирус (*C. papyrus*), который древние египтяне использовали для изготовления одноименного материала для письма и строительства лодок.

В комнатах и оранжереях выращивают сыть очереднолистную (*C. alternifolius*), родом с Мадагаскара.

Как пищевое растение культивируется сыть съедобная (*C. esculentus*), называемая в Испании и Англии чуфой, а в большинстве стран Европы миндалём земляным. Последнее время все чаще употребляют американский термин **«орех тигровый»**.

Видимо по случайному совпадению, на Руси культура называлась сытью (от слова «сытно»), в чем можно убедиться, обратившись к известному словарю В. И. Даля и энциклопедическому словарю Брокгауза и Эфрона. В некоторых местностях чуфу называли «зимовником», т. к. урожай ее обеспечивал маслом, мукой на зиму хозяина и сеном его живность.

Короткие корневищные побеги растения плотно размещены в почве и образуют съедобные клубеньки. Куст состоит из многих укороченных вегетативных побегов с длинными линейными, килеватыми жесткими листьями до 70 см высоты. Корни растения (но не клубеньки!) в поисках влаги и питательных веществ могут проникать в почву на глубину до 3-х метров.

На корнях чуфы имеются бактерии (олигонитрофилы), способные расти за счет ничтожного количества азота. Они могут фиксировать даже атмосферный азот.

Клубеньки овально-удлиненные, поперечно-полосатые, до 40 мм длины и 12 мм толщины, имеют вкус сладкого миндаля. В одном кусте может быть до 1000 штук, обладающих высочайшей пищевой ценностью клубеньков общим весом до 4 кг (в сыром виде). Масса листьев – до 0,5 кг.

## **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.