

УДК-630.432.17.

КАПЕР ӨСҮМДҮКТӨРҮН ӨРТТӨН КОРГОО ҮЧҮН ПАЙДАЛАНУУ ЖАНА ТҮШТҮК
ӨЛКӨЛӨРДҮН БООРУНДА ПАЙДАЛАНУУ

*Досбаев А. Ж. – ЖАМУ.
Султаналиева К. – ЖАМУ
Мамадалиева З. – окутуучу
КР УИАнын Жалал-Абад бөлүмүнүн
илимий кызматкери*

Аннотация: Талааларда жана мисте, бадам токойлордун арасында болуучу өртөн коопсуздугунан сактоого гавар өсүмдүгүн колдонуу жана гаварди жер көчкүлөрдүн алдын алууга боло тургандыгы жөнүнө.

Ачкыч сөздөр: гавар, гавартак, гөөл, өсүмдүк, чөп, адыр, көчкү, өрт.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТЕНИЯ КАПЕРСА В ЦЕЛЯХ ЗАЩИТЫ ОТ ПОЖАРОВ И
ОПОЛЗНЕЙ НА СКЛОНАХ ЮГЕ СТРАНЫ

*Досбаев А. Ж. – ст. преп. ЖАГУ.
Султаналиева К. – преп. ЖАГУ
Мамадалиева З. - н.с. Жалал-Абадского
научного центра ЮО НАН КР.*

Аннотация: О применение “каперсы колючие” в предотвращение пожаров в полях и в фисташковых и миндалных лесах, а так же посадка каперника для предотвращение земелных оползней.

Ключевые слова: каперсник колючий, растение, трава, горка, оползни, пожар.

USING THE CAPER PLANT FOR FIRE AND LANDSLIDE PROTECTION IN THE SOUTH
OF THE COUNTRY

*Dosbaev A. J. S. B. Jalal-Abad scientific center
of national Academy of Sciences of South
Ossetia. art. The JAGS.
Mamadaliyeva Z.-N. S. Jalal-Abad scientific
center of national Academy of Sciences of South
Ossetia.*

Annotation: About the application of “capparis spinosa ” in the prevention of fires in fields and in pistachio and almond forests, as well as the planting of cappernick to prevent landslides.

Key words: Capparis spinosa, plant, grass, slide, landslides, fire.

Мы знаем что каждый год на нашей территории после засыхание трав происходит пожары на полях где весной и осени посут животных и косят траву на зиму. Эти территории иногда достигает несколько сотни гектаров земли. Эти пожары снижает плотность растений на единицу площади.

Кроме того уничтожается многие живности обитающие эти территории.

Каперсы колючие хорошо растет и умножается на территории юга кыргызстана, узбекстана, таджикстана и туркменстана.

Первое поленое свойства. Каперсник колючий на нашей территории вырастает позже чем другие травяные растения и по этому до глубокой осени зеленные.

И это качество делает его пожаростойким так при пожаре они не взгорают. После пожара быстро восстанавливает свою выращивающую свойства и растут далее.

Каперстика если посадит близко друг другу то они создают противопожорный кардон и это ограничивает рапрастранение пожара на другие территории.

Посдка каперсника должно производится с учетом приросты достигали друг друга. Тогда вырастущие зеленные стебелы и листья покрваает определенные территории и это создает препятствие на распространения огня на другие территории где имеется пожарный безопасности.

Второе полезное своства. Кроме того каперсника корни растут до 12 метров и это создасть противо оползновые переграды на местах где существует опасности оползня.

Для защиты от оползня и для приостановоения почвенных движения, нужно посадить саженцы каперсника терассами.

Расстояние терассы друг от друга не должно превышать 3 –х метров. Это создает условие армирование поверхности почвенного покрова.

Армированные почвенные слои трудно передвигается из за сцепления корне растений.

Третье полезное свойства. С каперника колючего можно собрат урожай которое пользно для здоровья людей. Продукция получаемое от каперника имеет хорошее место на рынке. В данное время сбор и продажа продукции каперсника производить хаотично и без учета. Хорошо экспортируется на другие страны.

Ниже приведено характеристика каперсника колючего.

Каперс колючий.

Каперс колючий (*Capparis spinosa*) из семейства Каперсовые — многолетнее растение. Это полукустарник с деревянистым главным стеблем, от которого расходятся стелящиеся ветви длиной около 2 м с шипами, потому и имеет название колючий. На ветвях на коротких черешках расположено множество небольших округлых, яйцевидных светло-зеленых листьев, покрытых воском. Расположение их на стебле очередное, у основания черешков имеются прилистники в виде колючек. Из пазух листьев появляются прекрасные цветы с белыми, розовыми или желтоватыми лепестками на длинных стеблях. Цветки одиночные, крупные до 5—8 см в диаметре, у них удлинённые тычиночные нити фиолетового цвета. После окончания периода цветения образуются продолговатые, мясистые плоды зеленой окраски длиной до 2 см. Созревая, плоды раскрываются на четыре створки, на которых находятся многочисленные бурые семена. У каперсов корень толстый, мощный, длиной 10—12 м, жгучий.



Фото каперсы.

Известно, что это растение используется уже более двух тысяч лет, ещё со времён древних греков. Впервые каперсы упоминаются в 2700 г. до н.э., в «Эпосе о Гильгамеше». Каперсник растёт на знаменитой Стене Плача в Иерусалиме, где он пускает корни в расщелины каменных плит, а его побеги свешиваются на несколько метров вниз.

Родиной этого растения считают побережье Средиземного моря и Азию, где его можно увидеть преимущественно среди камней и в трещинах строений. Каперс колючий засухоустойчивый и неприхотливый, поэтому в дикой природе встречается в засушливых районах Азии, Южной Европы и Северной Африки; на территории СНГ в диком виде распространен на южном берегу Крымского полуострова, на Кавказе и в Средней Азии. Это растение культивируют во многих странах Северной Африки, а также в Италии, Испании, Франции, Украине, Молдове и даже на Урале (Пермская область).

Они совсем не требовательны к почве и их можно увидеть на скалах, в камнях и прочих участках, где, казалось бы, не может расти ничего. Но для каперсов это не главное. Мне кажется, более важно для них это достаточное количество света.

цветения каперсника.

Каперсник является ландшафтным растением. Цвети начинает в конце весны и продолжает до начала осени. Плоды поспевают с июня по октябрь.

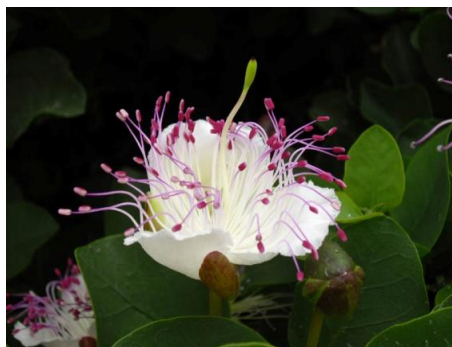
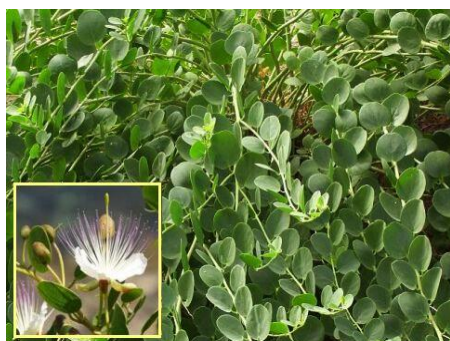


Фото каперсника.

Размножают каперсы семенами, частями куста или отводками. Урожай почек и плодов может достигать 3 кг с куста.

Размножаются каперсы семенами. Через два года после посева, сеянцы превратятся в привлекательные цветущие растения. Сажать семена нужно в рассадные ящики в марте или апреле. Перед посевом их стратифицируют или обрабатывают другим способом. Некоторые агрономы рекомендуют такой способ: сначала семена на 30 секунд опускают в кипяток (100 °C), после чего в течение 20 мин охлаждают в холодной (около 0 °C) воде. Затем их на 1 сут оставляют во влажном мешочке при комнатной температуре, а потом проращивают при температуре 20...30 °C. Семена прорастают достаточно долго. Чтобы ускорить процесс также рекомендуют после стратификации, провести скарификацию – нарушить целостность жесткой оболочки семени (наждаком). Глубина заделки 3—5 см.

Первый настоящий лист формируется спустя 10—12 суток после появления всходов. В возрасте 30 суток растения достигают высоты 8 см, на них образуются пять-шесть листьев. К концу первого года у корневой шейки закладываются три — пять зимующих почек, из которых в следующем году развиваются стебли.

Несмотря на обилие разновидностей, в качестве продукта питания используют единственный сорт, носящий название «каперсник колючий». Блюда национальной кухни таких стран, как Италия, Греция, Испания и Франция, наиболее часто включают в себя его бутоны.



Фото плоды каперника.

Заготавливаются с целью последующей продажи или использования в качестве приправы к любимым продуктам чаще именно цветы, несколько реже – незрелые плоды и концы веточек с молодыми листками. Чтобы каперсы хранились дольше, бутоны следует собирать вручную.

Вкусовые свойства

Если каперсы правильно приготовить, по своему вкусу они могут напоминать оливки, маслины или даже огурцы. В большинстве случаев их используют в качестве продукта питания лишь после проведения предварительной кулинарной обработки. Это объясняется тем, что данная пряность в свежем виде содержит слишком много горчичного масла. По этой причине на вкус свежие каперсы многим кажутся излишне горькими.

Нередко предварительно приготовленные бутоны данного кустарника кладут в домашние майонезы в качестве оригинальной вкусовой добавки. Хорошо каперсы сочетаются и с рецептами холодных закусок, часто их едят с солянкой.

Вкус маринованных бутонов солоновато-кислый, острый и немного терпкий. При отсутствии противопоказаний по состоянию здоровья маринованные каперсы могут использоваться в качестве основного гарнира. Но в этом случае придется какое-то время подержать их в питьевой воде, чтобы удалить излишнюю соль и горчинку.

Польза

В составе каперсов имеется множество веществ, обуславливающих их полезные свойства:

- калий;
- рутин;
- кальций;
- аскорбиновая кислота ;
- магний;
- витамин К.

Исследования, проведенные испанскими учеными, подтверждают, что содержащиеся в составе бутонов антиоксидантные вещества помогают организму устранять окислительный эффект при переваривании мясных продуктов.

Онкологи всего мира убеждены в том, что закисление организма вследствие нерационального питания приводит к повреждению ДНК и угрозе развития онкологических новообразований. Антиокислительное свойство каперсов препятствует развитию рака даже при частом употреблении вредной пищи. Химическое соединение стахидрин, содержащееся в бутоне, обладает мощным антималярийным воздействием (препятствует образованию метастазов), что существенно продлевает жизнь пациентов, имеющих онкологические новообразования.

Будучи незаменимым источником натуральных пищевых волокон, каперсы могут помочь усилить аппетит, восстановить процесс пищеварения и нормализовать частоту стула. Их используют как средство для очищения кишечника, что позволяет предотвратить

хроническую интоксикацию организма по причине продолжительных запоров, болей в животе, метеоризме и даже развитии рака в пищеварительной системе.

Активные вещества, находящиеся в ягодах, оказывают расслабляющее воздействие на кровеносную систему. Поэтому каперсы могут предотвратить и развитие гипертонии. Но людям, страдающим хронически повышенным давлением, не стоит употреблять в пищу слишком много маринованных каперсов из-за высокого содержания соли в данном блюде.

Регулярное применение каперсов укрепляет как суставы, так и кровеносную систему. Это позволяет предотвратить развитие судорожных явлений, атеросклеротического поражения сосудов, артрита, ревматизма, геморроя и варикозного повреждения вен.

Определенные химические составляющие, содержащиеся в каперсах, способны снижать уровень сахарозы в составе крови. Поэтому их регулярное употребление в пищу поможет предотвратить развитие диабета или отсрочить прием диабетических лекарств лицам, страдающим начальной стадией данного недуга.

В составе цветков и плодов каперсов содержится целый комплекс витаминов и минералов, необходимых для поддержания ногтей, волос и кожного покрова в здоровом виде. Для улучшения состояния кожи, а также для укрепления волос и ногтей каперсы могут использоваться не только внутрь, но и наружно. По этой причине их экстракт можно найти в составе многих косметических средств.

Противопоказания

Бутоны растения безопасны для взрослых людей и детей средней и старшей возрастной группы. Но беременным женщинам и детям младше 3-4 лет лучше воздержаться от употребления приправы, поскольку она может нанести вред.

Известно, что каперсы могут разжижать кровь. Поэтому перед оперативным вмешательством и во время лечения открытых травм с их добавлением в пищу лучше повременить.

Перенасыщение приправами и маринованными продуктами питания может стать причиной появления кратковременного вздутия кишечника и тошноты. В случае если употребление каперсов в пищу временно противопоказано, их можно заменить оливками, маслинами или корнишонами.

В Узбекистане семена каперса раньше использовали для производства пищевого масла, не уступающего по вкусу другим разновидностям растительных масел. Из переработанных плодов можно приготовить сироп, уксус и вино, а из корневой системы — натуральные красители. Каперс является первоклассным медоносом, так как у него продолжительный период цветения, что важно для пчеловодства.

С посадкой каперсника для защиты от пожара и оползня имеем возможность получить дополнительные экономические выгоды. При больших территориях посадки каперсника экономическая выгода увеличивается.

Источники информации:

1. www.cnshb.ru/AKDiL/0045/base/k0270027.shtm
2. ru.wikipedia.org/wiki/Каперсы_колючие
www.vashsad.ua > Растения > Растения и здоровье