Что за чудо-ягода кизил?

Автор: Иван Евгеньевич
18.09.2010 03:23 - Обновлено 26.03.2011 21:01

Дерен, кизил (Cornus mas L.) относится к роду Cornus L., семейство Cornaceae Dumort — кизиловые, или деренные. В роде Cornus L. кизил входит в секцию Macrocarpium Spash., включающую еще три географически разобщенных вида: дерен лекарственный произрастает в Японии, дерен китайский — в Китае, дерен сидячий — в Калифорнии. Местные названия: дерен, роговик, кизильник.

Всего род Cornus L. объединяет 49 видов на земном шаре, которые, по П.М.Жуковскому (1971), рассеянно обитают в северном полушарии, и только один вид — в Африке, в горах Камеруна.

По данным Е.Н.Синской (1969), кизил происходит из Передней Азии — крупнейшего очага распространения плодовых растений. Особенно большое разнообразие разновидностей и форм кизила встречается в Азербайджане. Ареал произрастания кизила охватывает Кавказ, Закавказье, Крым, Малую Азию, Средиземноморье, Южную и Среднюю Европу. В диком виде кизил обитает в подлеске лиственных лесов.

Возделывается один вид — Cornus mas — в садах в виде отдельных деревьев. Специальных плантаций кизила не существует, однако в Закавказье, Крыму, Молдавии, Южной Европе и Средиземноморье кизил культивируется в небольших количествах на приусадебных участках.

В Краснодарском крае кизил в культуре пока встречается редко, плоды его в основном заготавливаются в горных и предгорных районах Кавказа.

Значение культуры. Кизил ценное плодовое растение, он практически не поражается вредителями и болезнями, малотребователен к условиям произрастания, высокоурожаен. Кроме того, кизил — ранний медонос. Благодаря развитой корневой системе он пригоден для закрепления склонов.

Плоды кизила содержат ценные биологически активные вещества. По данным С.В.Клименко (1990), они содержат от 7 до 15% сахаров (глюкоза и фруктоза), 1 — 2,5% органических кислот (яблочная, галловая, салициловая и др.), 0,5—1,5% пектинов.

Отличаются они высоким содержанием витамина С —60—105 мг%. По этому показателю плоды кизила могут превосходить цитрусовые (25—70 мг%), плоды вишни (15), сливы (5— 10), персики (12—20), абрикоса (6—13), айвы (7 — 28), яблони (5—10), груши (5—15 мг%).

Плоды кизила также содержат 250—700 мг% катехинов, антоцианов, флавонолов — так называемых Р-активных веществ, которые нормализуют проницаемость и эластичность стенок кровеносных сосудов. В плодах также много полифенолов, которые в сочетании с витамином С хорошо усваиваются, нормализуя артериальное давление и укрепляя капилляры.

По содержанию минеральных веществ (калия, натрия, магния, кальция) они превосходят многие другие плоды. Г.Д.Дудукал (1990) сообщает, что калия в плодах кизила 0,366%, тогда как в плодах абрикоса, рекомендуемых как источник калия, — 0,338%. В ядре косточки содержится 39% жира, используемого в мыловарении.

Жители Кавказа готовят из них своеобразный витаминный концентрат - туршу и лаваш, который используется в виде приправ к мясным блюдам. Раньше из плодов кизила делали пасту для питания космонавтов и моряков в длительном плавании; продукцию из них использовали и в спецпитании работников ряда вредных производств.

Из плодов изготавливают несравненное варенье, используют на компоты, кисели, мармелад, напитки, сушат, пересыпают сахаром, употребляют в свежем виде. Недозрелые плоды варят в соленой воде с добавлением масла и пряностей, получая, таким образом, как бы заменители маслин.

Издавна кизил славился как лекарственное растение. Еще Гиппократ сообщал, что его листья обладают вяжущим свойством и используются как отвар при заболеваниях желудка. В книге «Универсальное описание Крыма», выпущенной в 1875 г., Ф. Кандараки писал, что все известные медики старого времени считали кизил лучшим средством против множества болезней. По его сведениям, отвар из кизила применяли при рахите, ангине, оспе, кори, скарлатине. В народной медицине кизил используют, чтобы улучшить аппетит. Варенье употребляют при простуде и болях в желудке, настойки цветков, сок и настой плодов - для лечения лихорадки. Кору применяют как тонизирующее средство, настой веток с листьями - как желчегонное и мочегонное. Порошком из высушенных, а затем поджаренных косточек дезинфицируют раны. В тибетской медицине кору и листья используют при плевритах и заболеваниях почек. Применяется кизил и в гомеопатии: из плодов получают фитонцидный препарат для лечения бактериальной дизентерии, свежие корни используют для лечения малярии.

По сведениям Л.В.Пастушенкова и др. (1990), препараты кизила используются в народной медицине и имеют противоцинготное, антидиабетическое, противовоспалительное, бактерицидное, жаропонижающее, закрепляющее, общеукрепляющее, мочегонное и желчегонное действие.

Плоды кизила рекомендуют при нарушении обмена веществ, подагре, малокровии и кожных заболеваниях. По Л.Я. Скмеревскому (1975), кизиловое варенье употребляют при простуде и желудочных заболеваниях. В листьях содержится до 14% танидов, и настой их (1 столовая ложка на 1 стакан кипятка) используют как желчегонное и мочегонное средство.

Из косточек плодов получают техническое масло. В древесине, коре и листьях содержатся дубильные вещества, они применяются для дубления кож и окрашивания их в оригинальный желто-серо-зеленый цвет. Листья и кору можно использовать также для окраски в желтый цвет тканей. Древесина кизила тяжелая, твердая и упругая, как рог (Cornus в переводе с латыни — рог), хорошо полируется, по твердости не уступает древесине самшита, идет на производство токарных и столярных изделий, тростей,

ткацких челноков, спиц и пр. Хороший медонос. Косточки плодов служат сырьем для приготовления суррогата кофе (Ф.Х.Бахтеев, 1970).

Ценен кизил и как декоративное растение. Он рано и обильно цветет, хорошо облиствен, нетребователен к почвам, устойчив к пыли, газам, дыму, хорошо переносит стрижку. Ветки хороши для плетения корзин.

В Краснодарском крае плоды кизила собирают в естественных условиях, однако в лесу деревья кизила недостаточно продуктивны, а плоды, собранные недозрелыми для транспортировки (в стадии технической зрелости), содержат меньшее количество биологически активных веществ и менее вкусны, чем полностью созревшие.

Куртины кизила являются разросшимися семенными особями, поэтому становится ясной причина сокращения диких зарослей, так как при сборе плодов вынос семенного материала лишает их возможности возобновляться. Потравы скотом и рубки ускоряют этот процесс. Изменяются условия обитания кизила.

Необходимо усилить внимание к вопросам охраны полезного генофонда. Остро стоит вопрос по введению кизила в культуру. Это позволит значительно увеличить урожайность, повысить качество плодов, обеспечить население ценной пищевой и лекарственной продукцией.

Биологические особенности. Кизил представляет собой крупный кустарник или небольшое дерево, высотой до 8—10 м, с темно-зелеными, сначала опушенными, затем голыми побегами, коричневато-серой, трещиноватой, отслаивающейся пластинками корой. Листья супротивные, яйцевидные, ланцетные или эллиптические, длиной до 10 см. Цветки нежные, золотисто-желтые, мелкие, собраны в зонтиковидные, 5—9-цветковые соцветия. Завязь нижняя, двухгнездная. Цветение продолжается 10—15, иногда до 70 дней. Цветет в марте — апреле до распускания листьев, раньше других растений, плоды созревают поздно, в августе — сентябре.

Плоды — сочные цилиндрические, овальные или грушевидные крупные костянки длиной 1—3 см, розового, желтого, рубинового или темно-красного цвета, приятного кисло-сладкого вяжущего вкуса, съедобные; в стадии полной зрелости терпкость их

уменьшается. Плодоносит почти ежегодно. Наибольшее плодоношение наступает в 10-летнем возрасте и продолжается до 100 лет и более, доживает до 250 лет. С дерева получают 8—30 кг плодов, а с тридцатилетних — до 50—100 кг.

Размножается семенами и вегетативно — черенками, отводками и корневыми отпрысками. Семена прорастают после стратификации. Высаживать нужно несколько форм или хотя бы не менее двух растений.

Основная часть скелетных корней размещена на глубине 5—25 см. Вертикальный корень проникает на глубину более 50 см. Корневая система в стороны уходит дальше, чем проекция кроны. Во фракционном составе преобладают тонкие мочковатые корни, обеспечивающие поглощение питательных веществ и рост. Тонкие ростовые корни очень чувствительны к условиям произрастания и отмирают в случае их подсушивания.

Экология. Растет по долинам рек, опушкам лесов нижнего и среднего пояса гор до высоты 1500 м над уровнем моря, на открытых склонах, в подлеске дубовых и грабовых лесов, образуя иногда сплошные заросли (кизиловые рощи).

Кизил — морозостойкое растение, переносит понижение температуры до минус 35 °С. Негативное воздействие на него оказывают возвратные холода, повреждающие цветки, а также сырая холодная погода, препятствующая лету насекомых-опылителей. Однако за счет неодновременности распускания цветков обеспечивается практически ежегодное плодоношение.

Кизил засухоустойчив, но предпочитает увлажненные почвы (70—80 % ППВ). Не растет на длительно затопляемых и заболоченных участках. Для него благоприятны хорошо обеспеченные влагой речные долины и нижние части склонов. При длительной засухе у кизила скручиваются листья, увядают плоды, недоразвиваются цветочные почки.

Кизил растет на обширных пространствах и самых разных почвах, но лучше развивается на легких, плодородных, дренированных почвах с высоким содержанием кальция и магния, хорошо обеспеченных водой, вдоль водных источников.

Размножение. Кизил размножают семенами, отводками, черенками и прививками.

Семенное размножение кизила затруднительно из-за длительного периода покоя. Семена всходят на второй-третий год, требуют длительной стратификации, уход за посевами трудоемок. Кроме того, из-за перекрестного опыления сеянцы не повторяют всех признаков родительских растений и поздно, на шестой-восьмой год вступают в плодоношение.

Сеянцы выращиваются в селекционных целях, для получения подвоев, для лесных и декоративных насаждений, закрепления склонов.

В.А.Колесников (1973) сообщил, что С.Н.Литвиненко получил проросшие семена кизила через 6,5 месяца после трехдневной обработки семян 2-х % раствором серной кислоты. Этот способ годится только для высева семян в защищенный грунт с последующей пикировкой в открытый грунт.

В районах древней культуры кизила (Закавказье, Крым, Греция) отборные формы кизила издавна размножали отводками. Коэффициент размножения этим способом невелик, однако он прост и доступен, а растения уже на третий-четвертый год вступают в плодоношение.

Ветви, растущие близко к поверхности земли, пригибают на дно канавок и закрепляют, верхушки выводят наружу, ямки засыпают питательной почвой и регулярно поливают.

Для усиления корнеобразования необходимо ограничить поступление в отводок питательных веществ от материнского растения. Для этого, а также для облегчения пригибания, у основания ветви делаются надрезы или пропилы до трети толщины. Также можно делать у основания выходящих на поверхность ветвей перетяжки — кольца из мягкой тонкой проволоки, стимулирующие корнеобразование.

Этим способом садоводы-любители могут размножать не только кизил, растущий в саду, но и отобранные в природе ценные формы, если у этих деревьев есть пригодные

для получения отводков ветви. Отводки можно делать в лесу летом и осенью, во время сбора ягод, и выкапывать следующей осенью.

Известны разные виды отводок — вертикальные, дуговидные и горизонтальные. Важно понять, что отводок укореняется без отделения от материнского растения. Иное дело — размножение черенками. Их сначала отделяют от растения, а потом уже укореняют.

В производственных условиях кизил иногда размножают зелеными черенками. Кизил относится к трудно укореняемым культурам. Для укоренения зеленых черенков необходимы стимуляторы укоренения (гетероауксин, индолилуксусная кислота и др.) и установка искусственного тумана для обеспечения постоянно высокой влажности.

По данным С.В.Клименко (1990), при соблюдении всех необходимых условий укореняется до 40% черенков.

Был проведен опыт по укоренению полуодревесневших черенков с 5 июня. Были нарезаны верхушечные и боковые черенки с пяткой — частью прошлогодней древесины. Перед укоренением черенки обрабатывали в 0,001 % растворе индолилмасляной кислоты. В качестве субстрата использовался чистый промытый речной песок, влажность поддерживалась электроувлажнителем воздуха и пульверизатором.

В нашем опыте верхушечные побеги укоренялись слабее боковых. Сохранность укорененных черенков через 144 дня составила 10—15%.

Кизил можно размножать окулировкой. В сравнении с окулировкой за кору в Т-образный разрез окулировка щитком в приклад не зависит от степени отставания коры и позволяет расширить сроки размножения, а также использовать тонкий подвой.

С высокопродуктивных форм кизила берут хорошо развитые однолетние черенки, срезают листья, оставляя черешки, и до окулировки хранят в прохладном месте. В качестве обвязочного материала используется полиэтиленовая пленка, с учетом небольшой толщины подвоя и привоя она должна быть нетолстой и эластичной. Длина

полосок пленки 25—30 см, ширина 0,7—0,8 см.

Щиток для окулировки в приклад можно срезать двумя способами. По первому способу, выше почки на черенке делается поперечный надрез перпендикулярно оси. Затем ниже почки, в 1,2—1,4 см от надреза срезают в сторону надреза щиток с почкой. По другому способу, делается срез под углом 30—45 °С ниже почки, а затем выше почки к срезу срезается щиток.

Аналогичным образом на привое снимаются такие же или чуть большие щитки коры. Большим и указательным пальцами правой руки щиток с почкой берут за черешок и совмещают со срезом на подвое. Если щиток меньше среза, совмещают нижнюю часть и одну боковую сторону, чтобы совпали проводящие слои подвоя и привоя.

Большим и указательным пальцами левой руки берется полоска пленки и прижимается к щитку. Правой рукой полоска пленки обматывается вокруг места окулировки с легким натяжением. Почка и черешок должны быть свободными и не пережиматься, остальная часть щитка должна быть без зазоров обмотана пленкой. Конец пленки завязывается на стволике.

В нашем опыте окулировка проводилась на сеянцы дикорастущего кизила щитком в приклад. Приживаемость окулировок в 1998 году мало зависела от сроков проведения в июне и июле (90—91%) и была меньшей в августе (73%). Сохранилось 84—85% окулировок, сделанных в июне— июле, даже через 90 дней. Менее подходящим сроком окулировки был август, так как приживаемость и сохранность были наименьшими и составили 65%.

Из изучаемых способов размножения наиболее успешной является окулировка, обеспечивающая при хорошей агротехнике приживаемость до 85% глазков.

Вегетативные способы размножения кизила считаются лучшими еще и потому, что передаются качества материнских растений и раньше, на третий-четвертый год, наступает плодоношение. Размножая лучшие по урожайности и качеству плодов растения, можно значительно повысить продуктивность садовых участков.

Посадка. В саду кизил наилучшим образом плодоносит на солнечном месте, но с учетом его теневыносливости кизил можно высаживать как уплотнитель среди других плодовых пород — в. полутени, с небольшим притенением. Сильное затенение значительно снижает урожайность.

Расстояние от соседних деревьев 3—5 м, рядом следует высаживать не менее двух различных форм и сортов для переопыления и повышения урожайности. В загущенных посадках деревья смыкаются кронами и плохо освещаются, что снижает их урожайность.

Посадочные ямы выкапывают глубиной 70— 80 см, шириной 80—100 см. На дно ям вносятся минеральные удобрения: 200—300 г суперфосфата, 200 г калийной соли, 40—50 г аммиачной селитры. Удобрения перемешиваются с нижним слоем почвы и при посадке не должны соприкасаться с корнями растения. В почву также добавляется перегной.

При пересадке необходимо поддерживать корни влажными или пересаживать с комом земли. Для улучшения приживления перед посадкой корни желательно обмакнуть в болтушку из земли и перегноя с добавлением веществ, стимулирующих укоренение (гумат натрия, калия, гетероауксин и др.).

Перед посадкой в центре посадочной ямы делают холмик, корни саженца расправляют равномерно по его поверхности. Корни засыпаются землей, взятой с поверхности, которая более плодородна и затем уплотняется. Корневая шейка должна быть на уровне почвы.

Для поддержания постоянной температуры и влажности корнеобитаемого слоя необходимо хорошо мульчировать приствольные круги перегноем и обеспечить регулярный полив.

Формирование кроны. С.В.Клименко (1990) рекомендует формировать саженцы кизила со штамбом высотой 50— 70 см и 5—7 скелетными ветками. Наши наблюдения

показывают, что при естественном росте саженцев кизила в культуре они имеют центральный проводник, а на высоте 50—70 см нередко две пары супротивных побегов, растущих под углом около 90 °С между парами, из которых и образуются четыре скелетные ветви.

В этом случае достаточно очистить штамб от небольших побегов (часть нижних можно оставить для размножения отводками), а в дальнейшем проводить санитарную обрезку, удалять поросль и прореживать крону.

Кизил можно выращивать и в форме куста с 5 — 7 скелетными ветвями. Особенно для этого подходят корнесобственные саженцы. Кусты вырастают невысокими и раскидистыми, что облегчает уход и сбор урожая.

Кизил обладает большой способностью к ветвлению. У взрослых деревьев крона загущается и плодоношение смещается на периферию кроны, растягивается срок созревания плодов, поэтому необходима осветляющая обрезка, прореживание кроны. Обрезку следует проводить в конце зимы — начале весны, до начала сокодвижения, или осенью.

Агротехника выращивания. Корневая система кизила размещается в верхнем слое почвы, поэтому глубина обработки у ствола не должна превышать 3—5 см.

Осенью необходимо вносить фосфорные удобрения (300 г/м^2), весной — азотные (15—20 г/м^2) и калийные (10—15 г/м^2). В приствольный круг вносятся органические удобрения (осенью — навоз, весной — перегной) в количестве 2—4 , кг/м^2, служащие также и мульчирующим материалом.

Г.Д.Дудукал рекомендует за весну проводить 2—3 подкормки настоем коровяка, чтобы в мае закладывалось больше плодовых почек. Кизил необходимо поливать, особенно в жаркие засушливые периоды. При поливе и удобрении деревья лучше растут, плоды становятся более крупными и сочными.

Сорта и сортоформы кизила. По данным С.В.Клименко (1990), у кизила нет районированных сортов, не было сортоиспытания существующих форм. Выращиваемый в садах крупноплодный кизил — результат народной селекции, отбора из природного разнообразия форм.

В садах Крыма распространены сорта народной селекции Белоплодный, Желтоплодный, Исполинский (Испанский), Красный грушевидный, Поздний бутылочный.

По данным А.Н.Ниарадзе (1971), в Грузии распространены две садовые формы — Крымский бутылочный и Желтоплодный Окрошинда

В Краснодарском крае отдельные экземпляры форм и сортов кизила имеются в коллекциях научных учреждений, у садоводов-любителей. Размножение этих форм проводится в небольших количествах, на рынках же чаще всего под видом садового кизила продают лесные сеянцы.

Селекция кизила находится на начальном этапе, и плоды культурного кизила превосходят по весу обычный кизил в 1,5—3 раза. В естественных условиях среди дикорастущего, кизила нередки крупноплодные формы, несущие и другие ценные признаки.

Садоводы могут находить такие формы и размножать их на месте отводками или брать с них черенки для окулировки. Тем самым в культуру будут вводиться новые формы, обогатится генофонд садового кизила.

Кизил МОСВИР с Майкопской опытной станции ВИР — из ранее изучавшихся на станции форм. Дерево раскидистое, высотой 3 м, высокоурожайное. Плоды массой около 4 г, длиной 27—32 мм, шириной 13—15 мм, грушевидной формы, темно-красный, созревают с 15 августа.

Кизил МОСВИР из коллекции Майкопской опытной станции ВИР. Дерево высотой 3,5 м, с шаровидной кроной, урожайное. Плоды массой в среднем 4 г, удлиненно-каплевидной формы, длиной 28—32 мм, шириной 14—15 мм, красные, созревают с 20 августа.

Кизил с Крымской ОСС ВИР — из района Симферополя. Дерево высотой 2 м, крона шаровидная, урожайное, плоды средней массой 4—5 г, длиной 28—33 мм, шириной 14—16 мм, бутылочной формы, созревают с 20 августа.

Кизил из Азербайджана — получен Крымской ОСС ВИР, из г. Ханар в западной части республики с умеренным сухим климатом. Высота дерева 2,5 м, крона средне-раскидистая, плоды массой около 4 г, длиной 28—31 мм, шириной 14—15 мм, грушевидной формы, темно-красные, созревают с 25 августа.

Болезни и вредители. В лесах и искусственных насаждениях кизила и других видов Cornus существует много болезней и вредителей. Э.С. Гусейнов (1971) сообщает о выявлении на кизиле 18 видов грибов. Листья поражаются мучнистой росой, которая чаще встречается на молодых порослевых кустах. Плоды повреждаются двумя видами гнилей и микроплодожоркой.

У С.В.Клименко (1990) отмечены такие вредители листьев, как личинки бабочки-многоцветницы, кизилового бородавчатого пилильщика, кизиловой острокрылой моли, червеца улиткового. Изредка на кизиле паразитирует омела белая.

Большинство описанных болезней и вредителей встречается в природе в условиях больших скоплений растений, на старых, больных и отмирающих деревьях.

В условиях Краснодара и его окрестностей не наблюдается поражения кизила грибными болезнями. Весной на молодых листьях кизила встречаются личинки листовертки пугливой, которые сворачивают листья с помощью паутины и объедают их, повреждения эти незначительны.

Большую опасность представляют личинки американской белой бабочки, объедающие

листья летом. Этот вредитель поражает кизил в меньшей степени, чем обычные плодовые породы. Необходимо периодически осматривать деревья, выщипывать листья с кладками яиц и уничтожать гнезда гусениц на ранних стадиях развития или применять химические препараты.

Урожай и его переработка, хранение. На одном дереве плоды созревают не одновременно — на протяжении 15—25 дней и более.

Для транспортировки на большие расстояния кизил собирают в стадии технической зрелости, с плотной мякотью, но окрашенные. В течение нескольких дней до реализации плоды дозревают, мякоть размягчается, уменьшается содержание кислоты и увеличивается содержание сахара.

Лучшими вкусовыми качествами и большим количеством биологически активных веществ отличаются плоды, полностью созревшие на дереве, которые используются на месте для употребления в свежем виде и переработки. Сушка плодов — наиболее доступный способ переработки. Перед сушкой плоды следует бланшировать в 3 % кипящем растворе соды, после чего ополоснуть водой. Это значительно ускоряет процесс сушки и повышает качество продукции. Плоды раскладываются в один слой на настилах.

Из недозрелых плодов с твердой мякотью можно извлекать косточки, раздавливая плоды на твердой поверхности — мякоть разделяется на две половинки, косточка легко извлекается.

Компот из кизила. Плоды перебрать, удалить плодоножки, вымыть в проточной воде, уложить в подготовленные банки, залить 30—50 %-ным сахарным сиропом и прогреть полулитровые банки в воде при температуре 85 °С в течение 10 мин.

Компот из кизила с яблоками. Подготовленные для компота плоды кизила перемешать с очищенными и нарезанными яблоками, уложить в стеклянные банки, залить 30 % сахарным сиропом, пастеризовать и поставить на хранение в прохладное место. (Этот компот имеет более мягкие вкусовые качества, с оттенком яблочного аромата и поэтому считается более желательным.)

Желе из кизила. Подготовленные плоды кизила (1 кг) залить водой (1л) в эмалированной кастрюле, закрыть крышкой и варить до размягчения, не допуская разваривания. Полученный сок процедить, добавить в него 800 г сахара, на 1 л сока и 1 стакан яблочного сока для желирования, уварить смесь на 1/3, разлить в приготовленную посуду и постепенно охладить.

Варенье из кизила. Свежие собранные и подготовленные ягоды кизила оставить на сутки в прохладном месте для легкого размягчения, снова вымыть, удалить косточки, залить 70 % сахарным сиропом и варить 10—15 мин. Снять с огня, дать постоять 4—5 ч, снова варить 10—15 мин, и так 3 раза.

Варенье из кизила с яблоками. Готовится из 1 кг кизила без косточек, 1 кг очищенных и нарезанных кусочками яблок. Залить смесь сахарным сиропом (2 кг сахара на 1 л воды) и варить до готовности так же, как и в первом случае, в 3 приема.

Мармелад из кизила. Взять 1 кг кизила без косточек, добавить 2 стакана воды и варить до полного размягчения. Полученную массу протереть через сито, добавить 500—600 г сахара, 1 чайную ложку молотой корицы и варить до нужной густоты при постоянном помешивании. Затем выложить на эмалированный лоток, смоченный холодной водой или посыпанный сахарной пудрой, и подсушить на воздухе. Резать кусочками. Хранить в коробках или стеклянных банках.

Уксус из кизила. Подготовленные плоды кизила (1,5 кг) потолочь деревянным пестиком, поместить в стеклянную банку, залить 1,5 л воды, добавить 200 г сахара и 1—2 веточки мяты, завязать банку 2 слоями марли и оставить в комнате на 2—3 месяца. После этого слить верхний слой и использовать его для приготовления блюд и приправ.

Айс-крим из кизила. В большой фужер положить 2—3 столовые ложки мороженого, влить 2 столовые ложки кизилового сока, добавить 50—60 г консервированных слив (или ассорти) и залить яблочным морсом. Подавать не размешивая.

Кизиловый физ. В шейкере взбить белок куриного яйца, добавить пищевой лед и

кизиловый сок, смешать в течение 2 мин, до вспенивания, процедить в бокалы и залить газированной водой. Подавать сразу.

На 4 порции — 1 стакан кизилового сока, 4 яичных белка, 8 кубиков пищевого льда, 2 стакана газированной воды.

Кизиловый джулеп. Сначала в стакане воды растворить сахарный песок (2 чайные ложки), опустить в стакан небольшую веточку мяты. Тщательно размять ее ложкой и удалить. После этого стакан наполнить толченым льдом на 2 см ниже верхнего края. Добавить кизиловый и яблочный соки, лимонный сироп, а сверху уложить дольками консервированные сливы (или ассорти).

На 1 порцию — 2 столовые ложки кизилового сока, 1 столовую ложку яблочного сока, 1 столовую ложку лимонного сиропа, 2 ст.ложки воды и 50 г консервированных фруктов.

Лаваш. Перезрелые плоды моют, отделяют мякоть, измельчают ее до состояния кашицы и раскладывают на деревянных подносах. Сушат на солнце до образования сухой лепешки.

«Маслины». Изготавливаются из незрелых зеленоватых плодов. Плоды бланшируют в кипятке 2—3 минуты, обдают холодной водой и заливают кипящим маринадом. Маринад через 3—5 минут сливают, кипятят и снова заливают, повторяя это 2—3 раза.

На литровую банку для маринада нужно 2— 3 лавровых листа, 6—7 горошин черного перца, немного корицы, укроп, 3 щепотки соли. В конце последней варки добавляют 1 столовую ложку уксуса и 2 столовые ложки растительного масла, доводят до кипения, заливают в банку и закатывают.

Можно готовить и методом пастеризации. В банки помещают плоды, специи и приправы, заливают кипяченой горячей водой. Банки кипятят на водяной бане 10 —15 минут и закатывают.

{jaloadposition japos="template_image_slider" source="folder" folder_images="stories/gallery_demo/Kizil/"}