Приложение №4. Гибриды растений

Плуот
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.

Плумкот — перекрёстный гибрид между сливами (Prunus salicina Lindl., Prunus cerasifera Ehrh. или их гибридами) и абрикосом (Prunus armeniaca L.), и показывающий в большей степени характерные черты сливы.

В США наибольшая часть коммерческих плумкотов выращивается в Калифорнии.

Плумкоты имеют очень гладкую кожицу, похожую на сливу, продаются в настоящее время под названием плуот.

Плуот — торговая марка, охватывающая группу разновидностей **плумкотов**, выведенных в XX веке генетиком Флойдом Зайгером. Данная торговая марка зарегистрирована компанией Zaiger’s Genetics.

Априум – фрукт, полученный в результате скрещивания абрикоса и сливы. Генетически априум на 75% состоит из абрикоса и на 25% из сливы. Априум был выведен Флойдом Зейгером из Зейгер Генетикс (Zaiger’s Genetics) в Модесто, Калифорния, в конце восьмидесятых годов прошлого века. Априум является зарегистрированной торговой маркой, принадлежащей Зейгер Генетикс.

Внешне априум напоминает абрикос без пушистого покрытия. Как абрикос и слива, плод априум – костянка. Мякоть более плотная и менее сочная, чем у абрикоса, но очень сладкая, поскольку содержит большое количество фруктозы и других сложных сахаров.

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. Особенность капусты еще и в том, что она заслужила внимание математиков, которые приводят ее, как живой пример фрактала

# БрокколиниВ результате скрещивания обычной брокколи и гайлана (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.

Малина жёлтая (белая), ежемалина

Ежевика и малина – два самостоятельных вида рода малина, и несмотря на близкое родство, между ними есть и большие генетические различия.

Мутации в сторону укрупнения ягод малины – явление очень редкое, поэтому для получения высокоурожайных крупноплодных сортов малины применяют межвидовое скрещивание. То есть, вливают «кровь» ежевики.

Большинство современных крупноплодных малин отечественной и зарубежной селекции – не что иное, как малинно-ежевичные гибриды хотя бы в одном из поколений. Этим же объясняется их недостаточная морозоустойчивость в условиях средней полосы России, а также наличие крупной разветвленной многоягодной кисти.

Их называют то желтой малиной, то белой. А все потому, что невызревшие ягоды этого вида малины имеют белый цвет. Но ее ягодам нельзя дать перезреть, при малейшем колебании куста они сразу осыпаются.

Черная ежевикообразная малина

Эта малина родом из Северной Америки. У нас распространен сорт Кумберленд. В последние годы в НИИ садоводства Сибири им.М.А.Лисавенко созданы зимостойкие сорта черной малины Уголек, Поворот, Дар Сибири, Удача.

К основным отличиям черной малины от красной (помимо сниженной зимостойкости) следует отнести дружное созревание ягод, большую засухоустойчивость, отсутствие корневых отпрысков и оригинальный способ размножения – верхушечными отводками.

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.

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, а мякоть, как у арбуза, бывает от ярко-розового, до глубокого пурпурного цвета. 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. Еще одно отличие от других сортов редиса в том, что интенсивность вкуса арбузного редиса уменьшается по мере его созревания.

Фиолетовый картофель

Никого не удивишь картошкой с желтой, розовой или даже фиолетовой кожурой. Но вот картофель, фиолетовый 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 картофель обязан высокому содержанию антоцианов, которые так же определяют цвет черники, ежевики, баклажанов и обладают антиоксидантными свойствами, кстати, сохраняющимися после приготовления. Картофель сорта «Фиолетовое величество», очень полюбил климат Шотландии, а англичане очень полюбили этот картофель.

Фиолетовый картофель уже выращивается в Томской области.

На Колпашевском сортоиспытательном участке уже второй год закладывают экспериментальные посадки ярко-оранжевого, синего, фиолетового, с красными и фиолетовыми прожилками картофеля. А в дальнейшем планируют передать районированные сорта для массового производства на сельхозпредприятия и в личные подсобные хозяйства Томской области.

Выращивать картофель всех цветов радуги будут не ради красоты, а из-за его полезных свойств. Цветной картофель богат антиоксидантами, имеет среднее содержание крахмала и повышенное – инсулина. Причем, чем насыщеннее окраска мякоти, тем выше антиоксидантная активность и тем полезнее картофель для здоровья, особенно диабетикам.

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.

Йошта
Чтобы дать название гибриду 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.

Юзу
Юзу, или японский лимон, японский цитрон — гибрид мандарина и ичангской папеды (декоративный цитрус). Плоды юзу похожи на мандарин с шероховатой кожурой, размером до 7,5 сантиметров в диаметре, имеют цвет от тёмно-зелёного до золотисто-жёлтого, в зависимости от степени зрелости. На вкус юзу кислее лимонов и лаймов. Он используется японцами еще с VII века, когда буддийские монахи завезли его на острова с материка. Фрукт популярен также в кулинарии Кореи и Китая. [9]
Юзу, как и сакура – культовое растение в Японии. Цветением юзу любуются так же, как цветением сакуры. Плоды юзу используют не только в кулинарии. На Тодзи, праздник зимнего солнцестояния в Японии практикуется купание с юзу. Чтобы отогнать злые зимние силы целыми фруктами, или кожурой юзу наполняют ванны с горячей водой. Считается, что ванна с юзу укрепляет здоровье и приносит богатство.
Но в последнее время популярность юзу вышла за пределы японских островов. Сейчас в США последний писк моды – использование юзу вместо лимона или лайма в блюдах с рыбой, морепродуктами, салатами и мясом.

Гибриды рябины

Одной из самых необычных особенностей большинства видов рябин является их способность скрещиваться не только с близкородственными видами, но и с представителями других, иногда весьма непохожих родов, в том числе — с грушей и яблоней. Никакого отношения к трансгенным культурам эти создаваемые почти естественным путем гибриды не имеют (искусственно их получают, опыляя рябину пыльцой других растений), зато почти все выгодно отличаются от исходной рябины размером и качеством плодов. Большинство межродовых гибридов выведено селекционерами в XX столетии. В создание крупноплодных сортов рябины внёс большой вклад И.В. Мичурин. С целью увеличения размера плодов и улучшения их вкусовых качеств, он скрещивал рябину с аронией, грушей, боярышником, яблоней и мушмулой.

Амелозорбус — гибрид рябины и ирги.

Кратегозорбус — гибрид рябины и боярышника. Среди кратегозорбусов наиболее известен популярный сорт «Гранатная», получивший свое название за характерную окраску плодов. Сорт получен И. В. Мичуриным в 1925 году от скрещивания рябины обыкновенной с боярышником. Плоды величиной с вишню, хорошего кисло-сладкого вкуса без горечи, созревают в конце августа. Очень зимостойкий сорт.

Малозорбус — гибрид рябины и яблони.

Сорбапирус — гибрид рябины и груши. В число сорбапирусов входят два сорта. «Рубиновая» - сорт выведен во ВНИИ генетики и селекции плодовых растений им. И. В. Мичурина, является межродовым гибридом рябины обыкновенной и груши и отличается относительно крупными темно-рубиновыми широкоребристыми плодами с приятным кисло-сладким вкусом, слегка терпкими, с высоким содержанием витамина С и марганца; плоды часто используются как сухофрукты.

«Алая крупная» – сорт выведен во Всероссийском НИИ генетики и селекции плодовых растений им. И. В. Мичурина от опыления рябины обыкновенной смесью пыльцы груши и рябины моравской. Дерево сильнорослое, плодоношение обильное и ежегодное. Плоды крупные, по форме напоминающие вишню, кисловато-сладкие, с очень высоким содержанием витамина «С». По содержанию провитамина А сорт не уступает абрикосу. Рекомендуется для выращивания во всех зонах Северо-Западного региона.

Сорбарония — гибрид рябины и аронии.

«Ликёрная» – сорт получен И.В.Мичуриным от скрещивания рябины обыкновенной с аронией черноплодной. Плоды чёрные, крупные, очень сладкие. В настоящее время считается утерянным сортом. Плоды крупные (12-15 мм в диаметре), почти черные (напоминают плоды аронии черноплодной), с темноокрашенным соком. Мякоть сочная, практически без терпкости, довольно сладкая. Плоды используются для переработки.

«Бурка» - сорт, выведенный И.В.Мичуриным в 1918 году от скрещивания рябины альпийской с рябиной обыкновенной, это вторичный гибрид между чистой сорбаронией и рябиной обыкновенной, представляющий собой небольшое деревце или кустарник с раскидистой, довольно разреженной кроной.

К сложным межродовым гибридам (без отдельного наименования собственно гибридов) также относятся сорта «Мичуринская десертная» и «Титан».

«Мичуринская десертная» — гибрид рябины ликерной (т.е. сорбаронии) и мушмулы германской. Скороплодный гибрид. Плоды средней величины, темно-красные, несколько напоминают по форме плоды мушмулы, отличаются пикантным сладким вкусом с легкой горчинкой. На основе этого гибрида выведено 6—8 новых сортов, в том числе районированных для более северных регионов.

«Титан» — сложный гибрид, полученный в результате опыления рябины обыкновенной смесью пыльцы краснолистной яблони и груши. Небольшое деревце 3—5 м высотой; плоды массой до 2 г, темно-вишневого цвета, на вкус кисло-сладкие с легкой терпковатостью, отличаются высоким содержанием витамина С, каротина, Р-активных и других полезных веществ, очень лежкие (до 8—9 месяцев).