

Морошка.

Царская ягода Севера

Необычный аромат и сладкий вкус спелых сочных плодов морошки никого не оставит равнодушным. А много ли мы знаем о биологии и экологии этого вида? Где в Республике Коми встречается морошка? Когда она цветет и отчего зависит ее урожай? Чем полезны ее ягоды? Ответы на эти вопросы знает кандидат биологических наук Ольга Валуйских.

Наша республика располагает богатым разнообразием дикорастущих ягодных растений, которые человек употребляет в пищу. Одним из таких ресурсных видов является морошка, по-коми – мырпом. Это многолетнее растение болотных экосистем Севера. В южных и центральных районах Коми морошку можно встретить в сырых сосняках и ельниках, а также на болотах. Здесь она зацветает в конце мая – начале июня. А в северных районах в тундровой зоне республики морошка встречается практически повсеместно.

Казалось бы, отцвела морошка белым ковром, видимо-невидимо было ее цветков, значит, надо ждать большого урожая в середине лета. А не тут-то было! Капризная это ягода, и урожайность ее зависит от множества факторов. Например, на образование плодов морошки влияет температура воздуха во время цветения, количество осадков и даже скорость ветра. Наиболее благоприятна для опыления этого растения ясная, тёплая, тихая или с несильным ветром погода, когда насекомые проявляют наибольшую активность (ягода в основном опыляется пчелами и мухами-журчалками). Поэтому малая численность и активность опылителей в период цветения морошки является

одной из причин неурожайного года.

Помимо этого, урожайность морошки во многом обусловлена соотношением полов в популяции. Мало кто знает, что морошка – это двудомное растение, у которого есть женские и мужские цветки, расположенные на разных растениях. Внешне они очень похожи, с 4-6 белыми лепестками, и их половую принадлежность может определить только специалист. На болотах в таежной зоне республики нередко встречаются популяции морошки с мужскими особями, в которых нет женских растений, дающих сами плоды. При продвижении на север, в тундровой зоне, чаще встречаются смешанные популяции, в которых есть и мужские, и женские растения. Кроме того, в тундре плотность размещения плодоносящих побегов выше, а масса ягод в среднем больше, чем на болотах в таежной зоне. Основные биологические запасы морошки в Республике Коми сосредоточены именно в этой природной зоне.

Благодаря своим вкусовым и ценным питательным свойствам ягоды морошки используются в качестве продукта питания и в лечебных целях. Плоды морошки обладают противомикробным, потогонным, спазмолитическим действием, их можно использовать в качестве вспо-



могательного средства для профилактики и лечения гиповитаминозов. Ее применяют в диетическом питании, для лечения сердечно-сосудистых и желудочно-кишечных заболеваний, в качестве противохолерического средства. По содержанию ряда микроэлементов (таких как фосфор, калий, магний, кальций, железо) и биологически активных веществ морошка превосходит многие дикорастущие плоды и ягоды.

Морошка является одним из популярных объектов изучения во многих странах. Работы наших ученых чаще посвящены оценке запасов морошки, периодичности плодоношения, охране болот-ягодников и оценке их ресурсного потенциала. Во многих регионах России морошка включена в региональные Красные книги и требует охраны.

Республика Коми, особенно северные районы, с давних пор считается морошковым краем. Благодаря физико-географическим условиям и обширной территории, около восьми процентов которой составляют болота, республика представляет собой уникальный регион для сохранения, воспроизводства и рациональной заготовки этой северной ягоды.

Однако действующие и развивающиеся объекты топливно-энергетического комплекса, распашка земель и выпас скота, вырубки и пожары способствуют значительному сокращению и деградации многих болотных экосистем, где встречается морошка. В связи с этим все острее с каждым днем встают вопросы анализа экологической обстановки региона, охраны природы, рационального использования ее богатств и бережного к ней отношения.

Морошка в сиропе

На килограмм ягод понадобится килограмм сахара и полтора литра воды. Ягоды необходимо опустить в холодную воду и оставить на 5-7 минут. Затем воду слить, а морошку просушить, оставив ее в дуршлаге.

В кастрюлю налить воду и отправить на огонь. После закипания всыпать сахар и, постоянно помешивая, растворить его полностью. Проварить сахарный сироп около 5 минут и всыпать ягоды. Количество воды и время варки зависит от того, какой в итоге будет заготовка – более жидкая или густая. Для сохранения формы ягод достаточно и 15 минут, а чтобы морошка в сиропе была более похожа на варенье, варить необходимо около 20-35 минут. Горячие ягоды в сиропе разлить по банкам и закатать. Оставить банки перевернутыми вверх дном, укутав теплым.