



# УДК 635.713 (470,3)

## БАЗИЛИК ОВОЩНОЙ (ЭВГЕНОЛЬНЫЙ) В УСЛОВИЯХ ЦЕНТРАЛЬНОГО РЕГИОНА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Темирбекова С.К.**, – д.б.н., профессор, руководитель научной тематики по генофонду растений, зав. лаб. полевых культур  
**Малахова Е.И.** – канд. с.-х. наук, ведущий научный сотрудник лаб. овощных культур  
**Куликов И.М.** – академик РАН, директор  
**Имамкулова З.А.** – канд. с.-х. н., с.н.с.  
**Афанасьева Ю.В.** – аспирант

ГНУ Всероссийский селекционно-технологический институт садоводства и питомниководства  
 115598, Москва, ул. Загорьевская, 4  
 Тел.: 8-495-329-51-66, e-mail: [vstisp@vstisp.org](mailto:vstisp@vstisp.org)

**В результате многолетнего изучения и проведенных отборов внутри культуры базилика овощного (эвгенольного) создан новый сорт Жемчужина Подмосковья для возделывания в Центральном регионе Российской Федерации. Сорт внесен 30.12.2013 в Госреестр селекционных достижений, допущенных к использованию.**

**Ключевые слова:** базилик овощной, эвгенольный, антоциановая окраска, аромат сирени, урожай, масса 1000 семян.

**Базилик эвгенольный** – *Ocimum gratissimum* L. относится к семейству яснотковые – *Lamiaceae*, родом из тропической Африки. Родовое название базилика происходит от его древнегреческого названия *osimol*. Он широко распространен на юге континента и на некоторых прилегающих к нему островах, где образует естественные заросли многолетнего кустарника [2]. Известен он также как Восточно-Индийский базилик, древесный базилик, гвоздичный базилик [1]. Много выращивают в Молдове, на Украине, также является любимой пряностью в Закавказье и Средней Азии.

Базилик эвгенольный является важнейшей эфиромасличной и пряной культурой. Молодая зелень базилика эвгенольного содержит аскорбиновую кислоту, каротин, рутин, дубильные вещества. В листьях содержится 0,5-0,8% на сырую массу эфирного масла, в соцветиях – 0,4-0,9%, а на сухой вес до 5% эфирного масла. Основным компонент эфирного масла этого растения (до 90%) составляет эвгенол [1, 2].

Эвгенол применяется в парфюмерии для приготовления высококачественных дорогих духов, в консервной промышленности

– как консервирующее и ароматическое вещество, в медицине – как обезболивающее и дезинфицирующее средство при зубной боли, сок свежих листьев – при отитах. Помогает он и при длительном насморке, для лечения трудно заживающих ран, при укусах насекомых, кожных заболеваниях. В табачной промышленности используется для ароматизации табака, а также используется для выработки эфирных масел путем химической переработки. Кроме того, базилик эвгенольный является хорошим медоносом [2].

Как пряная культура базилик эвгенольный применяется в основном в тропической зоне. Листья едят в овощных блюдах или прибавляют к другой еде для ароматизации. Этот базилик можно использовать вместо гвоздики и корицы в маринадах, соусах, приправах, компотах, соках, для выпечки, для напитков и десертов. Хорошо сочетается с другими пряностями.

Цель наших исследований заключалась в интродукции, во всестороннем изучении и проведении отбора внутри культуры базилика эвгенольного в условиях Московской области.

В 2009-2013 годах в Центре генофонда и биоресурсов ГНУ

Всероссийского селекционно-технологического института садоводства и питомниководства (п. Михнево, Московская обл.) проводили фенологические наблюдения, учеты и отборы базилика эвгенольного. В результате многолетнего изучения и отборов создан сорт базилика овощного (эвгенольного) Жемчужина Подмосковья. Сорт внесен 30.12.2013 года в Госреестр селекционных достижений, допущенных к использованию. Получен патент №7509 от 19.09.2014 г. Сорт получен методом массового отбора из популяции местного сорта, интродуцированного и выращиваемого в частных участках Ярославской области. Исходный образец получен из мировой коллекции ВИР. Авторы сорта: Темирбекова С.К., Малахова Е.И., Куликов И.М. и др.

### Биологические особенности

Растение прямостоячее, высокое (110-120 см), средней плотности. Масса растения – 370 г. Стебель имеет среднюю антоциановую окраску с небольшим опушением. Число цветочных побегов (во время полного цветения) более трех. Листья средние, эллиптические, средней длины и ширины, со средней антоциановой окраской, зубчатые средней глубины, отмечена мощная розетка листьев. Цветки фиолетовой окраски, собраны в колосовидные соцветия на концах побегов, (рис. 1, 2). Длина соцветия 10-12 см. В условиях Московской области растение зацветает в июле, цветение продолжается в течение 1,5 месяца. Семена созревают в конце сентября. Семена мелкие, продолговатые, гладкие, темно-коричневые. Масса 1000 семян 1,1 – 1,5 г. Они сохраняют всхожесть в течение 5-7 лет. Вся надземная масса издает сильный, приятный аромат сирени. Назначение сорта – универсальный. Сорт раннеспелый. Отмечено обильное накопление зеленой массы даже на бедных дерново-подзолистых почвах. Устойчив к болезням и вредителям. Урожайность зеленой массы базилика овощного (эвгенольного) составляет 3,5-4 кг/м<sup>2</sup>.

**Посев.** Почва под посев должна быть питательной и легкой по механическому составу. Посев проводят в начале мая месяца (безрассадным способом) в открытый грунт. Семена заделывают на глубину 0,5 см, на расстоянии 2-3 см друг от друга. Норма высева семян 0,5-0,6 г/м<sup>2</sup>. Всходы появляются на 10-12 сутки. Уход состоит из прополок, рыхлений и подкормок.

Подкормку лучше дать в жидком виде, из расчета 10 г мочевины или азофоски на 10 л воды. В сухую погоду базилику нужен полив.

**Уборку на пищевые цели** проводят 2-3 раза за сезон до начала или в начале цветения, когда молодые побеги и листья более ароматны и богаты аскорбиновой кислотой (15-25 мг/100 г), каротином – 7,0-10,0 мг/100 г, рутином – 5,3 мг/100 г. Побеги длиной 10-12 см срезают, связывают пучками для транспортировки

или хранения. В период массового цветения побеги становятся жесткими. При срезке оставляют нижние 1-2 пары листьев. После срезки подкармливают растения и рыхлят почву в рядах. Базилик хорошо отрастает в рядах. При необходимости побеги высушивают для хранения и заготовки впрок. Для постоянного потребления побеги срезаются по мере надобности все лето.

Зелень сушат в пучках при t0C не выше 35°C. Часто перетирают в порошок для составления пряных смесей и ароматизации приправ.

Созданный сорт базилика Жемчужина Подмосковья пригоден для выращивания и получения семян в Центральном регионе, где в основном преобладают влажные условия погоды в процессе вегетации и созревания семян.

**Уборку на семена** проводят в конце сентября при почернении и подсыхании большей половины прицветников. Урожай семян 8,0-15,0 г/м<sup>2</sup>.

Убирают семенники в сухую погоду. После сушки семенников семена обмолачивают, очищают от мусора и досушивают. Базилик является перекрестноопыляющимся растением. При наличии нескольких сортов необходимо соблюдать пространственную изоляцию или выращивать один сорт. Болезни и вредители в открытом грунте пока отсутствуют.

Сорт Жемчужина Подмосковья отличается стабильно высокой урожайностью, устойчивостью к абиотическим и биотическим стрессовым факторам и рекомендуется для возделывания в Центральном регионе Российской Федерации.



Рис. 1. Сорт Жемчужина Подмосковья

Рис. 2. Высота растения.

### Литература

1. Гиренко М.М., Зверева О.А. Пряно-вкусовые овощи: Пособие для садоводов любителей. – М.: Изд-во «Ниола-Пресс»; Издательский дом «ЮНИОН-паблик», 2007. – С.5-17.
2. Шеуджен А.Х., Харитонов Е.М., Бондарева Т.Н. Происхождение, распространение и история возделывания культурных растений Северного Кавказа. – Майкоп, 2001. – С.215-216.