

ЖИМОЛОСТЬ ГОЛУБАЯ, ИЛИ СИННЯЯ (*LONICERA CAERULÉA*)

СЕМЕЙСТВО ЖИМОЛОСТНЫЕ (*CAPRIFOLIACEAE*)

Название

Растение **жимолость** (лат. *Lonicera*) – типовой род семейства Жимолостные, представленный примерно двумястами видами вьющихся, ползучих или прямостоячих кустарников. Латинское название было дано жимолости в честь немецкого ученого Адама Лоницера, хотя Карл Линней предпочитал название «каприфоль» – именно жимолость каприфоль (душистая) чаще всего выращивалась тогда в европейских садах.



Происхождение культуры и распространение

В литературе первое упоминание о сладких, пригодных для употребления ягодах жимолости встречается в «Сказках» русского землепроходца Владимира Атласова, который в конце XVII в. (1697–1699 гг.) открыл Камчатку. В «Описании земли Камчатки» Степана Крашенинникова, известного исследователя природы середины XVIII в., содержатся детальные сведения о ягодах жимолости и способах их использования. Первой культивирование в садах дикорастущих форм жимолости начала Т. Д. Мауритц в Восточной Сибири (г. Нерчинск) в 1884 году. В начале XX в. ее начали выращивать на Дальнем Востоке в центральной и северной части Западной России. Однако только в 1956 году Всесоюзный Совет по введению в культуру новых полезных растений рекомендовал жимолость для широкого культивирования.

В природе жимолость распространена в Северном полушарии, но больше всего видов этого растения произрастает в Восточной Азии и Гималаях.

Биологическая характеристика

Деревянистое листопадное растение, достигающее в высоту двух – двух с половиной метров. Побеги прямостоячие, слегка изогнутые, крона компактная. Кора бурая с серым или красным оттенком, так же легко, как и кора жимолости съедобной, отделяется от ствола полосами. Листья жимолости синей супротивные, эллиптические, почти сидячие, длиной до 6 см, шириной до 3 см. Бледно-желтые правильные колокольчатые цветки собраны в соцветия в пазухах нескольких нижних пар листьев. Плод представляет собой ароматную продолговатую эллиптическую ягоду темно-голубого цвета с сизым налетом и горьковато-сладким вкусом, напоминающим чернику. Растет жимолость быстро, живет и плодоносит долго – до 80 лет. Сорта жимолости садовой самобесплодны, поэтому для того, чтобы дождаться плодов, нужно высаживать на одном участке несколько разных сортов, чтобы насекомые-опылители жимолости могли обеспечить их перекрестное опыление. В некоторых местностях жимолость является важнейшим медоносом.

Пищевая ценность, полезные свойства

В ягодах жимолости содержится огромное количество незаменимых для человека витаминов и минералов. К примеру, витамины В, С, А, фруктозу глюкозу, различные органические кислоты. Для сравнения, количество витамина С в жимолости сравнимо с

аналогичным показателем для лимона и киви. В состав жимолости входят такие минералы, как натрий, магний, калий, марганец, цинк, медь, йод и многие другие.

Ягоды жимолости рекомендуется употреблять при физическом и умственном истощении, ухудшении и отсутствии аппетита, при лихорадках, при отеках различного происхождения, ведь жимолость известна как прекрасное мочегонное средство. Кроме этого, доказана польза жимолости и для сердечно-сосудистой системы. Жимолость способствует укреплению стенок кровеносных сосудов, служит для профилактики атеросклероза. Ягоды жимолости в целом способны укреплять иммунитет, помогать организму в борьбе с различного рода заболеваниями.

Жимолость благотворно влияет на деятельность желудочно-кишечного тракта, восстанавливает процесс пищеварения. Удивительно, но учеными доказана польза жимолости в борьбе с новообразованиями клеток, поэтому жимолость будет отличным профилактическим средством против раковых заболеваний.

Для красоты и здоровья кожи жимолость тоже замечательна по своим свойствам. Она обладает очищающим действием, способна замедлять процесс старения, восстанавливает упругость кожи, возвращает ей свежий и здоровый вид. Компрессы и настои из жимолости используются для избавления от таких заболеваний кожи, как экзема, лишай, язвы. Стоит отметить, что калорийность жимолости составляет всего 30 ккал на 100 г.

Жимолость специалисты активно рекомендуют при ожирении и для снижения веса. Диетологи даже предлагают устраивать себе иногда разгрузочные дни, в которые позволительно питаться исключительно жимолостью.

Вегетационный период

Сажать жимолость можно с весны до осени, но только не в мае или июне – в это время у жимолости самый активный рост побегов. Если вы хотите посадить жимолость весной, то делать это нужно до распускания почек, и следует учитывать, что жимолость пробуждается очень рано. Но все же лучше высаживать жимолость осенью, с конца сентября по середину октября.

Цветет и плодоносит жимолость рано – ягоды зреют ежегодно уже в конце июня или начале июля. Период цветения длится 10-12 дней. Культура самобесплодна, поэтому для получения высокого урожая необходимо иметь в саду не менее 3 сортов жимолости. Основные опылители – пчелы и шмели. Плодоносить начинает на 4-5-й год после посадки. Плодоносят только побеги текущего года. Ягоды созревают одновременно. Сбор проводят в 2-3 приема. Биологической особенностью является медленный рост кустов в первые 3-4 года.

Предшествующие культуры

Хорошие предшественники для жимолости – картофель, овощи и другие пропашные культуры.

Правила посадки

Перед тем, как сажать жимолость, выберите самое комфортное для ее выращивания место, доведите состав почвы до нужных показателей, выкопайте ямы и подготовьте к посадке саженцы жимолости. Больше всего для жимолости подойдет светлый, защищенный от ветра, низинный, болотистый участок – он может находиться возле забора или в окружении других кустов. Почва для жимолости предпочтительна плодородная – суглинистая или супесчаная. В бедную почву вносят органику, а если водородный показатель грунта на участке сдвинут в кислую сторону, внесите в почву доломитовую муку или мел.

Куст жимолости перед посадкой тщательно осматривают, удаляют поломанные побеги и корни, слишком длинные корни укорачивают до 30 см длины.

Посадка жимолости осуществляется в ямы, вырытые по схеме 40х40х40, расстояние между ямами – от метра до двух в зависимости от вида и сорта жимолости. В яму вносят 10-12 кг хорошо перепревшего навоза или перегноя, затем тщательно перемешивают с плодородной почвой из верхнего слоя и формируют на дне ямы холмиком, на который устанавливают куст жимолости. Расправив корни растения, их засыпают рыхлой почвой. Корневая шейка после посадки должна оказаться на глубине 3-5 см. Уплотните почву вокруг саженца, сделайте вокруг него бортик на расстоянии 30 см и вылейте на образовавшуюся площадку ведро воды, а после того как вода впитается, замульчируйте почву вокруг куста перегноем, торфом или сухой землей.

Районированные сорта

Сорта культуры, районированные в Беларуси: Бакчарская, Волхова, Голубое веретено, Лакомка, Нижегородская ранняя, Васильевская, Труженица, Бажовская, Васюганская, Сладена, Синяя птица, Морена, Крупноплодная, Ленинградский великан, Нимфа, Югана.

Размножение жимолости

Жимолость размножается семенами, делением куста, зелеными, одревесневшими и комбинированными черенками, а также отводками. У каждого из этих способов есть свои плюсы и свои минусы. Например, размножение съедобной жимолости семенами осуществить несложно, но в связи с тем, что жимолость – растение перекрестноопыляемое, свойства родителей в потомстве не сохраняются и, как правило, новые растения уступают в качестве родительским. Поэтому семенной способ размножения используется в основном для селекционных экспериментов. Делением куста можно размножать растения, которым уже исполнилось 6 лет, а когда кусту жимолости исполнится 15 лет, это будет уже слишком сложно сделать даже с помощью топора и пилы. Поэтому самыми эффективными способами размножения можно считать черенкование жимолости и размножение отводками.

Жимолость из семян

Размажьте по бумажной салфетке несколько спелых ягод, стараясь раздвинуть семена жимолости таким образом, чтобы они находились на расстоянии 1 см друг от друга. Дайте им высохнуть, потом проставьте на бумаге год и сверните в рулон – в комнатной температуре всхожесть семян жимолости сохраняется около двух лет. Если вы хотите заняться проращиванием семян в текущем году, то полученный в июне посадочный материал нужно сразу же посеять во влажную почву, заделывая их всего на один миллиметр. Ящик или контейнер с посевом сразу поместите в теплицу или накройте стеклом. Следите за тем, чтобы верхний слой почвы не пересыхал. Недели через три начнут появляться всходы. Поздней осенью вынесите ящик в сад, и если вы сеяли зимостойкий сорт, то сеянцы, накрытые снегом, нормально перенесут зиму. Если вы посеяли семена жимолости осенью, в октябре-ноябре, то, минуя этап проращивания в теплице, сразу вынесите ящик с посевом во двор под снег, чтобы семена в течение зимних месяцев прошли естественную стратификацию и ранней весной дружно тронулись в рост. Чтобы ускорить прорастание уже скарифицированных семян, внесите их весной в теплицу, и когда высота сеянцев достигнет 2-3 см, и они обзаведутся двумя-тремя парами настоящих листьев, произведите пикировку сеянцев по схеме 5х5 на подготовленную грядку в саду. Регулярно поливайте саженцы, освобождайте грядку от сорняков и рыхлите после полива грунт. Через год рассадите саженцы по схеме 20х20. Через 3-4 года саженцы начнут плодоносить, и у вас появится возможность определить, у каких из них самые вкусные ягоды.

Размножение жимолости черенками

Считается, что с одного зрелого куста можно получить около двухсот черенков. Одревесневшие черенки жимолости заготавливают ранней весной, до начала распускания почек, из самых крепких однолетних веток диаметром не менее 7-8 мм. Длина черенка 15-

18 см. Высаживают их в теплицу или прямо на грядку, когда земля оттаяла после зимы. Заглубляют черенки в грунт сантиметров на десять при условии, что две верхние почки останутся над поверхностью. Сверху черенки укрывают пленкой, чтобы корнеобразование прошло успешней. Укоренение происходит в течение месяца.

Размножение жимолости отводками

Это самый простой способ размножения: в июне грунт вокруг кустов разрыхляют и слегка «приподнимают». Выбирают из растущих в нижней части куста несколько крепких однолетних побегов, пригибают их к поверхности грунта, прищипывают проволокой в нескольких местах, а потом присыпают трех-пятисантиметровым слоем почвы и не забывают в течение сезона их поливать. Следующей весной секатором отделите укорененные отводки от материнского растения и пересадите их на постоянное место – через два года из каждого отводка разовьется полноценный кустик жимолости.

Размножение жимолости делением куста

Ранней осенью или весной, до начала набухания почек, достигшую шести лет жимолость выкапывают и с помощью секатора или, если понадобится, пилы разделяют куст на несколько частей. Тщательно продезинфицировав срезы, кустики рассаживают на новые места. Если вы возьметесь делить слишком взрослый куст, это может привести к плачевному результату – растение погибнет.

Как видите, посадка и размножение жимолости, а также уход за ней не являются сложными или особо трудоемкими процедурами. Видимо поэтому так быстро растет среди садоводов популярность этой культуры.

Уход

Нуждается жимолость в том же, в чем нуждаются все другие растения – в поливе, прополке, рыхлении грунта вокруг куста, своевременном внесении удобрений, правильной обрезке и защите от вредителей и болезней. Но имейте в виду, что чем лучше будет уход за жимолостью, тем нарядней будут ее кусты и богаче будет урожай ягод. Облегчает уход за жимолостью тот факт, что первые три года после посадки куст нужно будет только высоко окучивать по весне, поливать, рыхлить почву и удалять вокруг него сорняки, а при условии использования мульчи делать это придется нечасто. Обрезать молодые растения не нужно. Поливают жимолость умеренно, но в сухую погоду, особенно в конце весны и начале лета, полив необходим обильный, поскольку от недостатка влаги жимолость горчит, и качество урожая может оказаться под угрозой. Если погода мягкая, без сильной жары и с регулярными умеренными дождями, поливают жимолость 3-4 раза за сезон, количество воды, выливаемое под каждый куст за один раз – 10 литров. После поливов и дождей проводите аккуратное рыхление почвы вокруг куста с одновременным удалением сорной травы. Корневая система жимолости залегает не очень глубоко, поэтому и рыхление должно быть поверхностным – не глубже, чем на 7-8 см. Если участок замульчирован, делать это можно будет сквозь мульчу, причем намного реже.

Первые два года после посадки жимолость не подкармливают. Потом удобрения вносятся через год, и предпочтение отдается органике. Поздней осенью жимолость подкармливают пятью килограммами компоста, 100 граммами золы на каждый квадратный метр участка. Необходимо подкормить жимолость после урожая, в начале июля, и состоит эта летняя подкормка из раствора навозной жижи (1:4), разведенной в 10 литрах воды.

Первые два-три года после посадки жимолость вряд ли будет нуждаться в обрезке, да и потом, если рост побегов идет нормально и куст не слишком загущен, можно с обрезкой не торопиться.

Если вам показалось, что куст стал загущаться, вырежьте некоторые нулевые ветки, растущие из земли. Удалите сухие, сломанные, коротенькие веточки – они все равно не будут хорошо плодоносить. Проредите куст внутри, чтобы свет проникал сквозь ветки и листву в самую его гущу. Старые ветки, плохо плодоносящие, можно вырезать. Удаляйте также низко растущие побеги, мешающие вам обрабатывать почву вокруг кустов. Старый

куст можно омолодить, срезав практически все побеги и ветки, но оставив молодую поросль вокруг пня. Весной проведите санитарную обрезку куста – слегка подрежьте обмороженные концы побегов, удалите больные, сломанные ветки. Обрезка жимолости после плодоношения проводится для поддержания приданной кусту формы.

Болезни и вредители

Болезни

Рамуляриоз. Подчас иссушение сначала отдельных участков листьев, а затем и всей листвы – это следствие деятельности грибков, относящихся к семейству *Ramularia*. Визуально такие следы на листе пораженного растения выглядят как пятна желто-бурой или коричневой окраски с темным ободком.

Форма пятен может быть, как округлой, так и неправильной. Причем со временем они разрастаются, а зона поражения болезнью жимолости, как рамуляриоз или пятнистость, расширяется. Созревшие споры в виде белого порошка несколько раз за сезон вегетации осыпаются с мест скопления грибка и рассеиваются на прикорневой подстилке и здоровых листьях.

Опасность заболевания не только в том, что высыхает крона жимолости, и растение слабеет, но и в способности спор зимовать в условиях средней полосы и снова расселяться весной. Поэтому в качестве мер безопасности аккуратно удаляют пораженные побеги, собирают опавшую старую листву, все зараженные грибком части растений сжигают.

Предохранить растение от болезни жимолости съедобной грибкового происхождения поможет обработка кустов биофунгицидами, а также медным купоросом, бордоской жидкостью или иными препаратами, содержащими медь.

Церкоспороз. Иногда на листьях появляются пятна, сначала имеющие грязно-зеленый оттенок, а затем обретающие бурую или светло-серую окраску и темную кайму по краю. Это очевидный признак присутствия на растении грибов *Cercospora libicola*, вызывающих опасную для жимолости съедобной болезнь церкоспороз. На здоровые растения споры гриба в виде темного порошка попадают с пораженной подстилки или уже зараженных кустов. **Меры борьбы** с церкоспорозом заключаются в следующем: в сборе и сжигании опавшей и уже зараженной грибком листвы; обрезке кустарников с целью недопущения их излишней густоты и лучшего проветривания кроны; опрыскивании до раскрытия бутонов и после сбора ягод посадок и междурядий бордоской жидкостью, купрозаном и фунгицидами.

Туберкуляриоз, или усыхание ветвей. Уже в июне становится заметным потемнение, а затем увядание и засыхание листвы и отдельных побегов. Виновны поселившиеся на плодоносящем кустарнике грибы – возбудители туберкуляриоза. Пораженные этой болезнью жимолости побеги можно узнать по характерным красно-коричневым бугоркам, внутри которых созревают споры, распространяющиеся на здоровые ветви и зимующие внутри побегов и на опавших больных листьях. **Для предотвращения заболевания** обрезают и обязательно сжигают пораженные грибами стебли; ранней весной и после цветения обрабатывают кустарники бордоской жидкостью.

Мучнистая роса. Грибы, являющиеся причиной этой болезни жимолости съедобной, образуют на побегах, верхней и нижней поверхности листьев белый паутинообразный налет. Первыми страдают молодые ветви, но со временем заболевание распространяется на все растение. Листья бурют, засыхают и опадают раньше положенного срока, схожие процессы проходят и на побегах, где сначала засыхает кора, а затем и сами ветви деформируются, растение чахнет и заметно слабеет. **Справиться с зимующим на коре и толще растительных остатков грибом** можно, если уничтожить опавшую листву и больные ветви, а также при первых признаках болезни жимолости обрабатывать кустарники серосодержащими препаратами.

Крапчатость листьев. Некоторые виды почвенных нематод могут распространять крапчатость листьев жимолости, выражающуюся в изменение природной расцветки

листья, появлении на листовых пластинах белесых штрихов и пятен. Как правило, обработка химикатами перед этой болезнью жимолости бессильна, поэтому пораженные побеги и отдельные растения просто удаляют.

Вирус мозаики резухи. Заболевание, вызываемое вирусом и разносимое нематодами, проявляется в том, что у недавно укоренившихся саженцев жимолости резко укорачиваются междоузлия, и начинается неконтролируемый рост боковых побегов из пазушных почек. Листья не развиваются, растения чахнут и погибают. **Меры борьбы** с этой болезнью жимолости включают тщательные выбор посадочного материала, а также обязательное уничтожение кустарников с признаками заболевания.

Вредители

Жимолостная тля. Появляется на молодых побегах. Листья сворачиваются, желтеют и засыхают, рост побегов останавливается. **Для уничтожения** подойдут препараты Актеллик, Конфидор – их используют рано весной, как только распустятся листья. После сбора урожая кусты опрыскивают настоем золы, чеснока.

Щитовки и ложнощитовки. Этого вредителя хорошо знают любители комнатных растений, на которых он часто паразитирует. Жимолость повреждают акациевая, яблонная и ивовая щитовки. Насекомые закрепляются на коре и высасывают сок растения, что может вызвать его гибель. **Справиться с ними** помогут препараты Рогор и Актеллик, из народных средств – опрыскивание керосином.

Клещи. На жимолости паразитируют несколько видов клещей. Эти микроскопические насекомые особенно «любят» загущенные, затененные и переувлажненные кусты. Листья буреют и опадают раньше времени, покрываются сажистым грибом, края пластинок становятся волнистыми. **Для обработки** подойдет любой акарицид: Конфидор, Актеллик и др.

Листогрызущие гусеницы. Питаются листьями, не нанося особого вреда растению, но снижая его декоративность. Это могут быть пилильщики, пяденицы, листовертки. Они выгрызают мякоть пластинки, оставляя нетронутыми черешок и жилки, или скручивают листья в сухие, опутанные паутиной шарики. **От гусениц нетрудно избавиться.** Их можно время от времени собирать вручную, а если вредители распространились массово, обработать кусты препаратами от листогрызущих насекомых: Искра, Инта-Вир и др.

Урожайность

Средняя урожайность жимолости голубой в зависимости от сорта составляет от 0,8 до 1,8 кг с куста.

Сбор урожая и его хранение

Цветет и плодоносит жимолость рано – ягоды зреют ежегодно уже в конце июня или начале июля. Созревшие плоды многих сортов очень быстро опадают, поэтому осуществлять сбор жимолости нужно вовремя, иначе можно лишиться большей части урожая. Как только ягоды приобрели темно-синий цвет, настало время их собирать. Если вы выращиваете неоппадающий сорт, то можно подождать еще неделю, а если ягоды вашей жимолости опадают быстро, то собирать урожай лучше всего встряхиванием плодов с ветвей на постеленную под кустом ткань или пленку – таким образом вы снимете только спелые ягоды. Плоды жимолости очень нежны, легко повреждаются, поэтому их укладывают в небольшую емкость тонким слоем. Долго ягоды не хранятся даже в холодильнике, поэтому нужно их заморозить и хранить в морозильной камере. Если есть необходимость сохранить жимолость на осень и зиму, лучше перетереть её с сахаром, завялить или заморозить.

Способы хранения и консервирование

Компот из жимолости

Первым делом приготовьте сироп. Для этого в 1 литре воды растворите 400-500 г сахарного песка. Поставьте емкость на огонь и вскипятите. Далее подготовьте жимолость – переберите ее и промойте. Уложите ягоды в банки и залейте горячим сахарным сиропом. Пастеризуйте банки в течение 15-20 минут, герметично закатайте и переверните. Хранить компот из жимолости нужно в прохладном темном помещении.

Сок из жимолости

Для приготовления сока используйте только свежие ягоды, так как испорченные придадут неприятный привкус продукту. Жимолость промойте и превратите в пюре. Полученную массу отожмите. Оставшийся жмых можно использовать для повторного отжатия. Для этого разбавьте его кипяченой водой в пропорции 10:1. Оставьте на несколько часов и еще раз отожмите. Сок от первого и второго раза смешайте и поставьте на огонь. Жидкость нужно нагреть до 80 градусов. После выдержите сок в течение 10 минут и разлейте по стерилизованным банкам.

Жимолость, протертая с сахаром

Возьмите 1 кг свежих ягод жимолости, тщательно переберите их и промойте в проточной воде. Выложите подготовленные ягоды на салфетку и обсушите естественным образом. После пропустите жимолость через мясорубку. Полученное пюре смешайте с 1,5 кг сахарного песка. Поставьте кастрюлю с жимолостью на огонь и нагревайте до полного растворения сахара. При этом не забывайте периодически помешивать массу. Выложите жимолость в банки и герметично закройте крышками.

Заготовка для пирогов из жимолости

Свежесобранные плоды жимолости аккуратно выложите на дуршлаг и промойте несколько раз под струей воды. Затем оставьте, чтобы стекла лишняя жидкость. Выложите ягоды на салфетку, просушите и удалите примеси. После подготовленные ягоды смешайте с небольшим количеством воды в глубокой эмалированной кастрюле. Добавьте 1 кг сахара и поставьте емкость на огонь. Доведите до кипения, периодически помешивая. Затем разлейте заготовку по стерилизованным банкам и плотно закройте крышками.

Варенье

Не перезревшие свежесобранные ягоды залить горячим сиропом и выдержать в нем 3–4 ч. Когда ягоды пропитаются сиропом, варить их только 5–7 мин, чтобы не разварились. После этого можно сделать перерыв на 5–8 ч и повторно варить до готовности. В готовом варенье ягоды не всплывают. Его можно хранить без герметического укупоривания. Для предупреждения засахаривания при последней варке добавить 1 г лимонной кислоты на 1 кг варенья. Соотношение сахара и ягод – 1:1.

Сушеные плоды жимолости

Плоды надо разложить на фанере или бумаге, помещенной на солнце, и сушить семь-десять дней, периодически перемешивая. В духовке плоды можно высушить за 6–10 ч при температуре 40–60 °С. Высушенные плоды сыпать в пакеты или банки, закрыть и хранить в сухом помещении. Такой продукт хорошо использовать при приготовлении компотов, сиропов, пирогов, как пищевой краситель.

Кулинарная обработка, способы употребления

Можно просто готовить вкусные блюда с жимолостью, используя полезные рецепты. Из жимолости делают варенье, десерты, салаты, кисели, выпечку. Вот несложные рецепты.

Салат

Листья салата нарвать, брынзу нарезать кубиками. Все смешать и добавить половину стакана ягод жимолости. Перед подачей полить соком лимона и украсить зеленью. При желании посыпать кунжутом.

Плов с ягодой

Две луковицы и две морковки измельчить и обжарить. Затем нарезать 300-400 г нежирного мяса и добавить к овощам. Тушить 15 минут. В кастрюлю влить горячую воду,

выложить туда рис, мясо с овощами и ягоды жимолости по вкусу. Готовить на среднем огне примерно 45 минут. После этого следует оставить плов на некоторое время настояться.

Мусс

Из стакана ягод надо выжать сок, жмых залить двумя стаканами воды и проварить в течение семи минут. Остудить и добавить три столовых ложки манки. Сварить кашу, охладить и добавить выжатый сок. Затем при желании добавить немного меда и взбить до пышной пены.

Чизкейк

200 г нежирного печенья измельчить в блендере. 100 г сливочного масла растопить и смешать с крошкой из печенья. На дно формы выложить полученную массу и сделать бортики из теста. Десять минут выпекать при температуре 180 градусов. Стакан ягод засыпать 50 г коричневого сахара, варить пять минут (необходимо все время помешивать). Затем 500 г маскарпоне или другой творожный сыр взбить с 100 г сахара. Добавить 150 г сметаны и еще раз взбить, добавляя по одному яйцу (всего три штуки). В форму с готовой основой, выложить смесь и сверху ложкой выложить в произвольной форме ягодную заливку. Зубочисткой можно сделать рисунок, чтобы получился красивый верх. Готовить около часа в духовке при 160 градусах.