

В настоящее время выведено множество сортов жимолости съедобной. Среди них есть рано-, средне- и позднесозревающие сорта и формы. Они различаются формой плодов, массой, содержанием биологически активных веществ, урожайностью, а также разной степенью осыпаемости плодов и устойчивостью растений к зимним колебаниям температур.

Жимолость съедобная относится к семейству жимолостных, в диком состоянии растет среди горных хвойных лесов Восточной Сибири и Дальнего Востока. Это зимостойкий кустарник до 2 м высотой, с бурой шелушащейся корой, с прямыми побегами, супротивными овальными листьями. Цветет в конце апреля — начале мая, плодоносят в начале — середине июня. Цветки светло-желтые, плоды сине-черные с сизоватым налетом, по вкусу напоминают голубику.

Жимолость — лекарственное растение: в медицинской практике используется вся надземная часть. В ее плодах содержится до 100 мг витамина С, до 8 процентов сахара, органические кислоты, до 1300 мг Р- активных веществ, есть макро- и микроэлементы: железо, магний, фосфор, калий, йод, марганец, медь; витамины группы В.

В народной медицине ягоды применяются при лечении сердечно-сосудистых заболеваний; отваром из ветвей и коры промывают глаза и полощут горло при воспалительных процессах; настойку из цветков пьют при воспалении мочевого пузыря. В тибетской медицине ягоды назначаются при малокровии, гипертонической болезни, авитаминозах, для улучшения зрения.

Широко использование жимолости в косметике: плоды применяют для лечения лишаев, язв; настоем из листьев ополаскивают волосы после мытья, из плодов делают питательные маски на лицо.

Жимолость — перекрестно-опыляемое растение, поэтому в саду нужно сажать не менее двух экземпляров. Растение светолюбивое, хорошо растет в условиях достаточного увлажнения. Размножают жимолость семенами и вегетативным путем. Сортовую в основном вегетативно: зеленым черенкованием. Лучшие сроки для черенкования последняя декада июня — первая декада июля. На черенки берут верхушечные побеги длиной 10-15 см с 3 - 4 парами листьев. Нижние листья удаляют, оставляя два верхних листа, наполовину обрезанных. Черенки ставят в воду. Посадка желательна в день черенкования.

Черенки сажают в парник по схеме 10х5 см в подготовленную заранее, рыхлую почву на всю длину черенка до листочков. Для лучшей укореняемости можно основание черешков опустить в раствор стимуляторов роста (гетероауксин, ЮКА-2). После посадки черенки поливают, мульчируют торфом. Затем парник покрывают пленкой, а сверху ветошью или деревянными щитами для защиты от прямых солнечных лучей. Первые две недели черенки поливают 4-5 раз в сутки. Через 10 дней у черенков образуется каллюс, а чуть позже — придаточные корни.

На зиму черенки оставляют в парнике, прикрывая их лапником. Весной второго года жизни необходимо пересадить черенки из парника для доращивания на грядки (расстояние между каждым растением 20 см). Осенью второго года жизни черенкованные саженцы высаживают на постоянное место. Участок должен быть открытым, хорошо перекопанным, очищенным от сорняков и корней, достаточно плодородным и умеренно влажным. Ямы 50х50х40 см заправляют двумя ведрами перепревшего навоза или компоста, 150 г суперфосфата, 70 г хлористого калия, при кислой почве добавляют известь. Все это перемешивают с верхним слоем земли и насыпают на дно ямки холмик из этой смеси, на который сажают растение, расправляя аккуратно корни по склонам холмика. Землей засыпают до уровня корневой шейки. Почву вокруг растения уплотняют, делают вокруг лунку и поливают (1-2 ведра на растение). Сверху после полива почву желательно промульчировать торфом.

Уход за посаженными растениями сводится к прополке, неглубокому рыхлению почвы вокруг приствольных кругов, мульчированию торфом по мере необходимости, поляну. Первые пять лет крона формируется путем вырезания сушняка. Весной, в середине апреля, растениям дают азотную подкормку (50 г аммиачной селитры на 1 кв. м), в конце мая, после цветения, вносят фосфорные и калийные удобрения; осенью, в октябре, раз в три года вносят перепревший навоз (2 ведра на одно растение). Жимолость устойчива к грибным заболеваниям, однако повреждается розанной и смородиновой листовертками. Сбор плодов начинается по мере их созревания. Так как плоды большинства сортов при созревании осыпаются, их нужно снимать аккуратно, стараясь не трясти ветви. Собранные плоды могут сутки храниться при комнатной температуре и примерно неделю в холодильнике.

В домашних условиях из жимолости готовят варенье, компоты, соки, сиропы и т. д. Максимум витаминов остается, разумеется, в сыром продукте. Предлагаю вам вниманию один из рецептов приготовления «сухого варенья». Для этого необходимо перебрать ягоды, промыть их в кипяченой воде, обсушить, протереть с сахаром в соотношении 1:2. Полученную массу подогреть, не доводя до кипения, перемешивая до растворения сахара, и разложить по банкам, затем герметически закрыть их и оставить в прохладном темном помещении при температуре 0-5 градусов.