

Библиотека журнала

чернозёмочка



Чуфа

ЛУБЯНЕЦКАЯ А.А.,
ЛУБЯНЕЦКИЙ А.С.

ВКУСНО, ПОЛЕЗНО, КРАСИВО и ПРОСТО !!!

МИНДАЛЬ ЗЕМЛЯНОЙ

ВОРОНЕЖ 2012

А. С. Лубянецкий
А. А. Лубянецкая
Чуфа. Вкусно, полезно,
красиво и просто
Серия «Библиотека
журнала «Чернозёмочка»»

Текст книги предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8501923

Чуфа? Чуфа! 4-е издание, дополненное и исправленное: ИД "Социум";

Воронеж; 2012

Аннотация

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.

Содержание

Вместо предисловия	5
Описание растения	8
Конец ознакомительного фрагмента.	10

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 очереднолистую (*C. alternifolius*), родом с Мадагаскара.

Как пищевое растение культивируется сыть съедобная (*C. esculentus*), называемая в Испании и Англии чужой, 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 чужу 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.