

ТЫКВА- ЖЕЛУДЬ



*Желудь белый
выглядит очень экзотично*

Многообразие сортов тыкв поражает и вдохновляет увлеченных огородников-тыквоманов на ежегодную посадку новых сортов. И сейчас я бы хотела рассказать об акорнах - малоизвестном сорто типе твердокорой тыквы с оригинальной, похожей на желудь формой плода.

Цвет коры акорна может быть однотонным: снежно-белым, нежно-кремовым, темно-зеленым, ярко-оранжевым и даже черным. Встречаются сорта с пятнистой или полосатой расцветкой коры. Цвет мякоти тоже радует разнообразием: она бывает белой, кремовой и желтоватой. Изменна лишь форма плода - округлая или слегка овальная, ребристая. Внешне такая тыква всегда похожа на желудь. Семена акорна скорее похожи на кабачковые, они округлые, чуть плоские, кремового цвета. Боль-

шинство сортов имеет кустовую форму, но встречаются и короткоплети стые. В любом случае они не займут много места.

Мякоть акорна после кулинарной обработки приобретает крахмалистую текстуру. Поэтому



чаще всего эту тыкву со- ветуют готовить по карто- фельным рецептам. В сы- ром же виде мякоть акор- на гораздо мягче, чем у картофеля. Чаще всего я запекаю акорны в духовке прямо с кожурой, фарши- руя разными начинками, или жарю на сковороде, как картошку. Еще акорны можно добавлять чищены- ми кусочками в овощное рагу или суп - вместо карто- феля. Тыква менее ка- лорийна, чем картофель. И кстати, не каждый гость, попробовав подобное блюдо с тыквой, сможет догадаться, что именно он ест!

В зависимости от сорта вкус акорна может чуть от- личаться. Мякоть бывает очень нежной, тающей во рту, кремовой по консис- тенции и практически безвкусной, а может быть

сладковатой, порой с оре- ховым привкусом.

Как я уже упоминала, акорны не занимают мно- го места в огороде, они компактны. Да и плоды у них очень удобны, порци- онные, массой не больше 1 кг. Как и кабачки, моло- денькие акорны можно употреблять в пищу незрелыми. А вот для хране- ния им надо дать вызреть на корню, тогда кора ста- нет толще и тверже. Не смотря на то что подобные тыквы считают подходя- щими для длительного хранения, я держу их не больше 2 месяцев. Тогда кора у них еще режется обычным ножом. Если же тыквы хранятся дольше, мякоть внутри начинает сохнуть, а семенная каме- ра увеличивается в разме- ре. В итоге, разрезав плод (который никак не изме-

нил своего внешнего ви- да), придется констати- ровать, что есть-то уже практически нечего!

ВАЖНО. Акорны могут пе- реопыляться с кабачками (они тоже относятся к твердокорым тыквам). Ес- ли на вашем участке ра- стут два этих овоща, то получение семян от неи- золированных цветков мо- жет привести к появлению на вашем участке тыквач- ков или каботыкв, отда- ленно напоминающих акорн.

На своем участке я вы- ращиваю желудевую тык- ву уже несколько лет под- ряд. Она нравится мне компактностью куста, бо- гатой урожайностью, ско- роспелостью и привлека- тельным внешним видом. Выращиваю всегда через

АКОРН ФАРШИРОВАННЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ

Тыквины мою, нарезаю на две равные части, удаляю семенную камеру, тщательно вычищая ложкой. Укладываю в образовавшуюся полость заранее приготовленную начинку (с горкой) и запекаю в духовке, разогретой до 200°, в течение 35-45 мин, накрыв сверху фольгой. Готовность проверяю вилкой: мякоть становится мягкой, как вареный картофель.

Ну а начинка может быть любой: обжаренный с луком мясной фарш, сыр и зелень, или вареная курица, грибы, сыр и зелень, или ветчина, сладкий перец, сыр и зелень. Готовить такое блюдо бы- стро и легко, смотрится оно очень оригинально и мо- жет украсить даже праздничный стол!

Желудь белый
готов к запеканию





Желудь кремовый



Желудь золотой



Желудь черный

рассаду, замачивая семена за 2 недели до предполагаемого потепления. После того как из семечка проклюнется корешок, сажаю в 0,5-литровый прозрачный стакан с землей. Всходы тыквенных очень шустрые, появляются над землей на 2-3-й день. Взшедшую рассаду закаляю на улице, чтобы впоследствии нежные листья не сгорели на солнце. Акорны теплолюбивы, поэтому с отправкой их на ПМЖ не стоит спешить, если земля еще не прогрелась. В открытый грунт я высаживаю 14-дневную рассаду, когда ночная температура уже не меньше 16°. Если ожидается похолодание, то рассаду укрываю.

Для посадки твердокорых тыкв выбираю открытое солнечное место без намека на тень. Акорны весьма прожорливы и дадут отличный урожай лишь в том случае, если им хватит питания. У нас жирный чернозем, но в лунку я все равно вношу достаточное количество перегноя и золы. Регулярный съем плодов дает возможность растению плодоносить до самых холодов без остановки. Главное - не забывать их регулярно подкармливать в течение лета, так же как и кабачки.

Какие сорта у нас хорошо росли?

Среднеранний сорт *Желудь кремовый* (Cream Of Crop) формирует компактные растения. Плоды у него овальные, крупные, массой 700-800 г, а кора нежно-кремового цвета. Мякоть плотная, в сыром виде ничем не пахнет, по-



Кусты акорнов компакты и не требуют много места

сле термической обработки сильно крахмалистая, сухая. Вкус скорее нейтральный, со слабой ноткой ореха.

Ранний и мегаурожайный сорт *Желудь золотой* (Acorn Table Gold) тоже кустовой. Плоды у него ярко-желтого цвета, массой 400-500 г. Желтоватая мякоть плотная, сладковатая, что, впрочем, не мешает сочетать ее с мясом. В готовом блюде она становится крахмалистой, напоминая одновременно кабачок и картошку. Вот только хранятся плоды не больше месяца, потом начинают вянуть и подсыхать.

Белоснежные плоды в темной зелени листьев делают сорт *Желудь белый* (Acorn White Squash) очень эффектным. Растения ра-

но начинают плодоносить, тыквины небольшие, массой 600-700 г. Мякоть внутри чисто-белая, в готовом виде похожа на картофель, но очень нежная, кремовой консистенции. Если добавить сахар или сгущенное молоко в пюре из этого акорна, то получается отличный десерт. Вот только хранить плоды лучше не больше месяца, в идеале съесть их вскоре после съема.

Дольше других акорнов, около 2 месяцев, могут храниться плоды сорта *Желудь черный* (Acorn Table Queen). Растение кустовое, черешки листьев и сами листья колючие. Плоды слегка вытянутые по форме, ребристые, массой 700-800 г, окрашены в темно-зеленый, почти черный цвет. После

дозаривания кора приобретает золотистый оттенок. Мякоть кремовая, сырая почти безвкусная, в готовом виде сладковатая с ореховым привкусом. Если ее пожарить с луком и специями, то вполне можно выдать за очень вкусный картофель.

Куст с небольшим количеством метровых плетей формирует тыква *Gill's Golden Pippin*. Плоды у нее ярко-желтые, массой до 400 г. Мякоть кремового цвета, плотная и очень вкусная. В готовом виде очень сильно напоминает картофель, но с легким ореховым привкусом. Добавляла эти тыквы в кабачково-картофельные оладьи вместо картофеля... и никто не заметил подмены овоща!

О. ПОДГОРНОВА