



ISSN 1814-4764



9 771814 476008

КОРМОВА БАЗА

КАВБУЗ І КАВБУДЕК – ЦІННІ ВИСОКОВОРОЖАЙНІ КУЛЬТУРИ

Добрий медозбір залежить від багатової кормової бази з різноманітних природних і культивованих медоносів. Радимо кожному бджоляреві на своїх земельних ділянках виростити «килим пасічника» з медоносів – трав, кущів, ліан і дерев, які квітнуть у різні терміни упродовж пасічницького сезону та можуть забезпечити бджіл кормами.

У цій статті ви дізнаєтеся про нові авторські (А. І. Потопальського) сорти медоносних рослин. Це кавбуз і кавбудек з родини гарбузових.

Бджоли активно відвідують посіви гарбузових протягом усього дня.

Божі комахи освоюють медовий «килим пасічника» і продуктивні грядки хліборобів одночасно.

ГАРБУЗ СОРТУ КАВБУЗ ЗДОРОВ'ЯГА

Кавбуз – одна з нових культурних рослин, одержана оригінальним способом при допомозі дії препаратів нуклеїнових кислот кавуна і гарбуза, що має світовий пріоритет. Цей спосіб розроблено А. І. Потопальським (завідувачем групою модифікації структури біологічно активних речовин Інституту молекулярної біології і генетики НАН України, директором Інституту оздоровлення і відродження народів України).

Кавбуз (*дивіться фото на сторінці 29*), об'єднуючи характерні властивості батьківських форм (кавуна і гарбуза), має на 20–30 % вищу врожайність, приємний смак. Він може використовуватись як кормова і дієтична рослина, бо містить значну кількість каротину і понад 15 % цукрів, переважно фруктози, а також сахарозу і глюкозу, клітковину, пектин, білки, фітин, фосфорні сполуки, ферменти, вітаміни А, В, С, В₂, РР, мінеральні речовини (калій, кальцій, магній, залізо, кобальт).

Кавбуз займає одне з пер-

ших місць серед культур – джерел каротину. Наявність значної кількості бета-каротину в кавбузі забезпечує протипухлинний ефект, а також має значення в профілактиці і лікуванні атеросклерозу. З профілактичною метою необхідно вживати не менше 100 г кавбузної маси на добу, що забезпечує необхідну для організму добову кількість бета-каротину – 20 мг.

Завдяки наявному комплексу пектинів та інших біологічно активних речовин кавбуз і продукти його переробки (сік, джем, пюре, варення, сухий порошок, та ін.) є ефективним засобом для виведення з організму важких металів і радіонуклідів. Ці продукти рекомендовано при загальному виснаженні організму, для дитячого і дієтичного харчування при діабеті, захворюваннях печінки, нирок, серцево-судинної і нервової системи, порушеннях обміну речовин (ожиріння, подагра, набряки), статевих розладах, особливо при імпотенції і аденомі простати у чоловіків.

Кавбуз може використовуватись як ефективний радіопротектор та антиок-

сидант при радіаційному опроміненні, що важливо для запобігання наслідків Чорнобильської аварії. Велике значення в цьому відіграють харчові волокна, до яких відносяться пектинові речовини, клітковина. 500 г кавбузу на день забезпечує половину добової потреби в харчових волокнах. Біологічне значення пектинів, і в цілому харчових волокон, проявляється в їх здатності зв'язувати радіоактивні частинки та продукти радіолізу та виводити їх з організму. З пектином зв'язуються також важкі метали та токсичні речовини. Встановлено, що 1 г пектину здатний зв'язувати від 160 до 420 мг стронцію.

Інститутом оздоровлення і відродження народів України спільно з АО фірма КЕБОС і інститутами гігієни харчування Національної Академії Наук та Мінздоров'я України розроблені технічні умови на випуск дослідної партії пюре з кавбузу для харчування і оздоровлення дітей, особливо зони Чорнобильської катастрофи.

Кавбуз у середньому дає 30–45 кг товарного меду з гектару.



Насіння кавбуза протягом 40 поколінь зберігає проміжну округлу форму з жовтувато-коричневим забарвленням верхньої оболонки, що нагадує насіння кавуна, і другою оболонкою білого кольору, яка виявляється після зняття верхньої і нагадує оболонку насіння гарбуза. Корінь стрижневий, стебло гіллясте довжиною до 3-х метрів, листя велике, закругленої форми. Плід (ягода) кавбуза смугасто-зеленого з оранжевим відтінком кольору, маса ягоди – до 25–65 кг, кількість переважно три-чотири на один кущ. Оболонка тонка, міцна, тому добре зберігається. М'якуш оранжевого кольору, м'який, його товщина досягає 4–7 см.

Кавбуз дає високі врожаї на різних ґрунтах при звичайній для гарбузових культур агротехніці від південних районів до більш північних. Протягом тривалого часу не перезапильюється. При молекулярно-генетичному аналізі цієї рослини встановлено наявність відмінностей у складі нуклеотидів геномної ДНК порівняно з кавуном і гарбузом, а також складу білків і цукрів, що підтверджує перспективність використання такого методу одержання нових форм рослини. Зараз на основі кавбуза одержано високоолійну форму рослини «Кавбудек», вміст високоякісної олії в насінні досягає 45–55 %.

Способи застосування. Кавбуз використовують для харчових потреб, для профілактики і лікування різних захворювань.

Насіння кавбуза, як і гарбуза звичайного, ефективний глістогінний засіб. Вони корисні дітям, вагітним жінкам, літнім людям понад 65–70 років, коли небажані хімічні глістогінні препарати.

Подрібнене насіння виготовляється у вигляді порошку «Кавбусорб».

При нирково-кам'яній і жовчно-кам'яній хворобі, подагрі, пухлинах простати, атеросклерозі, передчасному старінні і склерозі вживають олію з насіння кавбуза «Кавбузол» по 20–30 крапель три рази на день протягом 1–2 місяців.

При набряках, хворобах печінки, нирок, артритів, атонії кишечника, передчасному старінні, атеросклерозі, діабеті, ожирінні, екземі і псоріазі вживають свіжий м'якуш або продукти його переробки без обмежень.

Продуктивність домашніх тварин і птиці при згодовуванні кавбуза значно підвищується. Кавбуз Здоров'яга в 2003 році занесений в Державний реєстр сортів України.

(Для ентузіастів – дивіться книгу А. І. Потопальського і співавторів «Кавбуз Здоров'яга – скарбниця здоров'я, краси і довголіття» – Київ: Видавничий дім «Простір», 2019. – 184 с.).

КАВБУДЕК

Кавбудек – це молекулярний гібрид кавуна і декоративного багатонасінного гарбуза, що одержаний за оригінальною технологією. Ця технологія розроблена А. І. Потопальським (завідувачем групою модифікації структури біологічно активних речовин Інституту молекулярної біології і генетики НАН України, директором Інституту оздоровлення і відродження народів України та благодійного фонду “Небодарний цілитель”).

Кавбудек належить до родини гарбузових Cucurbitaceae, роду Cucurbita.

Біологічні особливості. Рослина середньостигла. Як

й інші гарбузові, має добре розвинену стрижневу кореневу систему. Стебло повзуче, гіллясте, порожнє, довжиною до 2 метрів. Листя п'ятипале, слабо виямчасте, знизу шершаве. Центральний фрагмент листка загострений, а бокові – округлі. Квіти великі, оранжево-жовті.

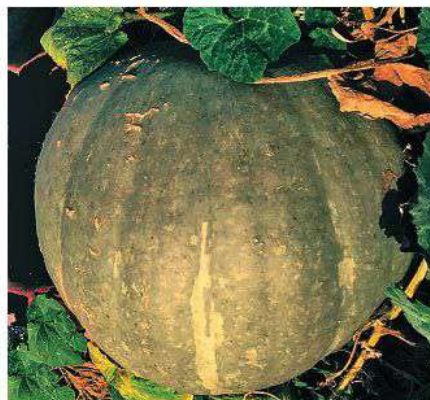
Плід (ягода) округлий, зрідка видовжений, середніх розмірів з світло-зеленими смугами (10–12) на жовто-оранжевому фоні. Шкірка тонка і дуже тверда. М'якуш щільний, світло-оранжевого кольору, твердий, товщиною 2,5–4 см. Маса плоду 3–5 кг. Кількість плодів на рослині від 1–2 до 3–5.

Насіння біле, гладеньке, видовжене, довжиною 1,8–2 см. Вага 1000 насінин – 140–180 г. З плодів однієї рослини збирають до 1,5 кг цілющого насіння (3–5 % маси).

Використання. Кавбудек використовують як технічну (олійну), кормову та дієтичну культуру. Порівняно з кавбузом він менш солодкий (2–5 % цукрів), але вміст високоякісної олії в насінні становить 45–55 %.

Завдяки наявності значної кількості бета-каротину, фруктози, білків, ферментів, вітамінів, мінеральних речовин та пектину кавбудек використовують для згодовування тваринам і птахам окремо або в суміші з зерном, борошном, комбікормом, соломою. Використання кавбудека як кормової культури добре впливає на якість продукції та здоров'я тварин і птахів.

Агротехніка вирощування. Вона типова для гарбузових. Під кавбудек треба відводити ділянки, які добре прогриваються, краще з супіщаними, легко- і середньосуглинистими, багатими



Кавбузи



Кабудеки

органікою, плодородними, не кислими ґрунтами.

Кращими попередниками є картопля, капуста, цибуля, коренеплоди. На одному і тому ж місці кавбудек вирощують 4 роки.

Насіння висівають в добре прогрітий ґрунт (12–14 °С). При висіві в холодну землю насіння може загивати, зріджуючи сходи. Перед висівом насіння бажано прогріти на сонці протягом 3–5 днів, або в іншому теплому місці при температурі 50–60 °С протягом 4 годин, потім замочити водою на добу і висіяти у вологий ґрунт. Для дезінфекції посівного матеріалу його перед замочуванням обробляють 1 %-ним розчином марганцівки протягом 30 хвилин і добре промивають.

Схема висіву – 70 см х 140 см. Перед посадкою в по-

сівні ямки вносять 2–3 кг перегною, 50 г суперфосфату та 2 склянки попелу, все перемішують з землею та кладуть по 3–4 насінини в кожен ямку. Глибина посіву 6–7 см, на легких ґрунтах – 8–10 см. Після висіву провести мульчування торф'яною крихтою або стружками з дерева.

Після появи сходів, коли розв'ються 2–3 листочки, в ямки залишити дві здорові рослини – слабкі видалити.

Догляд за кавбудеком полягає в регулярному пропонуванні, розпушуванні ґрунту та підживленні рослин. За період вегетації бажано рослини 2 рази підживити органічними добривами: коров'яком (1:10), гноївкою (1:4), пташиним послідом, що перебродив (1:15). Під кожен рослину виливають по 2 л одного з цих розчинів.

Після утворення 5–6 листків рослини прищипують для швидкого відростання бічних пагонів, на яких з'являються зав'язі плодів.

Збирають кавбудек після досягання плодів до настання заморозків. Чим краще визріють плоди, тим краще вони будуть зберігатися. Зберігають їх у сухому прохолодному місці з доброю вентиляцією.

Для одержання сортового насіння кавбудек висівають ізольовано від тонкошкірих сортів гарбузів (з товстошкірими сортами гарбузів, кавунами, кабачками, патисонами кавбудек не перезапильється).

Оскільки кавбудек – це бджолозапильний гібрид, то для приваблення бджіл, інших комах, по краях ділянки висівають соняшник, кріп, коріандр.

Кавбудек дає високі врожаї (до 50 тонн з гектару) за звичайної для гарбузових технології вирощування на всій території з помірним кліматом. В умовах Київської області в окремих фермерських господарствах з кожної сотки землі одержано більше як по тонні плодів. Це в значній мірі дозволяє вирішувати проблему кормів для кожного селянського фермерського господарства.

Нині ми вивчаємо попит на насіння рослин авторської селекції А. І. Потопальського та продукти переробки оригінальних рослин. Якщо у вас виникли запитання, пишть на електронну пошту labmsbar@gmail.com

А. І. ПОТОПАЛЬСЬКИЙ,
кандидат медичних наук, доцент,
директор Інституту оздоровлення і відродження народів України

Фото автора і однодумців