

Патладжан – значение, подходящи сортове и направления на отглеждане

Автор(и): проф. д-р Хриска Ботева, ИЗК "Марица", ССА

Дата: 09.03.2023 Брой: 3/2023



Произход и разпространение

Патладжанът (*Solanum melongena* L.), като зеленчуково растение е познат от дълбока древност. В изследванията си Вавилов И. още през 1935 година дефинирайки произходните центрове на културните растения посочва като такива за патладжана Индия, включително Бирма и Асам, където и до днес той се среща в диво състояние. Дребноплодните сортове произхождат от Централен и Южен Китай.

Патладжанът се отглежда най-много в азиатските страни. Той се култивира в Южна и Източна Азия от предисторически времена. Споменава се, че Пратеника на Аллах (с.а.с.) е казал: "Патладжанът помага затова, защото го ядат". В Западна Европа пристига едва около 1500 година. Много от арабски и североафрикански имена, както и липсата на древногръцко или латинско име показват, че е пренесен в Средиземноморието от арабите в ранното Средновековие.

Научното наименование „мелонгена“ произлиза от арабското име от 16 век за един вид патладжан. Поради принадлежността си към семейство *Картофови*, навремето са го смятали за отровен. Източните народи винаги са се отнасяли към патладжана с благоговение, и дори го наричали "цар на зеленчуците", докато европейците се страхували да ядат тези плодове. Началото на това предубеждение поставили древните гърци, които вярвали, че патладжана помрачава ума. Красив, в своята бляскава тъмно лилава окраска, но и мистичен, патладжанът е известен с много имена и сортове, някои от които са доста незавидни. В продължение на векове, той е с ужасна репутация и се отглеждал повече като декоративно растение, отколкото като източник на храна. Дивите форми патладжан са били много по-горчиви от култивираните сортове. Когато европейците за пръв път се сблъскват с него го окачествяват с етикет на "луда ябълка" - на италиански наименованието на патладжана се е запазило като *Melanzane* (от латински *Mela insana*, или "ябълка на лудост").

В Европа е пренесен през 16-ти век - първо в Испания, Португалия и Италия. Разпространен е в южните райони на Пиринейския, Апенинския и Балканския полуостров. Най-големи производители са Китай, Индия, Египет, Япония, Индонезия, Иран и Турция. В Европа най-широко е разпространен в Испания и Франция. В България патладжанът вероятно е дошъл от Анадола. Наименованията, запазени и сега в националната кухня, ни подсказват, че е разпространен от турците у нас. Сега големи площи с патладжан има по поречието на Марица, Тунджа, Дунав, Черноморието.



снимка: проф.д-р Хриска Ботева

Патладжанът е традиционна зеленчукова култура за нашата страна. Площите, заети с патладжан у нас, през последните години възлизат на около 20 000 дка. За нуждите на консервната промишленост се използва около 65-70% от продукцията.

При оценката на агроекологичния потенциал в страната ни, с цел оптимизиране структурата на земеделското производство 44.6% от площите със зеленчукови култури се намират предимно на територията на Южния централен район. Подходящи условия за отглеждане на патладжан в този район има в Преходно- континенталната климатична област, като климатичният район на Източна Средна България е най-обширен. Обхваща по-голямата част от низините на Марица и Тунджа. Континентално средиземноморската климатична област с Южнобългарската климатична подобласт и Климатичният район на източно родопските речни долини също разполагат с подходящи почвено-климатични условия за производство на патладжан.



Химичен състав, хранителна и калорийна стойност на плодовете

В нашата кухня от патладжани се приготвят многообразни самостоятелни ястия или в комбинация с други хранителни продукти. Хранителното значение на патладжана се определя от химичния състав и формата на отделните вещества в плодовете му. Те съдържат 7,6-10,8% сухо вещество, 2,7-3,4% захари, 0,6-1,2 % суров белтък, 1,1-1,7% целулоза и минерални соли на фосфора, калия, магнезия, желязото, мангана и др. Съдържанието на витамини (С, РР, витамини от групата В, провитамин А) не е голямо. Горчивият вкус на патладжаните се дължи на глюкоалкалоида соланин М, чието количество се увеличава при узряването на плодовете.

Освен като източник на захари, минерални соли и витамини, патладжаните притежават доказан лечебен ефект. Те проявяват фитонцидно действие по отношение на някои спори, спират възпалителните процеси, стимулират храносмилането, спомагат за понижаване на количеството на мазнини и на холестерола в кръвта. Препоръчват се за профилактика и лечение на атеросклероза. Съдържанието на калий обуславя диетичните свойства на патладжана, като благоприятства извеждането на течностите от тялото и усилва работата на сърцето. Затова патладжаните са подходяща храна за хора със сърдечно-съдови заболявания. Също така се препоръчват и при подагра, тъй като стимулират изхвърлянето на солите на пикочната киселина. Не се препоръчват на бъбречно болни.

Сортова структура

В земеделската практика се отглеждат различни *видове патладжан* – *американски, италиански, сицилиански, ориенталски и бял*.

Американски патладжан - с издължена форма, оцветен в тъмнолилаво, най- популярен;

Ориенталски патладжан - леко издължен, с тънка кожа и значително по-малко семена;

Италиански патладжан - сравнително по-дребен, изглежда като умалена версия на другите

видове, с нежна кожа и сърцевина, както и значително по-добри вкусови качества; **Сицилиански патладжан** - голям, кръгъл и с неправилна форма, с изключително тънка кожа и лек сладникав

привкус; **Бял патладжан** - с дебела кожа и твърда сърцевина.

Най-широко отглежданите сортове в Европа и Северна Америка са продълговатите яйцевидни, дълги 12-25 см и широки 6-9 см, с тъмномораво кожа. Много по-голямо разнообразие от форми, размери и цветове се отглеждат в Индия и на други места в Азия, където широко разпространени са сортове с овална форма. Някои сортове имат променящ се цвят от бяло до дръжката до светло розово или наситено мораво или дори черно. Съществуват и зелени или морави видове на бели ивици. Китайските патладжани обикновено са по-тънки и издължени като леко издута „краставица“.

Използваните сортове трябва да отговарят на високи критерии: да са жизнеспособни, адаптивни, издръжливи на температурни колебания, с висока устойчивост на болести и неприятели. Предпочитат се сортове с нормално наличие или без семена, които потъмняват по-бавно при нарязване. Особено актуално е внедряването на сортове устойчиви на вертицилийно увяхване. Напоследък селекционните центрове предлагат сортове с устойчивост към TMV & CMV1 и устойчиви форми на неблагоприятните условия - ниски и високи температури.

В условията на пазарна икономика непрекъснато се повишава изискванията към качеството на продукцията за различните направления на потребление:

- *Предназначените за прясна консумация сортове* трябва да са с висококачествени плодове – едри, равномерно оцветени със силен гланц, нежна консистенция, без горчив вкус.

- *Консервната промишленост* предявява определени изисквания към сортовете патладжан - като цвят и консистенция на месото, темп на потъмняването му след рязане и др. Вътрешността на плода трябва да бъде бяла, без горчивина и да потъмнява много бавно по време на технологичния процес. Подходящи за пълнене са сортове с крушовидна или кръгла форма на плода, а за пържени консерви – с удължена или цилиндрична.

Сортовото разнообразие у нас е ограничено, отглеждат се повече чужди сортове. При избора на сорт трябва да се имат предвид конкретните условия на производство и предназначението на продукцията. Подбират се сортове, чиито плодове отговарят на изискванията на международния и на вътрешния пазар. Те се разделят по направление на използване: за икра, за преработка чрез пържене и за потребление от населението.

Българската селекция



Български 12 - Средноранен български сорт. Отличава се с изравнените си плодове и добрата родовитост. Плодовете са едри, удължено крушовидни, с тъмновиолетова кожица със силен гланц, с бяла и крехка месеста част. Повърхността им е гладка. Вегетационният период до първа беритба е

120-125 дни. Средният добив е 4-5 т/дка. Сортът е подходящ за полско производство за нуждите на консервните предприятия и за приготвяне на ястия.

Лъч - Ранен и високопродуктивен български сорт. Плодовете са с цилиндрично крушовидна до цилиндрична форма, тъмно-виолетови с гланц и средна маса 200-300 грама. Месестата част е с белезникаво оцветяване, по-слабо осеменени плодове от Български 12, без горчивина и срок на потъмняване - един час. Сортът е с ниско съдържание на соланин. Вегетационният период от поникване до първа беритба е 100-114 дни. Средният добив е 5,5-5,8 т/дка. Сортът е подходящ за нарязване на шайби и за печене в чушкопек. Предназначен е за домашно приготвяне и за консервните предприятия. Може да се отглежда и при оранжерийни условия. Устойчив е на вертицилийно увяхване. Създаден в ИИПП - Садово.

Антим - Ранен български сорт (по-ранозрял от Български 12). Плодовете са с удължено крушовидна форма, тегло 280- 300 грама, тъмновиолетови в технологична зрелост и светложълти в ботаническа. Месестата част е кремавобяла, без горчивина, с ниско съдържание на соланин. Вегетационният период от поникване до първа беритба е 105-114 дни. Устойчив на вертицилийно увяхване. Създаден в ИИПП – Садово.



Успех - Високодобивен директен сорт за средноранно производство. Плодовете са овални със средно тегло 0.450 – 0.500 кг. В стопанска зрялост плодовете са зелени с гланц. Месестата част е бяла с малко семки, нежна, с добри вкусови качества и без горчивина. Подходящ за прясна консумация и преработка. Селекция на ОПАЛ ЗИ.

Чужда селекция



***Black beauty* F₁** – Средноранен директен сорт, много продуктивен. Растението е средно високо, добре облистено, със средно дълги междувъзлия. Едри плодове, с тъмновиолетов цвяти кръгла форма, изравнени. Посевна норма: до 2500 растения в декар. Производител: Ivesto, Италия



***Бял патладжан* F₁** - Директен сорт с вегетационен период 70 дни. Плодовете са с кръгла форма, дължина 10-11см, тегло 500-800 г. и розово-бял цвят. Препоръчва се гъстота на посева 1800-2000 растения/дка. Вносител: Ivesto, Италия



Lagada F₁ - Средноранен сорт, с дължина на вегетационния период 90 дни. Плодовете са дълги, с цилиндрична форма, тъмновиолетов цвят, с гланц. Препоръчва се гъстота на посева 1800 – 2000 растения в дка. Вносител: Ivesto, Италия



Amadeo F₁ – подходящ за отглеждане в неотопляеми оранжерии и на открито. Плодовете са с овално-топчеста форма. Отличителна черта са късите междувъзлия и ранозрелостта. Те позволяват получаването на много високи добиви за най- кратък период от време. Производител - Enza Zaden, Холандия.



Bonica F₁ - Хибридът е подходящ както за личните стопанства, така и за едромасщабно производство. Толерантен е на 2 вируса. Плодовете са с типична форма на капка, тъмно виолетов до черен цвят със силен блясък. Много подходящ за печене, без семки. Производител - Enza Zaden, Холандия.



Traviata F₁ - Хибриден сорт, еднакво подходящ за отглеждане на открито и в оранжерийни условия. Плодовете са с типична форма на патладжан - овално-продълговати с размери 18-20 x 9 cm, тъмновиолетови със силен блясък. Създаден е като наследник на Боника F₁, растението е значително по-силно и изхранва повече и по-едри плодове. Изключително изравнена продукция. Производител - Enza Zaden, Холандия.



Rotonda bianca F₁ – Средноранен италиански сорт, с вегетационен период 120 дни. Сеитба – февруари – март, разсажнате – април май. Реколтиране – юни – септември. Плодовете са големи, кръгли, бяли с бледовиолетови отенъци. Месото е бяло, компактно с много малко семки, без горчивина.



Prosperosa – снимка: проф.д-р Хриска Ботева

Prosperosa F₁ - Средноранен италиански сорт, с вегетационен период 80 дни. Високодобивен. Плодовете са с овална форма, виолетово оцветяване със синьо-бели нюанси. Подходящ за промишлена и кулинарна обработка.



Violetta di Firenze F₁ - Средноранен сорт със светловиолетов цвят на кората и атрактивни нарязи. Семената от началото на януари до началото на април. Разсаждането на полето започва от март до края на май. Беритбите се извършват около 80 дни след разсаждане. Подходящ за кулинарна обработка и консервиране.



Long purple F₁ - Средноранен сорт, с вегетационен период 75 дни. Пловодете са с тъмновиолетов цвят, дълги 20-25 см. Продукцията е подходяща за свеж пазар и преработка.

Средноранен сорт, с вегетационен период 75 дни. тъмновиолетов цвят, дълги 20-25 см. Продукцията е подходяща за свеж пазар и преработка.



Aydin F₁ – Ранен сорт, подходящ за печене. Растенията достигат височина 110 - 125 см. Плодовете са цилиндрични с удължена форма, с тъмно-мрава, тънка кожа. Месото им е белезникаво, крехко, гладко, без горчивина, с малко семена с тегло е 200 - 350 гр. Вносител - Агрис, България ЕООД



Galine – снимка: проф.д-р Хриска Ботева

Galine F₁ - Много ран и добивен хибрид, подходящ за отглеждане на открито и в култивационни съоръжения. Плодовете са закръглено-овални, с размери 15 – 18 см дължина и 8–10 см ширина. Запазват добър пазарен вид дълго след беритбата и притежават отлична транспортабилност. Вътрешността на плода е със светъл бял цвят, без горчивина, с много малко семена. Високодобивен сорт, плододана до 15 плода на растение. Вносител - Агрис, България ЕООД, Производител- Clause



Marfa – снимка: проф.д-р Хриска Ботева

Marfa F₁ . Ранен сорт, подходящ както за оранжерийно, така и за полско производство. растенията са високи и мощни. Плодовете са с тънморав, почти черен цвят, с гланц, дълги са 20 - 25 см, цилиндрични. Подходяща схема на засаждане 100 x 40 x 35 см. Производител- Clause



Rania F₁ . Високодобивен хибриден сорт, подходящ за отглеждане в полиетиленови оранжии и на открито. Плодовете са удължено-овални, прошарени - светло лилави с кремообразни райета, с дължина 20см и средно тегло 520-550 г.



Aragon F₁- Препоръчва се за отглеждане на открито. Едроплоден хибрид с дължина на вегетационния период 67 – 75 дни. Тъмно лилав до черен цвят на плода, продълговата- овална форма, средно тегло - 0.700 до 1.100 кг. Дължина на плода до 20 см. Семената са малко и са концентрирани в долната част на плода, месото е кремаво- бяло и с негорчив вкус. Хибридът се развива отлично при високи температури. Толерантен към фузариум. Продукцията е подходяща за преработка и свежа консумация. Посевна норма-1800- 2200 растения на декар. Вносител: Ivesto, Италия



Classic F₁ – Ранен и много адаптивен хибрид, подходящ както за полско производство, така и за отглеждане в култивационни съоръжения. Образува кръглоовални, със силен гланц и наситен тъмновиолетов цвят плодове, с дължина 18–22 см. Вносител - Агрис, България ЕООД



снимка: проф.д-р Хриска Ботева

Производствени направления

В България производството на патладжан се развива в няколко направления:

- Производство в култивационни съоръжения;
- Производство на открити площи.

С цел да се осигури по-продължително снабдяване на пазара със свежа продукция и на консервните предприятия със суровина за преработка, при полското производство у нас са обособени две производствени направления – **ранно** и **средно ранно**. Производството на патладжан и при двете производствени направления се организира чрез предварително отглеждане на разсад. Ранното полско производство се осъществява чрез отглеждане на пикиран разсад, а средно ранното – чрез непикиран.

Ранно полско производство: основната задача е да се осигурят пресни зеленчуци от април до юли за вътрешния пазар и една значителна част за износ. Най-подходящите места за това направление са поречието на Струма и Струмешница в Петричко – Санданския район, където природните условия са най-благоприятни. Върху големи площи ранното производство е застъпено и в равнинните райони по поречието на Марица, Тунджа и някои от притоците им. В Северна България са малко микрорайонит подходящи.

Средноранно полско производство: Продукцията от това направление постъпва в периода юли-ноември. Основната част от тази продукция се използва за преработка в различни видове консерви и за прясна консумация. Подходящи райони за средноранно полско производство има в цялата страна, като се изключат полупланинските и планинските райони. Средноранното производствено направление има по-голямо стопанско значение за нашата страна.



снимка: проф.д-р Хриска Ботева

