

ПОЛОСАТЫХ - В РЕЙС

Борис ОРЕХОВ,
Антон ПИКУС

■ Как всегда, в августе-сентябре в городах и поселках России открываются десятки тысяч точек продажи бахчевых.

ПОДАРОК ИЗ АФРИКИ

Арбуз давно стал привычной частью нашего летнего витаминного рациона. Между тем даже историки до сих пор спорят, откуда он родом.

Большинство полагает - из Африки. И первоначально был похож на свою ближайшую родственницу тыкву. Археологи нашли в Ливии арбузные косточки возрастом более пяти тысяч лет.

В Россию, считают историки, полосатого впервые привезли в X веке купцы из Индии. Издавна его выращивают в Поволжье - Астраханской, Волгоградской областях, а также в Ростове-на-Дону, Краснодаре, Дагестане, где он свободно созревает на открытом воздухе. По данным Росстата, в целом по стране сбор бахчевых культур в 2016 году вырос на пять процентов к уровню 2015-го и составил 1,76 миллиона тонн.

- Безусловно, раньше доля импорта была достаточно высока. Но сейчас объемы производства российских арбузов не просто преобладают над импортом, а с каждым годом

все увеличиваются, - считает ректор Всероссийского университета садоводов Рустам Мавланов. - Все это происходит благодаря активному развитию сельского хозяйства на территории РФ, заинтересованности фермеров, а также, безусловно, высокому спросу именно на российские арбузы, которые они справедливо считают более качественными и безопасными.

Можно найти в России и иностранные арбузы - из Испании, Ирана, Бразилии, Коста-Рики, Таиланда, Казахстана и Узбекистана. Но их доля на рынке составляет меньше двух процентов.

Я НА СОЛНЫШКЕ ЛЕЖУ

- В России выращивают несколько сотен сортов арбузов, - говорит Рустам Мавланов, - но есть самые популярные и любимые. Среди ранних и скороспелых - «Огонек», «Подарок северу», «Продюсер», «Сахарный малыш». Среди среднеспелых сортов выделяются «Черный принц», «Волжанин» и всем известный «Астраханский». Поздние сорта арбузов - «Весенний», «Кустовой 334», «Холодок» - который радуют нас сладким, сочным вкусом почти до ноября.

Еще с советских времен самым арбузным регионом России считается Астраханская область. Цифры это подтверж-

дают. В прошлом году здесь собрали больше 240 тысяч тонн.

- Наши арбузы - это бренд, - говорит астраханский фермер Павел Игнашин. - В этом заслуга климата, который делает мякоть плода ярко-красной и очень сладкой. Но не все то золото, что блестит. Некоторые недобросовестные продавцы пользуются нашей славой и выдают свои арбузы за астраханские. Цена при этом, конечно, возрастает.

Отследить такой подлог, если ты не дока в арбузных хвостиках, очень сложно, поскольку большая часть зелено-красного урожая продается на уличных точках. А там, как говорится, хоть горшком назви, лишь бы продавался.

В столице уличную торговлю арбузами решили упорядочить два года назад. Запретили привычные бахчевые развалы (которых было больше девяти сот) и утвердили примерно три сотни точек для торговли на улице. «Зеленые островки» до десяти квадратных метров разыгрывали на электронном аукционе, где они в зависимости от расположения и размера уходили за суммой от двадцати до двухсот тысяч рублей.

- Бахчевые развалы - некая дань традиции советскому прошлому, когда торговые сети не справлялись с объемами и арбузы продавали массово, - сказал начальник Департамента



торговли и услуг Москвы Алексей Немерюк. - Сейчас торговых мест более чем достаточно.

И действительно, в августе-сентябре арбузы можно найти почти в любом магазине, от маленького продуктового на углу до огромных сетевых гипермаркетов. Но для большинства покупателей выбирать на огромном развале все еще приятнее и роднее, чем идти за полосатиком в супермаркет.

Но никогда, предупреждают врачи, не покупайте арбузы у трасс! Они, как губка, впитывают всякую выхлопную гадость, и можно здорово отравиться. Опасны и плоды, напичканные нитратами. Впрочем, как заверяют в Роспотребнадзоре, в последние годы контроль существенно ужесточился, и на прилавках, особенно в крупных городах, все реже встречаются наколотые химией экземпляры.

ЗАПОЛЯРНОЕ ЧУДО

УВЕЗУ ТЕБЯ Я В ТУНДРУ И АРБУЗОМ НАКОРМЛЮ

■ И в вечной мерзлоте бахчевые растут!

Вполне серьезные ученые мужи долгое время доказывали: арбузам нужен жаркий климат и долгое созревание. Что средняя полоса для этих плодов непригодна, а в более северных районах они просто дадут дуба.

А вот и нет. Ошибочка вышла в расчетах академиков. Их теоретические выкладки уже много лет опровергает обыкновенный фермер из Якутии Григорий Эм. Выращивание арбузов в условиях вечной мерзлоты он поставил на поток.

Сам чудо-фермер родом из Ташкента. По профессии - летчик. Был штурманом на Ту-154 и Ил-86. Но в девяностых, когда крылатый парк, а с ним и штат авиакомпаний повально сокращался, остался без работы. Элементарно нужно было выживать. Жена Георгия - из Якутии. Махнули к ней на родину, может, там что-то сложится. Лето здесь короткое, но жаркое, как в Африке. Днем температура доходит порой до 45 градусов. И однажды нашего героя осенило: а что если заняться арбузами?

Местные сначала смотрели как на сумасшедшего: чего удумал в тундре-то? Но Григорий - человек упрямый. И своего добился, утер нос злопыхателям. Рекордный урожай собрал в 2012 году - больше двухсот тонн! Все выращенное продает здесь же, в Якутии.

- Цена на ваши арбузы, наверное, ого-го? -



поинтересовался корреспондент «СВ».

- Самая обыкновенная - 50 - 60 рублей за килограмм. Привозные стоят столько же. Но наши слаще.

- **Хвастаетесь?**

- Зачем мне хвалиться. Мы свои арбузы срываем уже спелыми - и сразу на прилавок. А привозные собирают чуть-чуть недозрелыми, в расчете, что они дойдут, пока будут в пути. При этом они теряют часть вкуса.

- **И все-таки арбузы в вечной мерзлоте - это фантастика. Откройте секрет волшебной технологии.**

- Да нет никакого секрета. Обычный местный грунт - песчаный, суглинистый - накрываем пленкой, а под пленкой к каждому кустику подводим капельную систему орошения. Воду забираем из соседнего озера. Все рассчитано, каждый куст требует от шести до десяти литров воды в неделю. За счет этого земля под пленкой нагревается очень сильно. А сами арбузы - они наверху. Под открытым небом. Растут, наслаждаются светом белых ночей. Сорта подбирали опять же методом тыка, чтобы успевали дойти до кондиции в наших условиях. Не получалось с одним, брал другой, третий. Селекция заняла несколько лет. Зато сегодня самый скороспелый арбуз созревает у нас за 50 - 55 дней. И пожалуйста к столу. Сладкие, как сахар. Хотя выросли за Полярным кругом. Но это еще раз доказывает, что в природе нет ничего невозможного. Надо лишь приложить труд и смекалку.

ВКУСНО И ПОЛЕЗНО

Поднимает настроение лучше клоуна

Арбуз на самом деле не только вкусен, но и полезен для здоровья. Правда, и здесь нужно знать меру. Съедать в день не больше двух его килограммов. Этого вполне достаточно, чтобы зарядить свой организм массой полезных элементов.

- Всего в ста граммах содержится две суточные нормы магния, - рассказывает врач-диетолог Светлана Полозкова. - Полезны даже семечки, в них присутствует много свободных аминокислот, например, аргинин, необходимый для работы сердца. Осенью, съедая каждый день хотя бы по две-три дольки, можно укрепить иммунитет и предупредить многие простудные заболевания. А еще поднять себе настроение. Содержащаяся в арбузах кислота фенилаланин участвует в выработке гормонов хорошего настроения.

Так что улыбайтесь на здоровье!

Около
35 тысяч тонн
ввозят
из-за границы

От 16
до 60 рублей
стоит один
килограмм

Засеяно больше
150 тысяч гектаров

