

УДК 581

## МАЛОРАСПРОСТРАНЁННЫЕ РАСТЕНИЯ

*Исаков Е.В., студент 1 курса колледжа агротехнологий и бизнеса,  
Грошева П.М., ученица 1 класса гимназии №24 г.Ульяновска  
Научный руководитель – Грошева Т.Д., к.с.-х.н., доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

**Ключевые слова:** малораспространённые растения: батат, топинамбур, княженика.

*В работе приводится описание малораспространённых растений, имеющих пищевую, кормовую и лекарственную ценность.*

По данным Международного союза охраны природы (IUCN) на начало 2010 года, было описано около 320 тысяч видов растений [1]. Одомашнено свыше 200 видов растений, относящиеся более чем к 100 ботаническим родам. Возделывают 120 видов овощных растений, однако многие виды неизвестны садоводам-любителям.

**Батат** (*Ipomoea batatas*) - растение рода Ипомея семейства Вьюнковые, однолетник, образует длинные стебли (до 2-3 м), стелющиеся по земле. Высота куста составляет 15-18 см. Боковые корни батата сильно утолщаются и образуют клубни с белой, жёлтой, оранжевой, розовой, кремовой, красной или фиолетовой съедобной мякотью. Один клубень весит от 200 г до 3 и более килограмм.

Батат называют ещё «*сладким картофелем*». По вкусу больше напоминает тыкву и очень сладкую. Ценная пищевая и кормовая культура. Из клубней получают сахар, муку, патоку и даже спирт. Стебли и молодые листья отваривают или вымачивают, чтобы удалить горький млечный сок, затем добавляют в салаты, а семена используют как суррогат кофе. Лидерами по выращиванию остаются Индонезия, Индия и Китай, где его называют «плодом долголетия».

Батат теплолюбив, нормально растёт и развивается при температуре не ниже 20°C, оптимально 25-30 °C. В тропиках он возделывается как многолетнее растение, в умеренной зоне – в однолетней культуре. Размножается батат вегетативным путём – отростками пророщенных клубней и отрезками плетей. Собранный и просушенный батат хранится при температуре 13-16°C и относительной влажности 85-90% до полугода и более [2].

**Княжени́ка, княженика обыкновенная, или мали́на арктическая** (*Rúbus árticus*) – травянистый многолетник до 30 см высотой. Плод - сочная многокостянка, в зрелом виде сладкая на вкус, по величине и форме похожа на обыкновенную малину. Аромат спелых ягод напоминает ананас. Растение распространено в холодной и умеренной зонах Северного полушария. Произрастает в лесах, на разнотравных лугах, по берегам ручьёв и рек, в зарослях кустарников, на болотах и тундрах, до 1200 м над уровнем моря. В плодах княженики содержатся углеводы, значительное количество сахаров (глюкоза и фруктоза) лимонная, яблочная и аскорбиновые кислоты, дубильные вещества, эфирные масла, придающие ягодам вкус ананаса. Ягоды употребляют в свежем и переработанном виде. Из ягод готовят варенье, соки, настойки. Листья используют для приготовления чая. Сок княженики способствует снижению температуры, утоляет жажду. Рекомендуется как тонизирующее и укрепляющее средство [3].

Топинамбур, или **Подсолнечник клубненосный** (*Heliánthus tuberósus*), земляная груша, земляная репа, китайский картофель, клубненосный подсолнечник, кульбаба, барабуля - все это названия одного растения. Его родина - Америка, где и растет в диком виде. А название свое получил от одного из племен бразильских индейцев-топинамба. В XVI веке его завезли в Англию, в XVII веке - в Россию как целебное растение (настой клубней на вине рекомендовали для лечения сердечных болезней). Во Франции земляная груша быстро распространилась как овощ и появилась на рынках. В Бельгии растение называли подземным артишоком.

Топинамбур - многолетнее травянистое клубненосное растение семейства Астровых. Стебли высотой 1,5-3,5 м, опушенные, ветвистые, густо покрыты листьями (до 100-200 и более). Стебли образуют многочисленные подземные побеги (столоны), как у картофеля, на которых развиваются бугорчато-угловатые клубни (грушевидные, цилиндрические, булавовидные или удлинённо-округлые). Клубни, в отличие от картофеля, без пробкового слоя и после уборки увядают, зато хорошо переносят морозы. Поэтому урожай можно оставлять неубранным до весны. Масса клубней - 20-50 г до 100 г и более.

В топинамбуре содержится до 20% сухого вещества, в том числе 11,5-12% инулина, 5,5-6,3% сахаров, 2-4% белков, крахмал, минеральные элементы. При расщеплении инулина в организме образуется фруктоза, необходимая больным сахарным диабетом. Так что топинам-

бур - очень полезное пищевое, кормовое и лекарственное растение. Рекомендуется эта культура для возделывания в зонах радиоактивного загрязнения, пострадавших после аварии на Чернобыльской АЭС, так как она выводит вредные вещества из организма [4].

*Библиографический список*

1. International Union for Conservation of Nature and Natural Resources, 2010. - IUCN Red List of Threatened Species: Summary Statistics.
2. Режим доступа: <http://notefood.ru/produkty/top-poleznyh-produktov/chto-takoe-batat.html>
3. Режим доступа: <http://www.comodity.ru/agricultural/fruitsvegetables/47.html>
4. Ромашко, В.Н. Топинамбур-земляная груша [Электронный ресурс] / В.Н.Ромашко. – Режим доступа: <http://www.honeygarden.ru>vegetables/art137.php>.- Дата обращения 19.09.2016.

## **RARE PLANTS**

*Isakov E.V.*

**Key words:** *rare plants: sweet potato, girasol, knyazhenik.*

*The description of the rare plants having nutrition, fodder and medicinal value is provided in work.*