

ЕЖЕВИКА КУСТИСТАЯ (*RUBUS FRUTICOSUS*).

СЕМЕЙСТВО РОЗОВЫЕ (*ROSACEAE*)

Название

Ежевика – подвид рода Рубус (*Rubus*) семейства Розовые (*Rosaceae*). В разных местах этим именем называют, главным образом, два вида: Ежевика сизая и Ежевика кустистая. Некоторые авторы ежевикой называют первый из этих видов, а второй – куманикой; иногда первый из видов именуют *ожинной* (в Украине и в Беларуси) или *ажинной* (на Кавказе).



Происхождение культуры и распространение

В трудах древнеримских врачей ежевика упоминается многократно. Известно, что древние римляне жевали молодые листья ежевики для укрепления десен, использовали их при поносах и кровотечениях. Ценили лекарственные свойства листьев ежевики и в Средневековье, но с ягодами ежевики почему-то было связано множество суеверий: в некоторых странах Европы их запрещалось есть. Считалось, что они как-то связаны с нечистой силой – феями, духами. В те времена увидеть или собирать ежевику во сне предвещало болезнь, есть ее – тоже считалось не к добру.

Несмотря на то, что ежевика – близкая родственница целебной малины, в Европе эта ягода в промышленных масштабах не выращивается, а вот в Америке ежевика одна из самых востребованных ягодных культур. Мировой лидер по выращиванию ежевики Мексика практически весь урожай ягоды экспортирует в США и в Европу.

В Беларуси произрастает два вида ежевики – *сизая* (*R.caesius*) или *ожина*, или *росяника* и *куманика*, или *ежевика неская* (*R.nessensis*).

Биологическая характеристика

Ежевика – полукустарник с многолетними корневищами и пряморослыми, дуговидными или стелющимися однолетними и двухлетними побегами. Высота куста – от 0,5 до 3 м. Побеги покрыты многочисленными шипами. Листья сложные, состоят из 3-7 листочков. Цветки обоеполые, белые или с фиолетовым оттенком, имеют много пестиков и тычинок и собраны в кистевидные соцветия. Большинство сортов и форм самоплодные, т.е. опыляются своей пылью, поэтому их можно выращивать в односортовых насаждениях, но при перекрестном опылении другими сортами количество и качество ягод повышается. Как среди пряморослых ежевик, так и у стелящихся встречаются ремонтантные формы. Плод – сложная костянка, черный или черно-красный, с сизым восковым налетом или без него. Зрелые плоды прочно прикреплены к цветоложу и совместно с ним отделяются от чашечки. Корневая система ежевики менее мочковатая, чем у малины, проникает на большую глубину.

Пищевая ценность, полезные свойства

О полезных свойствах ежевики в пору слагать легенды. Ее ягоды содержат аскорбиновую кислоту, глюкозу, сахарозу, фруктозу, каротин и тиамин. В ежевике содержится очень большое количество витаминов группы Р, кроме того в ней есть витамины А, В1, В2, Е, С и РР. В ее состав входят незаменимые для организма человека

биофлавоноиды и пектиновые вещества, а также органические кислоты – яблочная, салициловая, винная и лимонная. Ежевика богата минеральными веществами, в ней содержится марганец, медь, калий, фосфор, магний.

Благодаря такому своему составу ежевика обладает исключительной пользой, давно и весьма успешно применяется в лечебных целях. Отлично помогают ягоды ежевики при ОРЗ и пневмонии, так как обладают способностью естественно и быстро снижать превысившую нормальное значение температуру тела. Фенольные соединения, которые входят в состав ягод ежевики, укрепляют капилляры и предупреждают развитие склероза. Ежевика обладает успокаивающим действием, поэтому активно применяется при неврозах. Ежевика полезна для кишечника, ее ягоды показаны при проблемах с почками и при цистите, также она используется при лечении суставов.

Последние исследования ученых доказывают, что регулярное употребление ежевики способно остановить развитие и распространение раковых клеток. Ежевика выводит из организма человека соли тяжелых металлов и радиоактивный стронций. Для людей, придирчиво следящих за своей фигурой, ежевика станет просто уникальной находкой. Калорийность ежевики низка – всего около 34 ккал на 100 г.

Вегетационный период

Высаживать зимостойкие сорта ежевики можно осенью, укрывая на зиму почву в местах посадки перегноем, торфом или другим органическим материалом слоем 10-15 см, но лучше весной, в апреле, во избежание вымерзания зимой.

Для созревания ягод ежевики требуется более продолжительный период вегетации, чем для малины. Для ранних сортов он составляет около полутора месяцев, для сортов более позднего созревания – свыше двух. Цветение ежевики наступает позже, чем у малины. В зависимости от сорта это происходит со второй половины июня до середины июля. Ежевика созревает в августе.

Предшествующие культуры

Лучшие предшественники для ежевики – многолетние бобовые и злаковые травы, полевые культуры, сидераты, залежь или хорошо удобренные овощные.

Избегайте посадки ежевики на участке, где перед этим росли клубника, помидоры, картофель, перец, баклажаны и собственно ежевика в течение предыдущих 4-5 лет. Эти культуры подвержены вертициллезному увяданию и почвенным болезням, которые могут уничтожить насаждения ежевики.

Правила посадки

Ежевика требовательна к свету, особенно в начале активного роста побегов и при образовании плодов. Требовательна она также к влажности почвы. Однако она более устойчива к засухе, чем малина, что связано с глубоким залеганием ее корней.

Для большинства сортов ежевики характерна низкая зимостойкость, растения сильно повреждаются при морозах $-18...-25$ °С. Наиболее благоприятные условия перезимовки для ежевики создаются при укрытии растений снегом. Даже трехсантиметровый снежный покров при морозе $-11,5$ °С позволяет удерживать температуру у поверхности почвы $-3,5...-4,0$ °С.

При выборе места под ежевику учитывают ее слабую зимостойкость и отводят открытые, хорошо прогреваемые места, защищенные от холодных северных и восточных ветров. Высокие урожаи ежевика дает на влажных, но не переувлажненных плодородных и глубоко дренированных дерново-подзолистых суглинках с рН 5,5–6,5. Ее нельзя сажать на карбонатных почвах, так как растение на них поражается хлорозом из-за недостатка железа и магния.

Почву под посадку готовят заранее. Учитывая более глубокое, чем у малины, залегание корней, ее рыхлят на глубину до 50 см, а в посадочную яму вносят 5-6 кг навоза

или компоста и перемешивают его с плодородным слоем земли.

Для того чтобы максимально снизить риск неудачи, посадочный материал желательно приобретать в известных питомниках и лучше всего покупать однолетние саженцы ежевики с хорошо развитой корневой системой, двумя стеблями толщиной более 0,5 см в диаметре и (это главное!) с уже сформированной почкой на корнях. Расстояние участка ежевики от посадок других культур или построек должно быть не менее одного метра, а лучше больше. Размер промежутка между кустами зависит от способности сорта к побегообразованию и способу возделывания ежевики, а их существует два – **ленточный и кустовой**. При кустовом способе в одну яму сажают по два-три саженца ежевики с низким уровнем побегообразования и ямы размещают по схеме 1,8 x 1,8 м. Ленточный способ больше подходит сортам с усиленным побегообразованием: саженцы высаживаются в борозду непрерывной цепочкой с расстоянием между экземплярами около метра, а между рядами соблюдается промежуток 2-2,5 м.

Саженец опускают в яму или борозду, расправляя корни в разные стороны, и засыпают удобрённым грунтом так, чтобы почка, расположенная у основания стебля, находилась на два или три сантиметра под землей. Однако грунт засыпают не до уровня поверхности, а так, чтобы оставалась ложбина или выемка на несколько сантиметров ниже уровня участка. Делается это для экономии воды при поливе и для скопления в выемке снега, дождевой или талой воды. Затем почву вокруг саженца уплотняют и поливают каждый из них тремя-шестью литрами воды, а когда вода впитается, лунки мульчируют торфонавозным компостом или просто навозом. После посадки побеги саженцев обрезают на высоте 20 см над поверхностью, а плодовые веточки удаляют совсем.

Районированные сорта

Агавам, Блэк, Торнфри, Изобильная, Блэк Сатин, Смустем.

Размножение

Ежевику размножают семенами, делением куста, корневыми отпрысками, зелеными и корневыми черенками, отводками верхушек побегов. **Семенным размножением** пользуются в селекции, при выведении новых сортов. Сортовую ежевику с пряморослыми побегами размножают в основном **корневыми отпрысками**, которых образуется меньше, чем у малины. Сорта со стелющимися побегами корневых отпрысков образуют очень мало, поэтому их обычно размножают укоренением верхушек растущих побегов по типу дуговидных отводков. В августе концы побегов пригибают, укладывают в ямки глубиной 15-20 см, изгибая дугообразно, пришпиливают ко дну и засыпают плодородной, хорошо увлажненной почвой, смешанной с торфом или перегноем (2:1), выводя на поверхность верхушки длиной 5-10 см. На зиму их укрывают торфом, опилками, опавшей листвой. В апреле укоренившиеся отводки подкапывают, отделяют от материнских побегов и высаживают в сад.

Размножение черенками используют, когда хотят получить потомство от ценных сортов ежевики. В июне-июле из верхней трети побега нарезают черенки ежевики, состоящие из почки, листа и части стебля. Обработайте нижний срез черенков корнеобразующим средством, высадите в небольшие стаканчики со смесью торфа и перлита (или вермикулита, или песка, или измельченного керамзита) и поместите стаканчики под пленку, поддерживая в тепличке 96%-й уровень влажности. Примерно через месяц у черенков образуются корни, и их можно будет высадить на постоянное место.

Уход

Уход за ежевикой заключается в регулярных поливах, рыхлении почвы, прополке сорняков (если по какой-либо причине вы не замульчировали участок), подкормках, а также в проведении профилактических или, при необходимости, лечебных мер по борьбе с болезнями и вредителями и, кроме всего перечисленного, в обрезке и формировании

кустов. Как видно, посадка ежевики и уход за ней трудоемки и требуют специальных знаний.

В первую очередь требуется установление шпалер, к которым позже вы будете подвязывать шпагатом плодоносящие побеги растения. Прочные столбы высотой до двух метров вкапывают в начале и в конце ряда по обеим сторонам кустов, а также между первым и последним через каждые 10 метров, между столбами натягивают три ряда оцинкованной проволоки: первый ряд – на высоте 50-75 см от грунта, второй – на высоте 125 см, третий – на высоте 180 см. К самой высокой проволоке подвязывают стебли второго года, которые будут плодоносить в текущем году, молодые побеги подвязывать к проволоке не нужно, стоит лишь направить их, а они сами ухватятся за проволоку. Направлять побеги нужно постоянно, они не должны расти хаотично.

Полив. Посаженные в текущем году саженцы ежевики поливают регулярно в течение первых полутора месяцев, а также в засушливую пору. Плодоносящие кусты нуждаются в поливе в период интенсивного роста и созревания ягод. Для увлажнения грунта нельзя использовать колодезную или холодную воду, лучше всего набирать дождевую или водопроводную воду в бочку, или другую крупную емкость и дать ей день-другой отстояться на солнце.

Уход за почвой. Для хорошего урожая ежевики очень важно состояние почвы на участке. Если в первые два года вы можете выращивать в междурядьях ежевичника пропашные овощные или сидеральные культуры, то в последующие годы проходы содержат под черным паром. По мере появления сорняков их удаляют, а почву в междурядьях рыхлят по 5-6 раз за сезон на глубину 10-12 см, вокруг самих кустов почву мотыжат или рыхлят вилами на глубину 5-8 см 2-3 раза в течение вегетационного периода. Если вы замульчируете участок соломой, опилками, хвоей или лесными опавшими листьями, рыхлить почву и бороться с сорняками на участке с ежевикой вам придется намного реже. Кроме того, мульчирование участка пятисантиметровым слоем перепревшего навоза или торфокомпоста станет не только защитой от сорняков и предотвратит образование на поверхности почвы корки, но и станет источником сбалансированного питания для ежевики.

Подкормка. На 4 год жизни вносят компост или перегной 6-8 кг.

Панцировка. Если вы выращиваете пряморослую ежевику, знайте, что в первый год она урожая не даст, а чтобы получить урожай в следующем году, необходимо провести панцировку основных молодых побегов, достигших высоты 100-120 см – их верхушки укорачивают на 10 см, а когда начнут отрастать боковые ветки, их слегка укорачивают, как только они достигнут 50 см в высоту. В результате куст ежевики выглядит компактно, но на урожай это не сказывается.

Укрытие. Если в вашем климате морозы зимой достигают -10°C , ежевику придется укрывать. Правда, морозостойкие сорта такую температуру переносят нормально, им опасен мороз ниже -20°C . Есть несколько способов укрытия ежевики. Можно, например, после обрезки снять ветви со шпалер, уложить на землю, засыпать кукурузными листьями, а сверху настелить укрывной материал – полиэтиленовую пленку. Уложить на землю побеги прямостоячих сортов ежевики и не сломать их при этом нелегко, поэтому рекомендуем с последнего месяца лета на верхней части побегов закреплять груз, который постепенно пригнет ветки к земле. Ежевика не склонна к выпреванию под укрытием, поэтому в качестве утеплителя можно использовать перегной, сено, солому или опилки.

Обрезка ежевики. Обрезка ежевики – хлопотное мероприятие, но проводить его нужно регулярно. Обработку кустов ежевики секатором проводят и весной, и летом, и осенью. Весной у ежевики еще до пробуждения почек обрезают сухие и сломанные после зимовки стебли, а также подмороженные верхушки побегов до первой здоровой почки. Кусты первого года роста подвергают двойной обрезке: для стимуляции роста боковых побегов в мае на 5-7 см укорачивают верхушки ветвей, а в июле обрезают на 7-10 см верхушки тех боковых побегов, которые достигли полуметровой длины, кроме того, из них

оставляют только 6-8 самых крепких, а остальные подлежат удалению. У зрелых кустов кроме подмерзших и сломанных веток весной удаляют все слабые побеги, оставив на кусте только 4-10 крепких веток, боковые ответвления укорачивают до 20-40 см таким образом, чтобы на них оставалось по 8-12 почек. В течение вегетационного периода удаляйте появляющиеся летом корневые побеги, оставляя только те, что выросли с весны – именно они в следующем году станут плодоносить. Эти весенние побеги осенью нужно подрезать на высоте 1,7-2 м. Кроме того, удалите все слабые ветки и, главное, вырежьте под корень все побеги второго года сразу после того, как они перестали плодоносить – ягод они уже не дадут, поэтому зря тратить на них питание и силы растению не нужно.

Болезни и вредители

И болезни, и вредители у ежевики и малины общие. Так же, как и малина, ежевика в наших садах страдает от ржавчины, мучнистой росы, антракноза, септориоза или белой пятнистости, от дидимеллы или пурпуровой пятнистости, ботритиса или серой гнили.

Антракноз. Это грибковое заболевание проявляется в виде появления на стебле малины одиночных пятен серовато-белого оттенка с пурпурной каймой. Листья жухнут, и в местах поражения ткань высыхает и выпадает. **Борьба с болезнью** должна начинаться с использованием для посадки только здоровых кустов малины, чтобы предупредить процесс заболевания. Трижды за сезон произвести опрыскивание медьсодержащим раствором, не допускать загущения посадок. Если антракноз всё же поразил кусты малины, то необходимо вырезать все больные побеги, собрать опавшие листья и сжечь.

Пурпурная пятнистость. Побеги растений покрываются светло-лиловыми пятнами, которые очень быстро распространяются по всему кусту, приобретая буроватый оттенок. Со временем в центре каждого пятна появляются пикниды. В результате этого ветви становятся хрупкими, ломаются и приостанавливают свой рост. Идеальная среда для развития пятнистости – повышенная влажность воздуха. Летом в таких условиях грибок может охватить весь малинник за короткий срок. **Эффективным средством борьбы** с этой болезнью является 1%-ый раствор бордоской жидкости. Первая обработка кустов проводится на стадии достижения молодых ветвей двадцати сантиметров длины. Второе орошение препаратом осуществляется перед началом цветения, третье – после цветения, а последнее – после сбора ягод.

Мучнистая роса – очень опасное заболевание для малины ремонтантной. В условиях повышенной влажности этот грибок покрывает наземную часть кустов белым рыхловатым налетом. В результате этого листья усыхают, а ягоды деформируются. **Лечение болезни** проводится тем же препаратом и по такой же схеме, как и в случае с другими грибковыми заболеваниями.

Ржавчина. Грибковое заболевание, которое встречается часто. Поражает побеги и листья кустов малины. В весенний период на верху листьев сначала появляются мелкие жёлтые подушечки гриба. В летнее время нижняя сторона листьев покрывается сначала оранжевыми, а затем темными подушечками гриба. В темных подушечках споры зимуют на облетевших листьях. В условиях влажности болезнь развивается до поздней осени. **Меры борьбы** такие же, как и у всех грибковых заболеваний: прореживание посадок, обработка медьсодержащими фунгицидами. Слабопораженные побеги можно укорачивать.

Бактериальный корневой рак. Данное заболевание обнаруживается не сразу. Вначале малина замедляет свой рост, а затем и теряет свой вкус – ягоды становятся пресными. Обнаружить заболевание можно и путём пересадки кустов. В этом случае на корневище, основании побегов или на корнях можно увидеть опухоль величиной до 5 см. Причиной заболевания может стать щелочная реакция почвы или долгое выращивание малины на одном месте. Такие болезни малины излечить очень трудно. Рекомендуется через 3-5 лет менять место посадки кустов и в случае заражения произвести дезинфицирование корней. На 10 литров воды берут 100 г медного купороса и погружают туда корни на 5-10 минут.

Ведьмина метла. Очень сложное вирусное заболевание, которое почти не подлежит лечению. Вирусы распространяются через раны, наносимые нестерильным инструментом, через укусы сосущих насекомых, корневую поросль. От корня куста появляется множество тонких побегов, куст разрастается. Со временем побеги отрастают все ниже, еле достигая 15-20 см роста. Листья тоже значительно мельчают. Больные кусты постепенно прекращают свое плодоношение. Необходимо следить за колониями муравьев-разносчиков тли. Поврежденные кусты необходимо выкорчевывать и сжигать.

Вредители

Насекомые, способные нанести вред ежевике: клещи (паутинный и волосистый малинный), малинная почковая моль, малинно-земляничный долгоносик, малинный жук, орехотворка, а также тля, галлицы и гусеницы бабочек – огневка, малиновых стеклянниц.

Землянично-малинный долгоносик. Серовато-черный жучок, очень прожорливый. Жуки особенно сильно повреждают молодые листочки, подгрызая цветоносы, цветки быстро темнеют и отваливаются. Самки откладывают яйца в бутоны. Появившиеся там личинки выедают часть цветка и окукливаются. Обнаружить их просто: если засыхающий бутон разломить, то в нем окажется очень маленькая безногая личинка белого цвета с желтой головкой. Со второй декады июля из личинок-куколок выходят молодые жуки, которые повреждают листья. На зиму жуки прячутся под опавшую листву и под комочки почвы. **Меры борьбы.** До цветения малину опрыскивают препаратом «Искра-М от гусениц» (5 мл на 5 л воды), расходуют раствор на 50 м². После сбора ягод кусты необходимо обработать препаратом «Карбофос» (60 г на 10 л воды), расходуя раствор на 50 м².

Малинный жук. Длина жука до 4 мм, тело покрыто густыми желтыми или серыми волосками. Жук, а также взрослые личинки зимуют в верхнем слое почвы. К концу мая жуки скапливаются на малине, выедают бутоны, повреждают листья и цветки. Когда малина зацветает, самки начинают откладывать яйца (по одному либо в цветки, либо в завязи малины). Личинки появляются через 10 дней и повреждают ягоды. Ягоды малины при этом мельчают и увядают. Личинки достигают длины 7 мм, желтоватой окраски с волосками на теле, имеют три пары грудных ног, на спине коричневые щитки с двумя изогнутыми кверху шипами. В конце июля начале августа личинки уходят в почву и окукливаются на глубине до 20 см. К концу лета куколки превращаются в жуков. Куколки, которые не превратились в жуков, погибают с наступлением морозов. Многие личинки превращаются в куколок и жуков лишь через год. **Меры борьбы:** уничтожение жуков в период бутонизации, путем стряхивания на какую-либо поверхность; обработка междурядий и почвы в период окукливания личинок; опрыскивание растений в период бутонизации, перед цветением 10%-ным карбофосом (75 г на 10 л воды), или препаратами "Искра", "Децис", "Конфидор".

Паутинный клещ. Повреждает малину, смородину, крыжовник, землянику. Взрослый самец достигает длины 0,3 мм, самка 0,5 мм, восьминогие. Ранней весной имеют оранжево-желтую, а летом зеленовато-желтую окраску. Личинки шестиногие. Паутинные клещи обитают на нижней стороне листа малины, оплетая его паутиной. В поврежденных местах образуются светлые точки, а потом бесцветные участки. Листья малины темнеют, усыхают, снижается урожайность и зимостойкость. Самки зимуют под растительными остатками малины и комочками почвы. В период распускания почек переходят на малину и повреждают листья. Через некоторое время самки откладывают яйца на нижнюю сторону листа малины. **Меры борьбы:** сбор и уничтожение опавших листьев малины; уничтожение сорняков; рыхление и перекопка почвы в междурядьях и под кустами малины; при появлении клещей кусты после цветения обрабатывают препаратом Фитоверм (2 мл на 1 л воды), расходуя на один большой куст 1 л раствора. Сразу после последнего сбора ягод малину опрыскивают раствором Карбофоса (60 г на 10 л воды).

Малинная стеблевая муха. Повреждает молодые стебли малины. Серая муха длиной до 6 мм. Яйцо белое, овальное. В середине мая, с отрастанием побегов, мухи

покидают коконы и откладывают яйца в пазухи верхушечных листьев малины (по одному). Вышедшие из яиц личинки внедряются в стебель малины, делая в нем спиралеобразный ход. Верхушки побегов малины при этом увядают и загнивают. Личинки прокладывают ход к основанию побега и во время цветения малины уходят в почву. **Меры борьбы:** обрезать увядающие верхушки побегов малины ниже места взгрызания личинок; рыхление почвы под кустами малины; в период бутонизации опрыскивание малины 0,3%-й эмульсией карбофоса или растворами препаратов "Искра", "Децис", "Конфидор".

Малинная стеблевая галлица. Широко распространенный вредитель малины. Повреждает стебли малины, ежевики. Черный комарик около 2 мм длиной. Спина коричневая, крылья прозрачные, жилковатые. Личинки оранжевые. В местах повреждений (нижняя часть стебля малины) образуются вздутия (галлы), в которых зимуют личинки, до 10 штук в каждом. Весной, достигнув длины 4 мм, личинки окукливаются. Во время цветения малины появляются комарики. Комарики откладывают яйца на молодые побеги малины (в среднем по 12 шт.), где через месяц появляются галлы. **Меры борьбы:** ранней весной и осенью вырезка и уничтожение поврежденных побегов малины.

Малинная листовая тля. Живет одиночно или небольшими группами. Обитает на концах побегов малины или с обратной стороны листьев. Не скручивает листья малины. Малинная листовая тля является переносчиком вирусных заболеваний малины. **Меры борьбы:** опрыскивание Карбофосом, Конфидором, Актарой в период распускания почек малины и появления личинок тлей.

Малинная стеклянница. Бабочка с контрастно окрашенным синевато-чёрным телом, с прозрачными стекловидными крыльями, несколько напоминает осу. Куколка коричневая. Длина гусениц до 30 мм. Гусеницы зимуют внутри стеблей у их основания. С весны активно питаются, выедая их сердцевину. Закончив развитие, внутри ходов превращаются в куколок, предварительно проделав несколько отверстий для выхода бабочек. Бабочки появляются в июне – июле и откладывают яйца на почву около оснований стеблей. Вышедшие из яиц гусеницы взгрызаются в стебли и корни, вызывая на них вздутия. Повреждённые стебли слабо плодоносят, подсыхают, надламываются у основания. **Меры борьбы:** В качестве профилактики рекомендуется тщательная низкая вырезка и сжигание повреждённых и увядших побегов и своевременное удаление отплодоносивших стеблей.

Урожайность

В среднем урожайность ежевики в нашей стране составляет 3-4 кг с куста в зависимости от сорта.

Сбор урожая и его хранение

Сбор ягод проводится в несколько приемов – в сухую погоду 2–3 раза в неделю, иногда чаще (в зависимости от быстроты их созревания). Зрелые плоды отделяют вместе с мягким и белым плодоложем, которое съедобно. Ягоды ежевики не мнутся, высоко транспортабельны и долго хранятся.

Срок хранения ежевики может составлять 3 недели при температуре 0 градусов и относительной влажности 90 %. Не более 4 суток ягода может храниться в неохлажденном помещении.

Заморозка – это лучший способ по максимуму сохранить полезные свойства сочной ежевики. Ягоды раскладывают в один слой на чистом подносе, который затем отправляется в морозильную камеру с опцией быстрой заморозки. При отсутствии подноса вполне можно заменить его и разделочной доской. Примерно через час, когда ягоды замерзнут, их перекладывают в пакеты из полиэтилена или в пластиковые контейнеры и снова помещают в морозилку.

Способы хранения и консервирование

Компот из ежевики

Отобранную ежевику хорошо моют в сите или дуршлаге при слабом напоре воды или несколькими погружениями в ведро с водой и дают воде стечь. Затем ягоды укладывают в сухие чистые банки и заливают горячим (температура 50-60 °С) сахарным сиропом 50%-й концентрации (на 1 л сиропа 610 г воды и 610 г сахара). Для банки вместимостью 0,5 л необходимо 220 г сахарного сиропа. Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и помещают в кастрюлю с водой, нагретой до 40-50 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 85 °С для банок вместимостью 0,5 л – 15 мин, 1 л – 20 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Варенье из ежевики

Для варенья подбирают крупные созревшие ягоды, но не перезревшие. Ежевику очищают от плодоножек, посторонних примесей, моют, дают воде стечь, помещают ягоды в эмалированный таз и заливают горячим (температура 50-60 °С) сахарным сиропом 65%-й концентрации (на 1 кг ягод 460 г воды и 860 г сахара). Ягоды, залитые сиропом, ставят на слабый огонь, варят 5 мин, отставляют и выдерживают 6 ч. Затем варенье уваривают 10 мин и вновь отставляют на 3 ч. При третьей варке варенье уваривают до готовности. При фасовке варенья в банки с герметической укупоркой температура кипения сиропа в конце варки должна быть 104-105 °С. Готовое варенье расфасовывают в горячем состоянии в подготовленные банки, герметически укупоривают крышками и охлаждают. Если варенье будет храниться без герметической укупорки, температура кипения сиропа в конце варки должна быть 108 °С. В этом случае наполненные банки накрывают пергаментной бумагой и обвязывают шпагатом.

Джем из ежевики

Для приготовления джема используют спелые ягоды, очищают их от плодоножек, отбирают испорченные. Половину ягод подогревают в горячей воде (температура 90 °С) в течение 3 мин и сразу протирают через сито. Полученное пюре помещают в эмалированный таз, добавляют воду (400 г на 1 кг ягод), ставят таз на огонь и кипятят 5 мин, после чего в пюре добавляют оставшуюся часть ежевики и сахар (1 кг на 1 кг ягод) и уваривают массу до готовности при непрерывном помешивании.

Для получения джема более плотной консистенции в таз вместе со второй половиной ежевики и сахаром добавляют нарезанные дольками яблоки (200 г на 1 кг ягод). Готовый джем фасуют в горячем состоянии в нагретые сухие банки, накрывают прокипяченными крышками, герметически укупоривают и охлаждают.

Повидло из ежевики

Подготовленные свежие ягоды помещают в эмалированную кастрюлю, ставят на небольшой огонь и при постоянном помешивании нагревают до 85-90 °С. В горячем состоянии их протирают через сито с отверстиями диаметром не более 1 мм. Полученное пюре помещают в эмалированный таз, нагревают до кипения и постепенно добавляют сахарный песок из расчета 800 г сахара на 1 кг пюре, после чего смесь уваривают при непрерывном помешивании, не допуская пригорания, до уменьшения первоначального объема на 1/4-1/5 часть (по замеру). Для получения повидла более плотной консистенции рекомендуется в пюре из ежевики добавить яблочное пюре (200-250 г на 1 кг пюре из ежевики). Готовое горячее повидло фасуют в нагретые сухие банки, накрывают прокипяченными крышками, герметически укупоривают и охлаждают.

Пастила из ежевики

Пастилу готовят из свежего пюре с сахаром и без сахара. Пюре помещают в эмалированный таз, подогревают на слабом огне и добавляют частями сахар (500 г на 1 кг пюре). Смесь уваривают при постоянном помешивании до уменьшения первоначального объема в 1,5-2 раза (по замеру). Смесь можно уварить до плотности желе, а затем разлить в формы и поставить в духовку для запекания при температуре 60-70 °С в течение 10 ч. Подсушенную пастилу режут на кусочки, обсыпают мелким сахаром или сахарной пудрой, а затем укладывают в ящики, устланные пергаментной бумагой, и хранят в прохладном

сухом месте.

Теплую пастилу можно разложить слоем 1,5-2 см на стекло, смоченное водой, и сушить в течение 2-3 дней. После сушки ее нарезают на квадратики и обсыпают сахарной пудрой. Для предохранения пастилы от пересыхания нарезанные кусочки укладывают в сухие чистые банки и герметически укупоривают крышками.

Сок из ежевики

Из подготовленных ягод ежевики сок можно приготовить прессованием или выпариванием в соковарке. Чистый профильтрованный горячий сок (температура 92-95 °С) разливают в горячие сухие банки, накрывают прокипяченными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Мармелад из ежевики с яблоками

Подготовленную ежевику разминают в эмалированной посуде деревянным пестиком; яблоки нарезают на 4 части, удаляют сердцевину и тушат до размягчения. Затем яблочное пюре разминают, смешивают с ежевичным, добавляют сахар (1,4 кг на 1 л пюре из ежевики и 1 кг кислых яблок), перемешивают, дают ему раствориться. Варят до готовности, разливают в горячие банки.

Кулинарная обработка, способы употребления

Творожный чизкейк с ежевикой

Печенье измельчить в крошку. Масло растопить и смешать с печеньем. Выложить крошки в разъемную форму, предварительно смазанную сливочным маслом, и довольно плотно утрамбовать ложкой или дном стакана и убрать в холодильник. Снять с половины лимона цедру. Из половины лимона половину отжать сок. Творог измельчить в блендере до получения однородной массы. Выложить его в большую миску, добавить сахар, йогурт, щепотку соли и ванильный сахар. Перемешать творожную массу при помощи миксера до однородности. Добавить лимонную цедру, влить сок лимона и снова перемешать. По одному добавить 2 яйца, каждый раз хорошо перемешивая массу венчиком. Получившийся творожный крем вылить в форму с песочным коржом. Разровнять поверхность лопаткой или ложкой. Выпекать творожный пирог на водяной бане. Для этого в большой глубокий противень нужно налить кипятка. В противень с кипятком поставить форму с пирогом. Выпекать 1 час при температуре 160–170 градусов. Готовый пирог вынуть из духовки, остудить, затем убрать в холодильник на 4 часа. Клубнику и половину ежевики измельчить блендером до получения однородной массы. Выложить ее на пирог, хорошо распределить по поверхности. Украсить чизкейк оставшейся ежевикой.

Ежевика, запеченная с овсяными хлопьями

Включить духовку для предварительного разогрева до 180 градусов. Жаропрочную форму размером примерно 15x25 см слегка смазать маслом. В большой миске перемешать ягоды, белый сахар и крахмал. Выложить полученную смесь в подготовленную форму. С помощью миксера перемешать овсяные хлопья, муку, коричневый сахар, сливочное масло и корицу до образования однородной крошкообразной массы. Высыпать эту массу на ягодную смесь. Поставить форму в разогретую духовку и запекать около 45 минут. Готовый десерт вынуть из духовки и дать постоять при комнатной температуре около 10 минут. Подавать с мороженым

Сливочный десерт с ежевикой

В большом сотейнике соединить ежевику, апельсиновый сок, джем и сахар. Хорошо перемешать и поставить на плиту. На среднем огне довести до кипения. Кипятить, помешивая, около 3 минут, до полного растворения сахара. Убрать сотейник с плиты, дать остыть при комнатной температуре. В большой миске взбить сливки до устойчивых пиков. Добавить к сливкам сахарную пудру, взбить до пышной, устойчивой массы. Во взбитые сливки постепенно, помешивая, ввести содержимое сотейника и всё аккуратно перемешать лопаткой. Разложить десерт в порционные пиалы и подавать сразу же, либо поставить в холодильник для охлаждения, минут на 10. Для приготовления такого десерта можно

использовать любые сезонные ягоды и сок любых цитрусовых.

Ежевичный сорбет

В небольшой сотейник насыпать 1 стакан сахара, залить 3 стаканами вина, свежим лимонным соком и 1 стаканом воды, поставить на средний огонь, готовить, помешивая, около 3 минут, до растворения сахара. Большую миску наполнить льдом, поместить в него сотейник с теплым вином, оставить сотейник в миске со льдом примерно на 1 час. Перелить охлажденную смесь в мороженицу, готовить сорбет, согласно инструкции на упаковке. Выложить сорбет в пластиковый контейнер и поместить в морозильную камеру минимум на 8 часов. В миске соединить чернику, ежевику, малину, цедру, 2 столовые ложки вина и 2 столовые ложки сахара, хорошо перемешать. Накрывать и поместить ягоды в холодильник для охлаждения примерно на 2 часа.