

Vânăta – importanță, soiuri potrivite și direcții de cultivare

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

Дата: 09.03.2023 Брой: 3/2023



Origine și răspândire

Vânăta (*Solanum melongena* L.), ca plantă legumicolă, este cunoscută din cele mai vechi timpuri. În studiile sale încă din 1935, Vavilov I., definind centrele de origine ale plantelor cultivate, indica India, inclusiv Birmania și Assam, ca atare pentru vânătă, unde aceasta poate fi găsită încă în stare sălbatică. Cultivarele cu fructe mici își au originea în China Centrală și de Sud.

Vânăta este cultivată în principal în țările asiatice. A fost cultivată în Asia de Sud și de Est din timpuri preistorice. Se menționează că Profetul lui Allah (pacea să fie asupra lui) a spus: „Vânăta ajută pentru că este mâncată.” A

ajuns în Europa Occidentală abia în jurul anului 1500. Numeroasele sale denumiri arabe și nord-africane, precum și lipsa unui nume în greaca sau latina veche, arată că a fost introdusă în regiunea mediteraneană de către arabi la începutul Evului Mediu.

Denumirea științifică „melongena” provine de la denumirea arabă din secolul al XVI-lea pentru un tip de vânăta. Datorită apartenenței sale la familia *Solanaceae*, în trecut era considerată otrăvitoare. Popoarele orientale au tratat întotdeauna vânăta cu venerație și chiar au numit-o „regele legumelor”, în timp ce europenii se temeau să consume aceste fructe. Grecii antici au fost primii care au introdus acest prejudiciu, crezând că vânăta înțețosează mintea. Frumoasă în colorația sa violet-închisă lucioasă, dar și misterioasă, vânăta este cunoscută sub multe nume și în numeroase soiuri, unele dintre ele fiind destul de neplăcute. Timp de secole a avut o reputație teribilă și era cultivată mai mult ca plantă ornamentală decât ca sursă de hrană. Formele sălbatice de vânăta erau mult mai amare decât soiurile cultivate. Când europenii au întâlnit-o pentru prima dată, au etichetat-o „măr nebun” – în italiană denumirea vânătii s-a păstrat ca *Melanzane* (din latinescul *Mela insana*, sau „măr al nebuniei”).

A fost introdusă în Europa în secolul al XVI-lea – mai întâi în Spania, Portugalia și Italia. Este răspândită în regiunile sudice ale Peninsulei Iberice, Apennine și Balcanice. Cei mai mari producători sunt China, India, Egipt, Japonia, Indonezia, Iran și Turcia. În Europa este cultivată cel mai intens în Spania și Franța. În Bulgaria, vânăta a ajuns probabil din Anatolia. Denumirile păstrate până astăzi în bucătăria națională sugerează că a fost introdusă de turci. În prezent, suprafețe mai mari cu vânăta se găsesc de-a lungul văilor râurilor Maritsa, Tundzha, Dunăre și pe coasta Mării Negre.



foto: Prof. Dr. Khriska Boteva

Vânăta este o cultură legumicolă tradițională pentru țara noastră. În ultimii ani, suprafețele ocupate de vânăță în Bulgaria se ridică la aproximativ 20.000 de decare. Aproximativ 65-70% din producție este utilizată de industria conservelor.

La evaluarea potențialului agro-ecologic din țara noastră în vederea optimizării structurii producției agricole, 44,6% din suprafețele cu legume sunt situate în principal pe teritoriul Regiunii Centru-Sud. Condiții favorabile pentru cultivarea vânății în această regiune se găsesc în Zona climatică Tranzitorie-continentală, subregiunea climatică a Bulgariei Centrale de Est fiind cea mai extinsă. Aceasta cuprinde majoritatea câmpiilor râurilor Maritsa și Tundzha. Zona climatică Continental-mediteraneeană cu subregiunea climatică Bulgariei de Sud și regiunea climatică a văilor râurilor din Rodopi de Est are, de asemenea, condiții pedoclimatice favorabile pentru producția de vânăță.



Compoziție chimică, valoare nutrițională și calorică a fructelor

În bucătăria noastră, din vânăta se prepară o mare varietate de feluri de mâncare, fie ca preparate independente, fie în combinație cu alte produse alimentare. Importanța nutrițională a vânății este determinată de compoziția chimică și de forma substanțelor individuale din fructele sale. Acestea conțin 7,6-10,8% substanță uscată, 2,7-3,4% zaharuri, 0,6-1,2% proteină brută, 1,1-1,7% celuloză și săruri minerale de fosfor, potasiu, magneziu, fier, mangan și altele. Conținutul de vitamine (C, PP, vitamine din grupul B, provitamina A) nu este ridicat. Gustul amar al vânății se datorează glicoalcaloidului solanină M, a cărui cantitate crește în timpul coacerii fructelor.

Pe lângă faptul că este o sursă de zaharuri, săruri minerale și vitamine, vânăta posedă un efect medicinal dovedit. Aceasta manifestă acțiune fitoncidală împotriva unor spori, oprește procesele inflamatorii, stimulează digestia și ajută la reducerea cantității de grăsimi și colesterol din sânge. Este recomandată pentru prevenirea și tratamentul aterosclerozei. Conținutul de potasiu determină proprietățile dietetice ale vânății, deoarece promovează eliminarea lichidelor din organism și îmbunătățește funcția cardiacă. Prin urmare, vânăta este un

aliment potrivit pentru persoanele cu boli cardiovasculare. Este recomandată și în cazuri de gută, deoarece stimulează excreția sărurilor de acid uric. Nu este recomandată persoanelor cu boli renale.

Structura soiurilor

În practica agricolă se cultivă diferite *tipuri de vânătă* – *americană, italiană, siciliană, orientală și albă*.

Vânătă americană – alungită în formă, de culoare violet-închis, cea mai populară; **Vânătă orientală** – ușor alungită, cu coajă subțire și semnificativ mai puține semințe; **Vânătă italiană** – relativ mai mică, arată ca o versiune în miniatură a celorlalte tipuri, cu coajă și pulpă fragedă, precum și calități gustative semnificativ mai bune; **Vânătă siciliană** – mare, rotundă și neregulată în formă, cu coajă extrem de subțire și un gust ușor dulce; **Vânătă albă** – cu coajă groasă și pulpă fermă.

Cele mai răspândite soiuri cultivate în Europa și America de Nord sunt alungit-ovoidale, de 12-25 cm lungime și 6-9 cm lățime, cu coajă violet-închisă. O diversitate mult mai mare de forme, dimensiuni și culori este cultivată în India și în altă parte în Asia, unde soiurile cu formă ovală sunt larg răspândite. Unele soiuri au un gradient de culoare de la alb lângă tulpină la roz deschis sau violet închis sau chiar negru. Există și tipuri verzi sau violet cu dungi albe. Vânătile chinezești sunt de obicei mai subțiri și mai alungite, asemănătoare cu un „castravete” ușor umflat.

Soiurile utilizate trebuie să îndeplinească criterii înalte: ar trebui să fie viguroase, adaptabile, tolerante la fluctuațiile de temperatură, cu rezistență ridicată la boli și dăunători. Se preferă soiuri cu conținut normal de semințe sau fără semințe, care se înnegresc mai încet după tăiere. Deosebit de relevantă este introducerea soiurilor rezistente la verticiloză. Recent, centrele de ameliorare oferă soiuri cu rezistență la TMV & CMV1 și forme rezistente la condiții nefavorabile – temperaturi scăzute și ridicate.

În condițiile economiei de piață, cerințele pentru calitatea produsului pentru diferitele direcții de utilizare cresc continuu:

- *Soiurile destinate consumului proaspăt* trebuie să aibă fructe de înaltă calitate – mari, uniform colorate cu luciu puternic, textură fragedă și fără gust amar.

- *Industria conserverilor* stabilește cerințe specifice pentru soiurile de vânătă – cum ar fi culoarea și textura pulpei, viteza de înnegrire după tăiere etc. Interiorul fructului trebuie să fie alb, fără amărăciune și să se înnegească foarte încet în timpul procesului tehnologic. Soiurile cu fructe în formă de pară sau rotunde sunt potrivite pentru umplut, iar cele cu fructe alungite sau cilindrice – pentru conserve prăjite.

Diversitatea soiurilor în țara noastră este limitată, iar în principal se cultivă soiuri străine. La alegerea unui soi trebuie luate în considerare condițiile specifice de producție și destinația de utilizare a produsului. Se selectează soiuri ale căror fructe îndeplinesc cerințele pieței internaționale și interne. Acestea sunt clasificate în funcție de destinația de utilizare: pentru zacuscă (pastă de vânătă), pentru prelucrare prin prăjire și pentru consumul direct al populației.

Ameliorarea bulgărească



Bulgarian 12 - Soi bulgăresc mijlociu-timpuriu. Se caracterizează prin fructe uniforme și un bun potențial de producție. Fructele sunt mari, alungit-periforme, cu coajă violet-închisă cu luciu puternic, cu pulpă albă și fragedă. Suprafața lor este netedă. Perioada de vegetație până la prima rec