

# Кавуни

## Карвінг: що це таке?

як перетворити звичайний кавун  
на витвір мистецтва

## Кубічний кавун

на українських городах



### ЧИТАЙТЕ В НОМЕРІ



Достаток смаку:  
незвичайні сорти



Як виростити  
кубічний кавун?



Еволюція кавунів у  
натюрмортах



Доглядовий комплекс  
для кавунів



# ЗМІСТ

- 3 *Найпопулярніші сорти та гібриди кавунів для вирощування*
- 8 *Достаток смаку: незвичайні сорти та гібриди кавунів*
- 12 *Місяця та способи посадки баштанних*
- 16 *Способи вирощування кавуна*
- 22 *Карвінг: що це таке? як перетворити звичайний кавун на витвір мистецтва*
- 25 *Доглядовий комплекс для кавунів*
- 28 *5 порад щодо догляду за кавунами*
- 30 *Кубічний кавун на українських городах*
- 34 *Як виростити кубічний кавун у домашніх умовах?*
- 38 *Основні проблеми при вирощуванні кавунів*
- 40 *"Їсти чи не їсти?" вибираємо кавун без нітратів*
- 41 *Збір урожаю. як зрозуміти які плоди стиглі?*
- 42 *Еволюція кавунів у натюрмортах або як виглядали баштанні у Середньовіччі?*
- 45 *Даруємо літній настрій у кавуновому меню вихідного дня*



Читайте також наш випуск

**Полуниця**



# НАЙПОПУЛЯРНІШІ

## сорт та гібриди кавунів для вирощування

*Якщо ви тільки починаєте вирощувати кавуни і хочете вибрати свій, ідеальний сорт кавуна, потрібно починати з найпопулярніших і перевірених сортів і гібридів, описаних нижче.*

### НАЙРАНІШІ

Середній період росту кавунів становить близько 80 днів. Щоб не чекати врожаю так довго, можна висадити ультраранні сорти, описані нижче:



#### *Вікторія*

Надранній гібрид кавуна, період росту якого становить 56-60 днів. Має круглу, злегка продовгувату форму плоду і цукрову м'якоть. Вага ягоди, в середньому, становить від 6-ти до 9-ти кг, кавун може рости і в теплицях, і у відкритому ґрунті.



#### *Огоньок*

Скоростиглий сорт, який проходить період вегетації за 65-68 днів. У нього невеликі круглі плоди, середньою вагою від 2-х до 4-х кг, і дуже солодка м'якоть. Найкраще себе почуває, якщо росте на відкритих ділянках, де мало вологи і багато світла.



#### *Скорик*

Дозріває за 65-70 днів, має невеликі плоди, вагою до 5-ти кг і червоно-помаранчеву м'якоть із приємною солодкістю. Може рости як у теплиці, так і у відкритому ґрунті. Через свій маленький розмір дуже невибагливий і стійкий до холоду.

## НАЙСОЛОДШІ

Цукристість і солодкість м'якоті - це найважливіші переваги для кавуна.



### *Астраханський*

Сорт середньої стиглості, період вегетації якого проходить 70-80 днів. Один із найпопулярніших і найсолодших сортів, має яскраво-червону м'якоть із цукристими прожилками. Маса одного плоду становить близько 8-10 кг.

### *Рафінад*

Сорт середньопізньої стиглості, вегетативний період якого становить близько 75-90 днів. Має округлу, трохи подовжену форму плоду, вагою від 3-х до 4-х кг. М'якоть ягоди дуже цукрова і соковита, має приємний відтінок.

### *Мелітопольський 60*

Середньостиглий сорт із 75-денним терміном вегетації. Найбільше поширений у Південній Україні. Плід має бордово-червону цукрову середину, круглу форму з легким подовженням. Середня вага становить 7-8 кг.



## НАЙУРОЖАЙНІШІ

Для тих, хто хоче займатися виробництвом і продажем кавунів, така якість, як "врожайність" дуже важлива.



### *Кримсон-світ*

Ранньостиглий, великоплідний кавун з яскраво-рожевою м'якоттю. Період вегетації становить 65-70 днів. Має добре виражений смак, схильний до водянистості. Середня вага плоду становить близько 10-12 кг. Цей сорт урожайний, але якщо його садити на одному місці багато років, плоди дрібнішатимуть.



### *Продюсер*

Гібрид кавуна вважається середньостиглим, крупноплідним і дуже солодким. Період вегетації становить 80-85 днів. Він має червоний колір м'якоті з цукристими прожилками. Вага ягоди становить 9-11 кг. Урожайність кавуна дуже висока, але в той же час він дуже примхливий у вирощуванні.



### *Чарльстон Грей*

Середньостиглий кавун, період вегетації - від 75-ти до 100 днів. Даний сорт кавуна має довгасту форму і яскраво-рожеву, солодку і цукристу м'якоть з маленькою кількістю кісточок. Середня вага одного кавуна становить від 10-ти до 15-ти кг. Шкірка має світло-зелений відтінок. Їй характерна повна відсутність смужок.



## НАЙБІЛЬШ НЕВИБАГЛИВІ ТА СТІЙКІ

Якщо з якихось причин ваш клімат або ґрунт не підходять для вирощування цієї культури, потрібно підбирати сорти і гібриди, які невибагливі до умов.



### *Холодок*

Пізній сорт кавуна, період вегетації якого триває близько 100 днів. Форма плоду овальна, м'якоть соковита, рожевого кольору. Цей сорт кавуна стійкий до холоду і хвороб, має імунітет до борошнистої роси і фузаріозу.



### *Вересковий мед F1*

Гібрид з раннім терміном дозрівання, який має хорошу стійкість до хвороб і шкідників. Період вегетації 68-70 днів. Має плоди вагою 9-11 кг із червоною соковитою м'якоттю. Плюсом гібриду є його транспортабельність і міцність плоду.



### *Одіссей*

Ранній сорт, середній період вегетативності становить близько 70-ти днів. Плід цукристий, солодкий, з яскраво вираженою червоною м'якоттю. Вага ягоди в середньому становить від 10-ти до 15-ти кг. Стійкий до фузаріозного і вертицильозного в'янення.

## НАЙБІЛЬШ ВЕЛИКІ

Якщо ви хочете вибрати насіння найбільших кавунів, беріть саме гібриди. Вони можуть давати невимовно великі плоди.



### *Леді F1*

Ранній сорт, з періодом вегетації від 65-ти до 70-ти днів. Ягода має цукристу рожеву м'якоть, видовжену форму і тонку кірку. Один плід може досягати від 10-ти до 20-ти кг. Головним мінусом цього гібрида вважається його водянистість.



### *Монтана F1*

Середньостиглий гібрид із періодом вегетації 70-75 днів. Має округлу форму плоду і червоний колір м'якоті, яка тоне в роті. Середня вага цього гібрида становить 11 кг. Може адаптуватися до вирощування в різних умовах і типах ґрунту.



### *Талісман F1*

Ранньостиглий гібрид, період вегетації якого триває від 62-х до 65-ти днів. Має округлі плоди, яскраво-червоний колір м'якоті з цукристістю. Середня вага плоду становить від 9-ти до 12-ти кг. Вирощується в теплицях і на відкритих ділянках.

### *Чи знаєте ви?*



*Існує поширена думка, що кавун - ягода, але, як каже ботаніка та біологія, - це не зовсім так. Насправді, плоди кавуна називаються багатонасінневим соковитим гарбузином, а в ботанічному реєстрі кавун має статус однорічної трав'янистої рослини.*

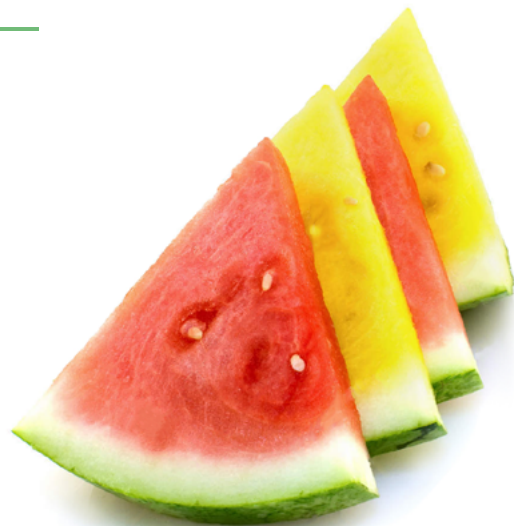
# ДОСТАТОК СМАКУ: незвичайні сорти і гібриди кавунів

Щоб урізноманітнити свій город, можна виростити найнезвичайніші сорти кавунів, які нікого не залишать байдужим.

## "КАВУНОВА ВЕСЕЛКА":

*кавуни бувають не тільки червоними*

Зазвичай кавун асоціюється зі смугастим плодом і червоною м'якоттю. Але як показує науковий прогрес і успіхи селекціонерів, плоди кавуна можуть бути різних кольорів.



### КАВУНИ З ЖОВТОЮ М'ЯКОТТЮ

Крім того, що в жовтих кавунах дуже мало кісточок, у цього виду велика кількість бета-каротину, що корисно для шкіри. За смаковими якостями, жовтий кавун може дещо відрізнитися від червоного. Деякі гібриди з жовтою м'якоттю можуть мати присмак ананаса або персика.

#### Сорта:

- «Лунний» — ранній сорт астраханської селекції з періодом вегетації 70-75 днів. Має соковиту солодку м'якоть із нотками манго.
- «Голден Грейс» — середньорослий голландський сорт із періодом вегетації 80-82 дні. Має соковиту м'якоть зі смаком ананаса.

### ПОМАРАНЧЕВІ ПЛОДИ

Цей кавун славиться своєю незвичайною помаранчевою м'якоттю, яка сталася в результаті схрещування червоного звичайного кавуна з жовтим. За зовнішнім виглядом, ягода схожа на суміш гарбуза з динєю, має жовту кірку. М'якоть, за смаковими показниками, абсолютно не відрізняється від червоної.

#### Сорти:

- «Подарунок сонця» — скоростиглий сорт із періодом вегетації 65-68 днів. Схожий на гарбуз або диню з солодкою, соковитою м'якоттю.
- «Тендерсвіт» — середньорослий сорт кавуна з вегетативним періодом 80-85 днів. Має солодку м'якоть з присмаком апельсина.





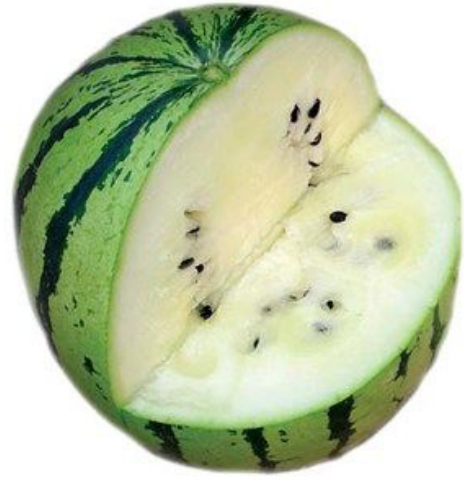
## "БІЛА ЯГОДА": ЧИ МОЖЛИВО ЦЕ?

Такий кавун має ідеально круглу форму, білосніжну і дуже цукристу м'якоть. Якщо розрізати цю ягоду, може здатися, що вона виглядає не зовсім стиглою, але це не так.

Кавун білий всередині за рахунок того, що в ньому практично відсутня речовина лікопін, яка відповідає за забарвлення м'якоті ягоди. На смак така м'якоть надмірно водяниста.

### Сорт:

- «Біле чудо» – середньорослий сорт із періодом вегетативності у 85-92 дні. Стійкий до морозів і має солодкий смак м'якоті.



**Важливо!**

*На полицях агромагазинів можна побачити насіння кавунів із фіолетовою або синьою м'якоттю.*

*Це маркетологічний обман, на упаковці зображено штучно забарвлену середину плодів. Подібних баштанних не існує в природі, а насіння плодитиме звичайні червоні кавуни.*



# ФАНТАЗІЯ У ФОРМІ

Для садівника також важливим моментом при виборі баштанних вважається їхній розмір.

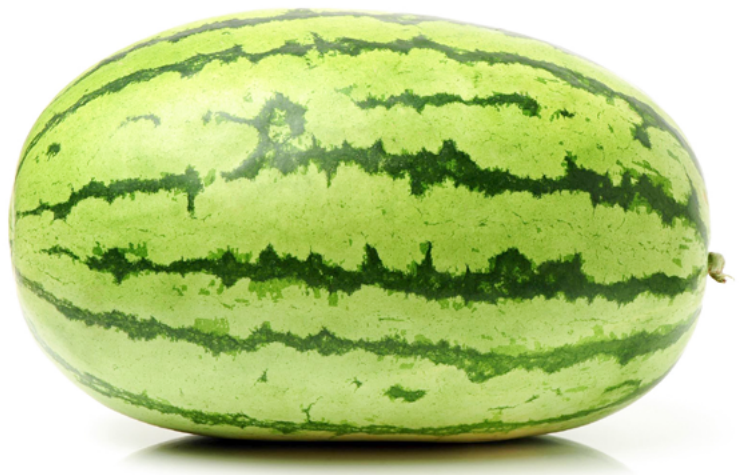


## НАЙБІЛЬШИЙ КАВУН

Здебільшого, серед сортів особливо великих кавунів немає ягід з ідеально круглою формою. Часто ягоди мають довгий, циліндричний вигляд. Такі сорти кавунів можуть дивувати тільки своїм розміром і великими формами. Здебільшого, всі великі плоди водянисті й несолодкі.

### Сорт:

«*Carolina Cross*» – середньорослий гібрид американської селекції з витягнутою формою плоду. Період вегетації становить 92-95 днів. У 2005 році сорту присудили звання найбільшого у світі, оскільки одна з ягід цього сорту досягла у вазі близько 122-х кг.



## НАЙМЕНШИЙ КАВУН

За формою він нагадує виноград. Його вага не перевищує 40-ка г. На смак ця ягода дуже нагадує огірок, а його кісточки схожі на огіркові. Кущі цього сорту кавуна плетуться, тому на них встановлюють сітки, де вони можуть розкидати свої батоги.



### Сорт:

Існує тільки один сорт такого кавуна. Він називається «*Пепкунос*» (ориг. perquinos), і походить він із Центральної Африки та Південної Америки. У 1987 році Пепкуноси почали вирощувати також і в Європі, де рослина розвивається за 2-3 місяці, приносячи по 60-100 плодів з одного куща.

# НЕЗВИЧАЙНІ СЕЛЕКЦІЙНІ ІДЕЇ

## «КАВБУЗ»: НЕЗВИЧАЙНА ІДЕЯ УКРАЇНСЬКОЇ СЕЛЕКЦІЇ

"Кавбуз" це гарбуз, який має всі смакові дані кавуна. Незвичайна ягода-дабула винайдена українськими селекціонерами наприкінці минулого століття. Цей гібрид дуже невибагливий, може рости на будь-якій території, де є середній, помірний клімат. Плоди у нього дуже великі, в середньому становлять близько 16-ти кг.



## ЯКИЙ ВИГЛЯД МАЄ НАЙЕКСКЛЮЗИВНІШИЙ КАВУН У СВІТІ?

Кавуни "Денсуке" вважаються одними з найдорожчих кавунів японської селекції. Один кавун коштує близько 3000 USD. Таким ексклюзивним і дорогим кавун робить його незвичайна, глянцева чорна кірка й абсолютна безнасінність плодів. Всередині кавун має бордову цукристу м'якоть, яка має присмак полуниці. "Денсуке" вирощується тільки в одному місці планети - на острові Хоккайдо, де і був виведений сорт.



# МІСЦЯ І СПОСОБИ

## посадки баштанних

*Залежно від місця і способу посадки, визначається дата появи перших урожаїв. Де і як правильно проводити посадку описано нижче.*

### **ВІДКРИТИЙ ГРУНТ**

Якщо у вашому регіоні тривале літо і спекотні кліматичні умови - найкраще проводити вирощування кавунів у відкритому ґрунті.

#### **+ Плюси**

- + простота способу;
- + природний спосіб вирощування, екологічність урожаю.

#### **- Мінуси**

- велика ймовірність втрати врожаю;
- нестабільність погодних умов.



## УМОВИ ДЛЯ РОСТУ КАВУНІВ У ВІДКРИТОМУ ҐРУНТІ

Потрібно врахувати такі умови, які необхідні для правильного розвитку кавунів.

### Полив і добрива - за розкладом



Хоч і кавуни - рослини, які здебільшого віддають перевагу більш сухому клімату, їм все ж потрібно заповнювати водний баланс. Рясний полив потрібен через день, до самого плодоношення. Підживлення - раз на два тижні. Це важливо для того, щоб плід був соковитим і великим.

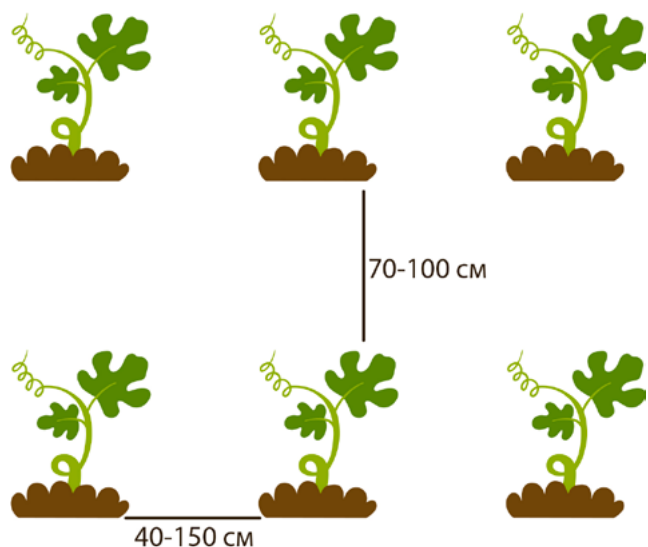
### Дотримання правильного сусідства



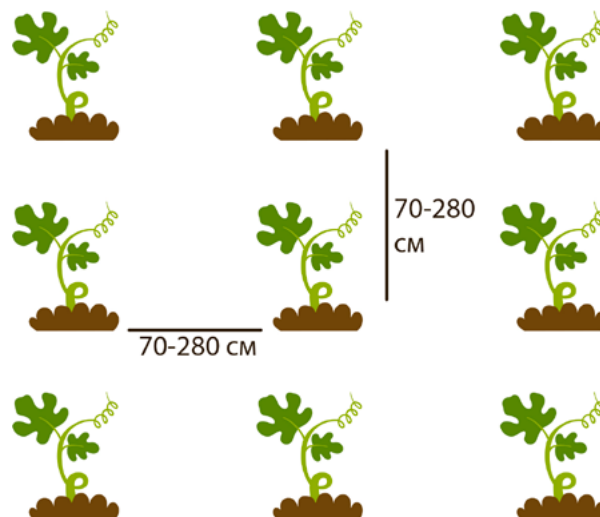
Ті рослини, що ростуть поруч з кавунами, можуть впливати на цукристість і розмір плодів. Щоб детальніше ознайомитися з усіма тонкощами сусідства, читайте "Способи вирощування кавуна".

## СПОСОБИ ПОСАДКИ

Правильно підібране місце для вирощування кавуна допоможе рослині швидше розвиватися.



**Стрічковий спосіб посадки** підходить для відкритого ґрунту, тому що він економно витрачає простір.



**Квадратно-гніздова система** зручна посадкою і розташуванням. Вважається найбільш універсальним способом посадки кавунів для відкритого ґрунту.

# ТЕПЛИЦЯ

Способом вирощування кавунів у тепличному ґрунті часто користуються підприємці, які займаються вирощуванням солодких, цукрових плодів практично цілий рік. Такий спосіб вирощування допоможе досягти високих урожаїв у найкоротші терміни.

## + Плюси

- + ідеальні умови для вирощування;
- + висока врожайність;
- + скоростиглість плодів.

## - Мінуси

- складність і трудомісткість догляду;
- зведення теплиці і дорожнеча матеріалів.

## УМОВИ ДЛЯ РОСТУ КАВУНІВ У ТЕПЛИЦІ

Щоб кавуни почувалися чудово на тепличному ґрунті, потрібно враховувати важливі деталі:

### Мінімальна вологість і високий температурний режим



На відміну від теплиць із високою вологістю, які призначені для вирощування інших рослин, це приміщення має бути максимально спекотним і сухим. Кавуни не сприймають зайвої вологості, адже через неї вони стають водянистими і практично несолодкими.

### Ґрунт - легкий і родючий

Це означає, що в ґрунті, який призначений для вирощування в теплиці, має бути велика кількість піску, для простого проходження рослини, і перегною, щоб вона не потребувала корисних мікроелементів.



### Побільше світла

Теплиця має бути поставлена саме на сонячний бік, адже сонце - найкращий друг кавуна. Воно допомагає прискорити процес вегетації рослини, надає плоду більше солодощі та смаку.



## СПОСОБИ ПОСАДКИ

Правильна посадка кавунів - одна з ключових умов гарного врожаю.

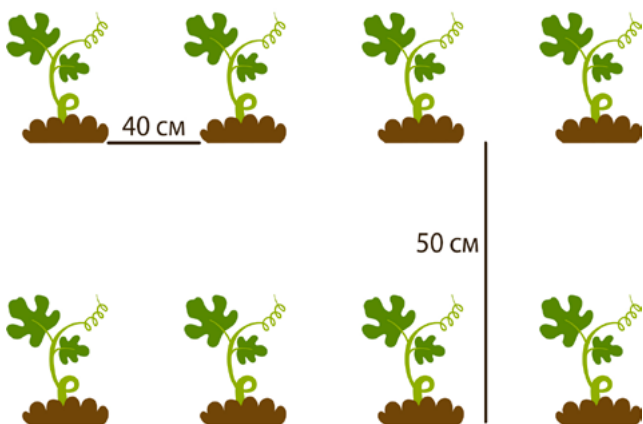


**Важливо!**

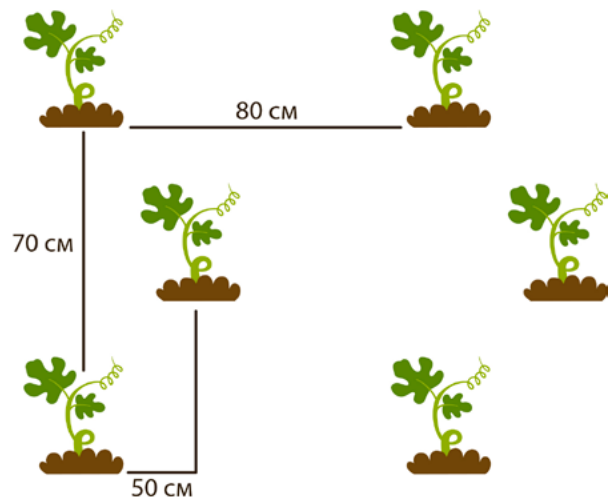
Якщо ви хочете вирощувати кавуни в теплиці, не обов'язково садити їх розсадою. Умови в теплиці близькі до ідеальних, тому кавуни можна висадити в ґрунт насінням.



### Для теплиці



**Однорядкова посадка** призначена для класичної посадки в теплицях.



**Шахматний порядок** при посадці застосовують для економії місця в теплиці.



# СПОСОБИ ВИРОЩУВАННЯ

## Кавуна

*Можна керуватися двома способами, вирощуючи баштанні: розсадним і безрозсадним варіантами посадки. Щоб з'ясувати, який спосіб підійде саме вам, читайте далі.*

### НАСІННЯМ

Висаджування насінням допоможе прискорити період вегетації кавуна і раніше отримати врожай.

### ОСОБЛИВОСТІ СПОСОБУ

Подібний спосіб є одним із найпростіших варіантів вирощування. Його можна застосовувати, якщо ви живете на відносно спекотних територіях, близьких до субтропічного поясу клімату. Щоб кавуни не загинули від нестачі азотних і калійних добрив, потрібно правильно підбирати і готувати ґрунт. Ґрунт обов'язково має бути піщаним або супіщаним, а також мати нейтральний рівень рН.

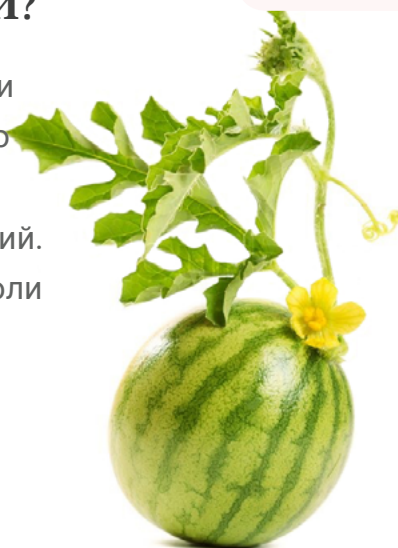
### КОЛИ ВИСАДЖУВАТИ?

Найкраще починати проводити цю процедуру з кінця квітня до початку або середини травня, коли вже ґрунт досить прогрітий. Бажано проводити посадку, коли місячний календар віщує зростаючий місяць.



**Важливо!**

*Основний показник нейтральності рН - від 6-ти до 7-ми. Щоб перевірити кислотність і лужність ґрунту в домашніх умовах, достатньо додати у ґрунт трохи оцту. Якщо земля почне шипіти - це означає, що вона має нормальну кислотність. Якщо реакції не відбудеться, значить, кислотність підвищена.*



Краще садити насіння рано вранці або ввечері. Якщо робити це, коли сонце в зеніті, попередньо потрібно рясно полити територію, де будуть рости кавуни.



## ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА НАСІННЯ

Готувати насіннєвий матеріал за зазначеною нижче інструкцією потрібно для висадки у відкритий ґрунт, а також і для розведення розсади в теплиці.

1 Проведіть калібрування насіння. Виберіть з усіх найбільш сильні та великі.

2 Вибране насіння потрібно помістити в теплу воду (+50°C) на 30 хвилин.

3 Далі просушіть насіння і обприскайте розчином марганцю (1/4 чайної ложки на 250 г води) через пульверизатор.

4 Помістіть насіння в змочені водою серветки на дві доби для того, щоб воно проросло. Після чого насіння вже готове до посадки.



## ВИСАДКА В ҐРУНТ

1

Викопайте лунки глибиною 10-15 см з інтервалом в 0,5 м. Інтервал може бути більшим залежно від сорту кавуна.



2

Перед тим, як почати висаджувати насіння, рясно полийте лунки (одне відро на кожну лунку).



3

Далі додайте в лунки по склянці (250 г) золи і трохи води в лунку знову. Слідкуйте, щоб зола стала вологою, щоб могла легко вбиратися рослиною.



4

Висаджуйте по 5-6 насінин на лунку. Коли воно почне рости і прокльовуватися, видаліть слабке, залишивши одну найсильнішу рослину.



5

Присипте ґрунтом і полийте невеликою кількістю води. Для більшої ефективності, можете посипати ґрунт перегноєм. Так він стане родючішим.

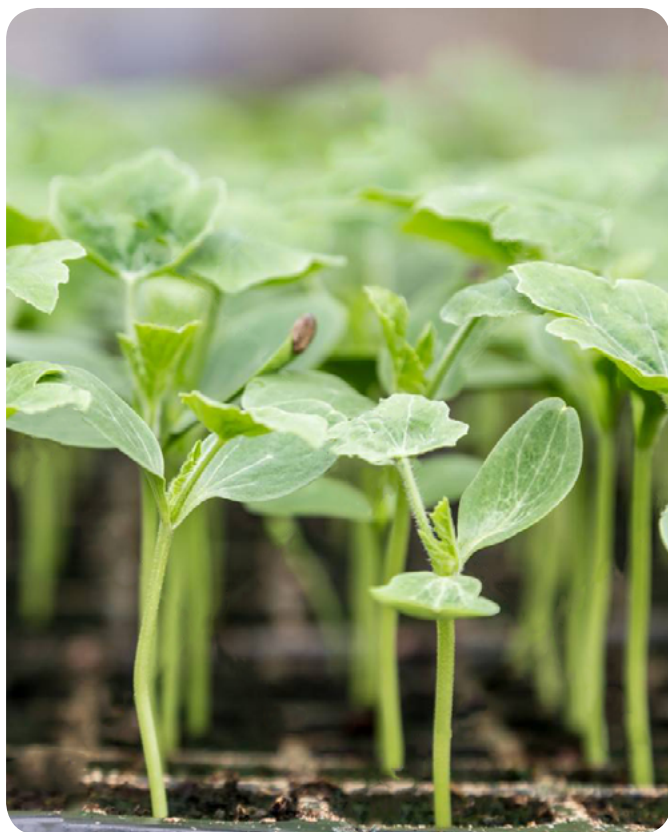


# РОЗСАДНИМ СПОСОБОМ

Цей спосіб підійде, якщо ви хочете, щоб кавуни були більш стійкими до хвороб і шкідників.

## ОСОБЛИВОСТІ СПОСОБУ

Якщо ви живете на північних територіях, де насіння через холод може не прокльонутися, то потрібно вирощувати розсаду. Щоб кавуни мали сильнішу кореневу систему і високу стійкість до хвороб, цей спосіб допоможе вам у цьому.



## КОЛИ ВИСАДЖУВАТИ?

Розсаду для кавуна починають висаджувати вже з кінця березня - початку квітня, щоб до середини травня вона була готова до висадки у відкритий ґрунт або в теплицю. Щоб розсада прийнялася в горщиках, обов'язково ставте її на місце, де багато сонця і тепла.



### Безвіконний Петро Васильович,

кандидат сільськогосподарських наук ПДАТУ,  
м. Кам'янець-Подільський,



*Якщо ви хочете виростити сильні та стійкі рослини кавуна, то найкраще використовувати розсадний спосіб вирощування, адже рослина матиме імунітет до хвороб і сильнішу кореневу систему.*



# СОСЕДИ ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ АРБУЗОВ

## ЛУЧШИЕ ДРУЗЬЯ

### Лук

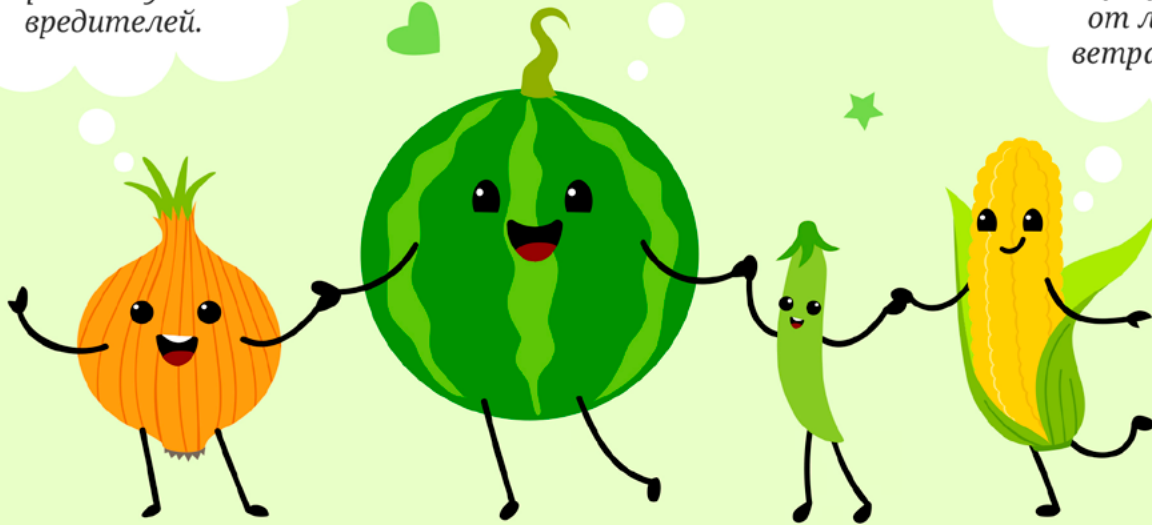
Имеет множество антиоксидантов, которые отпугивают вредителей.

### Горох

Обогащает арбузы азотом и кислородом для роста.

### Кукуруза

Защищает арбуз от лишнего ветра и света.



Fermer.blog

### Хрен

Может придать арбузу остроты и неприятного вкуса.

### Огурец

Арбуз может стать на вкус как огурец из-за переопыления.

### Томат

Отбирает множество полезных веществ из почвы.



Fermer.blog

# ПРЕДШЕСТВЕННИКИ ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ АРБУЗОВ

**Бобовые**  
(фасоль, горох)  
Обогащают арбузы азотом и кислородом для роста.



**Пшеница**  
Облагораживает почву во время роста.



**Лечебные травы**  
(чебрец, ромашка, шалфей)  
Придают почве больше полезных веществ для роста.



Fermer.blog

**Баклажаны, томаты, перец**  
Отбирают полезные вещества при росте.



**Тыква и дыня**  
Активно отбирают влагу из почвы.



УБИРАЙСЯ!

**Картофель**  
Забирает питательные вещества из почвы и привлекает вредителей.



Fermer.blog

# КАРВІНГ: ЩО ЦЕ ТАКЕ?

## Як перетворити звичайний кавун на витвір мистецтва

Уже впродовж кількох десятиліть існує таке поняття, як "карвінг", що означає "мистецтво вирізання", - поняття, що об'єднує в собі вирізання з будь-якої сировини: дерева, мила або навіть льоду. Але вже більше 10-ти років серед громадськості дедалі популярнішим стає кулінарний карвінг - вирізання з овочів, фруктів та іншої їжі.

Особливу нішу займає вирізання з кавунів, яке вирізняється особливою витонченістю серед інших фруктів. Тонкощами вирізання на фруктах з нами поділилася Альона Богдановська, майстер їстівної флористики, спеціально для *Fermer.blog*.



**- Олено, розкажіть, як з'явився кулінарний карвінг?**

- Кулінарний карвінг, який виробляють на фруктах, овочах та інших продуктах харчування, був зароджений у Таїланді, під час святкування народної дії Лой-крахтхонг, коли тайці запускають човники з квітів на воду, щоб відпустити всі свої гріхи. Історія кулінарного карвінгу зародилася, коли одна з дівчат вирішила класти в човники не звичайні квіти, а їстівні, вирізьблені з фруктів та овочів, що ростуть лише в Таїланді. Така ідея так сподобалася всім святкувальникам, що тепер кулінарний карвінг існує як окремий вид мистецтва.

**- Чому саме вирізання на кавунах вважається найзручнішим видом карвінгу?**

- Не тільки кавуни, а й інші фрукти, де багато м'якоті (здебільшого це баштанні), дуже зручні для вирізання їх карвінгістом. М'якоть кавуна дуже легко піддається вирізанню. Але є й мінуси. Якщо кавун попадеться занадто цукристим, то в будь-який момент він може тріснути і вся робота піде нанівець. Найприкріше, коли ягода може дати тріщину в середині або наприкінці роботи - у такому разі береться новий кавун і робота починається заново.



*Альона Богдановська, майстер їстівної флористики*

**- Що вас надихає на створення таких філігранних робіт?**

- Це комплекс різних речей. Здебільшого це комфорт або затишок у моїй студії чи в будинку, а також погода, яка впливає на мою фантазію. Варто згадати, що на натхнення впливають і досвід, і можливості. Крім духовного пориву, карвінгіст, глибоко в душі повинен бути скульптором і мати художнє чуття.

**- Як давно і на яких фруктах ви вирізаєте крім кавунів?**

- Карвінгом я займаюся професійно вже протягом 7-ми років. І крім кавунів, які замовляють найчастіше, я займаюся вирізанням різних овочів, фруктів, сирів і ковбасних виробів. Мені часто доводиться виконувати квіти з полуниці або винограду, працювати над різними екзотичними фруктами, як-от: папайя, пітайя, карамбола. Єдині фрукти, з якими ми не можемо працювати - це банани і груші, тому що банани не тримають форму, а груші швидко темніють.

**- Скільки може зберігатися вирізаний кавун чи інший фрукт?**

- Усе залежить від того, де вирізаний кавун стоїть. Якщо він стоїть на вулиці, де пил, бруд і повітря, то він обвітриться досить швидко. У приміщенні вирізаний кавун може вистояти добу-дві. Усі інші овочі та фрукти, крім кавуна, можна тримати в крижаній воді, так вони довше зможуть зберегти чудовий вигляд.

**- Які найцікавіші роботи вам доводилося виконувати?**

- Кожна робота цікава по-своєму, але все ж, у мене є дві моїх найулюбленіших роботи, на які було витрачено найбільше зусиль. Одна з них - це морська композиція, зроблена з різних фруктів, а друга - робота, що призначалася для аграрної компанії, де потрібно було зробити білих корів із чорними плямами. Робота була дійсно складною, адже потрібно було зробити доволі реалістичних корівок із будь-якого білого фрукта чи овоча. Для цієї роботи ми використовували білу японську редьку дайкон, а щоб зробити плями - розмальовували її харчовим барвником.

**- Які інструменти потрібні для карвінгу?**

- Для класичного тайського карвінгу потрібно використовувати тільки один, добре заточений, обробний ніж. Якщо ж ви автор-початківець, то можете використовувати набори ножів із формами для європейського карвінгу. Основне правило для інструменту, яким ви проводите карвінг, - це не його кількість, а затонність і якість сталі.

Наразі найкраща сталь для ножів виробляється в Німеччині - ножі служать дуже довго і не потребують заточування досить довгий час.

**- Чи з'їдаєте ви свої "матеріали" під час творчого процесу?**

- Карвінг - безвідходний процес і все, що ріжеться або залишається в процесі, можна з'їсти або застосувати в господарстві. Мій син дуже радий, коли я починаю вирізати будь-що з сиру або копченої ковбаси. Такий матеріал у будинку точно не завалюється.

**- Яка робота ваша найулюбленіша?**

- Не існує улюбленої чи нелюбимої роботи, адже всі вони мої і по-своєму прекрасні. Але з упевненістю можу сказати, що найбільше мені подобається вирізати з кавунів та інших баштанних, де багато поля для творчості, точніше м'якоті.





# ДОГЛЯДОВИЙ КОМПЛЕКС для кавунів

*Зазвичай, літо вирізняється своєю тривалістю і теплом, але якщо нехтувати правилами догляду, то багтанні не можна виростити навіть у найкращих умовах.*

## ПОЛИВ ЯК ОДИН З ГОЛОВНИХ ЧИННИКІВ УСПІХУ ВИРОЩУВАННЯ БАШТАННИХ

Як теплолюбна рослина, кавун не сприймає зайвої вологості.

Але полив для кавуна - один із найважливіших доглядових заходів, який відповідає за його розмір і соковитість.

**1** У період вегетації, по досягненню 30-60 днів, здійснійте полив із інтервалом 3-4 дні. Кожен кущ поливайте рясно, виділяючи щоразу 7-8 літрів води на рослину.

**2** Коли кавун почне плодоносити і з квітів почнуть з'являтися плоди, частоту поливів потрібно зменшити до одного на тиждень.

**3** Поливайте завжди у вечірній час доби, щоб волога довше залишалась в землі.

**4** Не поливайте рослини з лійок або шлангів. Найкраще встановіть систему крапельного зрошення, щоб не травмувати рослину.

**5** Найкраще для поливу використовуйте теплу воду. Саме вона допоможе кавуну простіше засвоювати корисні елементи з ґрунту.

## ПРАВИЛА ПРАВИЛЬНОГО ПІДЖИВЛЕННЯ

Кавуну важливі, як і всім іншим рослинам, такі мікроелементи як: азот, фосфор, кальцій тощо. Але найбільше кавуни потребують такого елемента як калій, який відповідає за розвиток плодів.

**1** Підживлення кавуна потрібно здійснювати 4 рази за весь період росту рослини: під час посадки розсади, її росту, у момент пересадження і через тиждень після пересадження її в ґрунт.

**2** Перше підживлення потрібно вносити під час посадки і воно повинно мати калій і фосфор у своєму складі. Однієї ст. л. добрива на склянку води має вистачити на 3 рослини.

**3** Під час утворення 2 листків на розсаді, потрібно буде внести азотно-фосфорне добриво згідно з інструкцією.



**4** У середині травня, коли буде пересадка, важливо провести підживлення органічним добривом: це може бути жменя перегною на кожен кущ.

**5** Після висадки, щоб рослина могла адаптуватися до місця, потрібно йому дати розчин азотного добрива, розведеного в пропорціях 20 г на 1 л води.

## УКРИТТЯ І МУЛЬЧУВАННЯ ҐРУНТУ ДЛЯ ВИРОЩУВАННЯ КАВУНІВ

Кавуни дуже люблять тепло і світло, але зайвий вплив УФ-променів може призвести до того, що рослина зів'яне і плоди будуть дуже маленькими. Щоб такого не відбувалося, потрібно замульчувати ґрунт. Мульча для баштанних дуже важлива, адже вона зберігає вологу і захищає територію від бур'янів. Деякі сорти, кущі яких були мульчовані, дають урожай на 7-10 днів раніше.

**Ось, чим можна захистити свій урожай:**

- чорна або прозора плівка;
- спанбонд (агроволокно);
- солома, сухе сіно, трава;
- тирса або соснові голки.

## ПЕРІОДИЧНЕ РОЗПУШУВАННЯ ҐРУНТУ

Якщо ваш ґрунт не піщаний або супіщаний, що може розсипатися в руках, потрібно періодично розпушувати ґрунт, щоб розплетенню було простіше виходити з ґрунту.

**Важно!**

*Все подкормки должны происходить до момента плодоношения, чтобы потом растение могло спокойно развивать плоды.*



**Безвіконний Петро Васильович,**

кандидат сільськогосподарських наук ПДАТУ, м. Кам'янець-Подільський,



*Якщо мульчування кавунів проходить за допомогою плівки, то найкраще вибирати для цих цілей чорну, з високим рівнем світлонепроникності. Для мульчування не варто брати прозору плівку - вона не захищає рослину від перегріву і обіцяє активніший ріст бур'янів біля кавунів.*

**1** Проводьте цю процедуру, коли ґрунт буде сухим і легким, піддаватися на розпушення.

**2** Здійснюйте розпушування дуже акуратно, намагаючись не пошкодити кущ кавуна.

**3** Після видалення бур'янів, полийте всі кущі.

## ОБРІЗКА І ФОРМУВАННЯ БАТОГІВ

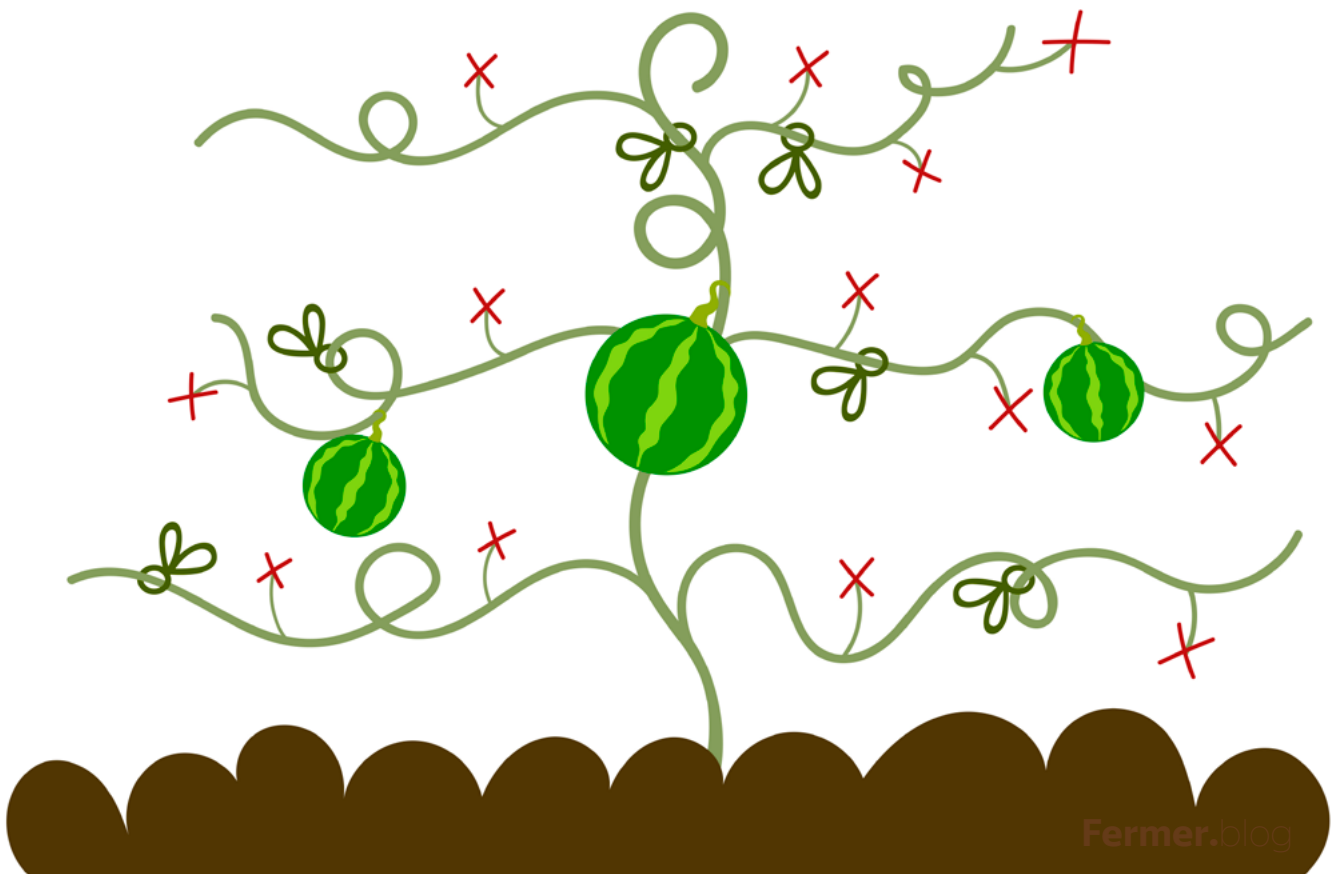
Батоги кавуна - саме та частина рослини, яка відбирає дуже багато корисних мікроелементів, які потрібні для росту плодів. Тому, щоб виростити великі та соковиті плоди, потрібно здійснювати обрізку та формування батогів.

- 1** Залишайте на кущі 2-3 основних батоги, від яких і будуть рости плоди. Усі слабкі батоги, ті, що не плодоносять, або ті, що йдуть від основних, мають бути видалені.



- 2** Пасинкування проводять від етапу, коли у рослини 5 листочків і до періоду росту плодів. Якщо робити пасинкування після, то кавуни можуть не вирости.

- 3** Здійснюйте пасинкування акуратно, не пошкоджуючи материнське стебло.



**X** - обрезање паростка или петли

# 5 ПОРАД

## ЩОДО ДОГЛЯДУ за кавунами

Є кілька секретів, за допомогою яких урожайність кавунів буде вищою, а догляд набагато простішим.



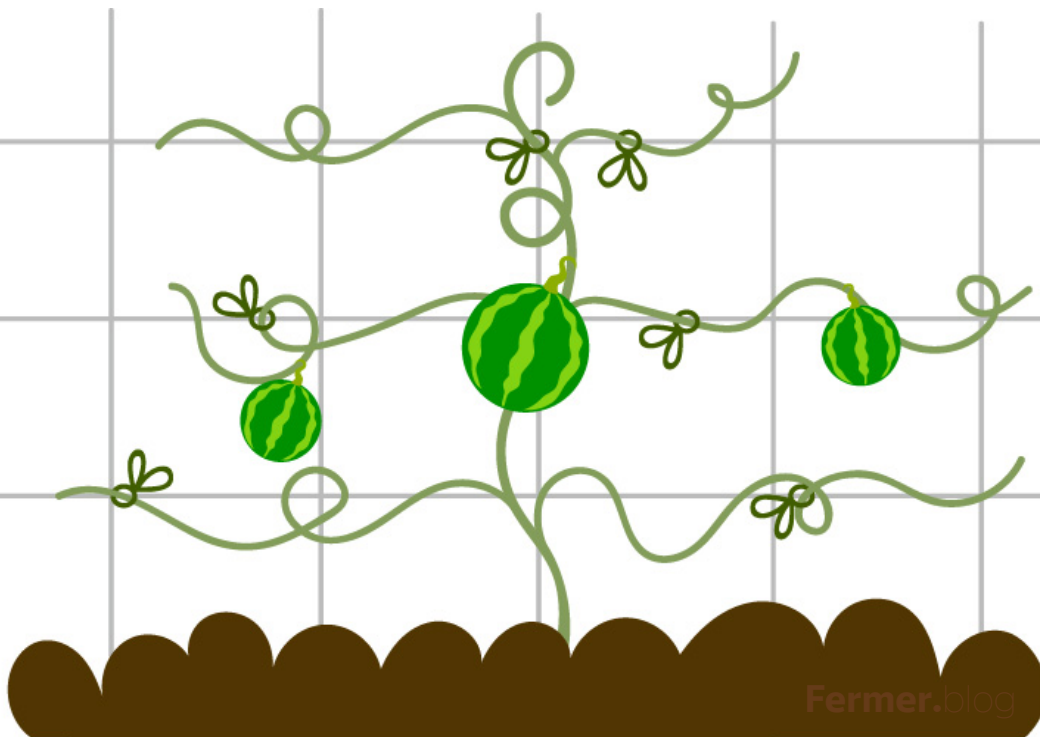
### *Здійснюйте полив кавунів під корінь*

Практично всі культурні рослини не сприймають неправильного поливу - і кавуни тут не виняток. Якщо проводити полив хаотично, потрапляючи на листя і стебла, можна спровокувати у кавунів різні хвороби, такі як антракноз і фітофтороз. Ці захворювання практично невиліковні, оскільки вражають практично весь куц сухими бурими плямами.



### *Вертикальне положення - помічник малих місць*

Під час росту кавун любить "окупувати" території своїми зав'язями, починаючи плестися немов виноград. Якщо територія для вирощування вкрай мала, можна висадити кавун на вертикальну грядку або ж підв'язати на шпалеру. Коли кавун почне випускати батого, він буде оточувати ними тільки вертикальну грядку, економлячи місце на земельній ділянці.





3

*Використовуйте дошки  
для захисту плодів*

Часто плоди стоять на самій землі, піддаючись руйнівному впливу вологи, пилу і всіляких шкідників. Кавуни, які лежать на землі, без будь-якої підставки, мають високі ризики захворіти на чорну гниль, яка робить ягоду абсолютно неїстівною. Підставки можуть бути будь-якими, з різних матеріалів, але найкраще для цих цілей, через свою доступність, використовувати дерев'яні дошки.



4



*Обираючи ділянку для  
вирощування кавунів  
максимально безвітряною*

Кавун - порівняно невибаглива рослина. Він може рости в повній посусі і в неродючому ґрунті. Але єдиного чинника плід боїться найбільше. Це вітер, який з легкістю може зруйнувати плоди або обірвати батоги основного куща. Тому намагайтеся висаджувати їх у місцях, де повітряні потоки будуть найменшими.



5

*Використовуйте цеглу як  
акумулятори тепла  
для рослин*



Кавун потребує тепла постійно, тому щоб у вечірній і нічний час доби ягода не відчувала дефіциту цього ресурсу, потрібно підкладати цеглу під кущі. Під час світлового дня, цеглини акумулюють тепло, а вночі підтримують стабільну температуру ґрунту для нормальної життєдіяльності рослини.



# КУБІЧНИЙ КАВУН

## на українських городах

*Уже понад 45 років у Японії існує техніка вирощування квадратних кавунів та інших фігурних фруктів і овочів.*

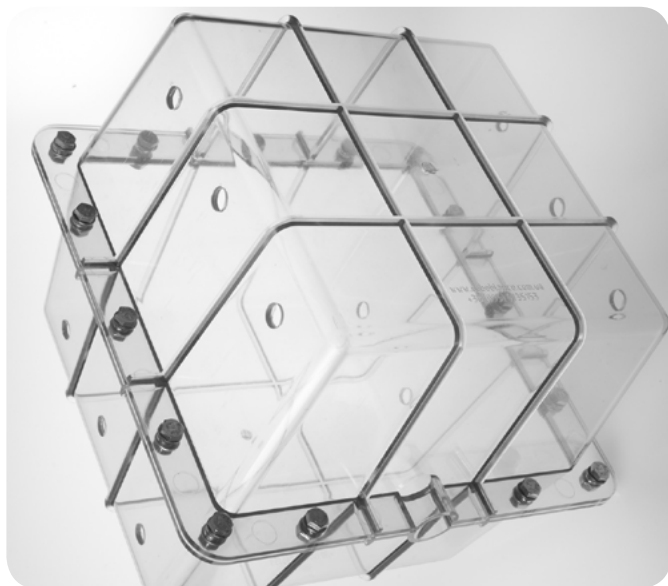
*Через те, що на японському ґрунті плоди виростають несолодкими, незвичайні плоди використовують тільки як прикрасу у японських супермаркетах і торгових центрах.*

*В Україні також вирощують квадратні кавуни, які, на відміну від японських, можна застосовувати в їжу. Про свою незвичайну діяльність, вирощування кавунів у вигляді куба, спеціально для [Fermer.blog](https://fermer.blog) розповів Валерій Подольський (с. Віта-Поштова, Київська обл., Україна).*



**— Валерію, чому вас зацікавила ідея вирощування квадратних кавунів та інших фігурних фруктів в Україні?**

— На мою діяльність вплинуло кілька причин. Перша з них це те, що за своєю другою спеціальністю я - агроном, і мені завжди подобалося працювати з культурами і рослинами. Друга ж причина - вплив сюрреалізму Сальвадора Далі. Ідея про вирощування фігурних фруктів і овочів прийшла після того, як я відвідав музей Далі в іспанському місті Фігерас. Я подумав, чи можна створювати такі незвичайні скульптури за допомогою сили природи і рослин? Так і було створено моє ательє "Cubo Blanco", де ми надаємо незвичайних форм цілком буденним овочам і фруктам.



**— Як вирощувати такі незвичайні плоди?**

— Вирощуються вони як і звичайні рослини, але тільки у формі. На певному періоді росту кавуна або яблука, його потрібно помістити в спеціальну форму із засувками, де плід буде розвиватися.



*Валерій Подольський (с. Віта-Поштова, Київська обл., Україна).*

**— Чому саме кубічні кавуни стають дедалі популярнішими і чим вони такі зручні?**

— Японці досить винахідливий народ, який може знайти рішення в будь-якій ситуації. Квадратні кавуни - не тільки дуже естетична і красива річ, яка притягує погляд, але також і дуже практична. З точки зору логістики, квадратні кавуни легше розташувати, а також вони займають менше місця, ніж круглі.

**— Які переваги та недоліки вирощування фігурних фруктів і овочів?**

— З плюсів, звісно ж, гарний естетичний вигляд, практичність і мобільність. З мінусів можу виділити те, що квадратний кавун може не до кінця дозріти, через обмеження у вигляді форми, де він росте. Також за кавунами та іншими фігурними плодами важливий постійний нагляд.



**— З якими найбільш незвичайними формами вам доводилося працювати?**

— На даний момент я не працюю з дуже складними формами. Здебільшого, це сердечка, зірки і куби (для кавунів). Але мої західні колеги вже освоїли цю техніку і можуть вирощувати груші у формі Будди або гарбузи у вигляді Дональда Трампа чи Маргарет Тетчер. Знову ж таки, це досить складно і потребує щохвилинного контролю.



**— Як зробити форму для вирощування? Які матеріали використовувати?**

— Для кавуна та інших плодів потрібно використовувати форми з оргскла або іншого міцного прозорого пластику, який може витримати натиск плода. Також, щоб форма трималася, потрібно подбати про засувки, які мають міцно закріпитися на стінках форми.



**— Скільки коштує квадратний кавун?**

— Середня вартість квадратного кавуна в Японії становить близько 90 USD. Мало хто з жителів країни може дозволити собі його купити. В Україні ж, вартість такого "щастя" становить близько 22 USD.

**— Чи вирощують кавуни в інших формах, крім куба?**

— Найпопулярніша форма для кавуна - це, звісно ж, куб. Але нещодавно, під замовлення ми робили і кавуни у формі серця. А взагалі, кавун можна виростити в будь-якій формі - головне, це догляд і фантазія.

**— Що, крім ємності, потрібно враховувати при вирощуванні квадратних кавунів?**

— Крім ємності важливо часто стежити за кавунами, щоб вони ніде не тріснули. Якщо кавун уже пошкодився - його потрібно викидати. Також кавуни потрібно вкривати від активних ультрафіолетових променів, щоб вони не зів'яли і не зупинилися в рості.



**— Будь-який сорт можна виростити квадратним чи є певні види для вирощування?**

— Для вирощування кавунів у кубічній формі потрібно вибирати круглі сорти, а не подовжені. Якщо ви помістите довгий кавун у форму, то буде велика ймовірність, що вона зламається.

**— Які складнощі виникають при вирощуванні кавунів у незвичайних формах?**

— Основна складність - постійний контроль: вранці, вдень і ввечері. Це дуже сильно пригнічує. А так, вирощування кавунів у формах практично не відрізняється від звичайного вирощування баштанних культур.

**— Поради городникам-любителям, які хочуть вирощувати овочі в незвичайних формах?**

— Найважливіше в цьому процесі - терпіння. Плоди у формах потребують більше часу для розвитку, ніж ті, які ростуть без них. Це найважливіше у вирощуванні.

**— Чи впливає якість форма на смак, урожайність, збереження врожаю надалі?**

— Звичайно ж ні. Кубічний кавун - це звичайний кавун, який ми їмо влітку, просто незвичайної форми.



**— Яка максимальна вага такого кавуна, вирощеного Вами?**

— У мене ніколи не було будь-яких рекордів у вирощуванні, всі кавуни були до 9-ти кг, точно підлаштовуючись під форму. Усі кавуни мають бути симетричними й акуратними.

**— Чи траплялися незвичайні пригоди під час вирощування??**

— Так, звісно. Знаєте, це досить цікаво спостерігати за тим, як польовий заєць намагається вкусити незвичайний кавун, що лежить на грядці у своєму пластиковому сейфі. Але ще смішніше споглядати збентеженість тварини, яка не розуміє, що відбувається насправді. Я впевнений, що такого розкладу подій вухатий не віщував.

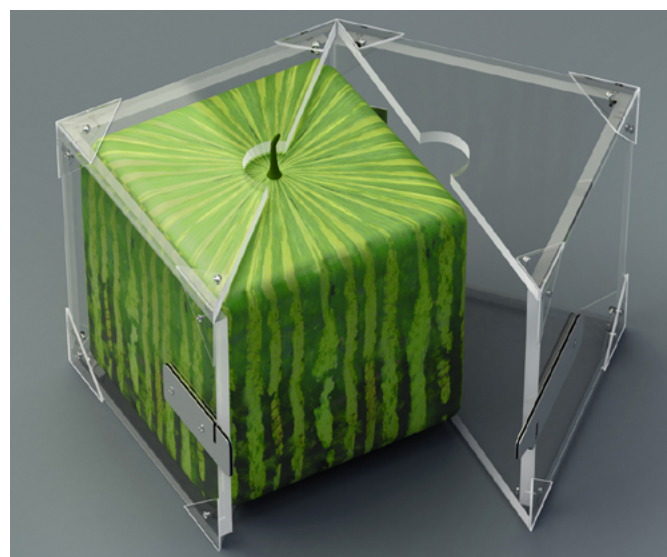
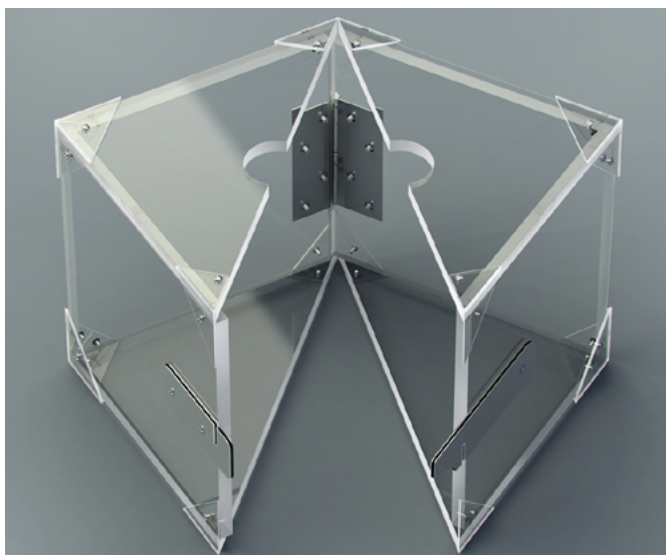
# КАК ВЫРАСТИТЬ

## кубічний кавун у домашніх умовах?

*Всі знають, що у кавуна сферична, кругла форма, але як показує практика японських селекціонерів, можна виростити кавун будь-якої форми. Вирощування кубічних кавунів зможе не тільки здивувати рідних і близьких, а й також стати гарною ідеєю для бізнесу.*

### ПОДБАЙТЕ ПРО ФОРМУ, В ЯКІЙ БУДУТЬ РОСТИ КАВУНИ

Перш ніж почати вирощувати кубічний кавун, варто зробити форму, в якій він ростиме. Овоч, фрукт або ягода не зможуть прийняти ту чи іншу форму без певного шаблону. Щоб створити ідеальну квадратну форму, її видавлюють із полікарбонату за допомогою спеціального верстата. Якщо ж ви не маєте такого професійного обладнання, не впадайте у відчай, форму з легкістю можна зробити в домашніх умовах.

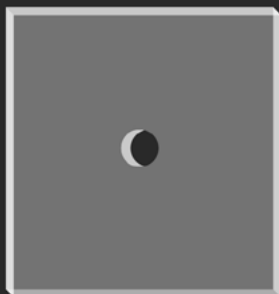


### Матеріали та інструменти для виготовлення:

- 6 аркушів оргскла, розміром 20×20 см, товщиною стінок у 12 мм;
- 4 дверні петлі;
- саморізи, гайки, болти (для кріплення дверних петель і фіксаторів);
- 2 дверні фіксатори;
- куточок із металу шириною до 25-ти мм;
- дріль;
- шуруповерт;
- пір'яне свердло діаметром у 25 мм.

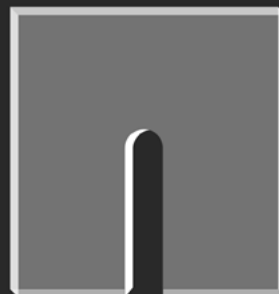
# КАК СООРУДИТЬ КОРОБ ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ?

1



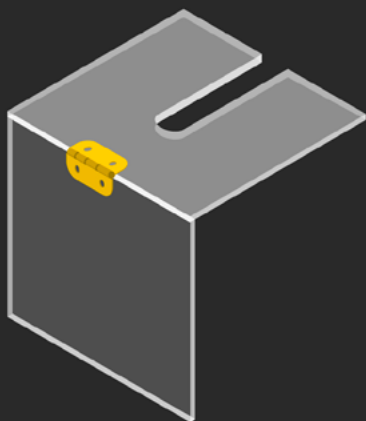
В одной из вырезанных заготовок оргстекла, которая будет служить крышкой для формы, нужно прорезать дыру диаметром 2,5 см.

2



После, нужно проделать полосу-прорезь к недавно проделанной дыре, ширина которой будет не больше 2 см.

3



Прикрутите 2 дверные петли: одну на боковую стенку, вторую — на крышку.

4

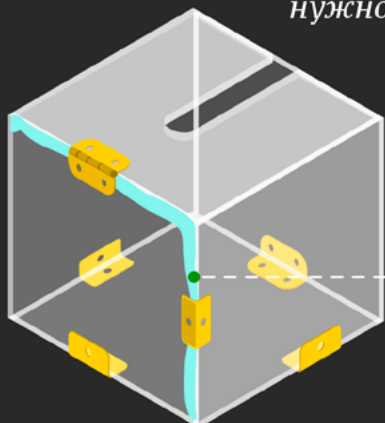
Для прочной конструкции куба, используются металлические уголки, которые прикрепляются на рёбра конструкции.



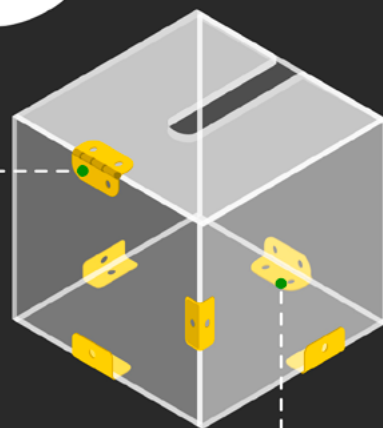
Чтобы скрепить боковые стенки, используйте шуруповёрт и саморезы с выступающей шляпкой.

5

Чтобы плод мог восполнять воздухообмен, на уголках формы нужно проделать дырочки.



Для лучшей прочности формы, стыки оргстекла можно залить герметиком или силиконом.



Две петли, которые остались, нужно прикрутить ко дну куба, чтобы арбуз можно было достать с двух сторон.



## **ВИРОЩУЙТЕ КВАДРАТНИЙ КАВУН БЕЗ КОНТЕЙНЕРА ТІЛЬКИ ДО ПЕВНОГО МОМЕНТУ**

Приблизно 25 днів з моменту висадки розсади у відкритий ґрунт або теплицю, кавуну потрібно проростати без форми. Весь цей період, рослина має формувати плід, який у підсумку стане квадратним. Не варто поміщати маленьку зав'язь у форму відразу. Для неї це може стати великим стресом, адже їй ще потрібно звикнути до зростання у відкритому ґрунті. Коли кавун досягне розміру стиглого яблука, це означає, що він готовий до поміщення в кубічну або іншу форму.



## **ЗАМУЛЬЧУЙТЕ КАВУН СОЛОМОЮ ЗСЕРЕДИНИ КОНТЕЙНЕРА**

Найбільшим ворогом для форменого плоду є сонце, а точніше, його небезпечні УФ-промені. Щоб кавун не засох або не відчував дискомфорту при вирощуванні, його потрібно замульчувати соломкою або травою всередині форми. Такий захист допоможе не завдати шкоди ягоді.



## **ПОМІСТІТЬ КАВУН У ПОЛІКАРБОНАТНУ ФОРМУ**

Ця процедура досить проста, і не вимагає зайвих зусиль. Перед поміщенням ягоди у форму, попередньо добре вимийте її від пилу і бруду, який міг осісти на плід. Після, відкрийте кришку полікарбонатної форми і помістіть туди плід. Закриваючи форму, хвостик має залишитися зовні.



## ДОГЛЯДАЙТЕ, ЧЕКАЙТЕ ПОКИ КАВУН НЕ ЗАПОВНИТЬ СТІНКИ КОНТЕЙНЕРА

Полив, догляд, процедура підживлення не відрізняються від тих, що проводяться для звичайного кавуна. Єдине, що потрібно враховувати при догляді за квадратним кавуном - постійний контроль. Будьте готові до того, що вам щодня доведеться перевіряти кожен плід на наявність тріщин і пошкоджень.

*Кавун - ягода, яка з'їдається повністю. Ми звикли більше приділяти увагу цукристому м'якушу, але в східних культурах, кавунові ірки теж вживають у їжу. На Середньому Сході та в Китаї, кірки використовують як гарнір до м'яса, тушкують і маринують.*

*Чи знаєте ви?*



# ОСНОВНІ ПИТАННЯ

## при вирощуванні кавунів

Вирощуючи кавуни, фермери часто стикаються з хворобами і шкідниками, що знищують урожай. Про основні проблеми, з якими стикаються баштанники-початківці, і як їх позбутися, описано нижче.



### 1

#### ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ЖОВТІЮТЬ ПЛОДИ ТА ЛИСТЯ КАВУНА?

Якщо ви помітили сухі або жовті плями, це означає дефіцит будь-яких мікроелементів у рослини.

##### **Причини виникнення:**

- **Кущу кавуна не вистачає вологи.** Як наслідок, він скручується, листки жовтіють і засихають.
- **Виснаження ґрунту.** Рослина не отримує достатньо поживних речовин і підживлення.

##### **Вирішення проблеми:**

- Якщо ви хочете, щоб баштанні не жовтіли - проводьте регулярний полив, пам'ятаючи про те, що кавуни люблять помірну кількість вологи.
- Удобрюйте землю мінеральними добривами, такими як калій і магній.

### 2

#### КАВУН ПОКРИВСЯ БІЛИМ НАЛЬОТОМ.

На початку захворювання рослина стає водянистою, затягується білим нальотом. Потім цей наліт ущільнюється і чорніє, рослина починає гнити.

##### **Причини виникнення:**

- Біла гниль, грибок, що виникає в період високої вологості та за перепадів температури.
- Комахи, які поширюють грибок і заражене насіння (попелиця, павутинний кліщ).

##### **Вирішення проблеми:**

- Видаліть гнилі кавуни, посипавши уражені місця вугіллям або вапном. Восени перекопайте ґрунт, здійснивши сівозміну зараженої землі.
- Обприскуйте уражені місця розчином мідного купоросу (0,5%), розведеного в пропорціях 2 ст. ложки купоросу на 20 л. води.



## 3

### ЯК БОРОТИСЯ З ПОПЕЛИЦЕЮ?

Попелиця висмоктує соки, що призводить до поганого росту, і до загибелі рослини.



#### Причини виникнення:

- Зазвичай, причиною проблеми є купівля зараженого насіння.
- Попелицю можуть переносити мурахи або повітряні потоки вітру.

#### Вирішення проблеми:

- Знищити бур'яни та рослинні залишки інших овочів і фруктів, які приваблюють попелицю.
- Посадити біля кавунів кріп і петрушку, що є найкращими відлякувачами для попелиці.

## 5

### НА КАВУНІ З'ЯВИЛИСЯ ПЛЯМИ У ВИГЛЯДІ МОЗАЇКИ.

Початкові симптоми: на поверхні листя з'являються світлі плями, відбувається деформація форми плода.

#### Причини виникнення:

- Мозаїчна хвороба. Вірусне захворювання, що виникає внаслідок контакту пошкоджених частин рослини зі здоровими.
- Здебільшого вірус потрапляє в рослину під час обрізки батогів і збирання плодів.



## 4

### ЧОМУ В'ЯНЕ ЛИСТЯ КАВУНА?

В'янення листя може бути одним із симптомів хвороб рослини.

#### Причини виникнення:

- Зазвичай, причиною проблеми є купівля зараженого насіння.
- Попелицю можуть переносити мурахи або повітряні потоки вітру.

#### Вирішення проблеми:

- Посадка стійких до хвороб і погодних умов, гібридних сортів кавуна.

**Важливо!**

Для профілактики захворювань у кавунів, перед посадкою знезаражуйте насіння, проводячи дезінфекцію розчином марганцівки.



#### Вирішення проблеми:

- Своєчасно видаляти рослинні залишки, уражені вірусом.
- Для лікування рослини можна застосувати інсектициди, розвівши їх згідно з інструкцією і обприскувати рослина з інтервалом в один тиждень.

# КАК ВЫБРАТЬ БЕЗНИТРАТНЫЙ АРБУЗ

1

Безнитратный арбуз не должен быть гигантским, а его вес не может превышать 4-5 кг.

2

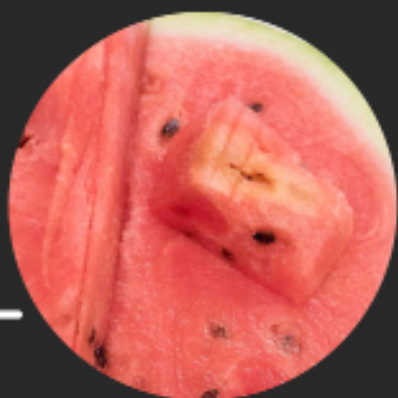
Безнитратный арбуз должен иметь идеальную овальную или круглую форму. Бугристая поверхность и деформации плода извещают об наличии в нём опасных препаратов.

3

Жёлтые или оранжевые прожилки в мякоти арбуза свидетельствуют о том, что в ягоде содержится большое количество нитратов.

4

Натуральный арбуз без химии не должен иметь точек и проколов, ведь они свидетельствуют о том, что плод прокалывали инъекциями роста.



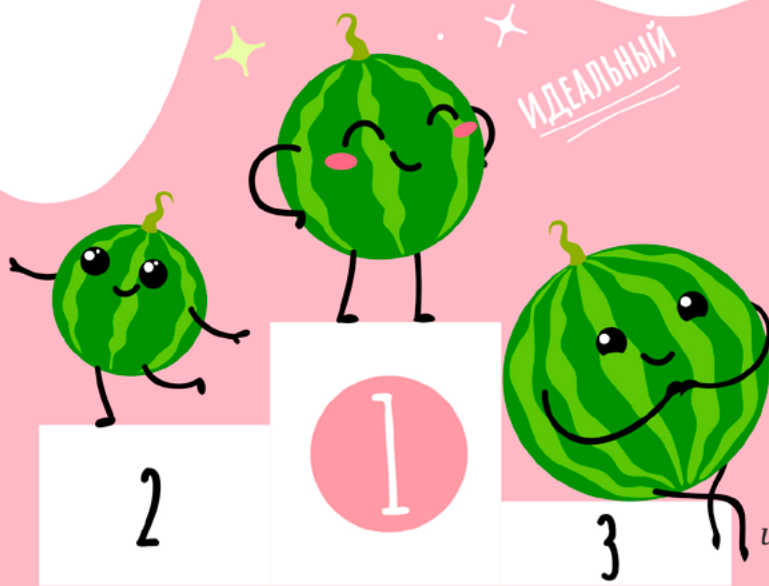
5

Выбирайте арбуз с матовой, сахаристой мякотью. Если же арбуз с идеально зеркальным и гладким срезом — не стоит его употреблять в пищу, поскольку там есть химия.





# КАК ВЫБРАТЬ ВКУСНЫЙ И СПЕЛЫЙ АРБУЗ



ИДЕАЛЬНЫЙ

2

1

3

Некрупный и не тяжелый

Имеет сухую плодоножку



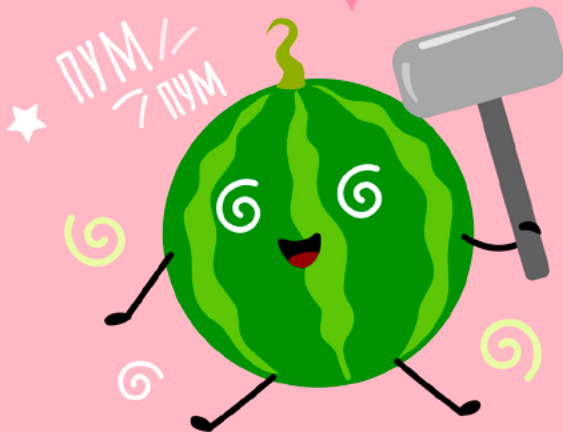
ЗЕБРУ  
ЗАКАЗЫВАЛИ?



Трещит, если его жать



Имеет чётко выраженный рисунок

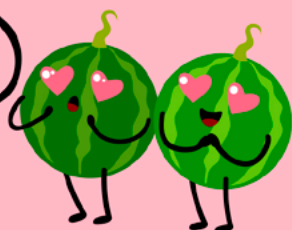


Издаёт глухой звук при стучании

Имеет идеальную, неповреждённую корку и глянец (должны блестеть бока)



Жёлтое пятно на боку



# ЕВОЛЮЦІЯ КАВУНІВ У НАТЮРМОРТАХ

## або як виглядали баштанні у середньовіччі?

*Прийнято вважати, що всі наукові відкриття були проведені завдяки дослідам, дослідженням, логіці та холодному розрахунку.*

*Але несподіване відкриття у сфері ботаніки, пов'язане з еволюцією кавунів, відбулося тільки за допомогою мистецтва. Як же так сталося, що натюрморти допомогли вченим у сфері ботанічних відкриттів?*

### *Зміни в ботанічних уявленнях через призму мистецтва*

Як розповідає Джеймс Ніінхюйс, професор факультету рослинництва в університеті Вісконсіна, автор теорії про еволюцію баштанних та інших рослин, у його відкритті йому допомогла картина XVII століття, на якій зображено класичний натюр-морт періоду 1645-1672 років. Йдеться про знамениту картину італійського художника Джованні Станкі, де зображений дикий кавун періоду Середньовіччя. Плід цього часу був абсолютно не схожий на те, що ми звикли вживати в їжу

— він був сповнений кісточок, мав товсту кірку і малу кількість м'якоті, яка була розділена на секції, з жорстким білим прошарком. Незвичайний кавун дозволив Джеймсу замислитися над питанням селекції овочів і фруктів.

Як зазначає сам професор, щоб дізнатися першопричини походження того чи іншого предмета або явища, варто зазирнути в джерела, які описували творці різних епох. "Це доволі кумедно й захопливо ходити в картинні галереї та оглядати натюрморти тих часів, знаходячи відмінності між рослинами сучасності та давнини", - стверджує Джеймс.





### *Як же відбувалася ця еволюція?*

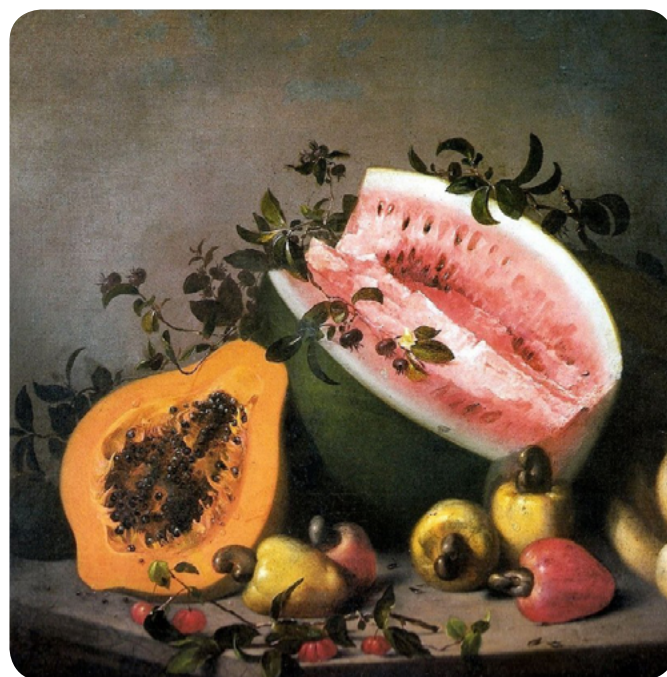
Така ягода, як кавун, має походження з Центральної Африки, де ще виростала 3000 років до н. е. Спочатку кавун мав вигляд маленького плоду, діаметром у 5-6 см. Він практично не мав м'якоті, а якщо вона в нього й була, то мала білий колір, бо не мала лікопіну, який відповідає за червоний колір м'якоті ягоди.



### *Порівняння смаків кавуна Середньовіччя і кавуна сучасності*

Джеймс Ніінхюйс, вважає, що через те, що в кавуні Середньовіччя було набагато менше води, ніж у сучасному, плід був набагато солодшим і нудотнішим. Кавуни старого типу, використовувалися для приготування вина.

В античні часи, кавуни мали зовсім інший смак - вони мали легку гіркоту і горіховий смак, а також були багаті на корисні для організму ліпіди - жири, які корисні для роботи мозку і нервової системи.




### *Ситуація з баштанними сьогодні*

Як би це дивно не звучало, але еволюція баштанних відбувається навіть сьогодні, тільки тепер, селекцією та еволюцією плодів керує не природа, а людина, яка прагне створити що-небудь неймовірне. Наразі вже є кавуни незвичайних форм, з м'якоттю різних кольорів, які славляться своєю безнасінністю і цукристістю.

# ДИКИЙ АРБУЗ (3000 Г. ДО Н.Э.)

НАЙДЕНЫ В НАМИБИИ И БОТСВАНЕ

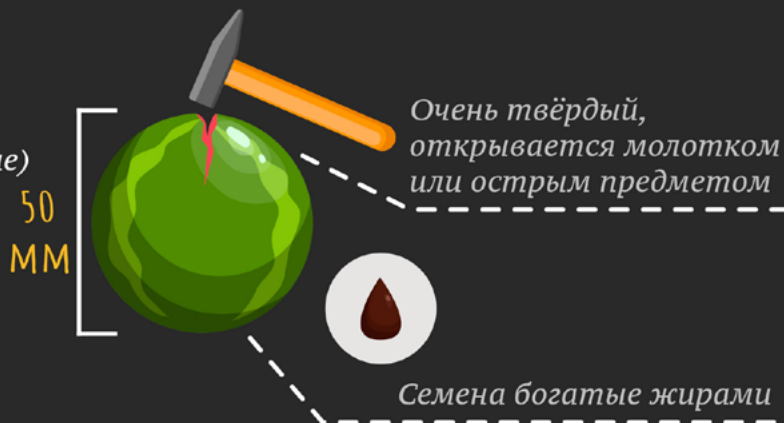
- Очень агрессивный аллерген

-  6 известных сортов

- Чрезвычайно горький вкус (некоторые сорта горько-сладкие)



- 80% воды
- 18,1% другое, в основном крахмал и жир
- 1,9% сахара



# СОВРЕМЕННЫЙ АРБУЗ (2019)

ВЫРАЩИВАЕТСЯ В 15 СТРАНАХ (БОЛЬШИНСТВО — В КИТАЕ)


- 1200 сортов
- Доступен в разных цветах: оранжевый, желтый, салатный, красный

- Годовой объем производства: 95 миллионов тонн

- Не столь аллергенный!

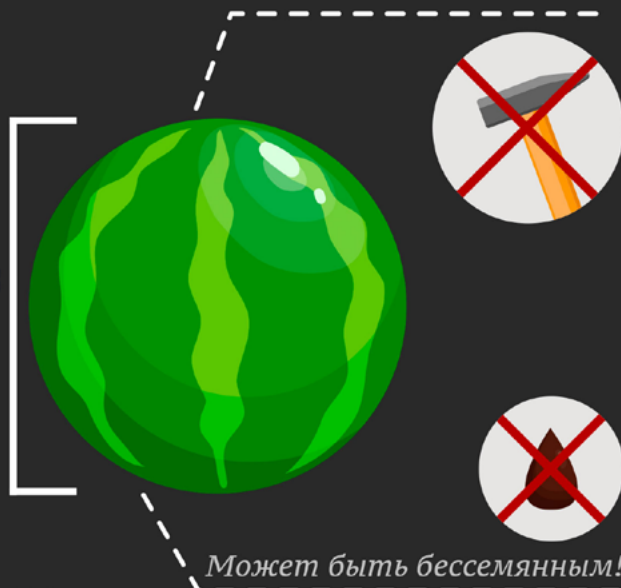


- 91,5% воды (14% сочнее)
- 6,2% сахара (в 3,3 раза слаще)
- 2,3% другое (практически без жира и крахмала, в 35 раз больше витамина С)

- Доступны различные формы: круглые, овальные. Легко поддаётся модификациям формы. 

Легко раскалывается. Молоток не требуется!

В 200 РАЗ БОЛЬШЕ



# ДАРУЄМО ЛІТНІЙ НАСТРІЙ

*у кавуновому меню вихідного дня*

*Як вважає багато хто, цей плід призначений для їжі тільки у свіжому, нарізаному вигляді, тому що в ньому дуже багато води. Але, практика і невелика частка фантазії зможе довести вам, що кавун - не тільки солодка і соковита ягода, а й велике поле для кулінарних відкриттів.*



# Кавунова вода "Спекотний поцудень"

*Спекотним літом люди звикли вгамовувати спрагу за допомогою великої кількості газованої води та соків із величезним вмістом цукру.*

*Якщо ви хочете подбати про своє здоров'я, пропонуємо вам натуральну, екологічно чисту альтернативу, яка освіжить вас не гірше за содову.*

## **Інгредієнти:**

- кавун - 400 г;
- вода - 500 мл;
- лимон - одна часточка (20 г);
- цукор - 50 г.

## **Процес приготування:**

1. Підготуйте всі інгредієнти, вимийте кавун і лимон.
2. Очистіть кавун від шкірки та насіння, залишивши одну м'якоть. Перебийте її за допомогою блендера.
3. До кавунового пюре додайте холодну воду, цукор і лимон.
4. Дайте настоятися цій суміші протягом 20 хвилин.
5. Після, за допомогою сита або медичної марлі, процідіть пюре, залишивши тільки сік.
6. Розлийте рідину в склянки або будь-яку іншу ємність і поставте в холодильник, щоб вона стала холоднішою та освіжаючою.



# "Гідна радість"

## Томатно-кавуновий салат з сиром фета

*Винахідливість і незвичайні смакові поєднання зроблять цю страву вашим фаворитом серед холодних закусок.*

### **Інгредієнти:**

- помідори - 3 шт;
- кавун - 300 г;
- сир фета - 200 г;
- огірок - 1 шт;
- червона цибуля - 1 шт;
- болгарський перець - 1 шт;
- червоний винний оцет - 4 ст. л.;
- м'ята - 1 гілочка;
- оливкова олія - 0,5 ст. л.; сіль,
- перець - за смаком.

### **Процес приготування:**

1. Для початку, змішайте оцет, перець, сіль і оливкову олію в одній посудині, зробивши заправку до майбутнього салату.
2. Наріжте кавун і сир фета маленьким кубиком, огірки, перець і цибулю - півмісяцем, а помідори - часточками.
3. Змішайте всі продукти, після чого додайте заправку та винний оцет.
4. Під час сервірування додайте листочки м'яти.



# "Низькокалорійний захват"

## Кавуновий сорбет

*Ви на дієті або вам важлива підтримка власної форми? Тоді пропонуємо вам чудові ласощі, які не зашкодять вашій фігурі.*

### **Інгредієнти:**

- кавунова м'якоть - 700 г;
- вода - 200 мл;
- мед - 1 ст. л.;
- цукор - 100 г.

### **Процес приготування:**

1. Кавунову м'якоть потрібно збити за допомогою блендера, попередньо очистивши її від кісточок і кавунової шкірки.
2. Далі, змішайте воду з цукром, і підігрійте цей сироп до повного розчинення.
3. Додайте сироп і мед у кавунову м'якоть і перемішайте все до однорідного стану.
4. Перелийте цю суміш у будь-яку форму і відправте її в морозильник на 6-7 годин. Періодично, мінімум 2-4 рази, перемішуйте її, щоб запобігти великим кристалам льоду, щоб сорбет виглядав об'ємнішим.





# Желейні кавунові часточки

*Діти не завжди віддають перевагу фруктам і овочам як перекусу, але, щоб зацікавити дитвору здоровою і правильною їжею, потрібно зробити їжу цікавою і незвичайною.*

## **Інгредієнти:**

- кавун - 1 шт;
- цукор - 50 г;
- вода - 200 мл;
- желатин - 50 г.

## **Процес приготування:**

1. Помийте та розріжте кавун на дві половини.
2. Дістаньте всю м'якоть із кавуна за допомогою ложки (кірки не викидайте), і очистіть її від насіння.
3. Далі, потрібно перебити м'якоть і відцідити з неї сік.
4. Замочіть желатин у 200 мл. холодної води, після чого підігрійте цю суміш на вогні, не доводячи до кипіння, щоб суміш змогла розчинитися.
5. Коли желатин стане кімнатної температури, додайте його в кавуновий сік і розмішайте все до однорідного стану.
6. Сік із желатином залийте у 2 половинки кавунових шкірок, після чого відправте їх у холодильник до повного застигання желе.
7. Коли желе застигне, розріжте "кавун" на часточки.

