

В.В. Хареба, доктор с.-г. наук, член-кор. НААН;
О.В. Хареба, кандидат с.-г. наук,
О.В. Позняк, молодший науковий співробітник,
М.П. Петренко, науковий співробітник,
ДС «Маяк» ІОБ НААН

СОРТ ОГІРКА НІЖИНСЬКИЙ МІСЦЕВИЙ ЗБЕРЕЖЕНО. ДОСЛІДЖЕННЯ ТРИВАЮТЬ

Слава і репутація ніжинського огірка не потребує доказів. За своїми смаковими і засолювальними якостями немає йому рівних у світі.
Жовнер І., Глянько І.

Наведено відомості про основні напрями науково-дослідної роботи з сортом огірка Ніжинський місцевий на Дослідній станції «Маяк» ІОБ НААН.

Ключові слова: овочівництво, огірок, сорт, історія, селекція, технологія, насінництво, соління, рецепти

Вступ. На території Ніжинського району Чернігівської області шляхом народної селекції створено сорт огірка Ніжинський місцевий, який був еталоном засолювального типу. На основі даного сорту розвивався славнозвісний ніжинський огірковий промисел [1,2,5,6,9,10]. Епіфітотія пероноспорозу, або несправжньої борошнистої роси, яка з кінця 80-х років ХХ століття «панувала» на території України, завдала непоправної шкоди огірку (і не тільки цьому сорту). Через брак сировини занепала переробна промисловість. Відновлення на всесвітньо-відомому Ніжинському консервному комбінаті відбувається на основі сортименту огірків іноземної селекції. Проте сорти і гібриди іноземної селекції поступаються в переробці, особливо в засолюванні, класичним ніжинським огіркам.

Не дивлячись на те, що сорт огірків Ніжинський місцевий понад десятиріччя був у статусі «вигнанця», він протягом цього часу був бажаним на присадибних ділянках у приватному секторі, а головне - не зник з поля зору науковців.

© Хареба В.В., Хареба О.В., Позняк О.В., Петренко М.П., 2011.

На дослідній станції «Маяк» Інституту овочівництва і баштанництва НААН від часу її створення в 1974 році проводилась науково-дослідна робота по розробленню технології вирощування саме цього сорту на товарні та насінневі цілі. Причина зрозуміла, адже станція розташована на історичній батьківщині сорту, в самому епіцентрі ніжинського огіркового промислу – за 10 км від міста Ніжина. Отож відтоді, коли огіркові левади гинули від згубного захворювання і на заміну огіркам ніжинського сортотипу приходили сорти більш стійкі, переважно далекосхідної селекції, що значно поступалися аборигенному сорту засолювальними якостями, на станції під керівництвом кандидата економічних наук Івана Михайловича Жовнера проводилась масштабна науково дослідна робота по збереженню класичного сорту Ніжинський місцевий.

Пізніше пошукові дослідження з сортом, первинне насінництво, сортополіпшуючу роботу проводили селекціонери М.П. Петренко та О.В. Позняк. Не дивлячись на всі проблеми та негаразди, що супроводжували вітчизняну науку в пореформений період, сьогодні можна впевнено сказати: Ніжинський місцевий огірок збережено! У 2005 році сорт зареєстровано в Національному центрі генетичних ресурсів рослин України (Свідоцтво про реєстрацію зразка генофонду рослин в Україні № 177 / Запит № 000249 від 14.03.02 р. – № реєстрації Національного каталогу 3700137)[4,8]. З метою забезпечення правового статусу сорту Ніжинський місцевий відповідного до чинного законодавства до Державної служби з охорони прав на сорти рослин у 2009 році подана заявка на реєстрацію сорту в Державному реєстрі сортів, придатних для поширення в Україні.

Аналізуючи «поведінку» сорту в нинішній час, можна відмітити набуття ним відносної стійкості до пероноспорозу, є тенденція до зміни сортопопуляції в результаті постійного добору в бік більш раннього вступу рослин в плодоношення, що дає змогу збільшити кількість збирань плодів до масового поширення хвороби без втрати якісних показників, притаманних сорту. В процесі селекційної роботи напрацьовано значний матеріал по створенню відносно стійких форм – ліній огірка ніжинського сортотипу[3,7].

Якщо розглядати ситуацію з поширенням сорту Ніжинський місцевий у приватному секторі в сучасних умовах, то варто зупинитися щонайменше на двох аспектах даного питання. По-перше, попит на чистосортний насінневий матеріал був і залишається на сьогодні досить значний. Якщо сорт буде внесено до Державного Реєстру сортів, придатних для поширення в Україні, і, відповідно ДС «Маяк» ІОБ НААН (чи

інша наукова установа) буде визнана підтримувачем сорту, це питання буде вирішене. По-друге, насінництво має вестися виключно в науковій установі. Оскільки нині населенням вирощується дуже великий асортимент сортів і гібридів огірка вітчизняної і іноземної селекції, вести насінництво сорту в локальних осередках стало проблематично, однозначно: вирощування насіння в приватному секторі навіть «для себе» в сучасних реаліях неможливо. Очевидно, навіть за цілеспрямованого добору ніжинських огірків місцевим населенням в цих умовах можна очікувати одержання якісно нових популяцій гібридного походження із залученням в якість одного з батьківських компонентів сорту Ніжинський місцевий, або інших сортів ніжинського сорто типу. Зважаючи на відсутність мотивації (неприбутковості сорту, відсутності попиту на чистосортну продукцію з боку переробних підприємств) та враховуючи інші негативні чинники, наслідки нової хвилі народної селекції передбачити неможливо і сподіватися на збереження сорту в чистоті у приватному секторі надалі немає підстав.

Починаючи з 2009 року сорт огірка Ніжинський місцевий нарешті дочекався належної уваги до себе. Проблема його збереження і дослідження піднята на державному рівні. Основний обсяг досліджень по відродженню та збереженню популяції Ніжинських огірків та розробці способів засолювання в історичній зоні їх вирощування належить виконати науковцям ДС «Маяк» ІОБ НААН.

Завдання і умови проведення досліджень. На найближчу перспективу намічено такі завдання:

- ведення первинного насінництва сорту класичного Ніжинського огірка; селекційна робота з сортопопуляцією;
- визначення впливу хімічного складу води на якість плодів огірка сорту Ніжинський місцевий при засолюванні в умовах Ніжинської зони;
- підбір оптимальної рецептури засолювання плодів сорту Ніжинський місцевий;
- проведення пошукових досліджень щодо вибору альтернативних способів засолювання.

У 2009 році на ДС «Маяк» ІОБ НААН в розсаднику первинного розмноження проведено оцінку родин сорту огірка Ніжинський місцевий, отримано 1,5 кг елітного насіння. На ізольованій ділянці площею 0,09 га з дотриманням відповідних методик та інструкцій вирощено 20 кг насіння першої репродукції. Цього насіннєвого матеріалу цілком достатньо для закладання товарних посівів для вирощування плодів на виконання програми по засолюванню та закладання відповідних

резервів. Для вирощування ОН відібрано насінники 294 родин сорту огірка Ніжинський місцевий, оцінка яких проведена в 2010 році методом половинок на ізольованій ділянці. Для проведення досліджень з визначення впливу хімічного складу води на якість плодів огірка сорту Ніжинський місцевий при засолюванні в умовах Ніжинської зони у 2009 році в Інституті агроекології НААН проведені аналізи води, відібраної в м. Ніжині та селах району. Проби води відбирали з різних джерел: криниць, а також із свердловин різної глибини, оскільки в останні три роки у більшості криниць в регіоні вода в літній період відсутня (особливо катастрофічною ситуація спостерігалася у 2009 році). Результати аналізу подані в табл. 1.

Результати досліджень. Проведені дослідження підтверджують залежність якості ферментованої продукції від жорсткості води, більш масштабні дослідження в цьому напрямі будуть проведені в наступні роки.

1. – Результати аналізу проб води, відібраних у прилеглий зоні до ДС «Маяк» ІОБ НААН, 2009 р.

№ зразка	pH	N-NO ₃ , мг/л	Загальна твердість, мг-екв/л	Хлориди, мг/л
1	7,50	32,0	25,40	709,06
2	7,23	0,0	12,20	42,54
3	7,34	72,0	22,60	425,44
4	7,19	0,0	1,20	63,82
5	6,68	0,0	0,60	63,82
6	7,31	36,0	13,20	134,72
7	6,85	0,0	12,00	56,72
8	7,15	18,0	21,00	319,08
9	7,65	96,0	14,20	120,54
10	7,06	2,0	11,00	56,72
11	7,41	38,0	11,60	103,36
12	6,92	0,0	11,00	56,72
ГДК	6,0-9,0	45	Не більше 7,0	250

Програмою досліджень передбачено визначення якості солоних огірків, вирощених на різних ґрунтах та обґрунтування сучасних меж зони вирощування огірків ніжинського сорто типу. З цією метою в Інституті агроекології проведені аналізи ґрунтових зразків, відібраних з різних горизонтів в селі Бакланово Ніжинського району (землі ДС

«Маяк» ІОБ НААН) та населених пунктах в радіусі 15 км від міста Ніжина. Триває робота щодо визначення вмісту срібла у ґрунті для вивчення впливу цього елемента на якість продукції соління. Результати аналізу ґрунтових зразків подані в табл. 2. У досліді «підбір оптимальної рецептури засолювання огірка сорту Ніжинський місцевий» у 2009 році вивчали 6 варіантів, розроблених на основі класичних та традиційних рецептів засолювання (схема подана в табл. 3). Для заливання огірків використовували розсіл наступної масової концентрації повареної солі, г/л: для огірків розміром до 9 см - 60; 9-11 см – 70; 11-14 см - 80.

Програмою передбачено проведення на ДС «Маяк» ІОБ НААН значного обсягу пошукових досліджень, зокрема намічено вивчити такі питання:

1. Добір консервантів (гірчиця, спирт етиловий, хрін).
2. Порівняння з іншою тарою (поліетиленова плівка, скляна банка, вид деревини, з якої зроблена бочка).
3. Вплив процесу ферментації (температурний режим).
4. Вплив умов зберігання готової продукції.
5. Порівняння з іншими сортами (с. Джерело, гібрид Самородок F₁, гібрид Джеконт F₁ та інші).
6. Вивчення оригінальних рецептів засолювання (з використанням пряно-смакових, пряно-ароматичних, дикорослих рослин, що набули масового розповсюдження в регіоні в останні роки).

Оцінку ферментованої продукції провели на засіданнях дегустаційних комісій на Дослідній станції «Маяк» ІОБ НААН (6 жовтня 2009 р.) та в Національній академії аграрних наук (7 жовтня 2009 р.). Після попередньої оцінки на дегустацію на ДС «Маяк» ІОБ НААН відібрали 19 зразків солоних огірків, з них 5 зразків були продегустовані в НААН. Результати оцінки ферментованої продукції подано в табл. 5.

Висновки

1. За результатами попередньої оцінки зразків до дегустації відібрано 19. Продукція на час дегустації була повністю ферментована, після активної ферментації поміщена не в холодильну камеру з рекомендованою низькою температурою, а в камеру з температурою близько 10°C, що прискорило більш швидке прокисання плодів. Найвищий бал отримав зразок № 1 (контроль) – класичний промисловий рецепт засолювання – 4,57 балів.

2. – Аналіз ґрунтових зразків, відібраних в населених пунктах Ніжинського району Чернігівської обл., 2009 р.

№ ґрунтового зразка	рН _{сол.}	Н _г , мг-екв/10 0г	N по Корнфілду, мг/кг	За Чірковим, мг/кг		N-NO ₃ , мг/100г	Са ²⁺ , мг-екв/100г	Mg ²⁺ , мг-екв/100г	Гумус, %
				P ₂ O ₅	K ₂ O				
1	6,19	0,75	42,00	70	43	1,5	9,13	1,75	1,28
2	6,21	0,93	52,50	60	43	2,5	9,63	1,88	1,97
3	7,32	0,25	31,50	81	43	2,0	8,38	3,13	1,34
4	7,45	0,30	63,00	110	52	3,5	10,75	3,00	2,25
5	7,61	0,23	54,30	89	53	2,5	9,25	5,00	2,25
6	7,90	0,23	36,80	34	43	1,5	7,00	5,75	1,75
7	7,07	0,87	68,30	117	79	4,0	10,38	2,25	2,26
8	6,91	0,80	40,30	96	41	1,5	8,38	2,13	1,50
9	7,01	0,73	96,30	940	150	8,0	10,50	2,50	3,51
10	6,68	0,99	101,50	530	260	7,0	8,63	3,38	3,09
11	6,89	0,72	110,30	470	124	9,5	7,50	2,13	2,97
12	7,2	0,43	64,80	315	144	5,5	9,13	2,75	1,76
13	7,38	0,35	70,00	66	57	3,0	11,63	3,88	2,20
14	7,19	0,51	91,00	365	256	6,5	12,88	4,5	3,36
15	7,26	0,41	70,00	295	256	5,0	9,50	2,13	1,70
16	6,96	0,63	77,00	365	174	5,5	7,13	2,50	2,10

3. – Рецептура закладання прянощів на 10 кг огірків

Прянощі	Класичні та традиційні для зони рецепти засолювання					
	Класичний Промисловий (контроль)	Класичний Ніжинський промисловий	Класичний Ніжинський приватний старовинний (пряний)	Сучасний місцевий № 1	Сучасний місцевий №2 (часниковий)	Класичний промисловий з огорогом
Кріп	300	400	400	300	400	300
Хрін (корінь)	50	80	60	50	60	50
Перець гіркий свіжий	40	30	10	10	10	40
Часник	30	-	30	30	70	30
Острогін	-	80	50	50	50	50
Листки чорної смородини	-	50	100	250	-	-
Листки дуба	-	-	80	100	-	-
Листки вишні	-	-	150	-	-	-
Корінь петрушки	-	-	100	-	-	-
Листки селери	-	-	10	-	-	-

4. – Результати оцінки ферментованої продукції (дегустації) огірків на ДС «Маяк» ІОБ НААН, 2009 р., балів

№ зразка	Середній бал (дегустація на ДС «Маяк» ІОБ НААН)	Середній бал (дегустація на ДС «Маяк» ІОБ НААН)	Середній бал зразка за результатами двох дегустацій
1 (контроль)	4,57	4,45	4,51
2	3,91	4,33	4,12
3	4,20	4,35	4,28
4	3,67		
5	4,26	4,32	4,29
6	4,23		
7	4,56		
8	4,23		
9	3,72		
10	4,24		
11	4,12	4,06	4,09
12	4,10		
13	4,22		
14	3,80		
15	3,33		
16	4,28		
17	4,40		
18	4,30		
19	4,56		

2. На рівні контролю 4,56 балів оцінено зразок № 7 – рецепт з додаванням трави васильків справжніх сорту Перекотиполе в кількості 50 г на 10 кг плодів та гібрид селекції ДС «Маяк» ІОБ УААН Джекон F₁ – пошуковий дослід, варіант № 7.

3. Порівняльний аналіз солоних плодів огірка сорту Ніжинський місцевий залежно від жорсткості води свідчить (зразки 17 і 18), що загальний бал від використання середньої води – 4,40, м'якої – відповідно 4,30, що підтверджує тезу про необхідність використання для засолки води біль жорсткої. Дослідження в цьому напрямі слід продовжити, використавши для порівняння воду різної твердості з інших джерел, а також дуже жорстку воду.

4. Оцінка зразка № 16, де в якості консерванту використано гірчицю, загальний бал становить 4,28, тобто досить високий, що дає підстави попередньо рекомендувати гірчицю в якості консерванту після повторної перевірки в наступному році. Використання в якості консерванту спирту етилового не дало очікуваного результату: продукція мала низьку якість по більшості параметрів, відтак зразок на дегустацію не виставлявся.

5. Аналізуючи рецепти досліду № 2, можна виділити зразки № 2 і 4, як такі, що мали бал менше 4 – відповідно 3,91 і 3,67. Вони пряні, а оцінюючи дегустаційні листки, можна прийти до висновку, що така продукція оцінюється досить строкато дегустаторами: від 3,00 балів до 4,50. Аналогічна картина спостерігається щодо зразків зі специфічним ароматом: № 9 (зі зміголовником молдавським), № 14 (з набором пряно-ароматичних рослин з анісовим та лимонним ароматом) та № 15 (з додаванням трави гісопу); крім того при розробленні рецептів з цими рослинами необхідно додавати рослини з дубильними властивостями для покращення консистенції ферментованої продукції.

Результати дегустації продукції в НААН підтверджують попередні дані, отримані під час оцінки продукції на ДС «Маяк» ІОБ НААН, а саме:

1. Найвищий бал отримав контрольний зразок № 1 – 4,45 балів.

2. Зразки № 2, № 3 і № 5 несуттєво відрізнялися від контролю і були на одному рівні – 4,32-4,35 балів, причому зразок № 2 був оцінений вище, ніж на ДС «Маяк» ІОБ НААН.

3. Зразок № 11 отримав 4,06 балів, тобто оцінений комісією нижче, але на рівні попереднього результату на ДС «Маяк» ІОБ НААН, що підтверджує наше припущення щодо рекомендацій таких рецептів (пряних) для вузького кола споживачів та необхідності продовження досліджень в цьому напрямі. Представлені попередні результати досліджень свідчать: сорт огірка Ніжинський місцевий збережений де-факто, робота з вивчення практично всіх аспектів, пов'язаних з відродженням виробництва і промислу, стає дедалі масштабнішою. Отже є всі підстави сподіватися на те, що сорт не кане в забуття, а ще слугуватиме не одному поколінню українців.

Бібліографія

1. Петренко М. П. Історія сорту огірка Ніжинський місцевий та проблеми його вирощування в сучасних умовах / М. П. Петренко, О. В. Позняк // Овочівництво і баштанництво. – Вип. 48. – С. 339-344.

2. Петренко М. П. Ніжинські огірки: минуле, сьогодні, майбутнє / М. П. Петренко, О. В. Позняк // Дім, сад, город. – К., 2003. – № 12. – С. 6-7.

3. Петренко М. Чи відродиться слава Ніжинських огірків? /

М. Петренко О. Позняк // Сільський час/ – К.: ТОВ «Сільський час»; Київ: ПК «Інтерекспресдрук», 2003- 25.04.2003 р. – № 31 (412). – С. 12.

4. Повідомлення № 2297 про ухвалення назви сорту рослин // Лист № 7299 від 13.01.2010 р. – К. : Держсортслужба, 2010. – 1 с.

5. Позняк А. Созданный народом / А. Позняк, И. Жовнер, А. Скрипка // Овощеводство. – К. : Изд. дом «Юнивест Медиа», 2007. – № 2 (26) – февраль. – С. 38-43.

6. Позняк О. В. Ніжинський огірковий промисел на основі місцевого сорту: історичний аспект / О. В. Позняк // Історія освіти, науки і техніки в Україні: Матеріали п'ятої конф. молодих учених та спеціалістів (з нагоди 125-річчя створення Полтавського ін-ту АПВ ім. М.І. Вавилова УААН) 28 травня 2009 р. – К., 2009. – С. 152-154. –(УААН, ДНСГБ; редкол. В.А. Вергунов та ін.)

7. Позняк О. Про Ніжинський огірок / О. Позняк, М. Петренко // Селянська газета присадибна. – Х. : ред. «Селянської газети», 2010. – № 6 (906) – 5.02.2010 р. – С. 2.

8. Свідцтво про реєстрацію зразка генофонду рослин в Україні №177. Огірок сорт «Ніжинський місцевий» / М. П. Петренко, І. М. Жовнер, І. І. Дяченко // Запит № 000249 від 14.03.02 р. – № реєстрації Нац. каталогу UL 3700137. – НЦГРРУ, 2005.

9. Хареба В. В. Історія ніжинського огірка / В. В. Хареба, І. О. Федосій, О. В. Позняк // Настоящий хозяин. – К. : ООО «Издательство «Деметра», 2009. – № 12 – С. 34-38.

10. Хареба О. В. Основні агротехнологічні напрями науково-дослідної роботи з сортом огірка Ніжинський місцевий на ДС «Маяк» ІОБ НААН / О. В. Хареба // Історія науки і біографістика. – К. : ДНСБ, 2011. – № 1 – 9 с.

В.В. Хареба, Е.В. Хареба, А.В. Позняк, М.П. Петренко. Сорт огурца Нежинский местный сохранён. Исследования продолжаются.

Резюме. Представлены сведения об основных направлениях научно-исследовательской работы с сортом огурца Нежинский местный на опытной станции «Маяк» ИОБ НААН.

V.V. Khareba, E.V. Khareba, A.V. Poznyak, A.N. Goncharov, M.P. Petrenko. Cucumber variety Nizhynskiyi mistsevyi (Nizhynskiyi local) is saved. The researches are still being conducted.

Summary. The information about main directions of the research work with the cucumber variety Nizhynskiyi mistsevyi (Nizhynskiyi local) on the Experimental Station “Mayak” IVM NAAS is given.