

СЕКЦІЯ: БІОЛОГІЧНІ НАУКИ

**Галина Дорожко, Ірина Дорожко, Вікторія Портна
(Токмак, Україна)
Олександр Непша
(Мелітополь, Україна)**

**НАЙБІЛЬШИЙ КИЗИЛОВИЙ САД ЄВРОПИ – В ЗАПОРІЗЬКІЙ ОБЛАСТІ: ІСТОРІЯ, СЬОГОДЕННЯ,
ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ**

Дерен справжній (кизил) – *Cornus mas* L. (лат. *cornu* – ріг + *mas* – чоловік) родини деренових (*Cornaceae Dumort.*); рос. назви: кизил мужской, кизил обыкновенный (тюрк. кизил красный); нар. назви: дерн, кизиль, корне, роговик. Дикий кизил росте в Центральній, Південній та Західній Європі, на Кавказі, у Криму, Середній та Східній Азії [2].

Кизил – цінна плодова, лікарська, технічна і декоративна рослина. Займатись культивуванням кизилу люди почали ще з давніх часів. Відомо, що на початку нашої ери греки і римляни відбирали кращі форми і, за свідченням Вергілія, досягли у цьому успіху. Достовірно відомо, що на московській землі вперше намагались акліматизувати кизил у XVII сторіччі. З давніх часів відваром із листя кизилу лікували кишкові захворювання, а відваром плодів – застуду і лихоманку. На Кавказі із перетертих плодів кизилу роблять особливий вітамінний лаваш. Відомо, що під час Першої світової війни за допомогою такого лаваша вдалося ліквідувати цингу на Кавказькому фронті. Жителі південних районів, де поширений кизил, недозрілі плоди солять із лавровим листом і фенхелем. За смаком вони нагадують маслини. Можливо, цей рецепт дійшов до нас з часів Стародавньої Греції і Риму, де також солили плоди кизилу і їли їх з хлібом і сиром, м'ясом і рибою. Дослідженнями останніх років встановлено, що плоди кизилу згубно діють на бактерії тифодизентерійної групи, стрептококу, туберкульозну паличку і показані при шлунково-кишкових розладах. Плоди кизилу, які містять велику кількість солей заліза, калію, магнію, органічних кислот, стимулюють кровотворення, підтримують кислотно-лужну рівновагу, виводять надлишок сечової кислоти [7, 8]. Дикорослий кизил в Україні зустрічається у Криму, в гірських лісах і на схилах пагорбів у Закарпатті. У Виноградівському районі Закарпаття, в урочищі Ботар збереглася природна плантація кизилу площею до 30 га – одна із найбільших у Європі. Кизилу властива висока стійкість до несприятливих погодних умов, він росте на будь-яких ґрунтах. У результаті аналітичної і синтетичної селекції головним науковим співробітником Національного ботанічного саду ім. М.М. Гришка НАН України, проф. Клименко С. В. створені перспективні для України сорти кизилу з овальними, кулястими, грушоподібними, пляшкоподібними плодами червоного, темно-червоного, вишневого, жовтого і рожевого кольорів. Ці сорти кизилу перспективні для промислової, фермерської і любительської культури у Лісостепу і Поліссі України, а також в Степу, в умовах зрошення. Вперше у 1990-1999 рр. передані у Держсортвипробування і внесені у реєстр сортів рослин України такі сорти, як Володимирський, Кораловий Марка, Елегантний тощо [5, 9, 11].

Дикорослий кизил на території України поширений у південно-західній частині Правобережжя, в Карпатах, Закарпатті, в Криму. Райони заготівель – Вінницька, Тернопільська, Хмельницька області, південні райони Кіровоградської, Одеської, Черкаської областей. Часом утворює суцільні зарості [3].

Характеризуючи кизил, вчені пишуть про невибагливість до ґрунту і високу зимостійкості. Дійсно, кизил в дикій природі часто зростає на кам'янистих схилах і малородючих ґрунтах. Разом з тим в культурі його радять висаджувати на ґрунтах легкого механічного складу, з хорошою повітря- і водопроникністю. Також відзначають, що культура добре росте в добре зволжених пониженнях і на ґрунтах, багатих кальцієм і магнієм, і не любить засолених і заболочених ґрунтів. Ґрунтові води повинні бути не ближче, ніж 1,5-2 м до поверхні [12].

Запорізька область за своїми агрокліматичними показниками та ґрунтовими ресурсами підходить для вирощування кизилу.

Особливості клімату Запорізької області – високі температури повітря влітку, морозні малосніжні зими, недостатня кількість опадів. Територія області знаходиться в степовій зоні, тому для неї характерні в основному чорноземні ґрунти. Серед чорноземів на даній території поширені чорноземи звичайні і південні. Значні площі займають також каштанові ґрунти і солонці. Ґрунти утворились на лесових породах і тому мають легкий механічний склад [13, 14, 15, 16].

Саме в 2013 році в с. Нове Токмацького району Запорізької області голова ФГ «Токмацьке-2010» Сергій Миколайович Ольшанський заклав кизиловий сад на площі 14 га. найбільший в Європі (рис.1). Було привезено з Криму та висаджено 10,5 тис. саджанців. Сорти кизилу Володимирський, Михайлівський та Семен, були підібрані для вирощування в умовах сухого степу, а саме в Запорізькій області [1, 12].



Рис. 1. Голова ФГ «Токмацьке-2010» С.М. Ольшанський в кизилівому саду [1]

Зразу після висадки аграрій стикнувся з першими проблемами. Як виявилось, необхідно було формувати куці саджанців кизилу, інакше він виросте до 6-7 метрів, що ускладнювало б обробіток та збирання врожаю. Також виявилось, що висаджені сорти кизилу хворіють і їх треба лікувати. За три роки загинуло близько 1,5 тис. куцій кизилу. Для вирішення цієї проблеми необхідно була консультація спеціалістів-науковців з питань агротехнології вирощування кизилу в Степовій зоні України. Таким консультантом стала доктор біологічних наук, професор Клименко Світлана Валентинівна, яка працює головним науковим співробітником Національного ботанічного саду імені М.М. Гришка НАН України [1, 12]. Серед наукових доробок проф. С.В. Клименко [5-10] значна частина наукових робіт присвячена біології, сортам та вирощуванню кизилу на Україні.

Перший сигнальний варіант куці кизилу дали вже в перший рік після висадки. Постає проблема збуту вирощеної продукції. Вихід голова фермерського господарства С.М. Ольшанський знайшов в м. Дніпро. Спільно із дніпропетровською компанією «Фітотрейд» на давальницьких умовах компанія переробляє кизил на варення, пюре, компоти, морси та соуси під торговою маркою «Famberry». Поки що компанія працює на внутрішньому ринку – продукцію «Famberry» можна придбати у магазинах мереж «Vagus», «Еко-Лавка» та «Класс». Але ідейний натхненник бренду переконаний, що за продукцією із кизилу велике майбутнє, її можна, і потрібно експортувати тим більше, що компанія отримала міжнародний сертифікат «Органік Стандарт». Пробні партії продукції відправлені до Канади, Китаю, Японії.

Нещодавно один із косметологічних брендів розробив кислотний скраб та вибілюючу маску на основі нашого кизилу з с. Нове. Зараз аграрії спільно працюють над екстракцією олії із кісточки рослини. Вважається, що кизилова олія унікальна за своїми природними властивостями [1].

Восени 2017 року ФГ «Токмацьке-2010» збило перший промисловий врожай – 5 тон ягід з 9 тис. куцій. У плодоношення вступили ще не всі куці, але навіть там, де не було ягід, заклалася плодова брунька. У цьому році господарство планує отримати більш масштабний промисловий урожай – близько 10 тонн кизилу. Крім того, господарств продовжує розширюватись – планується вирощувати 16 га кизилового саду. Планується, що через 5 років сад даватиме 38-40 т/га ягід. Адже, за підрахунками вчених, куці кизилу дає від 15 до 80 кг ягід на рік [1, 12].

Література:

1. Глотова Ірина. Сила кизилу: як і на чому заробляє власник найбільшого у Європі саду [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://agravery.com/uk/posts/show/sila-kizilu-ak-i-na-comu-zaroblae-vlasnik-najbilsogo-u-evropi-sadu>
2. Дерен справжній/Фармацевтична енциклопедія [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.pharmencyclopedia.com.ua/article/2457/deren-spravzhnij
3. Дерен справжній/ Вікіпедія [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://uk.wikipedia.org/wiki/Дерен_справжній.
4. Клименко С.В. Кизил на Украине /С.В. Клименко. – К.: Наукова думка, 1990. – 174 с.
5. Клименко С.В. Кизил. Кизил в Україні: біологія, вирощування, сорти / С.В. Клименко. – К.: Фітосоціоцентр, 2000. – 92 с.
6. Клименко С.В. Культура кизила в Украине / С.В. Клименко. – Полтава: Верстка, 2000. – 80 с.
7. Клименко С.В. Кизил/С.В. Клименко. – К.: КП «Дім,сад, город», 2003. – 46 с.

8. Клименко С.В. Кизил. Сорта В Украине/С.В.Клименко. – Полтава: Верстка, 2007. – 44 с. ТОВ НПП «Интерсервис», 2013. – 72 с.
9. Клименко Кизил. Сорта украинской селекции/С.В. Клименко. –К.: ООО «Водоспад», 2013. – 8 с.
10. Коновалова О.Ю. Дослідження жирно кислотного складу плодів кизилу/О.Ю. Коновалова, О.В. Ковальський, Т.В. Джан, Ф.А. Мітченко// Фітотерапія. Часопис. – №2. – 2012. – С.74-76.
11. Малиновский Богдан. Запорожский фермер заложил самый большой в Европе кизилевый сад [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://propozitsiya.com/zaporozhskiy-fermer-zalozhil-samyu-bolshoy-v-evrope-kizilovyy-sad>.
12. Північно-Західне Приазов'я: геологія, геоморфологія, геолого-геоморфологічні процеси, геоecологічний стан: монографія/Л.М. Даценко, В.В. Молодиченко, О.В. Непша та ін., від. ред. Л.М. Даценко. – Мелітополь: Видавництво МДПУ ім. Б. Хмельницького, 2014. – 308 с.
13. Прохорова Л.А. Прямий вплив клімату на ґрунтоутворювальний процес в Запорізькій області / Л.А. Прохорова, О.В. Непша, Т.В. Зав'ялова // Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Екологічно безпечне, високопродуктивне використання ґрунту та застосування добрив» / Редкол.: В.П. Карпенко (відп. ред.) та ін. – Умань: Уманський НУС: Редакційно-видавничий відділ, 2017. – С. 56-57.
14. Прохорова Л.А. Ґрунтоутворювальні породи, як фактор ґрунтоутворення Запорізької області / Л.А. Прохорова, О.В. Непша, А.І. Кондратенко// Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Екологічно безпечне, високопродуктивне використання ґрунту та застосування добрив» / Редкол.: В.П. Карпенко (відп. ред.) та ін. – Умань: Уманський НУС: Редакційно-видавничий відділ, 2017. – С.88-89.
15. Фізична географія Запорізької області: Хрестоматія/За ред. Л.М. Даценко. – Мелітополь: Вид-во МДПУ ім. Б. Хмельницького, 2014. – 200 с.