

Родина куркумы - Юго-Восточная Индия. Это единственное место, где она встречается в диком виде. Возделывают растение в Индии, Камбодже, Шри-Ланке, Индонезии, Китае, Японии, на Филиппинах, островах Мадагаскар, Реюньон, Гаити. Ботаническая характеристика. Куркума домашняя (Curcuma damastica Vab.) - многолетнее травянистое растение высотой 1 м семейства Имбирные (Zingibe-гасеае). Корневище мясистое, с отходящими от него продолговатыми корнями. Листья длинные, влагалищные. Цветки желтые, собраны в соцветие длиной до 15 см.

Биологические особенности. Куркума произрастает на высоте до 1500 м над уровнем моря при температуре 20-30 °С и среднегодовом количестве осадков более 1500 мм. В противном случае применяют орошение. В культуре растет на почвах различных типов, однако предпочитает хорошо дренированные песчаные или иловатые суглинки. Растение представляет интерес для интродукции во влажные субтропики СССР.

Размножение и агротехника. Размножается целыми или разделенными на части корневищами. В Индии их высаживают в апреле - мае с площадью питания 25Х Х45-60 см. Норма высадки - 2,5 т/га.

Уборка урожая. Корневища выкапывают через 7- 9 мес после посадки. Не позже чем через два-три дня после уборки корневища 45-60 мин кипятят в воде или 1 %-м растворе двууглекислого кальция, пока они не станут мягкими, и сушат на солнце. Затем для улучшения внешнего вида корневища полируют (в бочках - вручную или в барабанах с механическим приводом). Для придания поверхности яркого желтого цвета за 10 мин до окончания полировки в барабан добавляют куркумную муку.

Урожайность корневищ составляет 20-25 т/га. Выход сухого сырья достигает 20-30 % сырой массы.

Лекарственные свойства. Корневища куркумы содержат эфирное масло - 3-5 %, хорошо растворяющийся в жире оранжевый краситель куркумин - 0,3- 0,5 %, крахмал, смолу, гуммиарабик и жирное масло. Они обладают желчегонным, противовоспалительным, антиаллергическим действием, усиливают секрецию желудка.

Лекарственный препарат "Холагол" (производство Чехословакии), в состав которого входит куркумин, рекомендуют при желчнокаменной болезни, хроническом холецистите, циррозе печени и эпидемическом гепатите.

В индийской медицине куркуму употребляют для устранения зуда, дерматита, аллергических сыпей. Принимают куркуму осторожно, в небольших дозах.

Применение. В качестве пряности используют обработанные и размолотые в порошок корневища, обладающие слабым жгучим, слегка горьковатым вкусом и приятным тонким своеобразным ароматом.

Куркума придает пищевым продуктам свежесть, делает их более стойкими при длительном хранении. В США и Западной Европе куркуму применяют для окраски и придания легкого аромата кондитерским изделиям, маринадам, сливочному маслу, сырам, ликерам, столовой горчице. Куркума - один из основных компонентов смеси "карри" и других пряных смесей.

Это одна из любимых пряностей Востока. Ею сдабривают мясные, рыбные, рисовые, овощные блюда. Порошок добавляют в маринады для рыбы, в тесто для пирожков с овощной начинкой. Без куркумы невозможно представить кухни народов Средней Азии. В Узбекистане пряностью сдабривают отварную баранину, суп из баранины с репой, рисовую кашу, пловы. В Таджикистане куркумой подкрашивают сладкие напитки.

Потребляют куркуму в очень небольших количествах. Норма закладки пряности на четыре порции - '/а чайной ложки; в плов - '/4 чайной ложки на 1 кг риса. В плов порошок добавляют перед закладкой риса.

Куркума - прекрасный краситель. Ткани темных тонов, выдержанные в ее настоях, возобновляют первоначальный цвет, а белье способствует устранению зуда, медикаментозного дерматита, аллергических сыпей.