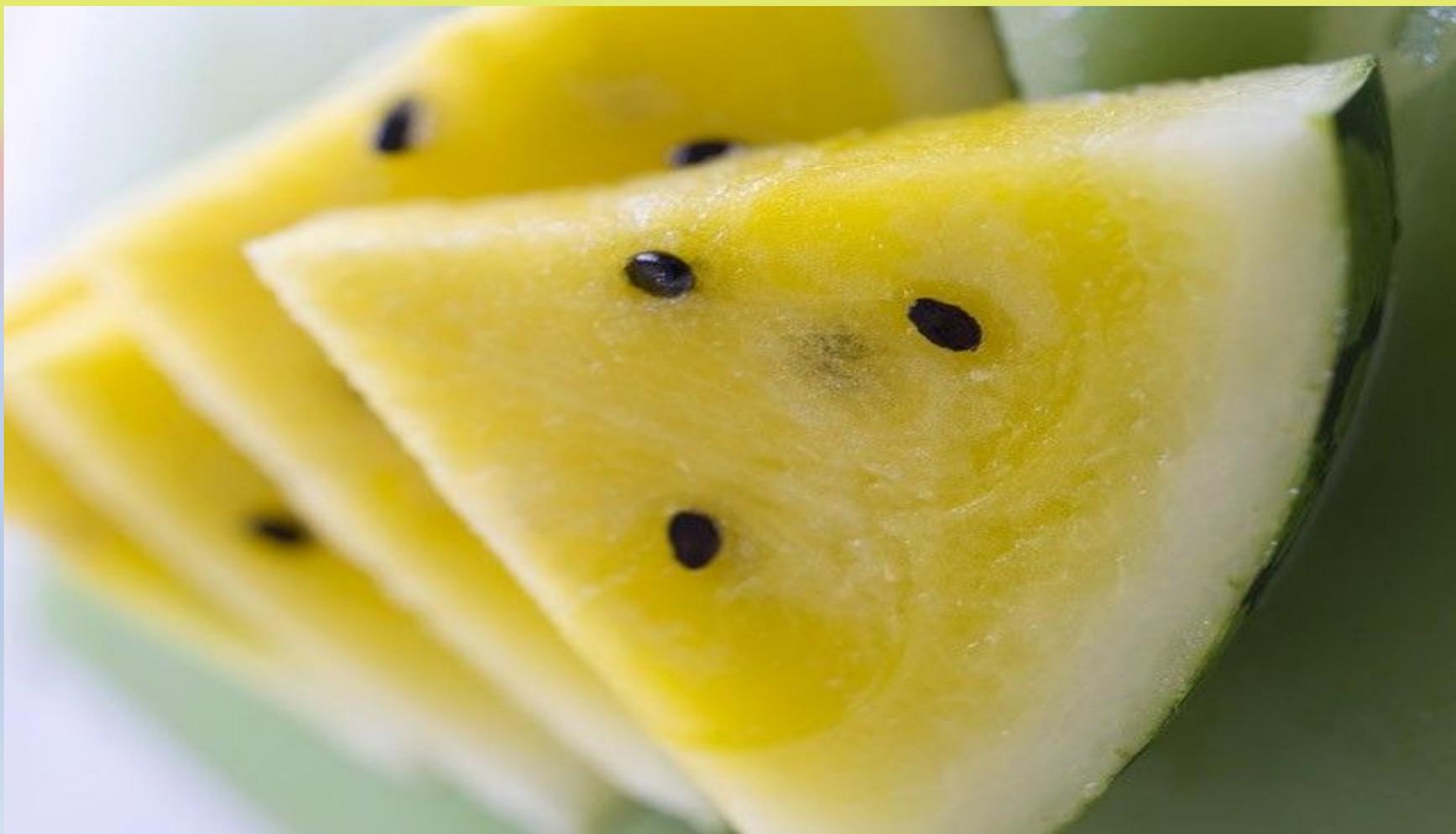


Чудеса селекции

Самые любопытные фрукты и овощи, которые появились на свет благодаря селекции.

Желтый арбуз.



- С виду это обычный полосатый арбуз, только внутри он ярко-желтый. Но вдобавок к непривычной окраске этот арбуз содержит совсем немного, по сравнению с обычным, косточек. Такой арбуз появился на свет в результате скрещивания дикого арбуза, который как раз желтого цвета (правда, есть его невозможно), с обычным. И теперь круглые желтые арбузы выращивают летом в Испании, а овальные — зимой в Таиланде. Кстати, там желтый арбуз особенно уважают, ведь по тайским поверьям желтый цвет притягивает деньги. Арбуз этот нежный и сочный, правда, не такой сладкий, как красный.

В России тоже есть желтые арбузы, и родом они из Астрахани. Десять лет над выведением нового сорта работал заведующий отделом селекции бахчевых культур Всероссийского НИИ орошаемого овощеводства и бахчеводства Сергей Соколов, пока, наконец, не смог получить сорт, который назвал «Лунный». Кстати, российский сорт — в отличие от иностранных — очень сладкий и с экзотическим привкусом, по поводу которого мнения расходятся: то ли это лимон, то ли манго, то ли тыква.

Стоит сказать, что эксперименты по выведению желтого арбуза шли давно. К примеру, украинским селекционерам повезло меньше, чем российским. В результате скрещивания они получили гибрид под названием «кавбуз», который взял от арбуза только аромат, а всем остальным пошел в тыкву. Его лучше всего использовать для приготовления каши.

Фиолетовый картофель.



- Никого не удивишь картошкой с желтой, розовой или даже фиолетовой кожурой. Но вот картошка, фиолетовая внутри — это что-то новое. Ее появлению мы обязаны ученым из Colorado State University, которые долго работали над картофелем из андских высокогорий, пока не получили выдающийся фиолетовый цвет. Этим насыщенным цветом картошка обязана высокому содержанию антоцианов, которые обладают антиоксидантными свойствами, кстати, сохраняющимися после приготовления.

Больше других картофелю сорта «Фиолетовое величество», который широко продается в Англии уже около полугода (в продажу картошка поступила накануне Хэллоуина), подходит климат Шотландии, где ее теперь и выращивают.

Популяризации необычного корнеплода среди домохозяек поспособствовал английский кулинарный гурман Джейми Оливер, не боящийся экспериментировать. Из такой картошки получается оригинальное пюре насыщенного фиолетово-синего цвета, она хорошо смотрится запеченной в компании других овощей, что уж говорить о картошке фри. По вкусу фиолетовая картошка не отличается от обычной.

Капуста романеско.



•
Овощ, выглядящий как пришелец, является близким родственником цветной капусты и брокколи, только его нежно-зеленые соцветия не округлой формы, а конусообразной и располагаются на кочане по спирали. Кстати, его форма служит поводом для шуток. Говорят, что кочан романеско выпал из летающей тарелки где-то в Италии, откуда эта капуста родом. Подлинная история появления романеско более прозаична: в широкой продаже она появилась около 10 лет назад, а ее популяризации послужили голландские селекционеры, которые слегка улучшили овощ, знакомый итальянским домохозяйкам еще с XVI века.

В романеско много полезных веществ и мало клетчатки, за счет чего она легко усваивается. Немаловажный факт для родителей, которые хотят заставить ребенка есть капусту: при приготовлении романеско не возникает характерного запаха капусты, который так не любят дети. К тому же экзотический вид космического овоща наверняка вызовет желание его попробовать. Готовить романеско можно как обычную брокколи — варить, тушить, добавлять в салаты и в пасту.

Необычный овощ блистает не только на кухне, но и в науке. Математики утверждают, что на примере романеско можно объяснять геометрическое понятие «фрактал».

ΠΛΥΟΤ



- Гибрид сливы и абрикоса, плуот назван по первому и последнему слогу двух английских слов: plum (слива) и apricot (абрикос). У плуота, который больше все же пошел в сливу, есть родной брат — априум, который, напротив, больше похож на абрикос.
- Снаружи плуот может быть розового, зеленого, бордового и фиолетового цвета, а внутри — от белого до насыщенного сливового. Авторы этого фрукта взимают роялти в размере около \$2 за саженец. Его вывели в 1989 году в калифорнийском питомнике Dave Wilson Nursery, где сначала выращивали саженцы обычных плодовых деревьев на продажу, а потом занялись созданием своих собственных сортов. На сегодняшний день в мире насчитывается одиннадцать сортов плуота, два сорта априума, один сорт нектаплама (гибрид нектарина и сливы), а также один сорт пичплама (гибрид персика и сливы).
- Говорят, что из плуота получается отличный сок, десерты, домашние заготовки и даже вино. А в свежем виде это настоящее лакомство, ведь плуот гораздо слаще как сливы, так и абрикоса.

Арбузный редис.



- Арбузный редис как будто вывернулся наизнанку — малиновый он не снаружи, а внутри. Сверху же его покрывает бело-зеленая шкурка, которая делает его похожим на арбуз. По форме и размеру этот редис похож на некрупную репку или редьку, а его диаметр составляет 7-8 см. Снаружи редис, как и полагается, горький, а ближе к сердцевине становится сладковатым. Вместе с тем он не такой хрустящий и сочный, как обычный сорт, и гораздо более твердый.
- Арбузный редис рекомендуют запекать, делать из него пюре, добавлять к овощам для жарки или в салат. Очень эффектно смотрятся ломтики арбузного редиса, посыпанные черным кунжутом или черной же солью. В Калифорнии это блюдо — ресторанный хит. За пучками лучшего арбузного редиса закупщики отправляются на фермерские рынки.

Йошта.



- Чтобы дать название плоду любви смородины и крыжовника, йоште, соединили два немецких слова johannisbeere (смородина) и stachelbeere (крыжовник). Ягоды йошты почти черного цвета, размером с вишню, имеют кисло-сладкий вкус, немного вяжут и приятно отдают смородиной.
- Создать смородину величиной с крыжовник, но при этом без колючек мечтал еще Мичурин. Ему удалось вывести крыжовник темно-фиолетового цвета, который получил название «Мавр черный». Примерно в то же время в Берлине над созданием гибрида трудился Пол Лоренц. К 1939 году он вырастил 1000 саженцев, из которых намеревался выбрать лучший, но началась Вторая мировая война. И только к 1970 году немецкому ученому Рудольфу Бауэру удалось создать идеальный гибрид. Теперь существует два сорта йошты: «Черный» и «Красный», коричнево-бордового и блекло-красного цветов соответственно.
- Куст йошты за сезон приносит 7-10 кг ягод, которые используются в десертах, домашних заготовках и даже для ароматизации газировки. Йошту советуют есть при желудочно-кишечных заболеваниях, для улучшения кровообращения и выведения из организма радиоактивных веществ и тяжелых металлов.
- Йошта, как и смородина, редкий гость на прилавках магазинов, и купить ее можно только на фермерских рынках. Или собрать с куста, выращенного на собственной даче.

Брокколини.



- Сложно поверить, что брюссельская и савойская капуста, брокколи и кольраби — родственники. Недавно в капустном ряду случилось прибавление. В результате скрещивания обычной брокколи и овоща гайлан (китайская брокколи) получилось растение, похожее на спаржу с головкой брокколи на макушке. Брокколини не имеет резкого капустного духа, немного сладковата, с перечной ноткой, нежная на вкус, напоминает брокколи и спаржу одновременно. Новый овощ содержит массу полезных веществ и низкокалориен.
- В США, Испании, Бразилии, странах Азии брокколини — привычный гарнир. Обычно его либо слегка обжаривают в масле либо подают свежим, политым маслом. Брокколини отлично чувствует себя в ориентальных и итальянских блюдах.

НЭШИ.



- Нэши — это гибрид яблока и груши, культивируемый много столетий в Азии. Еще его называют азиатской, песочной, водяной или японской грушей. Круглое яблоко на вкус оказывается сочной, хрустящей грушей. Цвет фрукта — от бледно-зеленого до оранжевого. Яблокогруша имеет преимущество перед обычной грушей: оно тверже, поэтому лучше переносит транспортировку и хранение.
- Использовать фрукт лучше соло или в салатах, потому что нэши содержит много воды, что не очень хорошо для термической обработки. Кроме того, нэши подают как закуску к вину вместе с виноградом и сыром. Существует около 10 особенно популярных коммерческих сортов нэши, которые выращивают в США, Австралии, Новой Зеландии, Чили, Франции и на Кипре.

Юзу



- Юзу, или японский лимон, — гибрид мандарина и ичангской папеды (декоративный цитрус). Желтого или зеленого цвета фрукт с бугристой кожурой размером с мандарин имеет яркий аромат и кислый вкус. Он используется японцами еще с VII века, когда буддийские монахи завезли его на острова с материка. Фрукт популярен также в кулинарии Кореи и Китая.

Юзу применяется в большинстве случаев для отдушки. У него потрясающий аромат — цитрусовый, с нотами хвои и цветочными оттенками. Цедра юзу — одна из популярнейших японских приправ. Она используется для мясных и рыбных блюд, добавляется в суп мисо, лапшу. На основе цедры делают алкогольные и безалкогольные напитки, джемы, сиропы, десерты. Кислый, ароматный и не такой прямолинейный, как лимонный, сок юзу используется в качестве уксуса, также он служит основой для популярного соуса понзу.

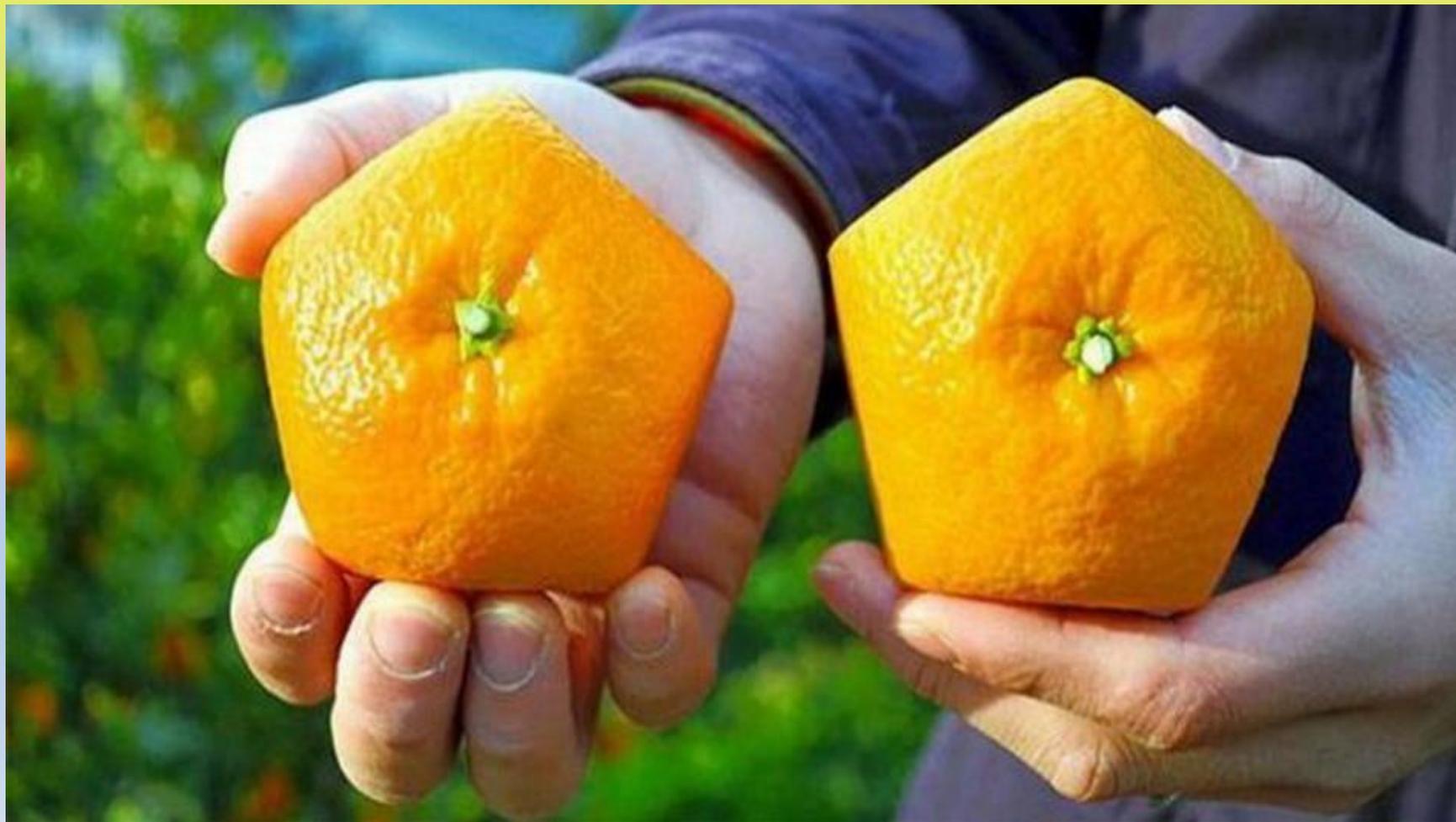
Юзу используется не только в кулинарии. Этот фрукт является участником японского праздника зимнего солнцестояния, который отмечается 22 декабря. В этот день взрослые и дети принимают ванны с плодами юзу, символизирующими солнце. В горячей воде фрукт благоухает еще сильнее и, согласно поверьям, отгоняет злые силы. Считается, что после ванны с юзу человек год не будет болеть простудой, особенно если после водных процедур перекусить тыквой, еще одним символом солнца. В юзу-ванну окунают и домашних животных, а оставшейся водой поливают растения.

Желтая свекла.



- Вряд ли желтая, или, как ее еще называют, золотая свекла, получит признание на российском рынке. Уму непостижимы желтые борщ, свекольник, винегрет, селедка под желтой шубой. А вот американцы, далекие от русских кухонных традиций, наоборот, не нарадуются на желтую свеклу — она не пачкается при приготовлении.
- По вкусу этот овощ от привычного нам практически не отличается. Такой же сладкий, ароматный, готов подружиться с любым продуктом — от сыра и копченостей до цитрусовых, хорош в запеченном виде и даже в чипсах. Листья желтой свеклы можно использовать в свежем виде для салатов.

АПЕЛЬСИН



- Кстати, всем хорошо известный апельсин, тоже является результатом скрещивания двух других растений - мандарина и помело.

ОВЈ Рангпур



- Рангпур относится к индийской группе мандарин-лаймов. Имеет много близкородственных сортов. Цветовая гамма варьируется. Несмотря на плоды, внешне похожие на мандарины, вкус ближе к лайму.
- Деревья, как правило, энергичные и продуктивные, среднего размера. Крона раскидистая с поникающими тонкими ветками. Шипы небольшие, сравнительно мало. Листья темно-зеленые, похожие на листья мандарина. Молодые побеги слегка фиолетового оттенка. Цветки мелкие, бутоны и лепестки фиолетового оттенка.
- Плодоношение обильное, сроки созревания с ноября до начала весны. В Индии 20 - 40% сока Рангпур добавляется в сок мандарина для улучшения его вкуса. Рангпур считается одним из лучших плодов для изготовления мармелада в регионах, где он выращивается. В США Рангпур широко используется в качестве декоративных элементов ландшафтного дизайна и в качестве подвоя для других цитрусовых. Это объясняется тем, что он легко размножается черенкованием и быстро восстанавливается при повреждениях корневой системы.
- Производители цитрусовых используют по крайней мере три различных клонов Рангпура в качестве подвоя: Лимейра, Татуатиринга (названные в честь двух городов в штате Сан-Паулу, Бразилия) и Санта-Барбара (в Калифорнии)
-
- Не так давно бразильский питомник представил новый сорт Citrolima, который, помимо того, что более энергичен, более устойчив к парше и корневой гнили.
- Сортоформы Рангпура заметно отличаются по внешнему виду.
- Клон, распространенный в США, очень похож на мандарин - с расстояния было бы трудно отличить. Плод имеет гладкую кожуру, без шеи или соска. Другие типы, как "Борнео" более яйцевидной формы и имеют выраженный

Углифрут



- Углифрут (ugli fruit = uniq fruit) – гибрид мандарина и грейпфрута, сладкий сочный плод, легко чистится, практически без косточек. Выращивается на Ямайке. Заменяется грейпфрутом или апельсином.

Австралийский кровавый лайм — гибрид австралийского пальцевидного лайма и кантонского красного лимона



- **Кровавый лайм (Blood Lime).**
- **Австралийский кровавый лайм (Australian Blood Lime)** это природный гибрид пальчикового лайма и рангпура, появившийся в результате открытого, свободного опыления.
- Первые плоды этого [цитрусового фрукта](#) появились в Австралии в 1990 году, а первый коммерческий урожай на рынках только в 2004 году. Кровавый лайм в Австралии используется и в качестве декоративного растения. На интенсивность цвета фрукта влияют географическое положение и сезон сборки урожая. Лучше всего растет в теплом, субтропическом климате.
- Медленно растущее густое дерево или кустарник кровавого лайма небольшого размера, основные ветви свисающие, листья темно-зеленые, слегка зазубренные. В пазухах листьев расположены жесткие, короткие шипы способные повредить плоды. Эти шипы представляют реальные проблемы при сборке урожая.
- **Плоды кровавого лайма** очень привлекательные, яйцевидной формы, немного меньше и чуть слаще чем обычные [лимоны](#). Этот фрукт имеет уникальный кисло-сладкий вкус. Длина плода не превышает 5 см, а ширина 3 см. Цвет варьируется от золотого с красным оттенком до бордово-красного, хотя иногда встречаются экземпляры желтого и зеленого цвета. Кожура тонкая. Мякоть расположена в сегментах. Количество сегментов 5 - 9. Мякоть и сок бывают от легкого красноватого оттенка до интенсивно темно-красного. Выжатый из плода сок имеет свежий, немного острый, чистый аромат. Семена в этом фрукте мелкие и пухлые.
- Сочетание рубиново красной кожуры с сочной, красной цитрусовой мякотью и пикантным розовым соком делает кровавый лайм идеальным дополнением к фруктовому саду или вазе с фруктами.
- **Кровавые лаймы используют в кулинарии** в свежем виде в качестве гарнира к сладким и соленым блюдам. Это очень сочный фрукт, что делает его незаменимым ингредиентом для блюд и напитков. Кожура может быть съедена вместе с мякотью фрукта. Из кровавого лайма готовят цукаты, мармелад, варенье, сиропы, соки, напитки и соусы.

Тайберри или ежемалина



- Гибрид «Тайберри» (или «Тейберри») в Западной Европе и Северной Америке используется для промышленного выращивания витаминных плодов. В Европе с 1 гектара получают до 20 тонн ягод. Урожайность одного куста, в зависимости от его возраста и объема, составляет от 3 до 5 кг. Конечно, современные сорта ежевики дарят гораздо больший урожай, но вкус крупных рубиновых ягод, который описывают, как сладкий малиновый с дивным фруктовым послевкусием, объясняет восторг тех, кто уже поселил на своем участке кустик этого гибрида малины с ежевикой. Стелющиеся побеги ежемалины «Тайберри» растут до 3 метров, а если их не ограничивать, то и до 5 метров. Они крепкие и гибкие, их легко можно заплести на проволоку, а потом осенью снять, свернуть для уборки на зиму. Плодоносящие побеги второго года приобретают светло-бордовую окраску, а молодые – зеленую. Ветви покрыты мелкими, но многочисленными шипами, они скорее похожи на мягкие малиновые колючки, чем на большие и острые ежевичные шипы.

Пайнберри



- Пайнберри – клубника-"альбинос" со вкусом ананаса.
- Земляника садовая Пайнберри (Pineberry) – это недавно выведенный ремонтантный сорт, который является гибридом виргинской и чилийской земляники. Получил его селекционер Ханс де Йонг из Нидерландов.
- Что из себя представляет клубника Пайнберри?
- По виду клубника данного сорта отличается от привычной нам только окраской ягод, по вкусу же плоды напоминают ананас. Собственно, именно за это сорт Пайнберри и получил свое название: pineapple (ананас) и berry (ягода). Также сорт известен под именами Ананасная, Белый ананас, Белая мечта.

Цитрон пальчатый или цитрон «рука Будды»



- Рука Будды – растение семейства Рутовые. Впервые о фрукте узнали на территории Индии и Китая. Кроме этого можно услышать и другие названия плодов «цитрон» или «цедрат» и это только пару популярных названий, так как в каждой стране фрукт именуют по-другому.
- [OBJ] Рука Будды – наибольшие представители среди цитрусовых и в длину они могут достигать до 40 см. Продолговатые плоды внешне похожи на кисть бананов или же на щупальца, отсюда и возникло необычное название (см. фото). Фрукт покрыт ребристой кожурой, толщина которой при этом варьируется от 2,5 до 5 см. Внутри находятся семечки, которые внешне похожи на тыквенные. В среднем фрукт весит около 400 г. Плоды, как и другие части растения, обладают неповторимым ароматом. Рука Будды – необычный по форме лимон.

OBJ ΠΛΥΜΚΟΤ



- Плумкот это гибрид абрикоса и сливы – был выведен методом перекрестного опыления в одном из питомников Калифорнии (США)
- ПЛУМКОТ ИЛИ МНОГОЛИКИЙ ФРУКТ
- История плумкота берет начало в США. в одном из питомников Калифорнии. Гибрид был выведен методом перекрестного опыления. Он унаследовал высокие качества абрикосовых плодов одновременно с урожайностью и морозоустойчивостью сливовых деревьев. Само название его состоит из английского plum (слива) и окончания опять же английского слова от apricot (абрикос).

Еще одна разновидность плумкота - гибрид сливы, абрикоса, персика и вишни.



Лемато — помидор с запахом лимона



- Лемато (Lemato).
- Лемато (Lemato) это генетически модифицированный продукт, помидор с запахом лимона.
- Лимон и помидор не кажутся естественной парой, но это не помешало израильским ученым создать генетически сконструированный помидор с легким ароматом лимона.
- В отличие от других генетически модифицированных фруктов и овощей, лемато создали в качестве эксперимента, для того чтобы посмотреть возможно ли вообще создать такой гибрид.
- Более 80 человека попробовали полученный экспериментальный плод и сравнили его с немодифицированными аналогами. Почти все опрошенные обнаружили новые ароматы в давно знакомых продуктах. По вкусовым качествам большинство отдало предпочтение генетически модифицированным томатам.
- Лемато бывают только светло-красными, потому что в них содержится вдвое меньше ликопина чем в обычных помидорах. Кроме придания ярко красного цвета, ликопин является антиоксидантом который обладает противомикробным и противогрибковым свойствами.

Грейпл — гибрид винограда и яблони



- Яблоки Грейпл.
- Яблоко Грейпл (grapple) - фрукт который сочетает в себе лучшие вкусовые качества яблока и винограда.
- На вид это обычное яблоко, но его мякоть имеет сладкий виноградный вкус.
- Для изготовления этого бренда используют специально отобранные, свежие яблоки сорта Вашингтон (этот сорт лучше всего впитывает виноградный вкус). Далее свежие яблоки долго вымачивают в воде с концентрированным ароматом винограда Конкорд. В этой жидкости используют только пищевой виноградный ароматизатор одобренный департаментом сельского хозяйства США. А уникальный процесс смешивания ароматизатора с чистой водой запатентован в штате Вашингтон.
- Процесс изготовления не добавляет яблокам Грейпл каких - либо дополнительных сахаров, калорий, углеводов или что -нибудь еще. На самом деле яблоки сохраняют естественный запас витаминов, минералов, питательных веществ и являются хорошим источником клетчатки, имеют низкий гликемический индекс. Фрукт среднего размера содержит около 95 калорий.
- Яблоки Грейпл не являются генетически модифицированным продуктом, так как весь процесс изготовления происходит после полного созревания фруктов.
- Приобрести бренд Грейпл можно в продуктовых магазинах и рынках США, Канады или заказать в Интернете.

Нектакотум — гибрид нектарина,
сливы и абрикоса



- По внешнему виду нектарин похож на обычный персик, только шкурка у него гладкая, без ворса. Поэтому его плоды называют голоплодными. Это плодовое дерево родом из Китая, где его выращивают более 2000 лет, а в Европу его завезли только в XX веке. Нектарин является очень необычным и удивительным фруктом. Популярен он во многих странах. Ценится за прекрасный вкус и свои полезные свойства.

Агли — гибрид грейпфрута,
апельсина и мандарина



- **Агли фрукт – опасны ли гибриды для нашего здоровья**
- Существует [фрукт](#), который одним своим видом заставляет думать о сыпи из-за прикосновения к нему, не говоря уже о том, что желания попробовать его, и вовсе возникает в самую последнюю очередь. Даже его название звучит странно: агли [фрукт](#) (на английском «ugly» означает «безобразный»). В каком-то смысле, он напоминает пустившееся во все тяжкие [авокадо](#), но он значительно больше, более комковат, испещрен бугристыми пятнами желтых и зеленых оттенков и по вкусу не имеет ничего общего с [авокадо](#).
- Но, как говорится, значение имеет то, что у него внутри.
- Это, без сомнения, справедливо для агли фрукта, гибрида танжело с Ямайки, который объединяет в себе грейпфрут, апельсин и мандарин. Несмотря на гротескный внешний вид, агли богат антиоксидантами, витамином С, клетчаткой и фолиевой кислотой, а также отличается низким содержанием калорий. Кроме того, он удивительно вкусный, с уникальным сочетанием сладости и тонкой пикантной нотки. Но, несмотря на его достоинства для здоровья в области снижения давления и полезность для пищеварения, существуют люди, которые считают, что его стоит избегать, потому что это гибрид.

Помидорное дерево



- Помидорное дерево – это как раз то, что вы подумали: помидорный куст величиной с дерево (ну, во всяком случае, намного больше, чем обычный), плодоносящий дольше и обильнее простых, знакомых нам томатов. Томатное дерево является мечтой любого огородника. Если его выращивают в теплице, то ветви растения оплетают весь потолок. Урожай с такого дерева получается гигантский. У кого нет собственной теплицы, могут произвести выращивание томатного дерева в открытом грунте. В этом случае можно получить урожай, который составит до 10 кг с одного куста.

Гигантские огурцы



- Огурец — традиционный и привычный овощ. Казалось бы, удивить он ничем не может. Но, благодаря работе селекционеров, появляются новые необычные сорта: белые и желтые, совсем крохотные и просто гигантские... **Китайские огурцы**
- Китайскими эти огурцы зовут из-за происхождения, поскольку родом они из Китая, а вот их сортов существует достаточно много. Наиболее популярные:
 - ‘Китайские змеи’;
 - ‘Китайский болезнеустойчивый’;
 - ‘Китайский белый’;
 - ‘Китайский Фермерский F1’;
 - ‘Китайский длинноплодный’;
 - ‘Китайское чудо’.

Стебель китайских огурцов может достигать около 3,5 м в длину, плоды (в зависимости от сорта) — 40-90 см. Но поражают они не столько внушительным размером, сколько неприхотливостью в выращивании и отменными вкусовыми качествами. Эти огурчики очень урожайны, абсолютно не капризны, практически не поражаются **вредителями** и почти не **болеют**.

Огурец-лимон



- Огурец-лимон сорт 'Хрустальное яблоко', не побоюсь этого слова, — шедевральное произведение английских селекционеров. Сорт необычен тем, что его созревшие плоды по внешнему виду очень напоминают лимон, хотя по вкусу у них ничего общего с этим цитрусовым нет. Огурец-лимон лучше выращивать через рассаду, он очень тепло- и влаголюбив. Стебель растения способен достигать в длину 6 м.

Мелотрия шершавая, или мини-огурец



- Мелотрия шершавая, или мини-огурец относится к тому же семейству, что и обычный огурец — Тыквенные. Многолетняя лиана родом из Африки, мелотрия в Средней полосе чаще всего выращивается через рассаду, и только как однолетнее растение.

Мелотрия особо ценится не столько за вкусовые качества своих плодов, сколько за выразительный и очень декоративный внешний вид: насыщенно-зеленые листья растения не теряют своего цвета до самой осени. Хотя и плоды мелотрии, похожие на малюсенькие (1,5-2,5 см) арбузики, вполне съедобны. По вкусу они напоминают обыкновенные огурцы и вполне годятся для последующей переработки: засолки и консервирования.

Индийский огурец — момордика



- Индийский огурец — момордика
- Другой экзотический родственник огурца — момордика, или индийский огурец. С успехом выращивать момордику можно не только в открытом грунте, но и на подоконнике. Наверное, именно это качество и, конечно же, экзотический вид растения сделали его в последнее время мегапопулярным у садоводов.
- Плоды у момордики бугристые, по мере роста они меняют цвет — от темно-зеленого до ярко-оранжевого. Но это отнюдь не единственная их особенность. Главный секрет плодов момордики заключается в их форме, которая меняется по мере созревания. Созревая, они раскрываются и становятся очень похожими на крокодила, раскрывшего пасть, из которой выглядывают ярко-малиновые семена, покрытые плотной желеобразной мякотью. Кстати, именно за такое удивительное сходство момордику называют еще «огурец-крокодил».

Гигантская тыква



- Самые большие тыквы рождаются в Европе, а также на севере США и на юге Канады, где лето не долгое и не жаркое. Вот некоторые примеры:
 - рекорд для Аляски - тыква весом 462,6 кг ;
 - рекорд для Швеции – тыква весом 541 кг ;
 - европейский рекорд - тыква весом 569,7 кг была выращена в Голландии.
- Каждое растение тыквы-гиганта нуждается, по крайней мере, в площади от 20- 30 м² , и не более 80-100 м² .

Арбузный редис



- Арбузный редис напоминает любимую всеми полосатую ягоду не диаметром, а окраской.
- Характерной особенностью арбузного редиса является то, что по сравнению с обычными сортами он менее сочный и очень твёрдый. Интенсивность характерного для такого овоща вкуса нивелируется по мере созревания. Но даже у полностью созревшего арбузного редиса наружная часть остаётся горькой, а вот середина имеет приятный сладковатый вкус.
- По энергетической ценности и содержанию витаминов и минеральных веществ арбузный редис совершенно незначительно отличается от привычных всем огородникам сортов. В нём присутствуют натрий, кальций, магний, фтор, фосфор, железо, витамины группы В, а также витамины А, С. Присутствуют в составе никотиновая и салициловая кислоты. Высокое содержание калия (почти 250 мг в 100 граммах продукта) и пищевые волокна делают его чрезвычайно полезным и почитаемым овощем.

Гигантский лук «Эксибишен»



- Лук Эксибишен от всех своих собратьев отличается практически всех: вкусом, весом, технологией выращивания и даже запахом. Это, без преувеличения, гигантский сорт лука. Его огромные размеры, а также необычный и приятный вкус, сделали его довольно популярным среди огородников. Но вырастить его сможет не каждый человек, так как этот овощ имеет достаточно трудную технологию выращивания. Поэтому многие огородники отдают свое предпочтение менее крупному и вкусному, но зато более простому в выращивании, репчатому луку.
- Данный сорт был выведен селекционерами из Голландии. Его основной чертой является огромный размер, который нередко превышает среднестатистические параметры луковицы репчатого лука. Одна головка здесь может иметь вес от 500 до 800 г. Имеется информация, что некоторые луковицы весили целый килограмм!
- Кроме больших размеров и массы, Эксибишен отличается от других сортов своим вкусом. Его мякоть лишена горечи и имеет сладковатый привкус. При этом во время нарезания такой луковицы из глаз не потекут слезы. Из-за такого особого вкуса этот лук можно употреблять в пищу в свежем виде, а также использовать для приготовления разнообразных кулинарных шедевров.

ΤΟΜΑΤΑΤΟ



Гибрид помидоров и картофеля



- Необычный гибрид получил название «томтэйто» (tomtato), оно было образовано путем слияния английских слов, означающих «помидор» и «картошка» (tomato и potato). На TomTato может вырасти более 500 сладких помидоров черри над землёй, а под землёй растёт белый картофель, которые подходит и для варки, и для жарки.
- Садоводческая компания Thompson & Morgan, продает такие растения по £14,99 за каждое, и описывает свой новый продукт как «овощи в горшке». Гибридные растения не являются продуктом генной инженерии, просто каждый саженец индивидуально привит вручную. Куст «томтэйто» получается методом прививки: стебли картофеля и помидора разрезают и совмещают, соединив специальной скрепой. Со временем они срастаются, таким образом получается необычный растительный гибрид.