



**Албум
за
растения
и
животни**



**НИКОЛАЙ БОЕВ, СЛАВЧО
ПЕТРОВ, ПАВЕЛ КРЪСТЕВ
АЛБУМ ЗА РАСТЕНИЯ И
ЖИВОТНИ**

chitanka.info

ПШЕНИЦА (ОТ СЛ. ПЕТРОВ)

Днес пшеницата е най-разпространеното културно растение. Между културните растения няма друго като нея, което да съдържа 6 семената си почти всички хранителни вещества, жизнено необходими за човека. В семената на пшеницата има най-много скорбяла. Но те са богати и на белтъчини, съдържат макар и малко мазнини. Затова всяка година още през късна есен или ранна пролет пшеничени посеви се зеленееят върху 2 милиарда и 200 хиляди декара от най-плодородните земи на нашата планета. А това прави $\frac{1}{5}$ от цялата обработваема площ на земята и около $\frac{1}{82}$ от земната суша. В Европа и Азия тя се отглежда чак до полярния кръг, а на юг стига до най-южните точки на Африка, Америка и Австралия.

Пшеницата е рожба на човешкия труд. Сред дивите житни растения няма нито едно, което да я достига било по едрината на зърната, било по големината и устройството на класа. Много са видовете и сортовете културни пшеници. Днес само сортовете на обикновената пшеница, която е най-широко разпространена по света, са около 4000. Едни сортове са осилести, а други без осили; едни са високи, а други ниски — същински джуджета; едни могат да виреят и на сухи места, а други искат повече влага; зърната на едни са твърди и се чупят като стъкло, а на други са меки като глина; едни са богати на скорбяла, други съдържат повече белтъчни вещества.

А колко много и какви разнообразни изделия се приготвят от пшеницата! Най-просто е да се свари жито от грухана пшеница — и вкусно, и много полезно. Така пшеницата не загубва нищо от хранителните вещества, които съдържа. Но, разбира се, пшеница, това значи преди всичко хлябът ни, без който не минава нито един наш обяд, нито една вечеря, все едно дали ще бъде „Софийски“, „Добруджа“, „чист пшеничен“, „Старозагорски“, бухнала погача или сплескана питка.

А кой може да изброи тестените изделия и лакомствата, които се приготвят от брашното на пшеницата — кое от кое по-апетитно, кое от кое по-вкусно. И най-важното всички много полезни.

РЪЖ

Нея няма да сбъркате нито с пшеницата, нито с останалите житни растения. Тя израства най-високо, извисявайки тънкото си и стройно стъбло дори над 2 м. Нейните класове са по-дълги и по-тесни от класовете на пшеницата и ечемика, с много дълги осили. Зърната и са удължени, със заострени краища, а на цвят, дори когато са съвсем зрели, те са сивозеленикави.

Ръжта е младо културно растение. Хората започнали да я отглеждат 5 000 години по-късно от пшеницата. И то съвсем случайно. Тя сама се натрапила на човека като плевел.

Още в много стари времена, когато хората се разселвали от по-топлите райони на Азия на север или се заселвали във високите планини и започвали да отглеждат пшеница по новите места, те неволно засявали и зърната на плевелната ръж. И колкото по на север и по-високо в планините била засявана пшеницата, толкова по-добре в нейните посеви се чувствувала плевелната ръж. Тя израствала по-бързо, по-буйно, ставала по-висока и заглушавала пшеницата. Постепенно плевелната ръж взела връх. И земеделските стопани решили вместо да сеят пшеница, а да жънат ръж, да засяват направо ръж. Така възникнало ново културно растение — ръжта. В продължение на столетия и хилядолетия хората подбирали за посев най-едрите зърна от най-едрите класове, грижили се за нея и сега вече тя твърде малко прилича на своя родоначалник.

Какво ни дава ръжта? Припомнете си малките ръжени хлебчета. Наистина те не са бели и пухкави като пшеничения хляб. Но ръженият хляб е много полезен, защото съдържа повече витамини и други нужни за човешкия организъм вещества от пшеничения.

Ръжта е не само полезно хлебородно растение. Тя израства бързо след засяването и дава голямо количество зелен фураж.

Полезна е и ръжената слама. От нея се правят сламени щитове и рогозки, който се използват при отглеждането на зеленчуците. Освен това от ръжената слама се получава целулоза за хартия.

Ръжта е скромно растение. Тя вирее и на по-слабо плодородни места, където пшеницата не успява. За нея и мразовете не са така страшни, както за пшеницата.

ЕЧЕМИК

Сега Вече никой у нас не приготвя хляб от ечемичено брашно. Славата му на хлебородно растение, възпявано и в народните песни, отдавна е преминала. Но той не е изгубил значението си като много полезно растение.

Ечемикът, както пшеницата и ръжта, принадлежи към семейството на житните растения. Подобно на тях стъблото му е кухо и е разделено на възли и междувъзлия, а листата му са с високо влагалище и дълга линейна петура. Когато изкласи, той лесно се отличава по класовете и зърната си от пшеницата и ръжта. Преди изкласяването си обаче много прилича на тях и може да се различи само по кръстосаните, сърповидни ушички, които се намират в основата на листната му петура. Такива ушички имат и пшеницата, и ръжта, но те са по-къси и не се кръстосват.

За какво ли не се използва ечемикът. От зърната му се приготвят малцовата боза и бирата, получава се спирт. Но той е преди всичко отлично фуражно растение. Неговите зърна са превъзходна храна за всички селскостопански животни. Той прави конете силни и издръжливи; най-хубав бекон се получава от свинете, угоявани с ечемик; най-много носят кокошките, хранени с ечемик. Не се хвърля и сламата му. Тя се използва като постилка на добитъка и като груб фураж през зимата.

Ечемикът е много родовит. От него се получава повече зърно, отколкото от пшеницата. По добиви той се мери с царевицата.

И все пак може би ечемикът е щял да бъде изоставен отдавна, ако не притежаваше и други ценни качества. От всички житни растения, които сега се отглеждат, единствено той не се плаши от сушата. Пак единствено той може само за два-три месеца да поникне, да изкласи и да узрее. Благодарение на това може да се отглежда в такива страни и на такива места, където лятото е много късо, както е отвъд полярния кръг и във високите планини. Най-послед поради късия му живот след него може да се отглежда още една реколта.

Всяка година с ечемик се засяват над 700 милиона декара земи във всички континенти, но най-много в Европа, Азия и Америка.

ОВЕС

Овесът е също житно растение. И той се отглежда главно заради зърната. Но овесеното брашно, колкото и да се меси, не се превръща в жилаво тесто, а все си остава на каша и хляб от него не може да се прави. Затова пък овесът се славя със своите качества като концентриран фураж за селскостопанските животни, И не само зърното. Дори сламата и плевата му се предпочитат от домашните животни пред сламата и плевата на пшеницата, ръжта и ечемика.

Овесът е опитомен няколко хиляди години след пшеницата и ечемика. Неговият див родоначалник бил досаден плевел, който също както и ръжта постепенно се превърнал в полезно културно растение. Наистина от зърната му хляб не можело да се прави. Но всички домашни животни се нахвърляли на него с апетит и когато е още зелен, и когато е вече зрял. Пък и хората не се отказвали от вкусните овесени каши.

Зърната на овеса са богати главно на скорбяла. Белтъчини съдържат по-малко. Най-малко в тях има мазнини. Но зърната съдържат много витамини и минерални соли. Затова овесът като храна и концентриран фураж е по-полезен от другите житни растения, особено за малките на домашните животни. Овесените ядки са полезни и за развитието на малките деца.

Но не е лесно да се получат високи добиви от овеса. Колко много неща трябва да се знаят — на какви почви и кога да се засее, кога да се натори, кога да се ожъне. Почвата може да е добра, но не се ли засее овесът навреме, нищо няма да излезе. Не се ли натори навреме, ще остане слаб, хилав, с редки метлици. Тори ли се прекалено, ще избуи, първата буря ще го повали и иди го прибирай тогава. Пропусне ли се времето за жътва, току виж най-едриите зърна от връхните класчета се оронили и паднали на земята.

Сега всяка година овесът разперва метлиците си върху милиони декари земи във всички континенти. Само у нас годишно се засяват с овес около един милион декара.

ОРИЗ

Наричат го „житото на Изтока“, защото той е основната храна за народите на повечето страни в Азия. Оризът за тях е това, което за нас е хлябът.

Оризът е също житно растение, както пшеницата, ръжта, ечемикът, овесът. И макар че зърната му по форма и цвят се различават от техните, по устройство те са еднакви. В тях се съдържат и почти същите вещества — скорбяла, белтъчини, мазнини, целулоза, минерални соли и витамини. Но това, което прави ориза по-полезен от тях, са белтъчините, които почти не се отличават от животинските.

Оризът не служи само за храна. От неговите зърна се получава скорбяла, която се използва в сладкарството, в текстилната промишленост за колосване на тъканите, в парфюмерията за приготвяне на най-фините пудри, а също при производството на различни видове спиртни напитки. От сламата му пък се изработват най-качествените хартии — оризовата и цигарената. От нея се правят също красиви плетени изделия.

По родовитост оризът почти няма съперници сред останалите житни растения. При повече грижи и умело отглеждане от него могат да се получат над 2000 кг зърно от декар.

Но не е лесно да се отгледа богатата оризова реколта. Оризът произхожда от тези страни в Азия, където винаги е топло, и през половината година времето е дъждовно. Затова той може да се отглежда само там, където има вода в изобилие, много слънце и топлина. У нас такива благоприятни условия за ориза има главно в Пазарджишко, Пловдивско, Старозагорско и Ямболско.

Досега от ориза са създадени стотици разновидности и хиляди сортове. Едни от тях могат да растат и да се развиват нормално само когато са залети с 10 — 15-сантиметров пласт вода, други изискват само от време на време заливане с вода, а има и ориз, който може да расте нормално само когато се полива.

Ориза — такъв, какъвто е сега — хората не са намерили наготово в природата. В тропическите страни се срещат 28 вида див ориз, но нито един от тях не може да се сравни с културния. Той вече толкова е променен, че твърде малко напомня своите диви родоначалници.

ПРОСО

Дори нашите дядовци и прадедовци вече рядко си спомнят вкуса на просеника и на просената каша. А преди много, много години дали гладни ще си легнат или сити ще заспят твърде често от просото зависело.

Някога просото било житото на бедните. Сеели го в най-пустите ниви, където нито пшеница, нито ечемик, нито нещо друго се раждало. И дори през юни да го засеят, дори суша и зной да настане, не само за семе ще изкарат, но все и за ядене ще остане някоя и друга крина. Затова през далечните, пък и през по-близките минали времена посеви от просо имало из всички краища на нашата страна.

Сега вече славата на просото като хлебородно растение преминава. Навсякъде по отрежданите за него площи просото е на последно място, след всички житни растения, които се отглеждат. У нас също по-обширни посеви от просо могат да се видят вече само тук-там в Разградско, Старозагорско, Ямболско и Бургаско.

Просото е едногодишно житно растение. Стъблото му е кухо и е разделено на възли и междувъзлия. Листата му са с влагалища, които обхващат възлите и част от междувъзлията, и с разперена дълга като панделка листна петура. Цветовете му са събрани в класчета, а класчетата образуват едри разперени или сбити метличести съцветия, които са изправени или наведени, или пък са обърнати на една страна като грива.

Когато просото узрее, на мястото на неугледните цветове в класчетата се развиват зърната, изпълнени със скорбяла, белтъчини, витамини, минерални соли. Тъкмо заради тези богати с хранителни вещества зърна още преди много хилядолетия хората започнали да отглеждат просото и го превърнали от диво в културно растение.

Такова каквото е сега, просото като отглеждано от човека културно растение вече не се среща никъде в дивата природа. Затова никой досега не е открил в кои земи е расъл някога неговият див родоначалник и къде за пръв път древните земеделски стопани са

започнали да го отглеждат. Учените само предполагат, че родината на просото е някъде в Азия, откъдето, но вече като културно растение, е било пренесено в Европа, а от Европа в Америка.

ЦАРЕВИЦА

И царевицата, както пшеницата, ечемикът, оризът, е житно растение, а колко много се отличава от тях! Наистина и нейното стъбло е разчленено на възли и междувъзлия, листата и също са с влагалище и с дълга мечовидна петура, а корените и образуват брадата коренова система. Но стъблото и не е кухо, а е изпълнено със сочна сърцевина. Освен това цветовете на царевицата са два вида — мъжки (тичинкови) и женски (плодникови). Мъжките цветове са разположени на върха на стъблото в разперена метлица, а женските са събрани в кочани, които се развиват в пазвите на листата.

Малко са растенията, които дават толкова много на хората, както царевицата: десетки видове хранителни продукти — варена и печена царевица, пуканки, консерви, грис, качамак; няколко вида фураж — зърнен, фуражно брашно, зелен фураж, силаж, кюспе; десетки промишлени продукти — скорбяла, спирт, захар, глюкоза, олио, ацетон, целулоза, част от които се преработват в изкуствена коприна, изолационни материали, пластмаси и др.

Затова царевицата се отглежда навсякъде по земята, където условията са подходящи за нея. Тя не обича студовете и не отива много на север; нито се изкачва високо в планините. Не обича и сушата. За да налее само 1 кг зърно, на нея са и необходими 1000 литра вода. Ето защо най-добре се чувства в умерено студените и топлите райони на земята.

А колко много разновидности има царевицата: твърда — с твърди, гладки и закръглени зърна, почти целите стъкловидни; мека — със заоблени и матови, под обвивката изцяло брашнести зърна; пуклива — с дребни, бели, жълти или червени зърна, богати на белтъчини; захарна — с набръчкани зърна, които се чупят като стъкло и в млечна зрелост са богати на захар; восъчна царевица; полуконски зъб; полузахарна; полутвърда. И всяка разновидност е представена от стотици сортове.

Царевицата е американско растение. Още от незапомнени времена древните индианци от Централна Америка започнали да я отглеждат и направили от нея едно от най-полезните свои културни растения, което наред с фасула и картофите осигурявало насъщната им храна. Тя била пренесена в Европа само преди по-малко от 500 години.

ФАСУЛ

Напролет, щом преминат последните мразове и слънцето стопли земята, земеделските стопани бързат да засеят и семената на фасула. Когато има достатъчно влага, семената бързо поникват. А не след дълго младите фасулеви растения избуяват. Стъблата на едни от тях израстват до 5 м височина. Но те са тънки и без опора не могат да растат изправени. Затова се отглеждат на пръти, около които се увиват. Това са градинските, увивните фасули. Стъблата на други са по-къси и поздрави. Те растат изправени и не полягат. Отглеждат се в полетата, затова се наричат полски фасули, фасули пешащи.

Когато растенията израснат, те се отрупват с дребни бели или виолетоворозови цветчета. А скоро на мястото на прецъфтелите цветове се появяват плодовете — дългите шушулки, в които са скрити семената на фасула.

Фасулът е американско растение. Много преди европейците да стъпят в Америка, фасулът вече се отглеждал от тамошното население. Заедно с царевицата, картофите и тиквата той осигурявал храната му през цялата година.

В Европа фасулът бил пренесен наскоро след откриването на Америка. Любителите на цветята се радвали на чуждото растение, чудели се на дългите шушулки и на разнообразните зърна, скрити в тях. Трябвало да мине много време, докато европейските народи разберат, че фасулът е не само красиво, но и твърде полезно хранително растение.

Фасулът е гост на нашите полета и градини отскоро. Само допреди малко повече от 250 години бобът, който всички смятат за българско национално ядене, е бил непознат на нашия народ. У нас той бил пренесен от Испания. Бързо допаднал на вкуса на нашия народ и в късо време станал една от основните му храни. Имало ли хляб и бобена чорбица, никой не оставал гладен. И наистина няма друга растителна храна, която да засища повече от фасула. Той е един път и половина по-калоричен от пшеничния хляб и три пъти по-калоричен

от картофите. Богат е на белтъчини, близки до белтъчините на месото и може да замества месото в храната на човека. Затова всяка година у нас се засяват около 800 хиляди декара плодородна земя с най-различни сортове фасул.

ЛЕЩА

Вече никъде у нас няма да видите леща да се зеленее върху просторни блокове, както фасулът и грахът. Сега тя играе твърде скромна роля в нашата ежедневна храна, твърде рядко се появява на нашата трапеза. И не защото лещата е по-малко хранителна или е по-невкусна от фасула и граха. Напротив, тя е много по-хранителна и много по-вкусна от фасула и от граха.

Но лещата не е много родовита. Добивите на зърно от нея са два-три, дори и до пет-шест пъти по-ниски от добивите, които се получават от фасула и граха. Ето защо, когато фасулът бил пренесен от Америка в Европа и в другите континенти, земеделските стопани започнали постепенно да изоставят лещата. И сега вече мнозина дори не знаят как изглежда самото растение.

Лещата е едногодишно растение. На височина тя израства най-често до 20–40 см, но при повече грижи при отглеждането ѝ може да стигне и до 70 см. Стъблото и е изправено, силно разклонено още от основата, а листата и са сложни, перести. Всеки отделен лист има 3–7 чифта продълговати листчета, а на върха завършва с дълго раздвоено или просто мустаче. С помощта на тези мустачета стъблото на лещата може да се залавя за различни подпори.

Цветовете на лещата са дребни, невзрачни. Само по един или най-много по три-четири заедно те са разположени на обща увиснала дръжка, която излиза от пазвата на листата. По форма те чудно приличат на кацнали пеперудки с бели или синкаво-бели крилца, изпъстрени със сини жилчици. Затова и семейството, към което принадлежи лещата, се нарича семейство на пеперудоцветните растения.

Цветовете на лещата са нетрайни. При слънчево време, след като се самоопрашат, те се отварят сутрин рано и вече към 3 часа след обед увяхват. След някой и друг ден, когато венчелистчетата окапят, се показва малка плоска шушулка. Това е плодът на лещата. В него са затворени семената — едно, две, рядко три — зелени, сиви, кафяви или

червеникави, а понякога и пъстри закръглени телца, изпъкнали и от двете страни. Заради тези семена хората започнали да отглеждат лещата преди повече от 5 хиляди години.

СОЯ

Отдалеч човек би сметнал соята за фасул пешак. Още повече, че и тя, както фасулът, е от семейството на бобовите растения. Но нейното стъбло е много по-грубо и цялото е покрито с корави ръждиви или белезникави власинки. Листата ѝ са три-делни също както на фасула. А цветчетата и приличат на малки бели или пъстровиолетови пеперудки, накацали по няколко върху окосмени дръжки. Когато прецъфтят, от тях се развиват дълги до 5 см шушулки, покрити също с власинки. В тях са скрити семената на соята. По форма те са или като малки топчета, или са яйцевидни и лещовидни, а на цвят са светложълти, канеленокафяви, зелени, черни, червени и пъстри. Те са истински складове на най-различни хранителни вещества — белтъчини, мазнини, скорбяла, витамини, — при това в такова съотношение, каквото няма дори в животинските продукти.

А колко много неща се получават от соята! Ако семената и се опекаат и смелят, от тях може да се получи кафе и да се приготвят най-различни видове шоколади и други захарни изделия. Ако се сварят и смелят, получава се кайма, от която могат да се приготвят чудесни кюфтета, които на вкус не се отличават от кюфтетата, приготвени от свинско или агнешко месо. Ако пък соевите семена се смелят и брашното се смеси със седем части вода, свари се и се прецеди, ще се получи отлично соево мляко, от което може да се приготви кисело мляко и истинско сирене, та даже и масло (затова някои наричат образно соята „зелената крава“). А когато към смлени соеви зърна, от които мазнините са извлечени, се прибави брашно от пшеница, може да се приготви не само вкусен соев хляб, но и десетки други видове тестени изделия.

Соевите зърна са и отличен фураж за селскостопанските животни. А сеното от своя е много по-хранително от люцерновото. Маслото, което се получава от соевите семена, се използва и в промишлеността за получаване на лакове, бои и сапуни.

Родина на соята е Китай, където преди много хилядолетия тя била превърната от диво в полезно културно растение. В Европа тя станала известна едва към края на XVIII век. А нашият народ узна за соята само преди няколко десетилетия. Тя е донесена у нас от българи градинари, които са работили в Румъния и Русия.

СЛЪНЧОГЛЕД

Това се случило през 1510 г., наскоро след откриването на Америка. Към многобройните чуждоземни растения, които се отглеждали в Мадридската ботаническа градина, се прибавило още едно. Едро и стройно, но с грубо дебело здраво стъбло, по-високо от човешки ръст и с големи листа, увиснали на дълги дръжки, цялото покрито с твърди власинки, то се извисявало над всички треви около него.

Чудно било това растение. Многобройните, едри като пити съцветия, които увенчавали върховете на клонките му, много дни наред всяка сутрин се обръщали все на изток, за да посрещат изгряващото слънце и докато то не се скриело зад хоризонта, не го изпускали от поглед. Затова го нарекли „цвят на слънцето“.

В Европа нямало друго такова цвете. И нищо чудно, че цветът на слънцето в скоро време се разпространил във всички европейски страни и в продължение на две столетия бил едно от най-любимите декоративни растения на европейските народи. Хората се радвали на слънчевите му цветове, но никой не подозирал какво богатство се крие в семчиците, които изпълвали килийките на питите след прецъфтяването им.

Кой знае докога щяло да продължи така, ако цветът на слънцето не бил пренесен и в Русия. Тук той намерил своята втора родина. Нейните безкрайни степни простори му напомняли родните прерии в Северна и Централна Америка, където още растели дивите му родоначалници. А и руските селяни го заобичали. И тъкмо те го превърнали в едно от най-ценните маслодайни растения, които сега познаваме.

Дълго време и в България слънчогледът бил познат само като цвете. Наши градинари го пренесли от Русия и започнали да го отглеждат в градините и край нивите, за да се радват на едрите му и красиви цветове. Нарекли го слънчоглед. За добиване на олио продължавали да отглеждат само репица и рапица. Едва след Първата

световна война от слънчогледовото семе започнали да получават масло. А то било много по-вкусно от репичното и рапичното и постепенно ги изместило.

Сега всяка пролет близо три милиона декара земя у нас се засяват със слънчоглед.

КАРТОФ

На пръв поглед това растение с нищо не би привлякло вниманието ни. Сочните му стъбла са гъсто облистени с едри перести листа, по които се редуват по-големи и по-малки дялове. Цветовете му са най-обикновени — с петзъба зелена чаша и петделно бяло, розово или виолетово венче, с пет оранжеви тичинки, сраснали в малко конусче, от върха на което се подава близалцето. Съвсем незабележителни са и плодовете на картофа, големи колкото череша или малко по-големи, те остават зелени и след като узреят, но не се ядат, защото са отровни.

Но достатъчно е да разровите почвата под него, за да откриете истинско съкровище. От основата на стъблото излизат многобройни нишковидни подземни стъбла, всяко от които завършва с едър клубен. Тези клубени привлекли вниманието на хората още в много стари времена, когато те не се занимавали със земеделие, а се изхранвали, като събирали плодове, семена, коренища, луковици и грудки от дивите растения.

Картофът не е европейско растение. Негова родина е Южна Америка. В Европа бил пренесен от испанците след откриването на Америка.

Днес картофите са едно от най-полезните културни растения с голяма родовитост и сравнително малки изисквания към почвата и климата. Затова всяка година във всички краища на земята от екватора и дори отчасти полярния кръг в равнинните и планинските райони с тях се засаждат стотици милиони декари и се прибират около 350 милиарда килограма картофени клубени. Част от тях се появяват под най-различна форма на трапезата на човека — печени, варени, пържени или задушени, те са винаги вкусни и желани. Друга част служат за изхранване на домашните животни. Огромни количества картофи се отправят към заводите, където се превръщат в скорбяла, спирт, декстрин, глюкоза, от които по-нататък се получават синтетичен каучук, синтетични влакна и най-различни пластмаси.

Сега са известни повече от 2000 сорта картофи, които се различават по цвят на месото, форма, големина, хранителност и родовитост. А в зависимост от това, за какво се използват, те се делят на трапезни, промишлени, фуражни и универсални.

ДОМАТ

За него се отделят най-плодородните места в обработваемите площи, издигат се просторни стъклени дворци дори чак зад полярния кръг, строят се помпени станции там, където водата не стига.

С какво доматиът е заслужил тези грижи? Защо с толкова нетърпение очакваме да се появят щайгите с първите червени домати? Вярно е, че човек не може да се нахрани само с домати. Но всички с удоволствие ядат салата от свежи домати. А колко много ястия стават по-вкусни и по-привлекателни, когато им се прибавят домати или пък пюре и сос, приготвени от тях!

Доматите са много богати на витамини, минерални соли и други полезни вещества. Достатъчно е да се изяжда дневно по един голям домати, за да си набави човек почти цялото количество витамин С и витамин А, което му е необходимо всекидневно. Доматите съдържат 17 пъти повече желязо от млякото, два пъти повече от яйцата, три пъти повече от рибата.

Доматиът произхожда от Южна Америка, където и сега се срещат няколко вида диви негови събратя. Техните плодове обаче не са поедри от дребен орех и не са толкова вкусни. Преди много хилядолетия жителите на Перу, Чили и Еквадор започнали да отглеждат някои от тях в своите градини и ги превърнали в полезни културни растения.

Наскоро след откриването на Америка семена от тези домати били пренесени и в Европа. Но столетия наред европейските народи ги отглеждали в саксии наред с мушкатото, ендришето, обичката и дамското сърце само за украса. Едва през XVIII век започнала да се разнася славата на домата като хранително растение из всички континенти.

Нашият народ започнал да отглежда домати само преди стотина години. Те бързо се разпространили и станали негов любим зеленчук. За отглеждането им стопаните полагат големи грижи. В ранна пролет засяват семената в специални парници или лехи на завет. Там се развиват и заякват младите доматени растения. Когато се затопли,

растенията се засаждат на открито в градините. Те бързо растат и скоро се появяват първите цветове. А после цяло лято се отварят цвят след цвят и зреят плод след плод чак до късна есен.

ПИПЕР

Когато стане дума за домати, веднага се сещаме и за чушките. Това не е случайно. Та нали те винаги са заедно — и в градината, и в магазините за зеленчуци, и на трапезата. Пък и растенията, които ги раждат, са от едно и също семейство — семейството на картофа. Наистина това външно не личи много. Доматените растения са по-едри, с големи перести листа и целите са покрити с жлезисти власинки, които ги правят лепкави и силно миризливи, докато пиперът е по-дребно растение, а листата му са прости и цялото е голо или е само с прости власинки. Цветовете на домата са жълти и са събрани по няколко в прости или сложни съцветия, а на пипера са бели, често с виолетови жилки или целите са виолетови и са разположени по един във възлите между разклоненията. Но те са еднакво устроени. Една и съща е и родината на домата и пипера — Средна V Южна Америка. От незапомнени времена тамошното население отглеждало в градините си пипер. Затова пресни и сухи чушки или пък кълцан червен пипер никога не липсвали от храната му. Но съдбата на пипера, след като бил пренесен в Европа от Америка, била еднаква със съдбата на домата. Дълго време той също бил отглеждан само като саксийно растение, за украса. Хората се радвали на красивите му чушки, но никой не посягал да изяде поне една от тях. Смятали ги за отровни.

Към края на XV век започнали да отглеждат пипера в Испания и Португалия. Оттам той се разпространил и в други-те европейски страни. Кога точно е бил пренесен и у нас и откъде, не се знае. Но вече през XVIII век подлутените гозби (пиперлии) се смятали за български специалитет, а нашите градинари разнасяли славата на българските сортове пипер в Чехословакия, Австрия, Унгария, Румъния и Русия.

Сега чушките са един от най-употребяваните зеленчуци. Те имат отлични вкусови качества и са незаменими като подправка в прясно и сушено състояние или като млян червен пипер. Чушките са превъзходна храна, защото са богати на витамини, минерални соли, захари и други полезни вещества. Те са 5 пъти по-богати на витамин С

от лимоните, по-богати са на витамин А дори от морковите и съдържат повече захари от много плодове, като най-много захари съдържат лютивите чушки.

ЗЕЛЕ

Зелето е едно от най-желаните и най-ценените зеленчукови растения от нашия народ. Вярно е, че то не може да се причисли към най-хранителните зеленчуци. Но за сметка на това пък има толкова разностранна употреба. От него всичко може да се направи — и вкусно ястие, и хубава супа, и апетитна салата.

Освен вкусно зелето е и много полезно, въпреки че не съдържа големи количества захари и белтъчини и витамините в него също не са много. Но затова пък то е богато на минерални соли на калия, фосфора и калция, които му придават доста лековити качества. Като се прибави още, че зелето Може да се отглежда и като пролетна, и като есенна култура, че може да се използва в прясно състояние от ранна пролет до късна есен и под формата на най-различни вкусни туршии през цялата зима, лесно е да се разбере защо то е толкова ценено у нас.

Какво е зелката? Искате ли да поизмъчите някого с труден въпрос, попитайте го: „Кое е плодът на зелето?“ Ще видите, че най-малко всеки втори запитан ще направи груба ботаническа грешка, като ви посочи едрите, твърди като камък зелки. А зелката е една най-обикновена пъпка, както всички пъпки, само че развита до гигантски размери от човека. Отстранете последователно всички нейни листа и ще се уверите, че те обгръщат върха на едно силно скъсено и дебело стъбло.

Зелето е двегодишно растение. Първата година от живота му завършва с образуването на зелките, а плодовете и семената му се развиват през следващата година, след като зелките се засадят отново.

Кой обаче би помислил, че обикновеното главесто зеле има нещо общо с алабаша (гулията), с брюкселското зеле или пък с карфиола (цветното зеле)? А те са само негови разновидности. И всички като него са двегодишни растения, цъфтят и връзват плодове на втората година.

Главестото зеле е едно от най-старите културни растения. То е било познато на хората още в предисторически времена. Но нито за

него, нито за другите негови разновидности се знае кога за пръв път и къде точно земеделските стопани са започнали да ги отглеждат. Не се знае със сигурност и кое от дивите растения е техният родоначалник.

МОРКОВ

Суров или варен, печен или задушен, морковът притежава отлични вкусови и хранителни качества, диетични и лечебни свойства. Не случайно той се нарежда сред най-ценните зеленчуци в кухнята на много народи.

Морковите съдържат голямо количество захари, много минерални соли и витамини, преди всичко витамин А (около 6 пъти повече витамин А от доматиите). Дневната нужда на човек от витамин А може да се задоволи само от един морков, който тежи около 100 г.

Хранителните и вкусовите качества на морковите не останали скрити за древните жители на Европа и Азия. Вероятно те са ги открили още когато осигурявали голяма част от прехраната си, като събирали наготово от дивата природа корени, коренища, луковици и грудки. Неговите високи понякога до 1 м разклонени стъбла, всяка клонка от които носи на върха си едро съцветие от бели цветове, се виждат отдалеч. А дебелият му вретеновиден корен в млада възраст има приятен силен аромат. Този див морков и сега се среща почти в цяла Европа и Азия. Той е твърде често растение и у нас по сухите тревисти места, край пътищата, из окопните култури и лозята. Често се развива като двегодишно растение — през първата година образува вретеновиден корен и съвсем късо стъбло с розетка от едри пересто нарязани листа, а на следващата пролет израства високо стъбло, върху което се развиват цветовете и плодовете.

Кога и къде точно за пръв път е започнало отглеждането на дивия морков не се знае. Но веднъж пренесен в градините върху добре обработени и наторени почви, благодарение на непрекъснатите грижи на земеделските стопани неговият корен ставал все по-едър, по-месест и по-сочен.

Сега се отглеждат голям брой най-различни сортове културни моркови. Кореноплодите на едни са кръгли като репички, на други са много дълги, цилиндрични, на трети са конусовидни. Едни са дребни, а други стигат до 30 см дължина и тежат около 500 г. Някои са

оранжевочервени, други оранжевожълти или чисто жълти, а има и бели моркови. Едни са полезни за човека, а други са ценен фураж за селскостопанските животни.

РЕПИЧКИ

Те не могат да се използват така разностранно в кухнята и в ежедневната храна на човека, както доматиите, зелето, чушките и морковите. И все пак са полезен зеленчук. През ранна пролет, когато са ни дотегнали вече туршиите, когато нуждата от пресни витаминозни зеленчуци е най-голяма, те са между първите, които се появяват на нашата трапеза.

Освен че възбуждат апетита, репичките съдържат редица вещества и ферменти, които улесняват храносмилателните процеси и обмяната в организма. Те са богати на витамини и различни минерални соли, които осигуряват нормалния растеж и развитие на човека. Достатъчно е човек да изяде 6–8 репички, за да си набави необходимото му количество витамин С за един ден.

Репичките, както и зелето, принадлежат към семейството на кръстоцветните растения. Но за разлика от него те са едногодишни. Ако не се извадят веднага след като кореноплодът им се развие напълно, от средата на листната розетка израства високо облистено стъбло. Когато то се развие напълно, на върха му се отваря едро гроздовидно съцветие с многобройни бели, розови или червени цветове. Щом те прецъфтят, от плодниците се развиват дълги шушулки, в които се затворени дребните кафяви семенца на репичката.

Репичките са старо културно растение. Те са били използвани за храна още от древните народи. Къде и кога точно е започнало отглеждането им не се знае. Не се знае също кой е техният див родоначалник. Учените предполагат, че произхождат от Централна Азия. Сега те са разпространени в много страни на света. От тях са създадени многобройни сортове. У нас се отглеждат най-много сортовете Червен с бяла опашка, Сакса и Ледена висулка.

ГРАДИНСКА САЛАТА

Градинската салата също е едно от най-ранните зеленчукови растения. Тя донася на нашата трапеза свежестта на пролетта, затова е обичана и желана от всички.

Градинската салата се отглежда като едногодишно растение. От засетите още през първите пролетни дни семена в грижливо обработената почва израства къс вретеновиден корен с много странични коренчета, а над него се издига съвсем късичко, но дебело стъбло, върху което много нагъсто се развиват многобройни закръглени или продълговати едри и сочни листа. При едни сортове градинска салата листата образуват закръглени или слабо сплеснати глави като малки зелки. Тъкмо тях наричаме салати. При други сортове листата образуват продълговати глави, отвън тъмнозелени, а вътре жълтозелени до кремави. Тях пък наричаме марули. А има и сортове, чиито листа не свиват глави, затова се наричат листни салати.

Още през същата година, ако салатите не се извадят навреме, листата им се разперват и от средата израства високо до 1 м цветоносно стъбло. То е разклонено на върха и всяка клонка завършва със съцветие — малка, отвън зелена кошничка, пълна с жълти, приличащи на езичета цветове. Когато цветовете прецъфтят, кошничките се изпълват с продълговати плодчета на върха с бяла хвърчилка като парашутче. Не се ли съберат навреме, вятърът ги разпилява.

Нашият народ е свикнал да употребява главно марулята. Но много полезни като зеленчук са листните и главестите салати, които са по-богати на витамини, минерални соли и други ценни вещества, затова имат по-високи хранителни и диетични качества. Листните салати например са почти толкова богати на витамин А, колкото морковите.

И градинската салата не е намерена наготово в природата. Такава, каквато е сега, тя е станала благодарение на грижите на човека. И вече е толкова променена, че сред дивите растения няма нито едно,

което поне малко да прилича на нея. Затова никой не може да каже кой е нейният родоначалник, нито пък къде и кои народи за пръв път са започнали да я отглеждат.

ЛУК

Рядко има българско ястие, в което да не се използват било златистите едри глави на зрелия лук, било пресният зелен лук. А и малко са зеленчуковите растения, които подобно на него имат толкова високи вкусови, хранителни и лечебни качества. Лукът придава вкус на храната, подобрява и ускорява храносмилането, повишава усвояването на хранителните вещества от организма на човека. Сам той е отлична храна. Неговите луковици са богати на захари, при това колкото лукът е по-лют, толкова повече захари има в него. Той съдържа също много витамини, минерални соли и етерични масла, които убиват болестотворните микроби. Затова лукът е и чудесно лечебно растение.

Тези негови качества не останали скрити за хората от най-древни времена. Лукът бил отглеждан в Египет преди повече от 6000 години. Хляб и лук била основната храна на робите, които построили Хеопсовата пирамида. В древния Рим той бил даван на войниците, защото се смятало, че увеличава силата им и повишава мъжеството им.

Старото население на нашите земи се запознало с отглеждането на лука от древните гърци. От тях дошло и името му кромид.

Досега са създадени над 1000 сорта лук.

Едни сортове лук се отглеждат като двегодишни, други като тригодишни растения. При двегодишните през първата година от семената се развиват само листата и едрата луковица, а през втората година, след като луковиците отново се посадят, от тях израстват цветоносните стръкове и се развиват семената. Така протича развитието при сортовете лук, които са известни като каба, воден или сладък лук. Главите на тези сортове имат сочни месести люспи, затова са нетрайни. Те се използват главно за салати.

При сортовете лук, които се отглеждат като тригодишни, през първата година от семената се развиват малки луковички, наречени арпаджик. През втората година от арпаджика се отглеждат едри глави лук и едва през третата година, след като те се засадят наново, израстват цветоносните стъбла, а след прецъфтяването се развиват

семената. Главите на този лук са по-сухи и по-твърди, затова се запазват през цялата зима.

КРАСТАВИЦА

Краставицата не съдържа нито едно от основните хранителни вещества в по-голямо количество. И въглехидратите и белтъчините, и мазнините в нея са нищожно малко. Ако се изпари 1 л морска вода, ще остане повече сухо вещество, отколкото ако се изпепели на огън 1 кг пресни краставици.

Защо тогава зеленчукопроизводителите полагат толкова много грижи, за да ги отгледат; защо в страните с дълга зима за тях се строят специални парници и оранжерии? Това се прави не само защото краставиците са много вкусни не само заради техния приятно освежаващ и утоляващ жаждата сок. Те са твърде полезен зеленчук, тъй като са богати на витамини, особено кората на ферменти и преди всичко на минерални соли, без които човек не може да се развива нормално.

Краставицата е едногодишно растение. Нейните стъбла са дълги до 3 м, лежащи или влачещи се с помощта на прости мустачета, Те са кухи и са покрити с корави четинки. Листата и са с дълги, кухи, изправени дръжки и хоризонтално разположени 3 до 5-делни или петоъгълни назъбени петури и целите са покрити, както стъблата, с корави четинки. Цветовете на краставицата са едри, жълти и са като фунийки. Едни от тях са събрани по няколко в групи, имат само тичинки и се наричат мъжки или тичинкови цветове. Други са единични и имат в основата малък продълговат плодник, гъсто покрит с шипчета или с брадавички — това са женските или плодниковите цветове. От тях, след като се опрашат, се развиват плодовете на краставицата — сочните и свежи краставички.

Сега са познати много сортове краставици, които се различават по формата и дължината на плодовете, по цвета на кожицата и по още много други белези. Едни от тях могат да се отглеждат само на открито, други само в парници и оранжерии.

Краставицата произхожда от Индия. Там още преди няколко хилядолетия земеделските стопани започнали да отглеждат един вид

дива краставица с по-дребни и от орехи плодове, която растяла по склоновете на Хималаите. Под влияние на грижите тази дива някога краставица се превърнала в полезно културно растение, което постепенно станало достояние на всички народи.

ДИНЯ

Кой не обича през летните горещини да се поразхлади с резен сочна изстудена диня? Но тя е не само приятно освежаващ и утоляващ жаждата плод. Поради голямото количество захари, витамините и минералните соли, които съдържа, динята е и отлична лечебна храна.

Как изглежда растението, което ражда този полезен плод? Динята е едногодишно растение с влачеци се или виещи се с помощта на двуделни мустачки кухи стъбла, които се наричат милини или ластуни. Листата и са с пересто насечени дялове, поради което изглеждат като едра дантела. Те са покрити с власинки. Цветовете и са жълти. Едни от тях са по-дребни и имат само тичинки — това са мъжките цветове, от тях плодове не се развиват. Женските цветове са по-едри. Тъкмо от тях, когато прецъфтят, се развиват малките завръзи, които постепенно наедряват и се превръщат: в големи сочни дини, тежки от 2 до 25 кг.

Динята произхожда от Африка. Нейният родоначалник и сега се среща там като диво растение. Плодовете му са едри колкото юмрук, но са сочни и могат да се ядат. Никой не знае обаче кога за пръв път е започнало отглеждането на тази дива диня, нито пък къде е бил създаден първият бостан.

Динята е любим плод на всички. Но отглеждането и не е леко. Дете на слънчева и гореща Африка, тя изисква много слънце, влага, топли рохкави почви и непрестанни грижи. А колко много сортове дини се отглеждат! Едни са пренесени от другаде, други са създадени у нас, от наши специалисти. Най-широко разпространени в България сега са мраморните дини. Тяхното месо е розово, зърнесто, без жилки, изключително сладко и с много приятен вкус. Те са и родовит сорт.

ПЪПЕШ

Никой не може да каже кой се е появил в нашите бостани по-напред — динята или пъпешът. Но те са неразделни. Във всеки бостан от пъпеши има и гнезда с дини и обратно. Те се засаждат по едно и също време, отглеждат се по един и същ начин и зреят едновременно.

Пъпешът е едногодишно растение, както динята, краставицата и тиквата. И твърде много прилича на тях, но най-много на краставицата. Неговите стъбла, също влачещи се, имат прости мустачки и са гъсто покрити с корави власинки! Листата му са с дълги изправени кухи дръжки и с големи цели или наделени петури и са покрити с корави власинки. Цветовете му също не се различават от цветовете на динята и краставицата.

От пъпеша са създадени множество сортове. Те се различават по формата и окраската на плодовете, по вкус и аромат, по сладост и сочност, по време на узряването и родовитост. Плодовете на едни сортове пъпеши са закръглени до сплеснати, на други са продълговати, трети имат змиевидна форма и надминават 1 м дължина. Кората на едни е тънка и гладка, на други е дебела и мрежовидно напукана, а на цвят бяла, сивозелена или жълта. Месото на много сортове пъпеши е сипкаво като варен картоф, на други е воднисто, сочно и се топи като масло в устата. Едни имат типичен пъпешов аромат, други — аромат на краставица, а някои — най-нежен ванилен. Има пъпеши, които зреят рано, но има и такива, които узряват късно наесен. Плодовете на едни могат да се ядат веднага след узряването, на други само след като прелагеруват, а има и такива, които се ядат само когато са 5 до 7-дневни завръзи.

И цялото това разнообразие е създадено от един-единствен див плевелен пъпеш с дребни кисели плодове, който още преди много хилядолетия древните земеделски стопани от Азия открили в природата и започнали да отглеждат в своите бостани. Затова царството на пъпешите и досега е Азия.

В България също се отглеждат много сортове пъпеши. Някои от тях, като Пловдивски банан, Зимни коравци, Садовски и др., са създадени от нашите земеделски стопани и специалисти. Те не отстъпват по нищо на чуждите сортове.

ТИКВА

Никой не знае кога за пръв път към гостите от Азия (пъпешите) и към пришълците от Африка (дините) в нашите ботани е дошъл и третият член на семейство Тикови — тиквата, чиято родина е Америка. Макар че по външен вид никой не би сбъркал тиквата с динята и пъпеша, те всички твърде много си приличат по устройство. И тиквата е едногодишно растение като тях; и нейните стъбла се влачат или катерят с помощта на дълги мустачета и са кухи, цилиндрични, покрити с твърди четинки. Еднакво са устроени и цветовете им. Те са също само мъжки или само женски, жълти до оранжевожълти и се развиват върху едно и също растение. Само че тиквата е много по-едро растение, особено кестенката или печенката, както я наричат още.

Тиквите не са сочни като дините и ароматни като пъпешите, нито могат да се ядат сурови като тях. Но какво по-хубаво и по-приятно в късна есен и през зимата от къс печена или варена сладка дъхава тиква? Тиквите са твърде хранителни. По хранителност те не отстъпват дори на картофите и на най-ценните кореноплодни зеленчуци. Освен това те са богати особено на витамин А. Балкабачките например, наричани в някои краища на нашата страна балки или цигулки, са по-богати на витамин А дори от морковите и се числят към най-богатите на витамин А растителни продукти.

Полезни са и семената на тиквите. Те са богати на мазнини и белтъчини и освен като лакомство се използват в масло-добивната промишленост за получаване на масло.

Тиквата е родовито растение. При повече грижи само от един декар могат да се получат над 10 000 кг плодове.

У нас се отглеждат различни сортове от обикновената тиква, или както я наричат още свинска тиква, от кестенката и от балкабачката. Особено Вкусни са кестенките. Затова всяка година стопаните засяват с тях големи площи. Подовете им са едри и имат нежно, вкусно и ароматно месо. Те могат да се запазват свежи и здрави до късно през зимата.

ЗАХАРНО ЦВЕКЛО

Ето още едно растение, което човек сам създал от няколко вида диво цвекло, които и сега се срещат по средиземноморското крайбрежие и по европейските брегове на Атлантическия океан.

Захарното цвекло е само на 180–190 години и се причислява към най-младите културни растения, с които човечеството се е сдобило. През тези малко години обаче то толкова се е изменило под грижите на човека, че вече съвсем не прилича на своите родители. Кореноплодът му наедриял десетки пъти, а захарността му се увеличила повече от 8 пъти.

Захарното цвекло е двугодишно растение. През първата година от засетите рано напролет семена в почвата се развива отначало тънък вретеновиден корен, а над нея късо стъбло, от което израстват многобройни гъсто разположени големи листа с дълги дръжки. Постепенно коренът надебелява, става месест, изпълва се със захарен сок и наесен се превръща в едър и тежък дори над 1 кг кореноплод с конусовидна форма. Тогава той се изважда, почиства се от листата и от малките коренчета и се отправя към захарните заводи.

Най-хубавите „глави“ се оставят за семенници. Напролет те се засаждат отново и от пъпките, скътани в пазвите на листните дръжки, израстват високи над 1 м разклонени стъбла, по клонките на които се появяват групички от дребни зеленикави цветове. Когато цветовете се опрашат, от всяка групичка се развива по едно сборно ъглесто плодче, в което са затворени по няколко семена. Много грижи и много знания са необходими, за да се отгледа богатата цвеклова реколта.

В захарните заводи от захарното цвекло се получава сладката бяла захар — незаменима и лесно усвоима храна за всички. А и колко различни неща се приготвят от нея — бонбони, халви, локуми, шоколади и още десетки и десетки лакомства.

Ценни са всички отпадъци, които се получават при преработката на цвеклото. Цвекловите резанки например, след като от тях се извлече захарта, са отличен фураж. От разтвора пък, който остава, след като

захарта изкрystalизира (той се нарича меласа), се получават спирт, глицерин и други полезни продукти. Меласата се използва също за храна на селскостопанските животни.

ТЮТЮН

Сред първите растения, които били пренесени в Европа след откриването на Америка, бил и тютюнът. Най-напред в Испания, а малко по-късно и в Португалия, от пренесените семена поникнали първите растения. Восоки и стройни, с право стъбло и едри последователно наредени листа, те били особено красиви, когато се отваряли едрите им розови или червени цветове с форма на фунийки, от които привечер, с настъпването на първия здрач, започвал да се носи чуден аромат. Такива растения никой не бил виждал дотогава. И не е чудно, че те намерили радушен прием сред любителите на цветята в цяла Испания и Португалия. Започнали да използват тютюна и като лечебно растение.

Но за какво се използвало тютюневото растение в Америка? Когато Христофор Колумб за пръв път достигнал този континент и спрял на остров Сан Салвадор, той бил изумен от картината, която се разкрила пред очите му. Жителите на острова изпускали кълбета дим от устата и носа си. Те завивали някаква суха трева в листа от царевица и след като налапвали единия край, запалвали другия. Това те наричали пушене на табако. Моряците бързо усвоили този навик и когато след месеци стъпили отново на родна земя, смаяли своите посрещачи с пушенето на табако.

Днес тютюнът се отглежда заради листата, от които се правят цигари. Българските тютюни са висококачествени и много се търсят в чужбина. Срещу тях ние получаваме машини и други необходими стоки. Затова се казва, че тютюнът е „зеленото злато“ на България.

Понеже съдържат силни отрови, тютюневите листа се използват и за получаване на някои препарати за борба с неприятелите по растенията.

ЯБЪЛКА

Ябълките са чудесна храна и за здрави, и за болни. Те съдържат толкова захари, колкото захарното цвекло. Богати са на плодови киселини, минерални соли и витамини. А ябълки винаги има, от нови до нови — лято и есен, пролет и зиме, през всяко време на годината. Тяхното изключително разнообразие по вкус и аромат, по сладост и сочност ги е направило един от най-търсените плодове и от децата, и от възрастните.

Ябълката няма съперник по броя на сортовете. Специалистите твърдят, че в овощните градини на света се отглеждат повече от 10 000 сорта ябълки. От тях в нашата страна се отглеждат по-широко само двадесетина. Сега всяка пролет ябълки цъфтят върху 30 милиона декара площи от Северна Финландия до далечната Южна Зеландия. Ябълки не могат да се отглеждат само в тропическите области на земята. И то не защото ябълковите дървета там не могат да виреят или не раждат, а защото плодовете им стават брашнести, сухи.

Ябълката няма съперници сред останалите овощни дървета и по плодовитост. Само едно дърво може да роди 1000 и повече килограма плодове. Тя няма съперници и по продължителността на времето, през което осигурява пресни плодове. Има сортове, които зреят през лятото, други — през ранна есен, трети — късно през есента. Най-трайни са зимните сортове ябълки. Те узряват напълно от 1 до 4 месеца след брането и изтрайват до нови. Ябълковото дърво има малко съперници и по дълговечност. То доживява до сто и повече години. А толкова дълго могат да живеят малко плодни дървета.

Цялото изумително разнообразие от ябълкови сортове е създадено само от няколко вида диви ябълки, които растат навсякъде из широколистните гори в северното полукълбо. Към тях се отнася и нашата киселица с по-дребни от орех и кисели като оцет плодове. Никой не може да каже обаче кои народи за пръв път са започнали да отглеждат киселицата и са я превърнали в питомно плодно дърво.

Предполага се, че това е станало преди много хилядолетия в Азия, откъдето ябълката е била пренесена и в Европа.

КРУША

Малко плодове могат да се мерят с крушата по вкус и аромат, по сочност и сладост. Вярно, че месото на много сортове ябълки е нежно, сочно и ароматно. Но няма ябълка, която да се топи като масло в устата подобно на крушите масловки или да е толкова сочна, та когато я ядеш, ти се струва, че пиеш направо сок, както е с крушите водници. А и ароматът им е приятен. Сега само в Европа се отглеждат 5000 сорта круши които се различават по форма и цвят, по сочност и сладост, по вкус и аромат, по време на зреене и по трайност. В нашата страна са познати около 200 сорта круши.

Навярно познавате обикновената дива круша. Тя често се среща из широколистните гори и храсталаците. Единични стари крушови дървета на по над 100–150 години и високи над двадесетина метра могат да се видят край шосетата навсякъде у нас. По външен вид те не се различават много от питомните круши. Ако клоните им не бяха бодливи и листата им наесен не почерняваха, а ставаха червени, щяха да се бъркат едни с други. У нас освен обикновената се срещат още няколко вида диви круши. Те растат по целия Балкански полуостров а също и в Мала Азия. Плодовете на всички обаче са дребни дървенисти и като че ли целите са изпълнени с едри песъчинки. Те са кисели и силно тръпчиви. Едва когато угният, стават сочни, ароматни и могат да се ядат.

Още преди много хиляди години хората започнали да отглеждат тези диви круши. Под грижите на човека те се изменили и се превърнали в питомни с превъзходни плодове.

Крушата е родовито дърво. Но плодовете и са нетрайни, не са като ябълките. Народят се много и няма какво да се правят. Не се ли изядат навреме, или ще изгният, или ще останат сипкави като варен картоф, без сок, без сладост, без аромат. Развитието на консервната промишленост обаче даде възможност неограничени количества круши да се преработват във вкусни компоти, нектари, конфитюри. Затова от десетина години на мястото на старите овощни градини,

които приличаха по-скоро на гори, се създават нови. В много от тези градини сега се отглеждат с много грижи различни сортове круши.

СЛИВА

Сливата е едно от любимите плодни дървета на нашия народ. Тя е много родовита и не е капризна. А нейните плодове са богати на изключително полезни за човешкия организъм хранителни и лечебни вещества и са отлична храна както в прясно състояние, така и сушени, печени или пък преработени във вид на нектари, сладка, конфитюри, мармелади и пестили. Ето защо у нас сливата с право си е завоювала едно от челните места между плодните дървета. В света сливата е на четвърто място по отредените за нея площи след ябълката, крушата и прасковата, докато у нас тя е само на второ място, веднага след ябълката.

А знаете ли, че родителите на сливата са открити преди по-малко от 40 години? Дълго време никой не можел да каже как е произлязла синята слива и кой е нейният див родоначалник. Къде не търсили ботаниците, за да я открият в диво състояние или пък да намерят някое друго диво дърво, което по плодовете си поне малко да прилича на нея. Те описали повече от 30 вида диви и отглеждани сливи и джанки, които срещнали из Европа, Азия и Северна Америка. Нито един от тях обаче не приличал на синята слива.

През 1936 г. съветският изследовател В. А. Рибин, като обикалял по склоновете на Северен Кавказ, един ден попаднал в храсталаци от трънка, сред които обилно растяла и дива джанка. Между тях той видял дървета, които по листата приличали и на джанка, и на трънка, но най-вече на синя слива. Поразили го главно плодовете им. Те били като същински сини сливи. Рибин се досетил, че тези дървета са произлезли от случайното кръстосване на дивата джанка и трънката и решил сам да опита да ги създаде, като изкуствено опраши цветовете на джанка с цветен прашец от трънка. Какво било учудването на всички, когато след няколкогодишен упорит труд Рибин им показал няколко десетки такива дървета, създадени и отгледани лично от него.

Може би по този начин е възникнала в много отдавнашни времена и прочутата по цял свят с чудесните си плодове Превъзходна

кюстендилска синя слива. Защото и у нас трънки и диви джанки се срещат навсякъде.

ДЮЛЯ

Дюлята по нищо не може да се сравни с ябълката и крушата — нито по значението на плодовете, нито по качеството им. Дюлите не можеш да откъснеш от дървото и да ги заядеш направо. Дори след като престоят, те не се променят много и сурови трудно се ядат. Затова пък чудесни са нектарите, компотите, сладката, конфитюрите и желетата, приготвени от дюлеви плодове. Те имат неповторим нежен и приятен аромат. И са много полезни, защото са богати на захари, витамини, минерални соли, танини и пектин. Тези вещества ги правят не само хранителни, но им придават и много лечебни свойства. Особено полезни са дюлите за деца, които страдат от анемия.

Красиво е и самото дюлево растение. То израства като храст с няколко едри стъбла или като малко дърво с разперена корона, не висока от 5–6 м. Листата на дюлята имат къси дръжки, отгоре са тъмнозелени, а отдолу възсиво пухести. Особено красива е дюлята, когато се отворят нейните едри бледорозови цветове. Тя цъфти, когато вече са прецъфтели всички наши овощни дървета. Но дважд по-красива става, когато едрите и лимоненожълти плодове, тежки понякога над 1–2 кг, грейнат като слънца по клоните. Заради красотата и още от най-стари времена хората се отнасяли с голяма любов към нея. Пък и сега често дюлята се отглежда само като дърво за украса.

Нашият народ също обича дюлята. От стари времена всеки засаждал по някое и друго дръвче било в двора си, било в овощната градина. Значението на дюлята като плодно дърво нараснало с развитието на консервната индустрия. Днес учените са създали десетки сортове дюли, някои от които вече се отглеждат на големи площи и в нашата страна.

Родина на дюлята е Азия. Там тя и сега се среща в диво състояние. Но нейните плодове са едри едва колкото орех и не могат да се ядат.

ЧЕРЕША

Отдавна слънчевите лъчи са превърнали снежната пелена в живителна влага. Само преспите, които се белеят тук-там на усойните места на планинските чукари, напомнят, че зимата скоро си е отишла. От ден на ден слънцето все по-дълго се застоява на хоризонта и залива земята с топли вълни.

И сякаш вчера черешите стояха още някак грозно оголени, а днес вече целите са отрупани с цвят и безброй пчели кръжат около тях. Скоро цветчетата започват да вяхнат и белите им листчета като пеперудки политат към земята. Сгушени между развилите се вече листа от цветовете остават само на кичури „голишките“. Хранени от соковете на майчиното растение, те с дни едреят. След някоя и друга седмица, едва запъстрели, те вече привличат малките палавници. А после, някъде от средата на май, та чак до началото на юли, едни след други се появяват черешите от сортовете Единадесети май, Пловдивска ранна, Ранна черна едра, Старозагорска едра хрущялка, Ръждавичка белвица, Черна осмарска, Дроганова жълта, Наполеон, Силистренска и др.

Винаги ли е имало такова изобилие и толкова различни по вкус и сочност, по сладост и аромат череши?

Из дъбравите и букаците у нас често се срещат дървета, които на височина не отстъпват на околните дъбове и буки. Но по тъмносивата кора на по-младите им клони е лесно да се разбере, че това са добре познатите на всички черешови дървета. Да, истински червени череши. И листата им са същите, със същите две едри червени жлези в горната част на дръжката. И цветовете им не се различават от цветовете на питомната череша. Те също имат петделна зелена или червеникава чашка, чиито листчета са обърнати назад, с 5 бели венчелистчета, с много тичинки и с един плодник. Само плодовете им са по-дребни. Дори най-едрият не са по-големи от грахово зърно. А и обикновено са силно горчиви, но се срещат дървета с приятно сладко-кисели и силно ароматни плодове. Тези череши сами растат в горите. Те са диви. От

тях е произлязла културната череша. Никой не знае обаче кога и къде за пръв път хората са започнали да отглеждат дивата череша и са я превърнали в културно растение. Защото диви череши растат из горите на цяла Средна и Южна Европа и в много страни на Азия.

ВИШНЯ

Въпреки че по външен вид вишните приличат много на черешите, те не са така приятни за ядене. Вишните съдържат дори повече захари от ябълките, крушите, прасковите и дините; не отстъпват по захарност и на най-сладките череши. Защо тогава са така кисели и тръпчиви? Вишните съдържат 2–3 пъти повече плодови киселини и около 4 пъти повече дъбилни вещества от черешите. Тъкмо те им придават този вкус. Но затова пък от вишните могат да се приготвят чудесни сиропи, сокове, сладка, конфитюри и желета.

Интересна е нейната история. Дълго време ботаниците търсили да я открият някъде сред дивите растения. Но усилията им оставали напразни. Едва преди 5 години бе изяснено защо тя е позната само като културно растение.

И у нас по каменливите баири и по синорите се среща храст, който твърде много прилича на вишняка. Нарича се дива храстовидна вишня или лесостепна вишня. Плодовете на тази дива вишня са дребни, червени и много кисели, а понякога и тръпчиви. Освен чрез семена дивата храстовидна вишня се размножава и чрез многобройни коренови издънки, както върбата. И ето, учените решили да опрашат цветовете на тази дива вишня с цветен прашец от цветовете на културната череша. Когато прибрали получените плодове и на следващата година засадили костилките им, от тях израснали дръвчета, които почти по нищо не се различавали от културната вишня. Очевидно това отдавна се е случило по естествен път и в дивата природа, без намесата на човека.

Досега са създадени само около 300 сорта вишни. Едни от тях израстват едри като череши, други приличат на същински храсти. Различни са и плодовете им по вкус и аромат, по сочност и сладост. Но всички се делят на две главни групи: морели, чиито плодове са с червен и кисел сок, и аморели, плодовете на които съдържат неоцветен и слабо кисел сок. Най-вкусни от всички са обаче вишняпите. Те са

получени от кръстосването на вишня и череша и са събрали най-добрите качества на техните плодове.

ПРАСКОВА

Сладкият сок на прасковите, примесен често с лека киселинка или слаба горчивинка, нежното им месо и несравнимият им аромат, привлекателният им външен вид ги нареждат на едно от първите места сред най-желаните и обичани от всички плодове. Те съдържат много захари и са ценни като храна. Богати са на витамини и на минерални соли, които ги правят и лековити. Намалелят ли хемоглобинът и червените кръвни клетки в кръвта, станеш ли блед, не пропускай сезона на прасковите и тяхната свежа руменина ще премине в твоите бузи. Почувствуваеш ли умора в сърцето, прасковите пак ще помогнат. Хапнал ли си нещо много мазно, изяж само една-две праскови и тежестта в стомаха бързо ще изчезне. Прасковите са истинска аптека. И никога не омръзват.

Прасковата е дребно дърво. Достига едва около 4 м височина. Кората на нейното стъбло и на по-старите и клони е червеникавокафява, а младите клонки са зелени или червеникави. По това тя лесно се различава от всички останали наши плодни дръвчета. Листата и са продълговати, заострени, назъбени по краищата, с къси дръжки, които имат по няколко червени жлези. А когато прасковата разцъфти, когато безброй червени или розови едри цветове покрият нейните клони, преди още да са се развили листата и, тя няма равна на себе си по красота. Всяко дърво се превръща в огромен приказен букет.

От прасковата досега са създадени над 5000 сорта. И все различни — по цвят на кожицата и на месото, по форма и големина, по вкус и аромат, по сочност на месото и по това, дали е сраснало с костилката или се отделя лесно от нея, по ранозрейност. Едни сортове узряват едновременно с черешите, други с дините и пъпешите, трети с ябълките и крушите, четвърти дозряват, когато вече и последното грозде е прибрано — цели 120 дни, а в най-южните части на нашата страна дори 150 дни продължава беритбата на прасковите. В това те нямат съперници. Затова у нас се полагат толкова грижи за прасковените дървета.

А някога и прасковата растяла само като диво дърво из планините на Азия. Нейните плодове били по-дребни и от орехи, с грубо безвкусно или много горчиво месо.

КАЙСИЯ

В края на юни и началото на юли по магазините за плодове се появяват и кайсиите. С жълта до оранжева кожа и лек румянец по огряваната страна, сочни, с нежно и ароматно приятно сладко-кисело месо, те не отстъпват по нищо на прасковите и задоволяват и най-придирчивия вкус. Кайсиите също са богати на захари, витамини и плодови киселини. Затова те са ценна храна и за здрави, и за болни. А чудесните нектари, компоти, конфитюри и желета, приготвени от пресните кайсиеви плодове, запазват свежестта, аромата, сладостта, хранителността и лековитостта на самите плодове и са ненадминати по вкус.

Кайсията е високо дърво, понякога по-високо от 15 м, със сивокафява напукана кора на стъблото и с червеникабокафяви силно лъскави млади клони. Листата и са яйцевидни, назъбени, на дълги червени дръжки с тясно улейче отгоре. Цветовете и са със съвсем къси дръжки, светлорозови или бели и се развиват преди листата.

Кайсията се отглежда навсякъде, където има повече топлина и слънце. Тя не обича дългите и сурови зими.

Такава, каквато я познаваме, кайсията е станала благодарение на труда и грижите на човека. Защото и сега по сухите каменливи склонове на много планини в Средна Азия и Китай има цели горички от един вид дива кайсия, която по много белези прилича на отглежданата днес. Но нейните плодове са няколко пъти по-дребни, а месото им е грубо и тръпчиво. Тази дива кайсия започнали да отглеждат още в древни времена китайските народи и древните жители на Средна Азия. Затова Азия и до днес си остава царство на кайсията. Там се отглеждат най-много сортове, някои от които са истинско чудо.

Ето едно такова чудо. Още предшествениците на древните таджики успели да създадат сорт културна кайсия, чиито плодове не окапват, след като узреят, както става обикновено, а остават върху дървото. И чак когато изсъхнат напълно, тогава ги прибират. По този

начин те накарали кайсията буквално да ражда готови бучки захар, защото всяка изсушена кайсийка съдържа до 85% чиста захар.

МАЛИНА

Още черешите и ягодите не преминали, а вече и малината започва да налива плодовете си и скоро храстите и се отрупват с гроздове от сочни малини. Дълго трае беритбата на Вкусните плодове. По върховете на клонките не са окапали още последните цветчета, а в основата на гроздовете вече се появяват първите зрели плодове. Към магазините се отправят пълни щайги с апетитни малини, а в разгара на беритбата огромни количества, натоварени на камиони или във вагони, потеглят за консервните заводи. Там трудолюбиви ръце и много машини ги превръщат в сиропи, сладка и конфитюри или ги вкарват в хладилните камери, за да се появят през зимата замразени.

Малините са не само приятни на вкус. Те са и много полезни. Няколко шепи малини или няколко лъжички малиново сладко се равняват на десетки таблетки витамин С. А и още колко много други полезни вещества си доставяме от малините — захари, плодови киселини, минерални соли — все вещества, които едновременно ни хранят, дават ни сили и ни правят здрави. Те съдържат и салицилова киселина, която е една от главните съставки на аспирина. Затова когато човек настине, няма нищо по-хубаво от чаша горещ чай с малинов сироп или с малиново сладко — хем загарява, хем лекува.

У нас дълго време никой не се сещал да отглежда малини. Та нали навсякъде из планините има толкова много диви малини. Едва преди 50–60 години земеделските стопани от Берковско започнали да създават първите насаждения. Те подбирали по-едро-плодните храсти от дивите малини, които в изобилие растат в Берковския балкан, и направо ги засаждали на обработени специално за тях места. Постепенно броят на любителите да отглеждат малини растял.

Но малината е родовито растение, а плодовете и са нетрайни. Щом узреят, те бързо окапват, а обрат ли се, скоро се развалят. Затова по-големи малинови градини се създават едва напоследък, когато се разви консервната промишленост у нас. Сега вече в обширните малинови насаждения в Троянско, Габровско, Белоградчишко,

Самоковско, Софийско и Смолянско се отглеждат и различни сортове едроплодни малини, много от които са създадени от български специалисти.

КАСИС

Касисът не е от тези плодове, които още щом ги видиш, веднага ти се прииска да си хапнеш. Той няма нито вкуса, нито аромата, нито сладостта на ягодите и малините. Но лекарите казват, че който яде повече касис, по-рядко ще ходи в аптеката за лекарства. Защото касисът съдържа не само хранителни вещества, но е извънредно богат на витамини, минерални соли и различни плодови киселини, които човек, ако не приема всекидневно, заболява от различни болести. Такова благотворно действие върху нашия организъм касисът има не само в прясно състояние, но и във вид на сиропи, желета, компоти, сладка и конфитюри или замразен.

Касисът не се отглежда много отдавна у нас. Мнозина вероятно още не го познават добре. Той е храст, чиито клони са високи 1–2 м, а листата му са длановидни. По повърхността си те имат многобройни жлези, отделящи етерично масло, на което се дължи особената миризма на цялото растение. Цветовете на касиса са дребни, белезникавозелени и са събрани по 5–10 в дълги гроздчета. Те отделят големи количества нектар, който е чудесна примамка за пчелите. След опрашването на мястото на цветовете се развиват черни сочни ягоди, най-големите от които са едри колкото грахово зърно.

В по-северните европейски страни, където природата е по-сурова и малко плодни дървета могат да виреят, много по-рано започнали да отглеждат касиса в големи насаждения. Тамошните земеделски стопани още преди 500–600 години започнали да подбират от дивата природа касисови храсти с по-едри плодове и ги пренасяли в своите градини. Благодарение на грижите, които полагали по-нататък за тях, били създадени най-различни сортове с по-едри, отколкото на дивия касис плодове. Сега са известни стотици сортове касис, които се различават един от друг по родовитост, ранозрейност и по още много други качества.

От година на година и у нас отглеждането на касиса се разширява заради високите му хранителни и лечебни свойства.

ЯГОДА

„Мъничко, червеничко и царя от път отбива. Що е то?“ Тази гатанка никой няма да затрудни. И наистина, който може да мине равнодушно край ягодите, все едно дали ще ги видим на някоя горска поляна, в градината или на витрината на зеленчуковия магазин, дори и през зимата в замразено състояние. Те привличат не само с хубавия си външен вид, а и със своята приятно освежаваща сочност, със сладостта си, примесена с лека киселинка, да не говорим пък за несравнимия им аромат. Освен това ягодите съдържат захари, плодови киселини, витамини, минерални соли и други вещества, твърде полезни за човешкия организъм.

Ягодата е многогодишно тревисто растение. Наесен, когато започнат мразовете, повечето от листата и умират. Но стъблото остава живо. По-голямата част от него живее в почвата и се нарича коренище. От неговия връх в продължение на няколко години всяка пролет над почвата се развиват нови листа и цветоносни стъбла, които се окичват с многобройни бели цветове, а след прецъфтяването им натежават от червени ягоди. От върха на стъблото на ягодовото растение през лятото израстват и дълги ластуни, които от Място на място се вкореняват в почвата и образуват по няколко нови растения. По този начин ягодата се размножава вегетативно.

Градинската ягода е само на 260 години. Тя е възникнала съвсем случайно. Преди нея в някои европейски страни започнали да отглеждат обикновената горска ягода. Но въпреки грижите нейните плодове си оставали все така дребни. Затова тя била изоставена, когато след откриването на Америка в Европа била пренесена поедроплодната виргинска ягода. През 1712 г. от Южна Америка във Франция бил пренесен още един вид едроплодна ягода — чилийската. Тя била засадена в Парижката ботаническа градина редом със своята посестрима от Северна Америка и с други видове ягоди от Европа. От тяхното кръстосване се е родила сегашната градинска ягода.

Сега от градинската ягода са познати повече от 5000 сорта. Те се различават по вида на растенията, по вида на плодовете, по скорозрейност и по много още други белези.

ЛОЗА

Грозде! Щом го видиш или дори името му само когато чуеш, веднага в устата си усещаш сладкия сок на Памида и Болгара, приятния вкус на Димята и Мискета.

По хранителност гроздето няма съперници между плодовете, които се раждат в страните с умерен климат. И не само сред тях. Гроздето съдържа повече захари дори от най-добрите сортове захарно цвекло, близо два пъти е по-богато на захари от захарната тръстика и от много тропически плодове. При това гроздената захар е главният източник на енергия за работата на нашите мускули. Ето защо гроздето дава най-много сила. Освен това то е богато на плодови киселини, витамини, дъбилни вещества и минерални соли. Те го правят не само извънредно ценно като храна, но му придават и много лечебни свойства.

Кому сме задължени за това толкова полезно растение, което всяка година ни дарява чудесните си плодове? Никой още не е дал точен отговор на този въпрос. А колко прилича питомната лоза на дивата, която често се среща у нас из влажните гори и храсталаци в низините и равнините. И тя може да израсте като нея до десетки метра височина, и нейните дълги дървенисти стъбла могат да се катерят по живи дървета и различни други подпори, защото тя също има мустачки, които се увиват. Приличат си и по листата. И на питомната, и на дивата лоза те са разсечени най-често на 5 назъбени дялове. Цветовете и на едната, и на другата са събрани в гроздовидни съцветия. Такава дива лоза се среща и на много други места в Европа и Азия.

Но къде тогава лозата е опитомена за първи път? Специалистите смятат, че родината на питомната лоза е Азия, тъй като тамошното население много по-рано от другите народи започнало да се занимава със земеделие. Оттам лозата, пак в древни времена, но вече като питомно растение, била пренесена в Египет, където се радвала на

особено голяма почит, и в древна Гърция, откъдето била пренесена и в останалите европейски страни.

Сега по света се отглеждат над 5000 сорта грозде, които имат различен вкус и аромат, захарност и сочност, със и без семки и зреят през различно време.

ЛИМОН (ОТ П. КРЪСТЕВ)

Родина на лимона, най-вероятно, са предпланините на Хималаите. В нашата страна е бил пренесен през 18 век — като стайно, декоративно растение.

Лимонът е храст или ниско дръвче. Младите му клонки са бодливи. Листата са едри, кожести, тъмнозелени. Те опадат през две-три години, но не всички наведнаж, затова лимонът е вечнозелено растение. Приятната миризма, която издават листата му, се дължи на множеството жлези по тях, които отделят ароматни етерични масла.

Когато лимонът е получен от семе, цветовете и плодовете му се появяват едва след десетата, а дори и до двадесетата година от засяването. Този срок може да се съкрати чрез присаждане. За тази цел щом като поникът развие три листа, засажда се в отделна саксия. Когато стъблото му достигне дебелина около половин сантиметър, извършва се облагородяването. Най-сполучливо това става на спяща пъпка, ниско в шийката на растението. На следващата пролет дивото стъбло се отрязва над развилата се вече пъпка. След втората година растението започва да цъфти и плодоноси.

Цветовете на лимона са бели или жълтеникави. Разположени са в съцветия под формата на гроздчета или единично. Ароматът им освежава помещението. След цъфтежа плодовете узряват за около 5–6 месеца. В зависимост от сорта те имат най-различна форма, големина, цвят, кора и пр.

Лимонът може да се размножава и чрез вкореняване на резници и на въздушни отводи. Най-сполучливо това става през юли-август. Когато се размножава от семе, необходимо е то да се засява веднага, защото бързо губи кълняемостта си.

Корените на лимона завършват с малки удебеления, където са разположени особени гъби, наречени микоризни. Минералните вещества, които тези гъби усвояват, се всмукват от растението. Затова гъбите са полезни за неговия растеж. Ето защо, когато се извършва

прехвърляне на лимоновото дръвче в друг съд, трябва да се внимава микоризните гъби да не се отстраняват и да не загинат.

Лимонът е красиво, декоративно дръвче за нашето жилище. Плодовете му са богати на витамини и се използват при най-различни заболявания.

ОРЕХ (ОТ СЛ. ПЕТРОВ)

Орехът е най-голямото от всички наши плодни дървета. Той е истински великан сред тях — стига до 20–25, че дори и до 35 м височина. Стъблото му е мощно, дебело повече от 1 м, и носи огромна разперена корона. Листата му са красиви, едри, понякога дълги до 75 см. Те са сложни — всеки лист има от 5 до 11 отделни едри листчета, от които връхното е най-голямо.

Напролет клоните на ореха не се покриват с красиви цветове, както другите плодни дървета, и пчели около тях не кръжат. Но орехът също цъфти. Неговите цветове са разделени на мъжки и женски. Мъжките цветове са събрани в едри увиснали реси, а женските са разположени на групички по 2 до 4 или единично по върховете на най-младите клонки и отдалеч изобщо не се виждат. От тях, след като се опрашат от прашеца на мъжките цветове, се раждат плодовете на ореха.

Орехът доживява дълбока старост. За него се казва, че е достигнал преклонна възраст едва когато стане над 300–400 години. През цялото това време той расте и плодоноси.

У ореха всичко е ценно. Нищо от него не пропада напразно. Листата му са лековити: Кой още като бебе не е къпан във вода с наиснати в нея орехови листа против рахит? С ореховите листа се лекуват различни тежки кожни заболявания. Лековити са и корените му. Много полезна е и дървесината на ореха. От нея се приготвят най-хубавите и трайни мебели.

Но орехът е преди всичко ценно плодно дърво. Ядките на неговите плодове съдържат голямо количество масло. Достатъчно е човек да изяде само 100 г ядки, за да си осигури необходимата денонощна дажба мазнини. В ядките има още белтъчини и въглехидрати, които повишават хранителната им стойност. Те съдържат също витамини и минерални соли. Така че орехите са отлична храна за човека.

Орехът и сега се среща като диво дърво в Азия и на Балканския полуостров. Той бил опитомен преди много хилядолетия и превърнат в полезно плодно дърво. Къде е станало това за пръв път обаче не се знае точно.

У нас сега се отглеждат много сортове орехи, които не се срещат другаде. Прочути са орехите от сортовете Дряновски, Джиновски, Шейново, Преславски, Сливенски, Силистренски, Перущенски, Старозагорски.

ЛЕН

Всяка пролет хиляди декари земя 6 Софийско, Пернишко, Толбухинско, Бургаско, Велинградско, Разложко и Ямболско се покриват от ярко зеления килим на поникналите ленови посеви. А през някой ясен ден в началото на лятото, едва докоснат от първите лъчи на слънцето, зеленият килим затрептява в хубави сини багри — ленът цъфти. По върховете на стройните високи и тънки стъбла се разтварят небесносините му цветове. Но това трае само няколко часа. Цветовете завяхват, нежните венчелистчета отлитат и на тяхно място се появяват малки кръгли кутийки. Ленът започва да зрее. Постепенно растенията пожълтяват и долните им листа окапват. Настъпва и времето за прибирането на лена. Стъблата се изваждат с корен, сушат се на слънце, очукват се кутийките и се прибират семената. После идва ред и на влакната. Колко труд е необходим, за да се получат лъскавите като коприна бели ленени влакна...

Кога и къде точно хората започнали за пръв път да отглеждат лена не се знае със сигурност. Предполага се, че заслуга за опитомяването на дивия теснолистен лен имат древните жители на Индия. Преди много хиляди години те започнали да го отглеждат първо като хранително маслодайно растение, тъй като семената му са богати на масло. Но скоро разбрали, че не по-малко ценни са и влакната, които правят стъблото му толкова жилаво. Те първи заменили тежките вълнени дрехи с много по-леките и прохладни ленени.

И днес ленът е едно от най-ценните влакнодайни растения. Ленените преди и тъкани са 2 пъти по-здрави от памучните и 3 пъти по-здрави от вълнените. Те трудно гният, бавно извехтяват, по-мъчно се цапат. Затова от ленена прежда се изработват брезенти, спортно облекло, раници, покривки и калъфи за седалките в железопътните вагони, самолетите, корабите и автобусите. От тях се тъкат и най-фини платна за облекло.

От семената на лена се получава масло, от което се приготвят висококачествени лакове, блажни бои и бежири. Лененото масло се използва и при изработването на маслени изолатори, линолеуми, синтетичен каучук, непромокаеми тъкани и много други неща.

КОНОП

Днес конопът не е много популярен, но нашите дядовци и баби помнят кълчищените черги и конопените ризи. А и конопът не е престанал да е едно от полезните растения, без които все още не може.

Как дивият коноп е станал културно растение? Някои растения сами са привлекли вниманието на хората. Едно от тях е и конопът. Могло ли е да остане незабелязано от човека високото му стройно стъбло с едри длановидни листа, което и най-силната буря не може да прекърши, макар и да го превива до земята? А силната упойваща миризма, която конопът излъчва в слънчево тихо време? Пък и той като копривата обича да се заселва все около хората. Затова не е чудно, че те започнали да го отглеждат още в древни времена. За тях не останали скрити нито богатите му на масло семена, нито влакната, които се отделят от стъблото му и от които могат да се усукват конци и върви. Най-рано започнали да го отглеждат скитите, които населявали земите около устието на река Волга и Азовско море.

Вярно е, че днес никой не би облякъл конопена риза и не би се завил с кълчищна черга. Конопеното влакно е грубо. Но когато е необходим здрав материал, който да не гние при често мокрене, например за рибарски мрежи, брезенти, корабни платна и въжета, за чували и други опаковки, винаги се предпочитат конопените влакна. Затова и сега в много страни конопът се отглежда върху големи площи.

У нас конопът може да вирее навсякъде. Но най-големи площи с него се засяват край река Дунав, в Дунавската равнина, Варненско, Бургаско, Пазарджишко и на други места.

Много хилядолетия вече се отглежда и използва конопът. Той доста се е променил, но е запазил напълно характерните белези на дивите си родители. Като тях и той е двудомно растение. Във всеки посев има мъжки и женски екземпляри. Мъжките са по-високи, по-стройни, с по-тънки стъбла и по-рано узряват. Женските са по-къси и по-дебели, по-дълго зреят и влакното, което се получава от тях, е по-некачествено. Но те раждат семена, богати на масло, което се

използува за приготвяне на безири, лакове и блажни бои, за меки сапуни.

ПАМУК

(ОТ СЛ. ПЕТРОВ)

За него всеки ден ни напомнят толкова много неща. С малко памучно тампонче, напоено с кислородна вода, ще ни запушат нослето, когато от него потече кръв. Памучен е конецът с който мама пришива откъснатото копче. Памучен е белоснежният чаршаф, на който лягаме, след като облечем изтъканата от памук пъстра бархетна пижама. Памучна е меката хавлиена кърпа, с която се избърсваме след миене. Памучна ей поплинена-та ризка или блузка, която обличаме в празничен ден. А как изглежда самото растение.

Всяка пролет, когато времето се затопли, кооператорите от Южна България засяват дребните семенца на памука в грижливо обработената почва. От тях поникват растения, чиито стъбла израстват до 60–80 см, а понякога и до 1 м. Те имат едри триделни листа. Когато изминат около два месеца от пониква-нето на памуковите семенца и растенията израснат, започват да се отварят първите цветове. Хубави са цветовете на памука — едри, празнични. Те са кремави, бели, бледожълти или розови и червени и придават чуден чар на полетата.

Цяло лято расте памукът и непрекъснато се окичва със свежи цветове. На мястото на прецъфтелите цветове се появяват едри кутийки, изпълнени с многобройни семенца, които са покрити с нежни дълги и бели влакна. В края на лятото кутийките започват да се пукат и отвътре се показват белоснежните пухчета, заради които отглеждаме това растение.

Памукът не е нашенско растение. Неговите диви родители растат по слънчевите места в тропическите области на Азия Африка, Америка и Австралия. Там те са едри храсти или цели дръвчета, високи до в м. Влакната в кутийките им обаче са къси и дебели. Едва под грижите на човека дивият памук още в древни времена се е превърнал в едногодишно културно растение, а влакната му станали много тънки. От влакната на памука се изработват хиляди полезни неща — облекло, брезенти, ремъци, тъкани за автомобилни и

самолетни гуми, изкуствена коприна и какво ли още не. Над 30 продукта се получават и от мъха, който като пух покрива семенцата на памука. От самите семенца се добива масло за храна и за индустриални нужди, памукът е и медоносно растение.

ЛАЛЕ (ОТ П. КРЪСТЕВ)

Преди около 400 години търговци от Западна Европа, като посещавали нашите градове и кръстосвали баирите и каменливите маста на Източна, Западна и Южна България, забелязали големите и красиви цветове на нашето диворастващо лале. Пренесли го в Западна Европа, кръстосали го с някои други европейски видове и отгледали нови най-разнообразни форми.

Някои смятат, че първото отечество на лалето е Азия.

Лалето се размножава в природата чрез семена. Но В градините се размножава чрез луковици, защото отгледаните от семена растения започват да цъфтят след 4 до 6 години, а лалетата, получени от младите луковици, цъфтят още през втората година. Луковиците се изваждат след пожълтяването на листата. Пазят се на влажно, проветриво и прохладно място. Отделянето на младите луковици от майчината става непосредствено преди посаждането. Те се засаждат през септември-ноември на дълбочина 3 до 5 см и на разстояние около 15 см. Отгоре се застилат с трева и клонки, за да не се загреват силно от слънцето. Запомнете: луковиците на лалето се изваждат всяка година наесен и се засаждат наново. В противен случай цветовете стават все по-дребни и по-дребни.

Лалетата обичат лека пропусклива почва, топло, слънчево или полусенчесто място.

Ако имате търпение и това ви доставя удоволствие, можете да отгледате лалета и от семена. Когато плодът се разтвори, веднага трябва да съберете семената. Засяват се още през първата есен на дълбочина около 1 см, защото загубват кълняемостта си много бързо. Ако семената се поставят в саксия или друг подобен съд, той трябва да се държи навън (на открито небе), под действието на ниските зимни температури. В противен случай не поникват.

Цветовете на лалетата са обагрени най-различно. Приличат на камбанка или на звънче. Имат шестлистен околоцветник, 6 тичинки и

триделно близалце, което е приседнало. Плодът е кутийка с три гнезда, в които има сплеснати семена. Листата са дълги 6–7 см, кожести, със сивозелен цвят, понякога лъскави, с удължено елиптична форма. Най-доброкачествените лалета са високи около 60 см.

КОКИЧЕ

Още през февруари изпод снега се показва зеленото стъбълце на кокичето. Понеже тогава дърветата още не са се разлистили, слънцето прониква свободно до земята, сгрява я и помага на кокичето да цъфне. Отначало от почвата се подават два шиловидни листа, като между тях излиза стъбълцето. То завършва с пъпчица. От нея се развива само един цвят. Той увисва надолу като камбанка — така в него не може да влиза вода и цветчето се предпазва от измръзване. Състои се от 6 листенца — три външни и три вътрешни. Вътрешните листенца са малки и зеленикави По ръбчетата.

Цветът има 6 тичинки и плодник, който прилича на тръбица. Той съдържа сладък сок, който привлича насекомите. Понеже сокът е на дъното на цветчето, насекомите влизат вътре в него, тичинковият прашец полепва по тялото им и те го пренасят на други цветове. Така става опрашването, след което кокичето завързва плод. Плодът е суха кутийка със семенца. Като узрее, кутийката се разпуква на три и семената се разнасят от вятъра.

Ако поради лошо време цветът не даде семена, кокичето не загива, а покарва отново на следващата пролет от подземната си част — луковицата. В нея се събира резервна храна за през зимата. Покрита е с кафяви люспи, които я предпазват от студ, суша и повреда. Напролет от долната част на луковицата поникват тънки коренчета, а от горната — надземното стъбло. През есента кокичето увяхва и изгнива. Остава само луковицата под земята.

Има 20 вида кокичета. У нас различаваме гръцко кокиче-листата му се усукват, снежно — листата му имат широк-гръбен ръб и не се усукват, и елвезиево кокиче, което е по-едро от другите видове и с пошироки листа. Среща се рядко. През април — май цъфти блатното кокиче. Неговото стъбло е по-високо и има по няколко цвята. То расте по влажни, засенчени почви главно по долното течение на реките.

Чували ли сте за нивалина? Това е световно известно лекарство против страшната болест детски паралич. Нивалинът се получава от

блатното кокиче и е открит от български учен.

МИНЗУХАР

Напролет край топещите се снегове започва да цъфти минзухарът. Той расте по припечните ливади и хълмове и цъфти почти едновременно с кокичето. Появява се толкова рано, понеже в подземната му част има натрупана резервна храна, която поддържа растението, докато земята се постопли. Едва тогава той започва да смуче сокове от почвата. Подземната му част прилича на картофче и се нарича гулийка. Тя е обвита с кафява люспица. От долната си страна има малки коренчета. Този предвестник на пролетта обича слънчевите лъчи и се е нагодил така, че се появява, преди гората да е разлистена, преди дърветата и храстите да са хвърлили сянка.

Надземната част на минзухара се състои от тесни и остри листенца и стръкче, на което стои цвят. Зелените игло-видни листа излизат на снопчета от възжълти влагалища. Цветовете завършват с дълга тръбица. Нощем се затварят. Двуполови са и приличат на фунийка, която завършва отдолу с шест еднакви дяла. Цветовете на минзухара са жълти, лилави или бели. Поради това някои го делят на пролетен (жълт) и есенен(син, бял) минзухар. Но не бива да се забравя, че синият минзухар се появява и пролетно време. Неговите близалца са жълточервени и съдържат много ценна боя (кроцин). В света са познати над 20 вида минзухари.

На всеки цвят различаваме цветни листенца, тичинки и плодник. Опрашването се извършва от пчелите и другите насекоми. Ако тичинковият прашец попадне върху плодника, след като растението прецъфти, се появява и плодът. Той е кутийка, пълна с дребни семена. Щом семената узреят, кутийката се разпуква и те се разнасят от вятъра и се засяват сами.

След като прецъфти, минзухарът не престава да се храни от почвата и трупа отново резервна храна в гулийката. От нея на другата година пак ще израсте и цъфне нежното цвете.

Като ранно пролетно цвете минзухарът се засажда в градините и дворовете. Препоръчва се за ранна паша на пчелите. В някои краища

на страната използват цветовете му за боядисване на вълната в жълт цвят.

МОМИНА СЪЛЗА

Момината сълза е нежно цвете с удивително приятна миризма. Тя е разпространена из проредените широколистни гори, храсталаците и тревистите места. Момината сълза многогодишно тревисто растение, с тънко коренище, от възходящия връх на което излизат безлистното цветоносно стъбло и листата. Цветоносното стъбло е тънко, високо обикновено около 15 см, а цветовете му са на върха. Те са бели и приличат на назъбени камбанки, наредени едностранно една на-друга. На брой са от 6 до 10, рядко до 20. Прикрепени са на нежни дръжчици. Всяко цветче има зелен плодник и шест тичинки. Момината сълза цъфти обикновено през май. Листата и са си но удължени, заострени и по тях се забелязва надлъжно жилкуване. Отначало листата са навити на руло и обвиват стъблото в основата. През есента те изсъхват и изгниват. Плодовете са малки ярко червени топчести ягоди. Според легендата, това били капчици кръв от сърцето на момината сълза, която скърбяла по отминалото лято.

Момината сълза се размножава чрез семена или чрез разделяне и засаждане на коренището. Обича полусенчести и влажни, богати на хранителни вещества почви.

Всички части на растението съдържат отровни вещества. Ако човек яде от него или изпие водата, в която то е било натопено, получава главозамайване и пулсът му отслабва. Момината сълза отдавна е известна като лекарствено растение — още от средните векове сокът от цветовете ѝ е бил употребяван за нормализиране на пулса, за увеличаване отделянето на урина и т.н. Днес момината сълза се употребява във фармацията за приготвяне на лекарства, особено при сърдечни болести. От цветовете и се извличат масла за приготвяне на одеколони и парфюми. Берат се по време на най-силния им цъфтеж. Листата също се събират, сушат и използват за лекарства, но те не са така ценни, както цветовете.

Заради приятния и аромат и красивия и цвят из градините на страната се развъждат различни форми от момина сълза. Тя е широко

разпространено цвете из парковете и градините, свенливо наднича от вазите в нашите домове.

ИГЛИКА

Жълтите цветове на игликата се появяват рано напролет из горите, храсталаците, поляните и каменистите места. Цъфти рано, защото има натрупана храна в коренището като теменугата. Стъблото и е слабо окосмено, високо около 20 см и на върха му се намират кичури жълти, синкави или розови цветове, които приличат на звездички. Всяко цветче представлява разтворена в горния си край петлистна тръбичка, която се крепи на тънка дълга дръжка и има 5 тичинки. Опрашването се извършва от насекомите. Когато игликата прецъфти, появява се малка кутийка, която, като узрее, се разпуква и вятърът разнася семената и, които се самозасяват. Листата израстват от коренището и са широки, вълнисти и едро назъбени по краищата. Те съдържат много голямо количество витамин С (около 20 пъти повече от лимона). Затова в някои страни ги използват за храна във вид на салата и за лечение на някои болести. Два-три листа от иглика са достатъчни, за да задоволят нуждите от витамин С на възрастен човек за един ден.

Обикновената наша жълта иглика е позната на народа твърде отдавна. Благодарение на продължителната работа на специалистите тя е станала родоначалник на множество форми и видове. Днес игликите са с най-различно обаяние цветове — жълти, бели, червенокафяви, розови, виолетови и др. Различаваме иглика без общо стъбло, градинска иглика, иглика с топчесто съцветие, иглика с гладки листа и др. Японската иглика има тръбести цветове, разположени на пръстенчета по стъблото. Тя цъфти по-късно.

Смята се, че първото отечество на игликата са предпланините на Хималаите и Южен Сибир.

Коренът и е силно разклонен. Това позволява игликата да се мести дори по време на цъфтежа.

Искате ли да отгледате иглики от семена? Тогава веднага след узряването им ги посейте в градината, но на сенчесто и добре наторено

място. През есента поникналите растения засадете на постоянно място. Те ще цъфнат още през следващата пролет.

Жълтата иглика е не само приятно цвете, но и ценно растение. От корените му се приготвяват лекарства против простуда. От цветовете му правят чай и вино, които се пият при различни болести.

ЗДРАВЕЦ

В иглолистните гори, по мочурливите места, сенчестите камънаци и градините из цялата страна зеленее едно растение със силна и приятна миризма — здравецът. Развъжда се лесно и е добре познат на нашия народ.

На височина здравецът достига до 30–40 см. Листата му имат дълги дръжки. Те са срещуположни, приличат на разтворена длан и издават приятна миризма. Цветовете му са разположени също на дълги дръжки. Имат син, виолетов, или розов цвят. Всеки цвят се състои от петлистна чашка и пет-листно венче: Здравецът цъфти през първата половина на лятото (юни-август). Тичинките са на брой 10. Плодът се раз-пуква на 5 дяла с по едно семе. Здравецът има силно разклонено коренище със светлорозов цвят. Най-добре расте на сянка или полусянка върху почва листовка.

Растението съдържа етерични масла, които се използват при приготвянето на парфюми. Цветовете му се употребяват за боядисване на тъкани в синьо. В някои краища използват корените му за боядисване на памучни и вълнени прежди в жълт и кафяв цвят. Добитъкът не го яде с охота, но зайците, овцете и козите обичат листата му.

Здравецът се използва в народната медицина при простудни заболявания, стомашни разстройства, зъбобол, заболяване на черния дроб и бъбреците, туберкулоза, малария, при кожни възпаления за компреси, ревматизъм, кръвотечение от носа и др. Понеже цъфти продължително време, познат е и като медоносно растение. Медът, събран от него, има златист цвят, много е ароматичен и е богат на витамини и хранителни вещества. От листата на здравеца може да се получи витамин С. Използува се и във ветеринарната медицина за приготвяне на лекарства. Намира широко приложение при направа на скални цветни кътове и алпинеуми в градините. Нашият народ го цени много.

Различаваме горски здравец, кръвен здравец, градински здравец
и др.

ТЕМЕНУГА

Из горите, храсталаците, поляните и нивите на нашата страна расте нежната теменуга. Наред е кокичето, минзухара и игликата тя също е пролетно цвете. За да цъфти рано, и помага коренището, в което още от есента се натрупва резервна храна за през зимата, както при минзухара и кокичето.

Теменугата е многогодишно растение. Стъблото и е нежно и полегнало, дълго е около 20 см. Листата са сърцевидни и едни от тях са назъбени, а други закръглени. Цветовете се появяват през март-април и издават приятна миризма. Всеки цвят се състои от по 5 листчета, които са обагрени в лилаво, жълто, бяло, по-светло- или потъмносиньо, дори черно. Багрите на цветовете се преливат най-различно.

Теменугата търси слънчевите лъчи и вирее върху влажни и богати на хранителни вещества почви. Понякога може да се види поляна, разцъфнала като синкав килим. Напролет изобилните цветове привличат погледа ни отдалеч. Ако времето е прохладно и често вали, теменугата цъфти изобилно.

Заради красивите и ароматични цветове тя е пренесена в градините и парковете. Отглежда се лесно и това я прави ценно градинско и декоративно цвете. От нея са създадени най-различни градински форми.

Искате ли да отгледате теменуги от семена? Трябва да ги засеете съвсем плитко на добре наторено и полусенчесто място още през юни-юли. Колкото по-рано, толкова по-добре! След това, за да се намали изпарението на влагата, трябва да ги покриете с хартия. През есента растенията се засаждат на постоянно място на разстояние около 15 см едно от друго. Ранното есенно засаждане на теменугата е за предпочитане, защото така цветовете стават по-едри и повече на брой. В такъв случай за зимата около растението трябва да се натрупа шума.

От цветовете на теменугата се получават масла, които се употребяват за приготвяне на парфюми. Цветовете се използват и при

направа на сладки. От цялото растение се приготвяват лекарства.

Корените на теменугата съдържат вещества, които се използват при направата на сапуна.

ЛАЙКА

Това растение ни е познато, защото почти всякога, когато ни заболи гърло, родителите ни варят за загреване възгорчив чай от цвета на лайката.

Лайката се среща из изоставените дворове, край пътищата и из храсталаците по цялата страна. Стъблото ѝ е високо около една педя. Листата и са нарязани. Цветовете са сложни и са разположени по върховете на стъблата. Състоят се от жълти главички с венчета от бели листчета. При надлъжен разрез на един цвят се вижда, че цветната главичка е куха. Коренът е светлокафяв, разклонен и тънък.

Лайката има приятна миризма. Цъфти през лятото. Размножава се чрез семена, които са дребни, продълговати и кафявозелени. Обича слънцето, затова се среща по припечните места.

Още от най-старо време лайката е била използвана като лечебно растение. Цветовете и съдържат етерично масло, витамини и киселини. Събират се през юни-юли и се сушат на сянка. След изсушаването се отделят за чай само жълтите цветове. Освен за чай и гаргара при простуда, кашлица, зъбобол и болки в червата лайката може да се употреби и за боядисване на коси и вълна в жълт цвят. Намира приложение и при производство на ликьори.

Още древните гърци и римляни са използвали отвара от лайка за компреси и промивки при изгаряния, рани, циреи и др. Противовъзпалителното действие на лайката се дължи на едно вещество (хамазулен), което се разлага много бързо във водна среда. Затова чаят от лайка се пие веднага след сваряването.

С течение на времето градинарите са създали чрез кръстосване кичести декоративни видове, които могат да се срещнат по сухите и каменливи склонове на парковете в по-големите градове.

ЕДЕЛВАЙС

Ако се изкачите на най-високите върхове на Пирин или на връх Мазалат в Стара планина, из пукнатините на стръмните и непристъпни зъбери може би ще намерите едно нежно, мъхесто цвете — еделвайса. Този съсед на орлите разкрива своята красота и свежест само пред най-опитните и смели туристи. Затова еделвайсът е станал символ на туризма. За пръв път у нас той е бил открит от ботаника Иван Урумов през 1896 г. в Троянския балкан на „Козята стена“. Овчарите са го наричали „балканска звезда“. А в Пирин е бил намерен през 1909 г. от градинаря-ботаник Й. Келерел.

Стъблото на цветето е високо до 20 см, туфесто и покрито с власинки. Листата са силно стеснени, прикрепени са към стъблото без дръжки и са покрити с бели копринени власинки. Долните листа са по-големи, а нагоре постепенно намаляват.

Еделвайсът расте по сухи места и е изложен на силно прегряване от слънчевите лъчи. Но власинковите клетки задържат въздух, наситен с водни пари, и така се намалява изпарението от листата. От друга страна, власинковата покривка действа като „слънчобран“ — намалява поглъщането на слънчевата топлина.

Еделвайсът цъфти през юни-юли. Цветовете му приличат на звездичка с около 10–12 листенца, наредени в кръг. Знаете ли, че това не са цветни, а стъблени листа? Ако ги разгледаме под микроскоп или с лупа, ще забележим, че са покрити със сребристи власинки (трихоми), които са така усукани и сплетени, че маскират зеления цвят на листата. Тези власинки са мъртви клетки с въздушни клетъчни празнини и когато светлината се отразява от тях, изглеждат сребристобели. Еделвайсът се изсушава и използва за украса, тъй като запазва красотата си дълго време. Може да се отглежда и в саксии. Расте върху варовити почви. Пчелите го обичат, макар че го намират рядко. Поради безразборното бране има опасност еделвайсът да изчезне от нашите планини, затова късането му е забранено със закон.

Цветовете на еделвайса се използват в медицината за приготвяне на лекарства против болести на белите дробове, сърцето и др.

РОЗА

Още 6 дълбока древност розата била възпявана от народите като „царица на цветята“. В древния Рим, Атина, Индия, Китай и Египет тя била изобразявана върху знамена, гербове и монети, защото я смятали „цвете на боговете“. Розата е била свързана с религиозните обреди и бита на хората, поднасяли и дарове.

Пренасянето на розата в Европа от страните на Изтока станало през XIV век. Цветарите започнали упорито да създават все по-нови и по-хубави рози и такива, които да издържат на по-хладен климат. Сега се отглеждат над 20 000 сорта градински рози и техният брой нараства непрекъснато. Според начина на цъфтенето се различават рози, които цъфтят постоянно (месечни, полианти и др. — над 6000 сорта) и такива, които цъфтят само веднъж (трендафил, увивна японска роза).

В Казанлъшката долина се отглежда маслодайната роза за производство на розово масло. На цвят тя е бяла или червена. Представлява многогодишен храст, висок около 2 м. Цветовете и са кичести или некичести, събрани на гроздове. От едни видове се добива розова вода, от други — сладко, от трети — лекарства и т.н.

У нас се отглеждат рози с най-различни форми — храстовидна, пълзяща, увивна, високостъблена, ниска и др. През студени зими повечето от благородните рози измръзват, затова през есента трябва да се заравят с пръст.

Розите обичат слънчевите места и богато наторените почви. Поливат се обилно с вода 2–3 пъти в седмицата, особено през сушави години. Размножават се чрез разделяне, с коренови резници, със стъблени резници, чрез отводи, семена и облагородяване. Но трябва да се има пред вид, че за различните сортове са подходящи различни начини на размножаване. Засаждат се пролет и есен.

БОР

У нас расте бял и черен бор. Белият бор предпочита по-високите места в планината — от 500 до 2200 м надморска височина. Стъблото му е право, красиво и стройно. Високо е до 50 м и е дебело до 1,5 м. Клоните му са разположени на пръстени, по които могат да се преброят годините му. Борът живее до 600 години. Най-високото и най-дебелото дърво от бял бор у нас расте в местността Старо село, Смолянски окръг. Обиколката на дънера му на височина на гърдите е 5 м. Високо е 38 м.

Старите дървета имат дебела, напукана тъмнокафява кора, а младите борчета — тънка, червеникавокафява. В горната част на дървото кората е по-светла и изглежда като олющена. По това белият бор се отличава от черния и от другите иглолистни дървета, гледан отдалеч.

При нараняване от ствола на бора изтича смола. Някои я наричат „балсам“, т.е. ароматичен сок. Тя се стича в нараненото място, втвърдява се и предпазва дървото от загниване и заболяване.

Борът е вечнозелен, защото игличките му остават по клончетата (до пет години, а при черния бор и повече) и не опадат всички едновременно в една година. Разположени са обикновено по две игли в скъсени клонки (брахибласти). При черния бор те са по-дълги.

Борът цъфти през април и май. Тогава се извършва опрашването. Шишарките узряват през втората година. Така на едно и също борово дърво могат да се видят и сухи, и зелени шишарки. Люспите им изсъхват и се отварят чак през третата година, когато семената узреят и станат годни за засяване. Те поникват, ако се засеят до три-четири години. Снабдени са с ципесто крилце, което им помага да летят, подети от вятъра, и да се засяват сами. Шишарките и семената на белия бор са по-дребни от тези на черния бор.

Въздухът в боровата гора има приятен дъх. Това се дължи на особени летливи вещества, които се отделят от игличките. Те убиват

микробите, затова в боровите гори са построени много санаториуми за хора с белодробни заболявания.

Борът се използва широко в строителството.

СМЪРЧ

Смърчът е иглолистно дърво, което прилича на бора и елата и расте по същите места. У нас се среща по северните склонове на планините до 2000 м надморска височина. Изисква постоянна влажност на почвата и въздуха. До 15 години расте бавно, а най-бързо — между 40 и 60 години.

Смърчът е право и стройно дърво. Стъблото му е високо до 55 м и дебело до 2 м. Кората на младите стъбла е гладка, сивозелена, а понякога става сивокафява и се напуква. Живее до 1200 години. Вековно смърчово дърво у нас има в местността „Шабаница“ край с. Триград, Смолянски окръг. Обиколката на дънера му е 4,10 м, а височината — 50 м. Най-високото смърчово дърво в Европа се намира в резервата „Парангалица“ в Рила, Благоевградско — 62 м.

Корените на смърча са разположени плитко и плоско под повърхността на почвата, затова при силни бури вятърът го поваля. Короната му прилича на боровата, само че клоните на смърча увисват чак до земята, а на бора долните клони изсъхват и опадат сами под влиянието на вятъра и снега.

Иглиците на смърча са гъсти и спираловидно наредени по клонките, тънки, тесни и с остри връхчета. Дълги са до 2,5 см. Ако ги прережем напречно, се виждат едно или две каналчета, пълни със смола. Запазват се на дървото от 5 до 12 години. Всяка година, едни иглици опадат, а други израстват наново. Иглиците на смърча за разлика от боровите и еловите са по-къси.

Смърчът цъфти през май-юни. Цветовете му са изправени, а след това шишарките увисват надолу. По това смърчовите дървета се отличават от еловите, на които неузрелите шишарки стърчат изправени по върховете клони. Семената узряват през октомври. Те са заострени и имат 4 пъти по-дълго крилце. То е с вдлъбнатина като лъжичка, в която е прикрепено семето. Плодоносните години се редуват през 7–8 години. Ако семето не се посее до 3–4 години, не може да поникне.

Сее се на дълбочина 1,5 см в лехи и отгоре се покрива с пясък. Пониква за около 20–30 дни.

Смърчът не издържа в задимените населени места. Като малка фиданка расте под сянката на другите дървета, докато острият му връх се издигне високо към слънцето.

ЕЛА

Срещу нова година във всеки дом грейва новогодишна елха, обсипана с украшения, разноцветни свещички и бенгалски огньове. Запитвали ли сте се кое дърво се използва най-много за тази цел? Това е елата.

Елата е планинско дърво. На височина достига до 60 м, на дебелина до 2 м и живее до 400 години. Най-дебелото елово дърво у нас се намира край гр. Етрополе в местността Кози дол. Обиколката му е 4,80 м, а височината — 40 м. Младите дървета имат гладка, светлосива кора, но когато достигнат 40–50 години, тя се напуква и добива сиво кафяв цвят. По нея има мехурчета, пълни със смола. При натискане те се пукат и издават приятна миризма.

Корените на елата са силно развити. Тя има и централен корен. Мъжките и женските цветове по елата се намират на едно и също дърво. Цъфтежът и опрашването стават от април до юни.

На пръв поглед не можем лесно да отличим елата от смърча: стройна е като него, короната и е като пирамида и е с почти хоризонтални клони. Иглиците на елата обаче се отличават от смърчовите. Те са по-сплескани, на края затъпени, отгоре са тъмнозелени, а отдолу — по-светли, с по две сивобелезникави ивици, каквито няма при иглиците на смърча. На дървото се запазват до 11 години. Когато ги пречупим или прережем, миришат на смола; виждат се две смолни каналчета.

Елата се отличава от смърча и по шишарките. Те достигат до 15 см на дължина, сивокафяви са и стърчат по върховете на клончетата, докато смърчовите са увиснали. Узряват през септември-октомври същата година. След узряването на семената шишарките се разрушават и върху клончетата остават да стърчат като свещички само шишарковите оси. Семето има триъгълна форма и е светлокафяво на цвят. Като се натисне между пръстите, се пука и отделя приятна миризма на смола. Има крилце, което е три пъти по-дълго от него и му

помага да се разнесе по-леко и по-надалеч от вятъра. В 1 кг семе могат да се наброят около 20 000 семена.

Елата се развива добре на влажни почви по северните склонове на планините и в сенчестите клисури. Издържа засенчване.

БУК

Високите и стройни букови дървета радват очите на човека. Те имат гладка или напукана кора. Растат по северните склонове на почти всички наши планини. У нас са се разпрострели върху площ от около 5 милиона декара. Това е голямо народно богатство.

Мощните букови дървета достигат на възраст до 300 години. Най-дебелото вековно буково дърво се намира около с. Скобелево, Пловдивско. Обиколката на дънера му е 6,30 м, а височината на стъблото — 40 м. На височина буковете достигат до 50 м, а на дебелина до 2 м. Имат силно развити странични корени, които са плитки, затова самотните дървета се повалят при силни ветрове. Растат най-добре по умерено влажните, богати на минерални вещества почви. Короната на бука е силно разперена и гъсто обкичена с тъмнозелени овални листа. Те са кожести и по ръбовете си имат косъмчета. Пролетно време младите нежни листа на бука страдат силно от сланите. Когато букът напълно се разлисти, короната му не пропуска слънчевите лъчи, затова в буковите гори растителността под дърветата е бедна. Но в сравнение с другите широколистни видове буковите поници понасят най-леко засенчването.

Първите 5–6 години фиданките на бука растат много бавно. Когато дървото достигне 60–70-годишна възраст, заедно с разчистването започва и цъфтежът. Мъжките цветове са светлокафяви, топчести реси с дълга дръжка, а женските — с дебела дръжка и се появяват в по-горните части на короната. Жълд-четата са триръбести, с куполка на четири раздела, шоколаденокафяви на цвят. Узряват през октомври. Закрепени са по върховете на клонките. Ядките им са богати на масла, захари и други полезни вещества.

Когато млади букови дървета се отсекаят, около отсечения дънер се появяват пънни издънки. Така че букът може да се размножава и по този начин, а също и чрез отводи.

Букът дава плод през 5 до 7 години. От един декар могат да се съберат до 50 кг семена, от които се получава около килограм и

половина масло.

Буковото дърво е крехко и се обработва леко. Намира широка употреба за направа на дъски, греди, въглища, катран и др.

ДЪБ

Най-китното, мощно и издръжливо многовековно дърво у нас е дъбът. Затова го наричат цар на дърветата. Няма друго дърво, което може да се сравни с него. Високите до 40 м здрави и разклонени стъбла са покрити с тъмнокафява и дълбоко напукана кора. Достигат на дебелина до 1 м. Короната е неправилна, широко разперена, кълбовидна и красива. Най-старият дъб у нас расте в Туловската гора, Казанлъшко. Дървото е над 1000-годишно, има височина 20 м и обиколка на дънера 8,60 м. Дъбът живее до 2000 години. По-важни дъбове, които растат у нас, са летният, зимният, червеният дъб и церът.

Летният дъб се среща из цялата страна, в равнините, на богати с хранителни вещества почви.

Листата са силно нарязани. Отгоре са тъмнозелени, а отдолу — сивозелени. Развиват се по краищата на младите клонки. Така се огряват по-добре от слънцето. Снабдени са с къса дръжка или са захванати направо за клончето. По това се отличава от зимния дъб — неговите листа имат дълги дръжки. Листата са разположени рядко по клонките и слънцето прониква през тях. Затова в дъбовите гори под дърветата виреят различни храсти и треви.

Цветовете също са разположени по върховете на младите клонки. Мъжките реси са увиснали и са зеленикавожълти. Женските цветове са на кичури и се развиват в пазвите на листата. Имат дълги дръжки и са единични. Дъбът цъфти през април-май. Пролетният ветреца пренася прашеца от ресите върху цветовете на кичурчетата и така става опрашването. От опрашените цветове се образуват плодовете — светлокафяви продълговати жълди. Те имат сивозелени окосмени куполки, които приличат на панички. Жълдите узряват за една или две години. На открито те изсъхват бързо и губят кълняемостта си. В природата се запазват под шумата, а в разсадниците се съхраняват в трапове или сандъци, където се смесват с пясък, слама или шума. При летния дъб жълдите са на дълги дръжки, а при зимния — на къси. Дървото дава плод през 5 до 7 години, и то към 70-80-годишна възраст.

Младото дъбче расте много бавно. Най-бързо дъбовите фиданки растат между 10-25-годишна възраст.

ГАБЪР

Тръгнем ли из гората и очите ни зашарят наоколо, ние непременно ще спрем погледа си върху габъровите дървета. Сурови и сякаш настръхнали, те изместват, всяка друга растителност, включително и величествените букаци. Габърът хвърля семе и се настанява даже по пътеките и склоновете, издрани от пороите — там, където за дървета не може и да се мисли. Не вирее само върху заблатените и торфените почви. Издържа на сянка. Природата го е надарила с широка и гъсто облистена корона, за да черпи повече сили от живителното слънце.

Наред с дъба и бука, самостоятелно или заедно с тях габърът е едно от най-разпространените дървета в долния планински пояс и прониква до 1300 м надморска височина. Стъблото му достига височина до 25 м, а дебелина — до 1 м. Живее около 150 години. Листата му са продълговати, приличат на брястовите, дълги са до 12 см и имат къса окосмена дръжка. По ръба са ситно и двойно назъбени. Коренът му е силно развит. Младите клонки са покрити с копринен пух. Започва да плодоноси след 20-годишна възраст. Цъфти през април-май заедно с разлистването. Пролетно време по габъра могат да се различат червеникаво зелени мъжки реси, дълги 5–6 см, и женски съцветия, събрани в групи на една обща, силно окосмена дръжка. Габърът семеноси през 2–3 години. Орехчетата узряват през октомври. Те имат формата на лира с ясно очертани ребра. Снабдени са с триразделна люспа, която им помага да хвърчат при вятър. В 1 кг семе от габър се съдържат около 30 000 орехчета.

Габърът притежава способност да се възобновява и от пънови издънки. Напролет, ако нараним стъблото, от него обилно изтича сок, който го предпазва от гъбни болести.

По топлите части на страната, главно в предпланините, освен обикновения габър у нас се среща и келявият габър. Той има дребни, ситно назъбени елиптични листа и орехчета, снабдени с неправилна

назъбена плодна люспа. Различаваме още и воден габър, при който орехчето е снабдено с ципесто мехурче.

Дървесината на габъра е твърда и тежка. Цепи се трудно и неправилно. Използува се главно за горене. Напоследък най-качествените дървесни плоскости се правят от габър.

БРЕЗА

Били ли сте 6 брезова горичка? Каква красота е събрана в тия нежни снежнобели дървета! На височина те достигат до 30 м, а на дебелина до половин метър. Кората им има бял цвят и се отделя на неправилни напречни ленти — люспи. Древните славяни са я използвали вместо хартия за писане. Кората отразява слънчевите лъчи, затова стъблото на брезата не се нагорещява лете, както на другите дървета. Тънките клони на рехавата корона са повиснали надолу.

Да откъснем едно клонче рано през пролетта. На него забелязваме брадавички и пъпки. Като разгледаме пъпките внимателно, виждаме, че са дълги, продълговати и лъскави, заострени на върха и с червенокафяв цвят. Понякога са покрити с лепкаво вещество като смола. Интересно е да се наблюдава как се разлистват. Полека-лека пъпките започват да стават по-големи, люспите им се раздалечават и се подават малките листенца. Постепенно те се развиват и добиват ромбовидна форма, като на върха се източват силно. По периферията са назъбени. Дръжката им е дълга. Нямаат мъх, голи са.

Брезите започват да цъфтят още през април, а плодовете им узряват през юли-август. Мъжките и женските цветове се появяват на едно и също дърво. Мъжките реси са увиснали, кафяви и са съставени от много люспи. Дълги са десетина сантиметра. Женските цветове са светлозелени, къси, цилиндрични малки шишарки. Появяват се още с разлиства-нето. Плодът е светлокафяво орехче с две светложълти крилца. Поместен е в кожата триделна люспа. Ако расте свободно, брезата дава плод на 5 или 6-годишна възраст почти всяка година, но в насажденията — след 15-годишна възраст. Размножава се със семена и издънки. Има мощно развити корени, като централният спира растежа си рано.

У нас брезата расте главно като единично дърво. Среща се в крайнините на горите. Обича влажния планински климат. През лятото

страда от сушата, но не търпи засенчване от други дървета. Расте бързо и спира растежа си към 80 години. Живее до 120 години.

Дървесината на брезата е много ценна и се използва широко в мебелното производство.

ЯВОР

Из сенчестите гори на нашите балкани сред поляни с дъх на планински билки расте яворът. Той се отличава с красотата си между широколистните дървета и е възпят в народните песни. Височината му е до 40 м, а дебелината — до 1,5 м. Едрите му листа са нарязани дълбоко на пет дяла. Когато слънцето ги огрее, те отразяват мека зелена светлина. От долната страна на места са окосмени и изглеждат като посребрени. През есента те стават красиво жълти до огненочервени на цвят.

През май, след разлистването, по върховете на младите клонки ще забележите дребни жълтеникави, повиснали в кичури цветове, приятни и ароматични. Лекият горски вятър сам извършва опрашването и осигурява образуването на семената.

Семената узряват през септември. Те са снабдени с крилатки, като крилца. Обикновено са свързани по две и крилатките им сключват остър ъгъл. Когато семето узрее и почне да пада, крилцата се завършват и вятърът може да отнесе семето като детска хвърчилка далеч от дънера.

Яворовото дърво расте много бързо. При отсичане на клони от отреза поникват много клонки, които се развиват гъсто и буйно. Това позволява да се оформяват из парковете дървета с топчести корони.

Корените на явора са големи и разклонени. Централният корен закънява още в младата възраст на фиданката.

Пролетните и есенните студове могат да донесат големи поражения на дървото. В началото на своя живот яворът расте много бързо. Той достига възраст 500 години. В манастира край гр. Етрополе има пет вековни явора. Най-високият е 29,5 м с обиколка на дънера 3,75 м.

Здрава, еластична и жилава, дървесината на явора служи за направа на мебели, фурнир (особено е ценен с рисунки като „птиче око“). Цепи се добре и усилва звука, затова намира широко приложение при производството на музикални инструменти. През

пролетта от сока на явора могат да се правят сиропи и захар. От едно дърво за един ден може да се получи до 13 л сок. Кората се използва понякога за боядисване на вълната в кафяв цвят. Листата са добър фураж за добитъка.

ЯСЕН

Ясеновите дървета красят широколистната гора. У нас те се срещат по склоновете на Стара планина, Рила, Родопите и в областите край Дунав, р. Камчия и другаде.

Ясеновото дърво е високо до 40 м, обикновено достига на дебелина до 1 м, а на възраст — до 250 години. Най-дебелото ясеново дърво у нас се намира в Лонгозката гора, с. Старо Оряхово, Варненско. Обиколката на дънера му е 9 м, а височината — 30 м.

Кората на ясена е мрежовидно напукана, зеленикава до кафява. Листата са сложни. Състоят се от 9 до 17 приседнали (без дръжка) продълговати листчета, назъбени по краищата. Цветовете са ароматни, приличат на светлозелени дребни снопчета, като малки метлички. Развиват се през април, преди разлистването. В съцветията има и мъжки, и женски цветове. Такива цветове се наричат двуполови. Понякога могат да се срещнат и еднополови цветове. Семето е дълго, плоско орехче, поставено в продълговато крилце, дълго до 4 см. Крилцето е леко врязано на върха. Семената узряват през октомври. Засяват се напролет или наесен на дълбочина 3–4 см. Преди посева се поставят да преседят във влажен пясък около 2 месеца. Дърветата започват да дават семена към 40-годишна възраст.

Ясеновото дърво се отличава с бърз растеж още в млада възраст. Особено добре вирее във влажните долини, върху почви, богати на минерални вещества. Най-напред се развива централният корен, а след това и страничните дълбоки корени, с помощта на които ясенът черпи хранителни вещества от различните слоеве на почвата.

Дървесината на ясена е тежка, здрава и жилава. Високо се цени в мебелното производство. Употребява се за направа на спортни уреди, в корабостроенето и др. Като красиво декоративно дърво ясенът се използва в парковете и градините. Кората му се употребява в бояджийството. Листата и семената са храна за добитъка. Цветовете и кората му намират приложение в народната медицина.

БРЯСТ

Ще го намерите най-често наблизно до ясена, летния дъб или някои други дървета, върху плодородни и постоянно влажни почви. Той е мощно дърво с широко разперена еъста корона. На височина достига до 40 м, а на дебелина — 1,20 м. Кората му е напукана и пукнатините очертават правоъгълни форми. Листата му са заострени, елипсовидни и са наредени последователно по клончетата. Разгледаме ли ги по-внимателно, ще забележим, че са твърди и грапави. От горната страна са гладки, а от долната имат власинки, по краищата са назъбени. Прикрепени са към стъблото чрез гола или окосмена дръжчица. През есента пожълтяват и опадат, но късно. Листата на планинския бряст са по-едри от тези на полския, на белия — по-дребни, а на дребно-листния — съвсем дребни.

През март-април, още преди разлистването, могат да се видят и цветовете. Те са събрани върху едногодишните клонки в топчести ръждивочервени или виолетови кичурчета, почти без дръжчици. Цветовете са двуполови, т.е. на едно дърво има и мъжки, и женски цветчета. А през май-юни вятърът започва да разнася жълтокафявите плодчета на бряста. Това са плоски, крилати и ципести орехчета. Имат формата на двойна елипса, на върха са врязани. Според разположението на орехчето могат да се различат отделните видове: при полския бряст то е близо до горния край на изреза; при планинския бряст е в средата, далеч от изреза и крилатката е по-едра; при белия орехчето е в средата, но крилатката е с реснички; при дребнолистния орехчето е в средата на крилатката.

Брястът плодоноси, след като достигне 15-20-годишна възраст. До тази възраст развива и мощен централен корен, който след това закърнява и се развиват силно страничните корени. При него израстват коренови и пънни издънки, но се размножава главно чрез семена, които се засяват на дълбочина 0,5 до 1 см.

Най-голямото брястово дърво у нас се намира в землището на с. Лесковец, Хасковско, местността „Тюрбето“. Обиколката на дънера му

е 6,30 м, а височината — 35 м.

Дървесината на бряста е твърда, жилава, еластична и трайна. Използува се за направа на мебели, в самолетостроенето, корабостроенето и др.

ЧИНАР

Ако се спуснете по каменливите и песъчливи разливи на юг от Кресненското дефиле по течението на р. Струма или се отзовете из долината на р. Чая или на р. Арда в Източните Родопи, ще намерите един светлолюбив дървесен вид, който по външен вид е могъщ като дъба. Това е чинарът — бисерът на източната растителност. Кората му изглежда като олющена, има сибозеленикав цвят и се отделя на неправилни плочки. Тя е красиво мозаично оцветена. Наесен (август-септември) по клоните му ще видите да висят на дълги дръжки топчести съплодия. Ако ги разгледате по-отблизо, ще забележите, че са съставени от дребни семена (орехчета), снабдени с дълги власинки. Различаваме източен, западен и яворолистен чинар. Различават се по нарязването на листата и по броя и големината на съплодията. При западния чинар — по две, но едри топчести съцветия, при източния — по 3–7, но по-дребни, при яворолистния — 1–3 съплодия. Като диворастващ у нас се среща само източният чинар.

Листата на източния чинар са длановидни, подобни на яворовите, с 5 до 7 дяла, но с остри редки зъбци и върхове. При западния са с 3 до 5 дяла, тъпи и плитко нарязани. При яворолистния — с 5 дяла, нарязани по-плитко от тези при източния. Листата на чинара се поклащат леко от вятъра, понеже имат дълга (8 см) дръжка. Короната, гледана отстрани, е мощна, разперена и величествена. Дървото расте бързо и може да достигне до 50 м височина, а диаметър — до 4 м. Смята се, че пределната му възраст е около 2000 години. Така че някои от тези дървета са били свидетели на бурното далечно минало на нашия народ. При с. Белащица, Пловдивско, и до днес има запазени чинарови дървета, които се споменават в бележките на кръстоносците-.

Корените на чинара може да бъдат плоски, повърхностни, но при източния чинар обикновено те са силно разклонени и с централен корен. Дървото расте най-добре върху песъчливи разливи и каменисти речни корита, непосредствено до водата. Освен чрез семена може да се

размножава и чрез резници и отводи. Страда при ниски температури, затова ще го намерите само в долния планински пояс. Западният и яворolistният са по-устойчиви на студа. Чинарът е димоустойчив и газоустойчив вид.

ДИВ (КОНСКИ) КЕСТЕН

Ако посетите долината на р. Дервиша и р. Зурлева в Преславския балкан, ще имате възможност да се полюбувате на едно голямо, почти чисто стогодишно находище от див кестен. Там е резерватът „Дервиша“ с площ около 10 хектара. Пак в Преславския балкан дивият кестен разперва могъща корона и по Пазарската река, р. Акънджа, край Куркова чешма (над микроязо вира) и др.

На височина дивият кестен достига до около 30 м, а на дебелина до 1 м. Кората му е тъмносива и се отделя на плочки, усукани надясно. Едногодишните леторасти са светлокафяви и окосмени, а пъпките — едри, лепкави и също окосмени. През студените зими те са любима храна за сърните и елените. Затова днес ловните стопани залесяват големи пространства с див кестен — напр. „Шерба“, Варненско, с. Гурково, Старозагорско, и др.

Конският кестен има мощен корен. В млада възраст се развива дълбок централен корен, но с течение на времето страничните разрастват по-силно и той като че ли закърява. Корените на конския кестен смучат живителни сокове от богатите и достатъчно влажни почви. При суша листата на дървото прегарят от слънцето.

През май човек не може да се нагледа на красивите гроздове, съставени от тръбести цветчета, които се появяват почти едновременно с разлистването. А свързаните на дълга дръжка в един център 5 до 7 едри назъбени листчета създават прохладна сянка. Тяхната длановидно-переста форма много се цени в декоративното градинарство, затова дивият кестен може да бъде намерен навсякъде из парковете, площадите и улиците. Цветовете на различните видове са винаги изправени, прелестно бели, червени, розови или синкавовиолетови. Те да двуполови.

Плодовете узряват в края на лятото (август-септември). Те представляват месести топчести светлозелени кутийки, покрити с меки, едри шипчета, крито се разпукват по на три части. Но има и видове, при които месестата кутийка е без шипове. Семето на конския

кестен прилича на това на питомния кестен, едро е, кафяво на цвят. Използува се за приготвяне на лекарства при ревматичните заболявания още от, древни времена.

АКАЦИЯ

През май където и да отидеш 6 низините на нашата страна, където и да погледнеш, не може да не се възхитиш от великолепието на цъфтящите акации. Примамливите бели цветове, които висят на гроздове, сияят на слънцето и разнасят приятен аромат. А след август плодовете узряват и украсяват дърветата с кафяви, плоски шушулки като на боба. Тях можете да видите чак до следващата пролет. Ако ги разчупите, ще установите, че във всяка шушулка има до 14 тъмнокафяви семена; подобни на лещата. Но цветове и шушулки се появяват едва след като дървото навърши 5 години.

Листата на акацията са нечифтоперести. В основата на всяка дръжка има по два бодливи шипа, които предпазват дървото от добитъка. Това са видоизменени прилистници. Красивата, разперена, рехава и ярко зелена корона се изменя на места в бледозелена. Запитвали ли сте се защо? Обърнете внимание на най-младите клонки — в края младите листа остават бледозелени.

Акацията се заселва обикновено при припечните места. Издръжлива е на ниски и високи температури, понася добре градския дим и фабричните газове. Развива се най-добре върху плодородните почви. Но ако почвата е богата на варовити вещества, дървото заболява и изобщо расте лошо. Използва се за укрепяване на стръмнини.

Акацията расте много бързо. Достига на височина до 25 м и на дебелина 1,2 м, а на възраст до 100 години. С помощта на силно разрасналите си дълбоки корени тя черпи храна от почвата. Ако разровите около дънера страничните разклонения на корените, ще забележите грудки, които са склад за резервната храна на дървото. Те са полезни, понеже обогатяват почвата с хранителни вещества. Корените на акацията притежават голяма способност да образуват издънки, ако стъблото се отсече. А семената поникват само след като се поставят с помощта на цедка 3–4 секунди във вряла вода и след това веднага в студена вода. Това се нарича третиране на семената.

ВЪРБА

Когато природата започне да се събужда от зимен сън, а дърветата още се гушат и плахо свиват пъпчиците си от студ, върбата първа намята зелената си дреха. На някои дървета първо се появяват цветовете, а след тях — листата. При върбата това става едновременно, и то когато в дълбоките долове има още сняг. Цветовете и са събрани в реси, подобни на цилиндърчета. Издават приятна миризма и имат сладък сок, затова привличат пчелите, осите, мухите и другите насекоми. Мъжките цветове са жълтеникави, а женските — зелени. Те не се намират на едно и също дърво, а на различни. Такива растения се наричат двудомни. Опрашването се извършва от насекомите и от вятъра. Семената на върбата са малки и снабдени с копринени власинки. Узряват през май-юни. Плодът прилича на малка кутийка, която е приседнала (без дръжка). Отначало семената са скрити в кутийката, но когато узреят, тя се раз-пуква и те се разнасят от вятъра. Щом паднат на влажно място, поникват.

Върбата расте край реките, заблатените места, потоците. Среща се и по планините. На височина достига до 30 м, а на дебелина до 1,5 м. Листата ѝ са силно продълговати и ситно назъбени по краищата, сребристовлакнести и с дълга дръжка. Дървото има голям централен корен и силно развити гъсти странични корени. Те се заплитат в почвата ѝ не позволяват на буйните води на реките да ронят бреговете. Когато върбата бъде отсечена, от дънера израстват много нови фиданки. Лесно се размножава и с пръчки (резници), които се забиват в земята. Расте бързо. Живее до 100 години и вирее до 1600 м надморска височина. Когато застарее, в дънера се образуват хралупи, тъй като изгнива отвътре. Там намират убежище различни птици и някои диви животни, като катерички и др.

Дървесината на върбата гние лесно, мека е, но се използва за направа на мебели, леки постройки и др.

У нас има няколко вида върби: бяла, плачеца, кошничарска, ива (напролет нейните пъпки наричаме „котенца“) и др.

ТОПОЛА

Кой не се е любувал на стройните тополи? Младите лепкави клонки полюляват овалните си листа и сякаш шептят. Те са назъбени по краищата и имат заострени връхчета. Държат се за клонките на дълга дръжка. На височина дърветата достигат около 25 м. Цъфтят през май заедно с разлистването. Мъжките реси са като цилиндърчета, дълги са до 9 см и са по-дебели от женските. Всеки мъжки цвят има пурпурночервени прашници. След опрашването се появява жълто обагрено завръз. Семето е обвито със снежнобели власинки, които помагат вятърът да го разнася надалеч. А в разсадниците семената се засяват съвсем на плитко в лехите заедно с ресите, и то веднага след събирането им, като се покриват със слама или клонки. Младата фиданка расте много бързо. Тополата се размножава и чрез отрязани пръчки (резници).

У нас има черна, бяла, пирамидална и други видове тополя. Срещат се 8 топлите и ниски части на страната, и то винаги край реките. Обичат песъчливите и каменливите почви. Растат много бързо и живеят до около 400 години. В Пещера на площада има тополя с обиколка на дънера им, височина 26 м и възраст над 500 години.

Коренът на тополата се развива плитко под повърхността на земята. Дървесината ѝ е мека и намира широко приложение в строителството, за направа на щайги, сандъци, клечки за кибрит, целулоза. Листата се използват за храна на добитъка. От младите пъпки се приготвяват масла за парфюмерията. Тополите осигуряват богата паша за пчелите. Като дърво за украса на парковете и за укрепяване на речните брегове тя намира широко приложение. С отвара от кората и клонките се боядисва вълната в тъмнокафяво. Пъпките и листата се използват в народната медицина. От дървесината се приготвя медицински въглен.

ЛИПА

У нас растат главно едролистна, дребнолистна и сребро-листна липа.

Липата вирее из планините и равнините. Тя е украса за градините и парковете, тъй като има красива корона и цветовете ѝ миришат приятно. Зелени колони от липи украсяват улиците на много градове.

Липовите дървета у нас растат във влажните широколистни гори. Те не понасят големи горещини и суши. Кората им прегаря при силно слънце. Издържат на сянка и растат бързо. Достигат до 30 м височина. Липата живее над 1000 години. Най-старата липа у нас се намира в курорта „Златни пясъци“ край Варна. Височината ѝ е 12 м, а обиколката на дънера — 3 м.

Короната на липата е красива, разперена широко. Кората на стъблото е сивокафява, напукана надлъжно. Ако откъснем клонче с листа и ги разгледаме, ще видим, че те са закръглени, а на върха заострени. От горната страна са тъмнозелени и в ъглите на страничните жилки — окосмени. По края са остро назъбени и имат дръжка.

Красотата на цветовете и техният приятен аромат примамват различните насекоми. Прелитайки от цвят на цвят, те ги опрашват. Цветовете са зеленикавожълти, събрани в увиснали съцветия. Липата цъфти в средата на лятото (юли). Тогава дърветата стават нежно жълти и от тях се разнася благоухание. След седмица приемат отново своята къдрава зеленина. Плодът е орехче. То е кръгло, заострено на върха, понякога с ребра. Орехчетата узряват през септември. Те стоят цяла зима върху клоните на дървото. Започват да падат върху замръзналата покривка на снега в края на февруари.

Корените се развиват мощно и проникват дълбоко в почвата.

Липовата дървесина е мека, бяла, еластична и се обработва лесно. Използува се за направа на моливи, въглени за рисуване и др.

Изсушеният цвят се вари за ароматичен чай. У нас се събира годишно над 500 тона липов цвят.

ЧЕРНИЦА

Черницата е близка роднина на смокинята и расте свободно из южните краища на нашата страна. Вгледа ли се човек по-внимателно, ще долови приликата. Черницата вирее по топлите слънчеви места. Смята се, че отечеството и е Източна Азия. Култивирана е в целия Изток още от най-стари времена. През XII век е пренесена в Европа. Страда от студа, но издържа на пушек и газове във въздуха. В; Московска област тя има формата на храст. Изкачва се до 1100 м надморска височина.

Кората на черницата е напукана мрежовидно, кафява до сивочерна на цвят. На височина дървото достига до 20 м, а на дебелина — до 80 см. Тъмнозелените листа имат формата на сърце, но са насечени неправилно на два-три дяла. По края са назъбени, а на върха — заострени. Използват се за храна на копринената буба.

Познати са черна и бяла черница. Листата на черната са по-едри, по-лъскави и с грапави власинки. Тя расте из по-топлите места.

Ако направим разходка през май, ще имаме възможност да разгледаме и цветовете на черницата. Понякога те се появяват още с разлистването. Дървото цъфти и дава плод на 4-5-годишна възраст и живее до 300 години. Мъжките реси имат дълга дръжка, а на цвят са зеленикавожълти. Женските реси ще познаете по това, че са по-къси. Плодовете (дудите) узряват през юни-август и имат черен, тъмночервен, розов или бял цвят. Снабдени са с дръжки. На вкус са кисело-сладки, сочни са и съдържат много витамини. Ако ги смачкаме и промием с вода, месестата част изплува във водата, а семената падат на дъното на съда. Те са дребни, продълговати, светлокафяви. Покълнват; след като се киснат 4 дни във вода.

От плодовете на черницата се приготвят петмези, компоти, мармелади, сиропи и др. У нас се берат годишно до 1600 тона.

Корените на черницата проникват дълбоко в земята. Тя не е взискателна към почвата, но вирее най-добре върху плодородни почви, богати на варовити вещества. Расте бързо. Ако отсечем стъблото,

около пѣна порастват млади издѣнки. Използува се за направа на живи плетове.

ЛЕСКА

В края на лятото всеки е ходил да бере лешници по планинските склонове и по доловете. Там, където те растат, е малко по-хладно, защото слънчевите лъчи не могат да пробият тъмнозелената корона на преплетените лескови клони.

Стъблото на леската е храстовидно, с плътна кълбовидна корона. Листата имат форма на сърце, а по края са назъбени. Долната им повърхност има силно изпъкнали жилки и е покрита с космици, които намаляват изпарението на влагата през горещите летни дни. Плодовете (лешниците) са събрани от 2 до 5 на една дръжка и имат зелени шапчици (куполи). Те са кръгли и леко продълговати. Когато узреят, окапват от куполите си и ако тогава разстелем на земята платнище и разтърсим дървото, наведнъж ще съберем много лешници. Така през август и септември един човек може да събере до 10 кг за един ден. Но за да не се спарят и развалят, трябва да се просушат десетина дни на открито, като се разстелят на тънък пласт. От време на време е необходимо да се разбъркват.

У нас лешниците са най-едри в Разградско. За една година в България се берат около 5000 тона. Те се използват при приготвяне на сладкиши, халва, козунаци, кафе, масло за шоколад и др. Ядките са ценна храна. Пчелите събират мед освен от цветовете също и от листата на леската, защото те отделят сладък лепкав сок. От дървесината пък се правят обръчи и въглени за рисуване. Резбарите обичат да работят с лескова дървесина, понеже тя е жилава, огъва се, обработва се и се цепи лесно.

Леската достига до 9 м височина. Цъфти напролет, когато времето се стопли. Мъжките и женските цветове се развиват на едно и също дърво. Мъжките реси са къси, зеленикавосиви, а женските цветове са на групи във вид на едра, продълговата пъпка, червеникава на върха. Прашецът се изсипва от тичинковите реси, залюлени от вятъра, и опрашва плодниците на цветовете, които завръзват лешници. Леската цъфти и дава плод след четвъртата си година почти ежегодно.

Обича припечните места и окрайнините на горите. Расте бавно, но след петата година засилва растежа си. Живее до 100 години.

ДРЯН

Рано напролет, когато поляните още светлеят и широколистните гори все още не са се раззеленили, дряновите дръвчета разцъфват и обкичват със златист блясък склоновете на планините. Още от най-стари времена те са спирали погледа на човека, а днес са символ на здраве и радост. Не случайно новогодишните сурвакници се правят от дрянови пръчки.

На височина дряновото дръвче достига до 10 м, а на дебелина — до 30 см. Кората му се отделя на сиви плочки. Ако разгледате клонките на дряна през зимата, ще забележите, че имат червеникава окраска. През есента червеникави стават и листата. Те са разположени по клонките срещуположно. Погледнете отблизо един лист — той има елиптична форма, заострен е на края, а нервите му се събират към върха под формата на дъга и в ъглите им се забелязват снопчета нежни власинки.

През март, още преди разлистването, се появяват дребните жълти цветчета. Те са събрани по клончетата в букетчета, които се намират в пазвите на листата. Всеки цвят се състои от 4 чашелистчета, 4 венчелистчета и 4 тичинки.

През септември узряват и плодовете (дренките). Те имат сочна червена месеста обвивка с приятен възкисел вкус и продълговата костилка. Вие сигурно сте ги опитвали.

Семената на дряна могат да поникнат само след като престоят 3–4 месеца във влажен пясък и на сенчесто място. Сеят се през пролетта на дълбочина около 2–3 см. Въпреки че дрянът не е взискателен, той расте най-добре по влажни места до 1300 м надморска височина.

Дървесината му е много твърда, тежка, жилава и здрава — може да се обработва на струг. От плодовете му се приготвят сиропи, ракии, желета и др.

У нас дрянът може да се срещне най-често в дъбовите гори. Расте навсякъде в Европа, Мала Азия, Кавказ, Армения и др.

ШИПКА

Навсякъде из нашата страна по покрайнините на горите, поляните, слоговете и храсталаците расте родоначалникът на розите — шипката. Нейните разнообразни форми са повече от 400. У нас се срещат около 22 от тях. Те се различават по цветовете, листата, плодовете, шиповете и други признаци.

На височина храстът достига до 5 м. Листата са сложни, съставени от 3 до 11 яйцевидни назъбени листчета, които в основата си имат по два прилистника. По стъблото има видоизменени листа — бодли. На две-тригодишна възраст шипката започва да цъфти. Цветовете са червени, розови или бели. Появяват се през май-юни след разлистването. По време на цъфтежа шипката издава много приятна миризма.

Всяка година през септември-октомври се появяват и плодовете (шипките) — оранжевочервени, червени или розови. По форма те са топчести, яйцевидни или елиптични. Всеки плод съдържа по 15 до 27 светлокафяви семена, покрити с остри власинки, и месеста част. От 100 кг плод могат да се получат до 30 кг семена, от които пък се извлича около 3 кг масло. Месеста та част на шипките има сладникаво-кисел вкус. Плодовете остават по храстите чак до падането на снега, а дори и през зимата.

През есента, след като почнат сланите и мразовете, плодовете омекват, набръчкват се, потъмняват и стават по-сладки, обаче загубват голяма част от витамините си. Ето защо, когато ще се използват за храна, шипките се берат наесен, след като узреят. От един храст могат да се наберат средно до 6 кг шипки. Плодовете съдържат много голямо количество витамин С, други витамини, белтъчини и полезни за организма киселини. Затова от шипката се приготвят мармелади, сиропи, вино, брашно, чай и др. Плодовете могат да се използват и за боядисване на вълната в оранжев цвят. Корените, стъблата и листата се употребяват при щавенето на кожи. Стъблото се използва като подложка, която се облагородява с различни градински рози.

У нас годишно могат да се събират над 10 хиляди тона шипкови плодове. Но тяхното използване все още е недостатъчно.

ГЛОГ

У нас се срещат три вида глог: обикновен, черен и източен. Чрез присаждане са създадени и много други форми, които се използват с успех в декоративното градинарство.

Глогът може да се срещне из дъбовите и церовите гори, пасищата, главно в долната лесорастителна зона, но се среща и над нея по-високо в планините.

И трите вида глог са храсти или малки дръвчета, високи понякога до 10 м, на които клонките имат бодли. Листата са наредени последователно, назъбени на едри, остри и дълбоки дялове; Лга брой са от 3 до 7. Наесен придобиват жълточервеникав цвят. Листата на черния и източния глог са окосмени.

През май-юни след разлистването на глога могат да се видят и цветовете, които са разположени по върховете на скъсени клонки като прости или кичести цветчета, събрани в гъсти съцветия под формата на чадърчета. Цветовете са бели до слабо розови. Но днес са получени много разновидности с червени, розови, кичести цветчета, плачещи форми и др.

Всяка година през август-септември узряват и плодовете. Те се запазват до късно през зимата. Това са дребни, яйцевидни или топчести глогинки с червен, черен или тъмочервен цвят. Обикновеният глог е еднокостилков, но при източния глог кос-тилките са на брой от 3 до 5, а черният глог има 5 костилки. Те са обвити със светложълта, месеста, пръхкава част, която се яде и има приятен сладникав вкус. За да поникнат, костилките се поставят да преседят най-малко една година във влажен пясък (така наречената стратификация) и запазват жизнеспособността си до една година. Днес градинарите развъждат най-различни културни форми главно чрез присаждане, което се извършва през април-май. Глогът се използва и за живи плетове. Той не е взискателен спрямо почвените условия, но предпочита варовитите почви и откритите изложения.

Глогинките са богати на минерални соли, витамин С, захари и др. Използват се за приготвяне на мармелади, конфитюри, плодово брашно и др. Плодовете и цветовете се използват в народната медицина при сърдечни и бъбречни заболявания.

КЪПИНА

У нас растат 19 вида къпини. Едни са с полегнали и влачеци се клони, а други — с изправено стъбло. Но най-разпространена е обикновената къпина. Нея ще откриете покрай пътищата, слоговете, край реките и потоците по не много високите места — в долната лесорастителна зона. Има три разновидности — с разпръснати, твърди, закривени шипчета и власинки по стъблото; с голи стъбла и силно изрязани листа; с дребни, набръчкани листа, отдолу окосмени, а по стъблото с малко на брой и дребни шипове.

Обикновената къпина е бодлив храст. Клоните и са червено-кафяви. Листата и са нечифтоперести — състоят се от 3 до 5 назъбени листчета, събрани на една дръжчица. Всяко листче отгоре е гладко, а отдолу има нежни власинки, но по главния нерв и по дръжчицата има бодлици.

Коренът се разпростира дълбоко и широко в почвата, така че при поройни дъждове къпината предпазва от разрушаване бреговете и слоговете.

През май, та чак до август, след разлистването, можете да видите и белите, събрани в метлички цветове. Всяко цветче се състои от петлистна чашка, петлистно венче и много тичинки.

От края на юли до края на октомври зреят и плодовете (къпините). Всяко плодче се състои от 20 до 30 зрънца, събрани на куха основа. Отделното зрънце представлява малка костилка със сочна обвивка. Плодовете имат яйцевидна форма. Отначало са зелени, а като узреят придобиват блестящ черен цвят. На вкус са сладниково-кисели. У нас годишно се събират около 1000 тона къпини.

Къпините се берат при хубаво слънчево време, след росата, защото иначе плесенясват. Един берач може да събере за един ден до 20 ке къпини. Плодовете съдържат много полезни вещества; захари, органични киселини, пектин, минерални соли, витамини и др. Затова от тях се приготвяват много хранителни продукти — сладка, конфитюри, мармелади, желета, сиропи, вина, сокове и др. Корените,

листата и плодовете се използват за лечебни цели при най-различни болести.

ТРЪНКА

В предисторическо време трънковият храст е бил културно растение. Тогава трънките са били използвани за храна, защото не е имало такова богато разнообразие на плодове, както в наши дни. Той се среща като плевел почти навсякъде в нашата страна, и то главно по не много високите, сухи и каменливи места (800–900 м надморска височина) — по горските поляни, пасищата, нивите и т.н.

Храстът е силно разклонен, бодлив, висок до 3 м. Листата му са продълговати, яйцевидни, ситно назъбени, окосмени. Цветовете са дребни, с петчленна чаша, бели, с много тичинки, двуполови и се появяват преди разлистването (през април-май). Дървесината на трънката е тежка и твърда. Храстът плодоноси почти всяка година. Опитвали ли сте стипчивия вкус на трънките? Узрели трънки можете да си наберете през септември-октомври, но те остават по храстите и след листопада до началото на зимата. Берат се с помощта на ръкавици само когато са напълно узрели. Един работник може да набере около 20 кг плодове за един ден. У нас могат да се събират годишно около 4000 тона трънки за промишлена преработка.

Плодовете по форма са топчести, на цвят са черносиви, покрити с матов восъчен налеп. Месестата им част е зеленикава. Могат да се съхраняват до 30 дни в щайги или кошници, защото след това ферментират. Ако са осланени, те бързо се развалят. От 100 кг трънки могат да се добият 15–20 кг топчести костилки за посев, които запазват жизнеспособността си до 1–2 години. Но освен чрез посев трънковият храст се размножава и с коренови и пънни издънки.

Плодовете на трънката са богати на витамини, киселини, захари, соли, минерални и други полезни за човека вещества. От тях се приготвят вина, оцет, мармелад, сок, ракия! използват се и в народната медицина.

И. В. Мичурин е създал два хибридни сорта трънки. Днес в овощните градини се отглеждат редица подобрени едроплодни форми. Родина на този храст се смята Средна Азия.

БОРОВИНКА

Изкачите ли се във високите райони на Родопите, Рила, Пирин, Витоша, Западна и Централна Стара планина, Осогово и другаде, дори и през зимата, и разровите ли снега под краката си, ще откриете едни ниски храстчета, високи от 30 до 50 см. Ако разтърсите снега от тях, ще забележите, че листата им са се запазили. Това са червените боровинки (кокуз). Ще ги намерите най-лесно в иглолистните и буковите гори. На други места ще забележите пак такива храсти, но без листа. Защото в диво състояние у нас се срещат главно четири вида боровинки — червени, черни, сини и Странджански. Вечнозелени са листата само на червените боровинки. На останалите видове те опадат през зимата.

Листата на боровинките са малки, почти без дръжчици, светлозелени, по края назъбени, с елиптична форма. Цветовете на боровинките се появяват в края на пролетта (май). Те са дребни, двуполови, снабдени с къси дръжчици. Имат нежен синкавобял цвят с розов оттенък. При червените боровинки те са събрани в изправени гроздовидни съцветия, а при другите видове са разположени единично.

Посетите ли тези места към края на август, непременно ще изпитате удоволствието да вкусите от плодовете (боровинките). Те имат приятен сладникав, възкисел вкус. Дребни са, имат цвят, който отговаря на наименованието им, и са покрити със синкав налеп. Плодът на черната боровинка е топчеста сочна ягода с черен цвят, на синята — малка синкава крушовидна ягода, на червената — червена, леко удължена топчеста ягода, малко по-дребна от тези на останалите видове боровинки.

Всеки плод съдържа 4 до 6 дребни семенца. Отначало плодовете са твърди, а след сланите стават меки, със сочна вътрешност. Но на Витоша, пък и другаде в страната, може да се срещне един вид червена боровинка, която има брашнесто, съдържание и узрява по-късно.

Събирането на боровинките става с помощта на боровинкоберачки или ръчно, и то в сухо, слънчево време, след като узреят.

Плодовете са богати на захари, минерални вещества, органични киселини, пектин, витамин А, С и др.

ПОЛСКА ПЕЧУРКА (ОТ СЛ. ПЕТРОВ)

Искате ли да донесете у дома пълна кошничка с вкусни и дъхави полски печурки, трябва да обходите поутъпканите от добитъка ливади и пасища, да наминете край старите торища, да претърсите наторените с оборски тор и оставени на почивка ниви. Полски печурки ще намерите и по пасищата високо в планините. Но само там, където често е бродил добитък, особено коне и крави.

На такива торни места полските печурки се появяват още през април-май, веднага щом слънцето стопли почвата, а дъждът хубаво я намокри. Те се показват над земята като по-малки от орех бели топчици. А после само за броени часове на-едряват и скоро се превръщат в красиви гъби с гугла и пънче. Гуглата отгоре е покрита с бяла кожица, изпъстрена с кафяви разнищени люспички, а на долната страна има многобройни, разположени като лъчи около пънчето нежнорозови пластинки.

Щом гъбата израсне, пластинките започват да променят цвета си. Постепенно те стават светлошоколадовокафяви, после тъмнокафяви с виолетов оттенък и когато гъбите застареят, стават черни като сажди. Тогава и кожицата на гуглата се набръчква, а месото омеква и изгубва приятния си гъбен аромат.

Освен полската печурка у нас се срещат още няколко вида печурки. По крайнините на широколистните и на иглолистните гори расте бялата горско-ливадна печурка. Нейното месо също е бяло и мирише силно на анасон. А в самите широколистни и в иглолистните гори се среща кървавочервената горска печурка. Нейното месо е кървавочервено, но е приятно на вкус и с хубав наситен гъбен аромат. И тези два вида печурки са отлични за ядене. Затова не се страхувайте, че може да сбъркате полската печурка с тях. Неприятно ще е само, ако попаднете на карболовата печурка. Тя единствено от печурките не се яде, но пък лесно се издава по силната миризма на карбол, която излъчва, когато се разчупи, особено основата на пънчето.

А да се сбъркат печурките с други гъби е невъзможно. Достатъчно е да се погледне гуглата отдолу и да се види, че е с нежно розови или шоколадовокафяви пластинки.

МАНАТАРКА

Всеки, дори и начинаещият гъбар вече знае къде може да се намерят печурки и как да се разпознаят. Но само вещият гъбар ще ти каже по какви места растат най-едрите и най-тлъстите манатарки и как да се отличат от другите гъби, за да не занесеш в къщи вместо манатарки някои други, които могат и да са отровни.

Манатарката е горска гъба. Тя не се среща из ливадите и пасищата, та макар и да са обилно наторени. Винаги търси съседството на дървета или поне на храсти.

Манатарките започват да се появяват при топло и дъждовно време още през май. Но най-хубавите манатарки се появяват наесен след първите топли напоителни дъждове. Те растат по-бавно от другите гъби. И друго е характерно за тях. Пънчето им расте по-бързо от гуглата. Затова малко след като се покажат над земята, изглеждат някак ненормално развити, с малка топчеста главичка върху едро, добре охранено пън-че. Постепенно гуглата също израства, започва да се разтваря и след известно време гъбата се изправя в целия си ръст — с гугла като бухнала погача (затова някъде и казват сомунка), понякога по-едра от слънчогледова пита, върху мощно пънче, високо при някои едри екземпляри дори до 15 и дебело до десетина сантиметра.

Гулата отгоре е различно оцветена. Но това не обърква опитния гъбар. Той знае, че има манатарки, които са сивобели или светлоохрени отгоре, че други са светлокафяви или чер-венокафяви до тъмнокафяви. Отдолу обаче манатарката докато е млада е винаги бяла и надупчена като сито.

Месото на манатарката е също бяло. То не променя цвета си и когато се разчупи. Само под кожичката е червеникаво. Най-сигурно манатарките се разпознават по пънчето. В основата то прилича на луковица и е червеникаво, а нагоре е белезникаво до сивобелезникаво, с ясно видима отблизо изпъкнала белезникава мрежа по повърхността. Нито една друга гъба, дори когато по всичко останало прилича на манатарка, няма по пънчето си такава белезникава мрежа. Само

пънчето на някои отровни сродници на манатарката е с подобна мрежа, но тя е образувана от червени жилчици.

ЧЕРВЕНА МУХОМОРКА

Тя се появява още към края на лятото. Ще я видим да се показва ту в сянката на някой стар смърч, ту недалеч от някой бор. Отначало цялата е обвита в белоснежено покривало и прилича на същинско яйце. Но не след дълго покривалото се разкъсва и от него се подава малка червена гугла върху бяло пънче. А още след някое време червената мухоморка се изправя: истинска красавица в своята чудна празнична премяна.

Отгоре гуглата ѝ е оранжева или яркочервена, на едри бели капки, а отдолу е с наредени плътно една до друга бели пластинки. Пънчето също цялото е бяло. В основата то е задебелено като луковица и има няколко реда тънки пръстенчета от ситни ресмички, а в средата е украсено с бял или жълтеникав по-едър ципест пръстен.

По тези белези червената мухоморка се различава от всички други наши гъби. Само най-невнимателният гъбар може някога прибързано да я вземе за булка гъба или царска гъба, както се нарича още, защото нейната керемиденочервена гугла отгоре също е с бели парцалчета. Но с това приликата между тях свършва. Булката гъба е с жълто пънче и в основата има широка бяла чашка. Жълти като лимон са и пластинките върху долната страна на гуглата, а също и месото ѝ.

Освен това червената мухоморка и булката гъба никога не растат заедно. Булката гъба се среща само в дъбовите гори, а червената мухоморка е привързана главно към горите от смърч и бял бор.

Още много отдавна хората разбрали, че привлекателността и красотата на червената мухоморка са коварни, че тя е отровна гъба. Може битова са им подсказали мухите, които привлечени от ярките ѝ багри, кацат върху нея, пият от соковете ѝ, а след това умират. Затова я нарекли мухоморка.

А когато човек яде от нея, много скоро изпада в състояние на опиянение, сякаш наведнъж е погълнал силен алкохол. Отначало буйствува, после започва да повръща, получава гърчове, очите му сълзят, поти се обилно и бълнува. Оздравяването настъпва едва след

един-два дни. Човек идва в съзнание, без да си спомня какво е преживял.

СЪРНЕЛА

Тя се среща почти навсякъде у нас — и в равнините, и в планините. Расте еднакво добре както в широколистните и в иглолистните гори, стига да са разредени и по-светли, така и по полянките сред тях. Ще я видим също из сечищата, в крайнините на горите, та дори и по обраслите със стари върби места край реките.

Сърнелата е същински великан сред нашите гуглести гъби. Понякога става голяма почти колкото детско чадърче. И е истинска красавица. Гуглата и отгоре е на пъстри шарки, подобни на зимната окраска на козината по гърба на млада сърничка. Заради това е наречена сърнела. Тя е с белезникава до сивокафява кожа, но е с няколко правилни кръга от разнищени като парцалчета по-тъмни люспи върху нея. На долната страна гуглата на сърнелата е с многобройни широки гъсто лъчевидно разположени бели пластинки. Бяло е и цялото месо на гъбата.

Дръжката, върху която е разтворена като чадърче гуглата на сърнелата, е висока и стройна като колонка, но е куха. В основата тя е задебелена подобно на луковица, а към върха постепенно изтънява. При пролетните гъби дръжката на сърнелата е изпъстрена с многобройни по-тъмни напречни ивички и наподобява тялото на смок, а при гъбите, които се развиват през есента, е почти чисто бяла.

Дръжката на сърнелата се отличава с още един характерен белег. Към горния си край тя има пръстен с двоен и назъбен ръб, който е подвижен.

Сърнелата няма двойници, макар че има и друга гъба с подобно име. Това е сърненката. И тази гъба е наречена така заради цвета на гуглата, по който напомня пъстрата лятна окраска на козината на млада сърничка. Но с това привидната прилика между сърнелата и сърненката свършва. А различията между тях са много. Преди всичко долната страна на гуглата на сърненката цялата е осеяна с дълги меки шипчета.

Сърнелата е една от любимите гъби на гъбарите. И всеки от тях може да посочи по няколко рецепти за приготвяне на вкусни ястия от нея. Печена, пържена или изсушена, тя не губи наситения си гъбен аромат, нито хранителните си качества.

ПЪРХУТКА, ПРАХАВИЦА

Когато настане гъбно време, навсякъде у нас в горите и по горските поляни, из ливадите и пасищата в равнините и из планините, по стари пънове и почви, на торни и на неплодни места първи се показват пърхутките или прахавиците.

С тези имена нашият народ нарича не един и два, а над десетина вида гъби. Те са с различна форма — едни са кълбести или сплеснати, други са крушовидни или бухалковидни, трети приличат на същински боздугани. И на големина са различни. Някои са едри колкото орех или топка за пингпонг, други са големи колкото кокошо или гъшо яйце. А има сред тях и истински великани, по-големи дори от футболна топка и тежки до седем-осем килограма.

Различни са и на цвят. Когато са още млади едни са чисто бели, други са тютюневожълтеникави, а има и сивобели и сивочерни. Отвън някои са гладки като яйце, други са напукани като изсъхнала тиня или са с пъпчива обвивка, трети са покрити с тъпи или с островърхи брадавички, а има и такива, които са гъсто осеяни с остри, но меки, небодливи и лесно оронващи се шипчета.

Колкото и да са различни по форма, на цвят и по размери, всички видове пърхутки отначало, докато са още млади, са с нежно бяло месо. Само след ден-два обаче месото започва да се втечнява и цялото става на зеленикавожълта течна маса. А мине ли още някой и друг ден и гъбата потъмнява, изсъхва и се превръща в мехче, сякаш направено от фина кожа, с отвор на върха, от който и при най-лекия допир започват да се издигат зеленикавожълти, тютюневокафяви или сивочерни облачета прах от нейните спори.

Пърхутките са полезни гъби. Порежеш ли пръст и кръв потече, няма нищо страшно, ако имаш под ръка пърхутка. Насочи отворчето ѝ към порязаното място, пухни няколко пъти, за да се покрие с праха, който ще излети от него, и само след миг кръвта ще престане да тече, а болките ще утихнат.

Впрочем, че пърхутките са лековити, мнозина и сега знаят. Но че те са и много вкусни, е известно на малцина. Затова рядко ще видите пърхутка в кошницата дори на опитен гъбар. А напразно. Когато са още млади и месото им все още е снежно бяло, пърхутките са с чуден гъбен аромат.

ТАРАЛЕЖ (ОТ Н. БОЕВ)

Ежко-бежко се ежи само когато трябва да се спаси от врага. Свива се на кълбо и бодливата му броня го защитава отвсякъде — ни крак се подава, ни глава. Насила не можеш да го развиеш — добре ще запомниш бодлите му! Чак когато опасността е отминала, той си подава муцунката, души, сумти и като се развие съвсем, тръгва бежешком.

Таралежът живее и в планините, и в равнините, и в горите. Среща се край ниви и ливади, а понякога го изненадваме скрит да спи и под лозите. Надвечер се събужда и тръгва на лов. Обича да се храни най-вече с насекоми-гъсеници, личинки, разни буболечки и земни червеи. Но ако успее да хване бързо някоя полска мишка или непредпазлив гущер, не им прощава. По-рядко му се случва да намери на земята полога на някоя яребица или на чучулига. Тогава опитва вкуса и на птичите яйца, и на малките пиленца. Но най-много като че ли обича да се храни със змии и смокове. Не се бои и от отровните и много устойчив на ухапванията на пепелянки и на усойници. Таралежът обича и да си подсладжа. За десерт му служат дъхавите горски ягоди, презрелите малини и къпини. Не пренебрегва и меките диви круши.

Таралежът е особняк — обича да живее поединично и винаги самотно. През пролетта за кратко време може да се види двойка таралежи. През топлите месеци (от май до юли) таралежката ражда от 3 до 7 малки. Отначало бодлите им са къси, светли и меки. Но колкото таралежчетата порастват, толкова и бодлите им стават по-дълги, по-тъмни и по-твърди. До идването на есента таралежчетата вече не само че са пораснали много, но и доста са затлъстели — натрупали са резервна храна за през зимата.

Засвири ли севернякът, таралежите се свиват на кълбо в приготвената от рано зимна спалня. Тя е застлана с шума и суха трева. Храни ги само резервната тлъстина. Таралежът спи непробудно до

пролетта. Пукне ли пролет, той се събужда и животът отново започва за него.

Таралежите живеят до 10 години.

КЪРТИЦА

Къртицата е дребно бозайниче — има дължина около 15 см, а късата и опашчица достига 2 см. Още на пръв поглед се вижда, че тя много се различава от другите ходещи и бягащи бозайници. Носът и е удължен като рило, краката и са плоски и разширени като лопати, а козината и е като лъскаво кадифе със сребрист отблясък. Очичките на къртицата са съвсем малки, почти колкото главичката на топлийка, а понякога са скрити и под кожата и. Всъщност те почти не и трябват. Къртицата живее почти винаги под земята, в царството на вечния мрак.

Къртицата обича да живее в места, където почвите са по-меки и влажни, напр. край реките, в широколистните влажни гори, парковете и градините. Тя рие пръстта, за да си търси храна — личинки на разни насекоми и дъждовни червеи. От време на време изрива пръст на повърхността, където се намират нейните изходи. Тези купчинки прясно изрината черна пръст наричаме къртичина. С това тя допринася за разрохкването и наторяването на пръстта. Ако почвата е мека и горска, къртицата рядко рие по-надълбоко от 2 до 5 см дълбочина. Но ако това са по-сухи припечни места, с втвърдена почва, тя копае много по-надълбоко — от 20 до 50 см под повърхността на земята.

Къртицата има много добър апетит — тя е така лакома, че изяжда наведнъж един след друг до двадесетина дъждовни червеи. След това се свива на кълбо и спи.

През пролетта женската ражда от 3 до 9 малки, слепи и голички къртичета, които скоро се обличат с черна кадифена козинка и проглеждат. Те писукат и цвърчат като пиленца. Лакомо бозаят от майчиното млекце. На едномесечна възраст стават самостоятелни. Напускат своя подземен дом и се разпиляват да търсят други райони, за да се разселят там. Затова в някоя лятна утрин можем да видим къртици да се движат, макар и неумело, по росните ливади.

Къртицата се храни с вредните личинки на насекомите, които гризат корените на дърветата и другите растения. Преорава и земята. Тя не яде растителна храна. Ползата, която ни донася, е много голяма.

ПРИЛЕП

Някои от вас сигурно си мислят, че щом лети, прилепът е птица. А той е бозайник, по-право бозайниче, тъй като повечето видове нашенски прилепи са големи колкото мишка. Предните му два крака са удължени и на трите пръста е опъната летателна ципа. Това са „крилете“ на прилепа, с помощта на които той лети.

През деня прилепите почиват скрити в пещери, хралупи или по таваните на изоставени сгради. След залез слънце те излизат на лов. Хранят се с разни летящи насекоми — мухи, комари, бръмбари и нощни пеперуди. Преследват ги във въздуха, настигат ги с разтворени зинали уста и ги улавят.

Очите на прилепа са малки, но затова пък слухът му е превъзходен. При летенето си прилепът издава последователно чести звуци (много от тях не могат да се чуят от нашия слух). Когато тези звукови вълни достигнат до преграда, те се отразяват от нея и се връщат обратно. Прилепът ги възприема. Така узнава, че пред него има препятствие и го заобикаля. Този „жив радар“ помага на прилепите да откриват летящи насекоми и да ги улавят.

Както всички бозайници, така и женският прилеп ражда 1, рядко 2 малки прилепчета. Те са здраво закрепени за гърдите на майка си и лакомо бозаят мляко от гърдите ѝ. Докато са малки, тя лети с тях във въздуха.

Почиващият прилеп е обвесен с главата надолу, като се за-качва с ноктите на задните си крака за грапавини и издатини на стените. Зимно време се обвива с летателната ципа на крилото си като с шал и спи зимен сън. Тогава прилепът става съвсем неподвижен, изпада във вцепенение. Телесната му температура силно спада, дишането и сърцебиенето му намаляват. Напролет прилепът се събужда и отново тръгва да лови насекоми.

Прилепите са полезни бозайници, понеже се хранят с много вредни насекоми. Привечер те излитат от своите убежища, за да

сменят дневните насекомоядни птици, които пък тогава се прибират да нощуват. Затова прилепите не трябва да се безпокоят, а да се пазят.

КОН

От векове конят е бил верен другар на човека и в мирни труд, и по време на война. Днес, когато много дейности в селското стопанство, транспорта и военната техника вече са механизирани, значението на коня е намаляло.

Домашният кон е бил познат и използван в континентите от Стария свят (Европа, Азия и Африка). Преди откриването на Америка местните индиански племена не са познавали коня. Той бил пренесен там от европейските заселници.

Азиатският див кон (кон на Пржевалски, наречен така на името на големия руски пътешественик, който го е открил за пръв път) има глиненожълтеникав косъм и до днес се е запазил Монголия, Китай и главно в пустинята Гоби. През деня той се крие в пустинята, а нощем излиза да пасе в съседните места. В разни големи зоопаркове в света живеят и се размножават около 200 азиатски диви коне, а на свобода са останали само няколко десетки броя от него. Другият вид див кон е тарпанът със сива окраска, който е изчезнал към 1880 г.

Конят е бил опитомен преди 4–5 хиляди години, през бронзовия период. Човекът е създал разни породи коне — за впрягане, за езда, за пренасяне на товари, а в някои страни — за месо и мляко. Млякото на кобилата е гъсто и много полезно. От него се приготвява млечната напитка кумис.

Конят живее 25 до 50 години. Той е много умно животно. Силно се привързва към стопанина си, ако той се отнася добре с него.

Най-дребните коне от породата пони се отглеждат в Шотландия. Те са по-ниски и от магаретата — едва 80 см и тежат само 200–250 кг. Истински великани спрямо тях изглеждат разните породисти белгийски транспортни коне. Те са високи към 1,80 м и тежат към 1200 кг. Най-бързоногите коне са арабският, английският и орловският рисак. Най-разпространените наши породи със смесени белези са плевенският и източнобългарският кон. Те са много издръжливи и невзискателни.

Прабългарите са били много добри ездаци. Тяхната конница е всявала смут в редиците на врага, защото се е появявала внезапно и се е оттегляла мигновено. Не случайно и знамето н прабългарите е било конска опашка.

МАГАРЕ (ОТ Н. БОЕВ)

*Кой каквото ще да казва,
ала умна съм глава.
Май ушите ми са дълги,
но беда ли е това?*

Чували ли сте тези стихчета на В. Стоянов? В тях има много истина. Като първи братовчед на коня, магарето е също така умно животно. Дългите му уши не са недостатък, а дар от природата. На дивите магарета слухът е превъзходно развит и с него те отдалеч долавят приближаването на неприятеля.

Много отдавна у нас са живели диви магарета, които отдавна са изчезнали. Днес в Етиопия и съседните ѝ страни от Североизточна Африка се срещат сомалийското и нубийското диво магаре. А в пустинните и степните райони на Азия се е запазил куланът, който е близък с магарето. Опитомяването на магарето е станало отдавна — преди повече от 11 5000 години.

Домашното магаре е запазило някои привички на дивите си прадеди. Така например то не е капризно на храна, а се задоволява с по-сухи растения — изсъхнали треви и тръни („магарешки бодил“), слама, царевичак и пр. Затова отглеждането му е лесно и евтино. Разбира се, магарето не се отказва и от сочната трева и хубавото сено, от овеса и от ечемика, от цвеклото и от морковите и те трябва да разнообразяват неговото хранене.

Цветът на дивото магаре е сив или кафяв до почти черно-кафяв. Има породи магарета с къдрав лъскав косъм. Ако случайно видите магаре, най-често светлосиво, с черни успоредни ивички, които препасват краката му, не се чудете! Тези шарки показват неговото далечно родство с конете, към които спадат и африканските зебри.

Магарето се използва като домашно животно от 12 до 15 години, а живее около 18–20 години. Ежегодно женската ражда по едно магаренце, което е много мило животно — с едра глава, дълги ушички, големи очи и много игриво. То постоянно припка около майка си, следи я и не смее да се отдалечи.

Магарето се кръстосва с коня. Кръстоските — катъри или мулета — като по-яки животни се използват за пренасяне на товарите в планинските местности.

КРАВА

Кравата е станала домашно животно преди повече от 8–10 хилядолетия. Тя произлиза от дивото говедо (тура). Той се отличавал с едър ръст и буен нрав. Бикът е бил лъскаво черен със сребриста белезникава ивица на гърба и ръждива розетка от козина на челото. Рогата му били дълги и остри на края. Никой не смеел да нападне свирепия тур. А дивата крава (турицата) била по-дребна на ръст и с ръждивокестенява козина. Туровете били обект на лов и броят им постепенно намалявал. Последната дива крава умряла в Полша през 1627 г. Оттогава този вид изчезнал от лицето на земята.

Днешните говеда са различни по външен вид — пъстри и едноцветни, дребни и едри. По-малки са говедата, които в миналото се използвали като впрегатен добитък. Най-едри са месните породи. Нашенските породи — сивото говедо (особено искърското) и дребното късорого говедо от планинските места на Родопите — са имали смесено предназначение.

Старите породи говеда не са много продуктивни на мляко, но пък са съвсем невзискателни. Те не са придирчиви към храната, издържат на студ и са устойчиви на заболявания. Чрез кръстосване на местните породи с чуждестранни говеда техните качества много са подобрили. Такива са червеното българско (садовско) говедо, кафявото българско, кулекото и др.

Млечността на кравите е средно 2500 до 3500 л на година. Но някои млечни породи дават 2–3 пъти повече мляко — от 6000 до 10 000 л на сезон. Световният рекорд на най-млечната крава е 19 064 л. Някои руски породи крави са известни със своята голяма млечност (костромската, ярославската и др.).

Домашното говедо живее 18 до 20 години. Но някои по-стари крави, макар и вече на „преклонна“ възраст, могат да ни учудят със своята непрекратена млечност. Една такава 18-годишна крава от подобрена местна искърска порода в ДЗС „Г. Димитров“ при добро хранене е дала за около 300 дни 4897 л мляко, или над 16 л дневно.

Днес храненето на кравите е богато и разнообразно. Краварниците на кооперативните стопанства са хигиенични и просторни, обслужването е механизировано. Сега един работник може да се грижи за около 50 крави.

БИВОЛ

Домашният бивол и досега има диви сродници в тропическите гори на Южна Азия и в Африка. Той произлиза от индийския бивол и е бил опитомен вероятно преди около 5 хилядолетия. В Индия дивите биволи живеят в джунглите край реки и блата и предпочитат да се хранят с водни и крайбрежни растения. Те пасат обикновено през нощта и призори, а щом изгрее слънцето, се отправят към водата. До вечерта прекарват потопени в нея.

Докато домашното говедо е забравило много от дивите си привички, биволът ги е запазил. Той не се доверява на непознат човек, но много добре познава стопанина си и членовете на неговото семейство. Мъжкият бивол е много предпазлив и раздразнителен, от него може да се очаква всичко. Този му все още див нрав е причина биволът да не се поддава лесно на отглеждане в животновъдни ферми.

Биволът обикновено е изцяло черен. Белочелите се наричат „брези“ биволи. Съвсем нарядко се срещат чисто бели биволи и техните косми вместо черен пигмент съдържат въздух, затова изглеждат бели.

Млякото на бивола е по-гъсто и почти два пъти превишава кравето по масленост, а е по-богато и на белтъчини. Средната годишна млечност на една непородиста биволица е около 700–800 л. У нас в ДЗС „В. Коларов“ от биволицата Ария са били получени около 4000 л вкусно мляко.

Отглеждането на бивола е по-евтино от това на кравата, защото той е по-невзискателен от нея — храни се и с пренебрегвани от нея храни: царевичак, кочани, слънчогледови пити, шума, не се отказва и от по-долнокачествено сено.

Малкото биволче (малаче) бързо нараства след първата си година и на 6–7 — годишна възраст достига ръста на родителите си. Тогава започва и да се размножава.

Биволът има много здрава кожа, затова приготвените от нея трансмисионни каиши се предпочитат като по-качествени. Месото на

младите биволи е вкусно и по-полезно, защото съдържа повече белтъчини, желязо и фосфор. А гъстото пълноценно мляко се отличава с висока калоричност. Затова отглеждането на биволи у нас в подходящи места се насърчава.

ОВЦА

Ако не отглеждаше памук и ако не беше опитомило овцата, човечеството здравата би мръднало. В наше време на земята се отглеждат около 1 милиард овце (или средно на всеки трима души по една овца), от които ежегодно се остригва към 2,5 милиарда кг непрана вълна. Да не говорим за гъстото и вкусно овче мляко, от което се приготвяват кашкавал и овче сирене. Като прибавим и агнешкото и овчето месо за ядене, вижда се колко много блага получаваме от овците.

Родината на домашните овце са азиатските, европейските и американските планини. Разни диви видове, нейни сродници, и досега живеят по скалистите чукари на средиземноморските острови: муфлонът — в Кипър, Сардиния и Корейка, архарът — в Средна Азия, дебелорогият див, или снежен овен — в Канада и пр.

Днес овчите породи са около 150 и се отличават много както по ръста си, така и по млечността, вълната и пр. Една от най-старите породи домашни овце е цигайската овца. У нас от нея са били получени разни нашенски овце: медночервена шуменска, черноглава плевенска, добруджанска бяла и карнобатска дългорунна.

Много известни са руските каракулски овце. Техните агънца имат красива кожа, понеже вълната им е завита на ситни-сит-ни охлювчета. Кожата на каракулските агънца се използва за направата на скъпи астраганени палта, калпаци и яки. Много се ценят и вълнодайните мериносови овце.

Докато дребните каракачански овни дават към 4–5 кг вълна, а овците — само 1,5–3,5 кг, много по-едрите мериносови овце дават по 10–12 кг. Колко много плат може да се изтъче от нея!

Има и месни породи овце, които се отглеждат заради месото им. Теглото на една такава овца може да достигне до 129 кг, а на овена — до 147 кг.

Нашите овце дават малко мляко (от 50 до 120 л годишно), защото са дребни. Много млечна е фригийската порода — годишно тя дава

около 500 л прясно мляко, и то с висока масленост. Рекордът принадлежи на една овца, от която за един млечен сезон издоили 1283 л мляко.

Овцете живеят до 10–12 години. Те ежегодно раждат по 1–2 агънца, а някои породи — по 2–3.

КОЗА

В една стара поговорка се казва: „Козата е кравата на бедняка“. Някога е било така — не всеки е имал възможност да отглежда да крави и овце, което излизало по-скъпо и било по силите само на богатите хора. А козата не е взискателна към храната — тук ще отскубне тревичка, там ще отхапе листенца, ще оголи разлистено клонче или ще изгризе някой храст. Но тъкмо затова лесовъдите не обичат козите. Те пречат на залесяването, като унищожават поникналите фиданки. Някои самотни океански острови, в които живеят кози, са напълно оголени от всякаква дървесна, храстова и тревиста растителност. А дребните кози-джуджета от Централна Африка (камерунски кози) умеят да се катерят по старите клонести дървета и напълно оголват короните им. Затова днес всяка държава, която милее за горското си стопанство, не допуска развъждането на голям брой кози. Така е и у нас.

Козата е била опитомена още в дълбока древност. Това навярно е станало на няколко места — в Югоизточна Европа, в Предна и Средна Азия. По планинските места в тези райони и сега живеят стада диви кози или козирози. Те се катерят по най-непристъпните места, често пъти се движат по самия ръб край пропастите и пасат по високопланинските ливади. Домашната коза е запазила някои от техните привички.

Домашната коза доживява до 15 години. През време на своя живот женската коза много пъти дава живот на 1–2 ярета.

Преди у нас са били разпространени главно местни безпородни кози, които не се отличавали с голяма млечност — давали са по 250–300 л мляко, но при добро гледане и хранене увеличавали млеконадоя си.

Много по-млечна(е швейцарската порода саанска коза. Тя е поедра, безрога и много кротка. Годишно дава 700–800 л мляко, а при добро гледане дори и до 1000–1200 л. Нейната рекордна млечност е

2950 л. Тази порода се предпочита и поради това, че е тревопасна и не поврежда храстите и фиданките.

Прочута е и ангорската коза от Мала Азия. Младите кози от тази порода имат дълга, лъскавобяла козина като коприна. От една женска коза се остригва по 3–4 кг козина, а от пръча — почти двойно — от 6 до 8 кг.

СЪРНА

Сърната е красиво и грациозно животно. Тя обитава горите, където има достатъчно шубраци и трева за храна. Мъжкият се нарича сръндак, по-голям е от женската и достига тегло 25 кг. На главата си сръндакът има красиви рогца, които опадат наесен (до края на октомври) и напролет отново израстват. Тялото на възрастните сърни през зимата е покрито със сивокафява козина, която през лятото става червенокафява. Сменя се два пъти през годината (през април и септември-октомври). Сърната издава звук, подобен на дрезгаво блеене. Ловците го наричат „брецане“. Живее до 20 години.

Лятно време сърните си търсят храна поединично, а през зимата се събират на стада. Лесно привикват към изкуствено подхранване на специални хранилки — така през зимата дават по-малко жертви. В някои наши ловни стопанства за едър дивеч, каквито са „Шерба“ (Варненско), „Витиня“ (Софийско), „Воден“ (Разградско), „Веглика“ (Пазарджишко), „Лъгът“ (Габровско) и др., благодарение на грижите за сърните през зимата техният брой непрекъснато нараства и сега в страната ни се наброяват около 70 000.

През лятото майките водят със себе си за храна и малките. Хранят се с листа от млади дървета, малини, къпини, гъби и др. Обичат дряновите листа и клонки.

През май, едва на двегодишна възраст, женската ражда от 1 до 3 сръненца със светложълти петна по тялото. Те се изправят веднага на краката си и след няколко седмици тръгват на паша с майка си. След 3–4 месеца по челото на мъжките сръненца се появяват малки пънчета. През декември те порастват, заострят се и леко се извиват назад. Отначало са светли, но по-късно потъмняват. Пънчетата имат кожица, която ги снабдява с кръв при растежа. Младите рогца опадат в края на януари и веднага започва израстването на вторите рога. Най-красиви са рогата на 6–7 годишните сръндаци. Понякога се случва сръндак на няколко години да има само един шип шилар, който е опасен, защото може да нарани другите. Месото им е много вкусно, а рогата, кожата,

краката, пък и цялата глава се препарират и употребяват за украса. На лов за сърни се ходи само със специално разрешение, за да не се изстребват безразборно.

БЛАГОРОДЕН ЕЛЕН

Най-едрият полезен дивеч из нашите гори е благородният елен. Отличава се със стройно тяло и величествена горда осанка, затова с право го наричат „красавец“. У нас се развъжда в местностите „Паламара“ (Шуменско), „Шерба“ (Варненско) и „Витиня“ (Софийско). Обитава по-големите гори и е привързан към местата, където живее. Храни се с треви, храсти, листа и клонки. Лете се изкачва високо в планините.

Живее до 30 години.

Мъжкият елен се нарича рогач. Достига на тегло 300 кг. Женските се наричат кошути и имат по-малки размери. Красивите рога на рогачите падат всяка година и рано напролет отново израстват. На мястото на прекъсването се образува кървяща раничка, която бързо се покрива с мъхеста кожа, а след това израстват нови рога с едно разклонение в повече.

Тялото на елените е покрито със сивокафява козина. През зимата тя става тъмнокафява. Сменя се два пъти през годината-пролет и есен. Коремната част е белезникава. Около опашката има едно светло петно, наречено огледало или престилка.

Обикновено през май женската ражда по едно еленче. То се нарича теленце и още на втория ден започва да ходи с майка си. Майчината любов на кошутата е много силна — тя защитава смело рожбата си, като при опасност се нахвърля дори срещу едри хищници.

Според броя на шиповете на рогата елените се наричат съответно шестак, десетак, дванадесетак и т.н. Теглото на рогата достига до 15 кг. Когато елените заболяят, рогата им добиват неправилна форма. Също както при сърните и тук могат да се появят шилари.

През зимния период елените се събират на стада. Когато падне дълбок сняг, техен най-опасен враг са вълците. Слабите еленчета биват нападени и от лисици и други хищници.

Във Воден (Разградско), Странджа и другаде из страната може да се види и елен-лопатар. Той е по-дребен от благородния елен, обитава

местата с по-топъл климат, затова се развъжда в разположените пониско гори. Неговите рога имат характерна лопатовидна форма, която се формира към петгодишна възраст.

ДИВА СВИНЯ (ОТ П. КРЪСТЕВ)

Из Добруджа, Дунавската равнина и всички наши планини, във влажните гори, далеч от жилищата на човека, живее дивата свиня. Мъжката се нарича глиган, а малките — прасета. Из храсталаците в гъстите дъбови гори тя намира достатъчно жълъди и корени за храна. Яде още семена, плодове, гъби, мърша, насекоми, личинки и др. През лятото напада нивите и градините със земеделски култури. Обича да се каля из мочурищата и край реките. Привързана е към мястото, където живее, но понякога за една нощ се отклонява и на 50 км от него. Достига тегло 300 кг и повече, живее до 30 години. Месото ѝ е много вкусно, но винаги трябва да се преглежда от ветеринарен лекар, защото може да е заразено от опасна за човека болест.

Тялото ѝ е покрито с кафявочерна или сивокафява козина, която на гърба е доста груба, остра, права и дълга до десетина сантиметра. Прасенцата имат сивочервеникава козина с жълти надлъжни ивици. Зрението на дивата свиня е слабо, но обонянието и слухът ѝ са силно развити. Това ѝ помага да подушва и чува неприятелите отдалеч.

Кучешките зъби на глиганите се наричат бойници или глиги. По тях може да се определи възрастта им. При старите глигани те се подават навън от долната челюст. Горните зъби са по-малки и служат за наточване на глигите. С тях глиганите се бранят от кучетата и другите неприятели, изравят корени. Женските имат по-малки глиги. Зурлата е продълговата и заострена, което помага на животните да ровят земята.

Дивите свине обикновено през деня спят или почиват на някое закътано място, а през нощта излизат да си търсят храна. По-възрастните глигани обикновено бродят сами, а по-младите през есента се събират на стада. Старите глигани имат на плещите си една твърда маса (броя, калкан), която ги предпазва при борбите помежду им и с неприятелите.

Дивата свиня ражда веднъж в годината до 12 пъргави прасенца — броят им зависи главно от изобилието на храната. Преди това тя си приготвява легло в някой храсталак, постила го с шума, трева и мъх. Десетина дни след раждането си прасенцата започват да излизат за храна с майка си.

ДОМАШНА СВИНЯ (ОТ Н. БОЕВ)

Човекът е опитомил свинята още преди около 10 хиляди години. Разбира се, първите породи домашни свине са били твърде примитивни и не се отличавали много от дивите си посестрими. Предполага се, че е имало няколко центрове на опитомяване — както в Азия, така и в Европа. По-късно преселването на народите е допринесло за смесването на първите породи домашни свине.

Някои от старите породи свине са по-дребни, каквито са и до днес например дивите двине в Индия. Други са с по-дълъг череп и рило (западноевропейските) или с по-широко и скъсено лице (средиземноморските и азиатските). Всички породи домашни свине лесно се кръстосват помежду си, защото произлизат все от дивата свиня, но от различни нейни под видове.

Една от старите смесени породи у нас е мангалицата, която се отглежда в Северозападна България и в средноевропейските страни. Та е дребна свиня, достига до 130 кг, има къдрав жълтеникав, риж, кафяв или черен косъм. Женската ражда само 5–6 прасенца. Тя е свиня предимно за получаване на мас — започва да отлага сланина още от 6-месечна възраст, а и месото ѝ е изпъстрено с много мазнина.

Пъстрата дерманска свиня е създадена за пръв път от селяните в с. Дерманци, Луковитско. Тя е получена от кръстосването на местната бяла свиня с други породи — английската беркшир, а след това и с германски свине и местната мангалица. Така е била създадена дребна, но издръжлива за предпланинските райони пъстра порода предимно за мас. Теглото ѝ е около 130 кг, но е плодовита — ражда 6 до 12 прасенца, които още в млада възраст започват да отлагат тлъстина.

Широка известност е получила признатата за самостоятелна порода българска бяла свиня, която е развита в две направления — за месо и за мас. Тя е създадена чрез кръстосване на местната дребна бяла свиня с породисти немски свине. Нерезите имат средно тегло 255 кг, а женските — 205 кг. Тази порода е още по-плодовита и е невзискателна

— приспособена е както за свободно (пасищно) отглеждане, така и за затворено (оборно) отглеждане. Затова над 85% от отглежданите у нас свине са именно от този тип.

КУЧЕ

Кучето е станало помощник и приятел на човека още преди 12–15 хиляди години. Отначало то се е приближавало до селищата и се е хранило от останките, които човекът, е изхвърлял край жилището си. Постепенно станало не само пазител на неговия дом, но и спътник по време на ловуванията му.

Днес са познати много кучешки породи — над 300. По външен вид, ръст, цвят и пр. те много се отличават една от друга. В тях обаче са се запазили някои първични белези — те ту приличат на вълка, ту напомнят чакала, а според учените някои от породите са произлезли и от изчезналото вече диво блатно куче. От дивите кучета днес е познато кучето динго, което обитава Австралия и съседните и острови.

Северните народи впрягат кучетата да теглят шейни — такива са ескимоските, гренландските и сибирските кучета. Помощници на пастирите пък са овчарските кучета. Като военни и граничарски са известни кучетата от вълчата порода, договете и пр. Особено своеобразен вид с къса муцуна и намръщено лице има булдогът. От ловните кучета интересни са късокраките дълги дакси (дакели) — ловците ги дресират да се вмъкват в дупките на лисици и язовци и да ги пропъждат оттам. Много красиви, с удължено лице, дългокраки и стройни са бързите хрътки, които като стрела се понасят подир бързоногия дивеч. От разнообразните стайни кучета по-известни са къдравите пудели, тънкокраките ревертки и дребните китайски и дългоруности (японски)кучета.

Разпространени са два типа ловни кучета гончета, които откриват дивеча по следите, проследяват го и го подгонват така, че да може ловецът да го стреля, и птичари, които откриват птичия дивеч и правят стойка преди излитането му, за да подскажат на ловеца да бъде готов за стрелба.

Днес едни от най-едриите кучета са санбернардското, което изчезва (на това куче-благодетел много загубени в Алпите пътници

дължат живота си, защото ги е спасявало от смърт) и нюфаундлендското куче, което е и добър плувец.

Кучетата се използват и за разни научни опити. Затова по идея на акад. А. И. Павлов в Колтуши край Ленинград, е издигнат паметник на кучето.

ВЪЛК

(ОТ П. КРЪСТЕВ)

През мразовците зимни нощи, когато луната изгрее над заскрежените дървета, понякога из непристъпните места на балкана се чува зловещо проточено виене. Това е страшният вой на глутница гладни вълци, тръгнали да дирят плячка. В дълбокия сняг се забелязват следите им — те се движат във верига един след друг, като винаги стъпват в дирите на предния. Това ги улеснява при движението.

Вълкът е хищник. Живее из гъстите гори, далеч от населените места. Прилича на голямо куче. Отличава се по силно окосмената и рунтава опашка, която държи винаги права и увиснала. При бягане тя му служи като кормило. Ушите му са заострени и стърчат изправени. Предната част на тялото му е по-висока. Краката му са много здрави. Когато бяга, стъпва на пръстите си и това му помага да преминава големи разстояния, без да се умори — развива скорост до 60 километра в час. Понякога преминава по 100 километра за един ден. Живее до 20 години.

Вълкът е много предпазлив. Очите му са изцъклени с черни зеници, зрението му е добро, но по-слабо от слуха. Ноздрите му са влажни и отворени. Подушва плячката и неприятелите си отдалеч. На тегло достига 60 кг, а понякога и повече. Тялото му е покрито с гъста и груба сивожълтеникава козина. През зимата тя е по-дълга, по-гъста и червеникава. Има здрави челюсти и силно развити кучешки зъби. Те му помагат да разкъсва лесно животните.

Храната си търси обикновено през нощта. Не напада близко до леговището си. Яде диви и домашни животни. Когато няма месо, яде и плодове. Напада хората по изключение, и то само зиме, когато е из гладнял. Ограбен от хайка, той е много страхлив.

Малките вълчета приличат на сиви кученца — мили и игриви. През периода на кърменето за изхранването на малките и вълчицата се грижи главно вълкът. Наесен порасналите вече вълчета тръгват за храна на глутници по 7–8 заедно. Обикновено ги предвожда майка им.

Вълкът е вреден и трябва да се унищожава. Освен че е враг на добитъка, той е и преносител на болестта бяс.

ЛИСИЦА

Всички са слушали и чели приказки за горската хитруша — лисицата. Тя е хищник, подобен на вълка, но е по-малка от него. Живее в хралупи и в дупки из скалите. Жилището ѝ винаги има много изходи и се познава отдалеч по острата неприятна миризма на хищник и мърша.

Тялото на лисицата е гъвкаво, покрито със сивочервеникава или жълтеникава козина, която тя сменя два пъти през годината — пролет и есен. В по-високите гористи места козината и е по-червеникава. Зиме тя е по-дълга, по-гъста и по-пухкава. Имай лисици с матовочерна козина. Устните, бузите, гушата и една ивица от краката и са бели, а лапите и ушите — черни и щръкнали. Опашката и завършва с бели косми.

Краката на лисицата са къси, затова тя не може да бяга продължително време като вълка. Провира се лесно из храсталаците, ходи безшумно. Пръстите на краката ѝ имат меки възглавнички и здрави нокти, с помощта на които тя може да се катери по скали и наведени дървета. Понякога издава особен хрипкав лай, подобен на лаенето на малко кученце. Лисицата може да плува. Има силно обоняние и подушва отдалеч. Слухът ѝ е силно развит. Зрението ѝ през деня не е много силно, но в тъмнината вижда добре — зениците ѝ се разтварят като на котката.

Излиза за храна обикновено нощем, и то сама. Много рядко излизат на лов по две лисици, и то през студените зими. Тя дебне и хваща изкусно плячката си. Напада зайци, сърненца, мишки, птици, насекоми. Лови риба из бистрите планински потоци. Яде също грозде и плодове. Прави много пакости на стопанствата, защото напада кокошките. Често се преструва на умряла, влачи се по корем и си служи с много други хитрини, докато се приближи до плячката. След това с бърз скок се хвърля върху нея, сграбчва я и я отнася надалеч, за да я изяде.

През април — май лисицата ражда до 7 малки слепи лисичета, които проглеждат след около половин месец. При отглеждането им взема участие и бащата. А когато се случи майката да загине, бащата продължава грижите си за тях, докато порастат. Отначало лисичетата бозаят от майка си, а след два месеца започват да излизат на лов с родителите си. Лисицата живее до 15 години.

КОТКА (ОТ Н. БОЕВ)

Гальовната Писана и до днес си има дива и зла братовчедка, която живее в европейските гори — това е дивата котка. Тя е по-едра, с по-дебела и бухната опашка, на края с черен пръстен и с дълги косми по бузите си. Нашенската дива котка е сивокафява с тъмни шарки. Въпреки че дивата котка лесно се кръстосва с домашната, тя не е неин прародител. Опитомяването на котката е станало в древния Египет, и то от нубийската дива котка. Тя въпреки че живее край блатата, също е враг на мише-видните гризачи и това и качество е било правилно оценено от египетските земеделци. В европейските страни питомната котка проникнала след I век.

Днешните домашни котки се отличават много по цвят и шарки от своите диви посестрими. Едни от тях са едноцветни: изцяло бели, ръждиви, кремави, сиви, лъскаво черни и пр. Други са пъстри — на ивици, на петна или на едри шарки. Има много и различни по вид породи домашни котки. От породистите най-известна е ангорската или персийската котка с дълга мека козина и рунтава опашка. Сиамските котки пък имат къс косъм и са по-високи, по-дългокраки, с черно чело и изразителни небесносини очи. Твърде интересна е менската котка, която се ражда без опашка.

Котката е домосед — тя обича своя дом и е привързана към него. Познава завръщането на любимия си стопанин още когато той изкачва стълбите и вперва погледа във вратата, като очаква той да я отвори. След това с вирната опашка, с тихо мяукане и търкане в краката му приветствува идването му.

Мяукащите „концерти“ на котараците можем да чуем най-често през пролетта. Котката ражда от 2 до 7 малки слепи котенца. Майка им много ги обича. В игрите с тях тя постепенно ги приучва да издебват и улавят плячката си.

Котката живее от 12 до 15 години.

МЕЧКА

(ОТ П. КРЪСТЕВ)

Из гъстите и трудно достъпни гори на нашите планини живее най-едрият хищник у нас — мечката. Леговището си тя прави в хралупите или между скалите. Покрита е с гъста груба сивокафява козина, която я предпазва от студа. Според сезона и мястото, където живее, цветът на козината ѝ може да добие по-тъмен или по-светъл до жълтеникав оттенък. Опашката ѝ е много къса и се губи в козината. Има силни крака, но е тежка (до 600 кг) затова ходи бавно и трмаво. Стъпва на целите си ходила, които са голи и имат здрави, дълги и закривени нокти. Те и помагат да се катери по дърветата и скалите, да се отбранява и напада. Задните ѝ крака са по-дълги от предните, може да се изправи на тях. Обича да се къпе в бистрите планински потоци и може да плува.

Мечката живее до 50 години. Тя е много силно животно. Има развито зрение, слух и обоняние.

През януари или февруари ражда до три слепи мечета. Те са малки колкото котенца и бозаят от майка си. Проглеждат след един месец. Кърми ги около 100 дена. Мечката е добра майка, грижи се за рожбите си и по това време е много свирепа и опасна. При други случаи бяга от човека. Грижи се за мечетата до 2 години. Те са игриви и мили.

Зъбите ѝ са приспособени за всякаква храна. Кучешките и зъби са големи и остри, с кътниците може да троши кости, а резците ѝ помагат да пасе трева. Обикновено се храни с горски плодове — малини, къпини, круши и гъби. Яде също царевица и овес, обича меда. Умее да лови риба. Понякога свиква да се храни с месо и тогава се нарича стръвница. Тя хваща жертвите си и ги носи с предните лапи на скрито място, където ги изяжда. Най-напред изпива кръвта им, нахранва се добре, а остатъка заравя в земята или затрупва с шума.

Мечката излиза за храна привечер. Ако зимата е много студена, прибира се в бърлогата и заспива зимен сън.

В миналото мечката е била преследвана и убивана като вреден дивеч. Сега обаче броят на мечките в нашата страна е силно намалял, затова ловът им е забранен. Разрешава се убиването само на мечките — стръвници.

ЗАЕК (ОТ Н. БОЕВ)

Къде ли не живее заекът! В планините можете да го видите над 2900 м надморска височина — дори край върховете Мусала в Рила и Вихрен в Пирин. А можете да го видите как бяга и по пясъчните дюни край черноморския бряг. Най-често той предпочита да се заселва по крайнините на ниви и гори, ливади и лозя или пък по изложени на припек ридове и хълмисти места, стига да има по-високи треви и храсти, където да се скрие от неприятелите си. Окраската му помага да не бъде забелязан дори и когато се е свил всред буците пръст или в стърнищата — цветът на козината му е сивокафеникав като лете е по-светъл, а зиме е по-тъмен.

Привечер обикновено заекът излиза от своето скривалище и скок-подскок отива да се нахрани. Пасе сочната трева, огризва клонките на храстите, а зимно време, когато снежната пелена го застави да гладува, навестява и овощните градини. Тогава огризва кората на овошките и на други дръвчета и може да нанесе големи вреди. От неприятелите си заекът се спасява главно с бяг — дългите му задни крака му помагат не само да прави големи скокове, но и бързо да се катери по стръмни места.

Въпреки че има много врагове, заекът бързо се размножава и затова все още често се среща. Зайкинята ражда обикновено 3 пъти през годината средно по 4 малки зайчета. Първите дни те се спотайват под храстите или всред тревата. От време на време майка им ги навестява и ги кърми с гъсто мляко. Зайчетата бързо нарастват, започват да подскачат наоколо и понеже са им поникнали резците, вече опитват вкуса на сочните тревички. Тогава майка им ги изоставя и те започват да се грижат сами за себе си.

На дивия дългоушко много прилича домашният заек. Но той произлиза от заека-подземник, който не се среща в нашата природа, а живее в по-топлите средиземноморски страни.

Познати са различни породи питомни зайци: едри до 10–12 кг „великани“, сребристосиви чинчила, пухови или вълнести зайци (напр. ангорските) и пр. Зайцевъдството е доходен поминък. Кожите на зайците се използват главно за палта, шапки, яки и други кожени изделия, а месото им е вкусно и полезно.

КАТЕРИЦА (ОТ П. КРЪСТЕВ)

Почти из всички наши гори се среща едно малко, пъргаво животно с дълга рунтава опашка — катерицата. Сутрин тя скача от дърво на дърво и си търси храна — лешници, жълъди, орехи, семена от шишарки, гъби и др. Зиме яде пъпките на дърветата. Понякога напада гнездата на пойните птички и изяжда яйцата им.

Тялото и е покрито с жълтеникава или червенокафява козина, която се слива с кората на дърветата. През зимата тя става сива. Отдолу катерицата е бяла, а отстрани по главата — сива. На щръкналите си уши има кичури от косми. Задните и крака са по-дълги, ноктите — остри и закривени. Пръстите на предните и крака са по-дълги и с тях тя може да хваща като с ръце.

Горната устна на катерицата е разцепена и от нея се подават два големи зъба — резци. Тази цепнатина предпазва устата от нараняване, когато животното гризе. Опашката и е дълга и рунтава, служи и като кормило, когато скача. Катерицата вижда и чува много добре. Страхлива е и е много чувствителна към околната среда — когато се разваля времето, става неспокойна и непрекъснато скача от клон на клон.

Катерицата си прави гнездо високо по дърветата от клонки, шума, трева и мъх. То прилича на кълбо, голямо е около половин метър в диаметър и има само един отвор. Някои катерички си правят по няколко гнезда, а други обичат да живеят в хралупите на стари дървета. Нощта катерицата прекарва в жилището си, а денем излиза само при хубаво време. Зиме лежи в гнездото си и се храни със запасите от храна, които е събрала през есента. Живее до 8 години.

Ражда два пъти през годината до 7 катерички. Те са слепи и беззащитни, много от тях загиват рано.

Катерицата има много неприятели — ястребите, лисиците, златките, белките, бухалите и др. Тя се смята за вреден дивеч, понеже се храни предимно с горски семена. Разрешава се да се бие като ловен

обект само през зимата, за да се избегне изстребването и. Кожата и не е много ценна, но се използва за направа на кожени изделия и за украса на дамски палта. Месото на младите катерици е вкусно, но тя се цени главно като ловен трофей.

МИШКА (ОТ Н. БОЕВ)

Тя заслужено е получила прякора „гризанка“, тъй като гризе не само храната си, а и дърво, книги — всичко, което може да се гризе. Това мишките правят непрестанно, за да се изтъркат острите им резци, които израстват непрекъснато. Така-че ако нощем не можете да заспите, защото отнякъде се чува „кръц-кръц-кръц...“, знайте, че някоя мишка се грижи да скъси зъбите си.

Тялото на домашната мишка е дълго 6 до 10 см и опашката още толкова. Окраската ѝ най-често е сива.

На нея приличат полската мишка и обикновената полевка. Те са с глинесто сивкав косъм и полската мишка има дълга опашка, а обикновената полевка — по-къса. Те се хранят със семената на разни растения — както плевелни, така и житни. В разширенията на своите подземни галерии мишките складираят като в хамбари сухи и зрели семена, понякога и над 2 кг, като нанасят големи щети на селското стопанство.

Горските мишки и горските полевки приличат на полските, но имат по-ръждив оттенък на косъма. Те също се хранят със семена, но предпочитат горските. Едни от тях огризват шишарките на иглолистните дървета и се хранят с маслените им семенца, други с жълъди и пр. И те си правят складове. Някои се запасяват и с лешници — най-едрите, най-зрелите. Ако случайно собственикът на такъв склад загине от хищници, не всички лешници изгниват в земята. Една част прорастат наедно, вкупом и след време на това място се зеленее гъст храсталак от леска, посаден случайно от горския гризач.

Понякога мишките особено се размножават. През такива „миши“ години често се появяват и повече техни врагове: кукумявки, сови, ветрушки, невестулки и др. Мишките са основната храна на малките лисичета, затова възрастните лисици много ги ловят. Дори ловците чрез изкусно подражаване на тихото църкане на мишките могат да примамят лисицата да се приближи.

Мишките се размножават много бързо. Домашната, а и полската мишка могат годишно да раждат от 3 до 5 пъти по няколко малки. Те са голички, слепички, но скоро се покриват с козина и бързо нарастват. Някои от младите мишки могат още същата година да дадат потомство.

ОРЕЛ (ОТ П. КРЪСТЕВ)

Из непристъпните скалисти места по планинските върхове живее най-силната граблива птица — орелът. Среща се из Родопите, Стара планина и Рила. Той е привързан към жилището си и зимува в нашата страна. Достига на дължина до 1 м, размахът на крилете му достига до 2 м. Има силни очи. Щом забележи плячка, спуска се като стрела върху нея, зашеметява я с крилете си, забива острите си нокти в тялото и, а с клюна си разбива главата и. За миг умъртвява жертвата и я отнася на затънтено място. Там разкъсва месото и го поглъща заедно с костите и перушината, която повръща след известно време. Храни се с животни и птици. Напада сърнета, зайци, диви кози, лисици, агнета и др. Предпочита мишки и други дребни гризачи; макар и рядко, яде и мърша. Мъжката и женската птици излизат на лов заедно. Обичат да се вият на кръгове високо в небето.

Орелът си прави гнездо в скалите или по високите дървета. То е голямо и достига до 2 м в диаметър. Изгражда го от клони, трева, шума и мъх. Открито е за преките слънчеви лъчи, за силните ветрове, снежните виелици, мразовете и бурите. Така природните несгоди каляват орела и той става здрав, силен и смел.

В началото на пролетта, още през март, женската снася до три белезникави яйца с кафяви петна. Тя ги мъти около месец и половина. Малките орлета почват да излитат от гнездото си след около два месеца от излюпването, а напускат семейството през октомври. Тогава започват да водят скитнически живот и се събират на семейни двойки чак след пет-шест години.

Орелът причинява много пакости на хората, но убиването му е забранено, понеже вече е рядка птица.

Освен орела, който обитава скалистите места и затова се нарича скален, различаваме още степен орел, кръстат орел, морски орел, орел-змияр, орел-мишелов, креслив орел (малък и голям), орел-рибар, лешояд и др.

В някои страни дресират орлите и ги използват при лов на вълци, лисици и др.

СОКОЛ (ОТ Н. БОЕВ)

Срещат се няколко вида соколи. Големите соколи са вече извънредно редки птици у нас, затова убиването им е забранено. Те свиват гнездо по непристъпните скали или по високите клони на усамотените дървета. Хранят се с разнообразна плячка — ловят различни гризачи (особено лалугери) или птици (гарги, чайки, диви гълъби и др.). В миналото едрите соколи са били опитомявани като помощници на ловеца.

Под защитата на закона са и дребните соколчета, наричани ветрушки или керкенеци. Обикновената ветрушка не е голяма птица — има ръста на гълъб. Тя е много красива с пепеливосива глава и опашка и тухленочервеникав гръб и рамена. По края на опашката си има една широка черна ивица, а иначе цялата е изпъстрена отгоре и по гърдите с дребни черни петънца.

Който е видял как лети ветрушката, никога няма да я забрави. От време на време тя спира и се застоява на едно място във въздуха, като трепти бързо-бързо с крилата си. Тя великолепно използва и най-малките въздушни течения и слабите ветрове и лети много ловко. От високо разглежда внимателно земята под себе си и ако открие някаква плячка, спуска се бързо и в следващия миг я виждаме вече как се издига във въздуха и отнася жертвата в свитите си пръсти. Отлита до някое високо място (скала или дебел клон) и там спокойно се нааяжда. Тези соколчета се хранят с полски мишки и лалугери, с хомяци и полевки, гущерчета, някои полски птички и особено много с едри и вредни насекоми — най-вече попови прасета, големи бръмбари, щурци, скакалци и пр. С това те допринасят голяма полза на селското и горското стопанство.

Повечето ветрушки са прелетни птици и зимуват в Африка, но понякога някои от тях остават да зимуват у нас в по-топлите места. Правят си гнездата по непристъпни скали, в хралупи на стари дървета или пък заемат изоставени гнезда на врани. Те се настаняват и в някои

големи градове, където отглеждат малките си по покривите на повисоките сгради и ловуват в околностите на града.

Ветрушките са полезни птици и трябва да ги ценим.

ЯСТРЕБ (ОТ П. КРЪСТЕВ)

Ястребът е граблива птица, много разпространена в нашата страна. Среща се из горите и младите шубраци край населените места. При нападенията си той е толкова дързък, че преследва и връхлита жертвата си дори в дворовете. Често малки пиленца са били сграбчвани и отнасяни от ястреб пред очите на хората. Бърз като стрела, той се спуска към жертвата, ловко я сграбчва с ноктите, убива я с клюна си и след миг я отнася надалеч, за да я изяде. Лети много бързо. У нас живее като постоянна, зимуваща тук и като прелитаща наесен от север птица. Храни се освен с домашни и диви птици, още и със зайци, катерици, плъхове и др.

Тялото на ястреба отгоре е сивокафяво, а на гърдите и отдолу по корема е белезникаво с тъмни напречни ивици. Женската отгоре е по-кафеникава и е по-голяма от мъжкия. Ястребът се отличава от сокола по това, че крилете му са по-къси, по-широки и по-закръглени. Краката му имат отпред широки щитчета, докато при соколите те са покрити с люспи, наредени мрежовидно. Освен това ястребите нямат остър зъбец на горната половина на клюна си и нямат връзка в долната получовка.

Гнездото си прави от клонки, трева и мъх високо в клоните на дърветата. Диаметърът му понякога достига до един метър. Една двойка ястреби си строи за няколко последователни години по 3–4 гнезда.

През началото на май женската снася 3 до 5 яйца, зеленикавобели с кафяви петна. Мътят ги и двамата родители около един месец. Малките ястребчета напускат гнездото през август. Отначало скитат сами, а след две години образуват ново семейство.

Ловът на ястребите е разрешен, тъй като те нанасят големи щети на хората, като нападат домашните птици.

У нас се срещат ястреб-кокошар, ястреб-врабчар и късопръст ястреб, който прелита от Мала Азия.

БУХАЛ (ОТ Н. БОЕВ)

Мнозина са слушали за него най-различни истории — и верни, и неверни. Малко са обаче онези, които са го виждали жив всред природата. А той е птица, която прави силно впечатление. Едър на ръст, с бухлата глинестокафеникава перушина, изпъстрен с черни и посветли шарки. Очите му са големи, с жълто-оранжев цвят, разположени отпред на лицето. Отстрани на главата има два кичура дълги пера и тези стърчащи китки се наричат „уши“. Бухалът изглежда по-едър, отколкото е в действителност, защото перушината му е дълга и рехава.

Той е типична нощна птица. Залезе ли слънцето, напуска скривалището си, където е денувал, разперва криле и безшумно се понася в околността на разузнаване за плячка. Когато лети, изглежда много голям — размахът на крилете му е 1,60 до 1,80 м. Движи се безшумно и плавно и изненадва своите жертви, които не успяват да се скрият и избягат от него. Слухът му е превъзходен — той долавя и най-тихото църкане на полска мишка или лекото птиче шумолене. Зениците на очите му нощем се разтварят много и той вижда добре дори на слабата лунна светлина.

Какво ли не лови бухалът — мишевидни гризачи и катерици, врани и гарги, по-едри болнави животни, зайци, а понякога и риби, насекоми или жаби. Бухалът зиме остава по нашите места. Тогава повече лови птици, прелитащи у нас от северните страни. Несмлените останки от изядената храна (птича перушина, козина от бозайници, люспи от риби и влечуги и др.) бухалът изплюва, повръща ги. По тези изплювки (погадки) зоолозите изследват храната му и установяват ползата от него. В северните страни бухалът е и дневна птица, тъй като тези райони са слабо населени, а денят и нощта са много дълги.

Гнездото си бухалът прави по скални издатини, рядко на земята, а понякога заема и гнездото на някоя от своите жертви. Женският бухал снася от 2 до 5 бели яйца, които мъти 35 дни. Малките бухалчета отначало са покрити с дълъг бозов пух и донякъде

напомнят живи къдели от мека вълна. Те скоро се преобличат с бухнат перушинен костюм.

Бухалът е вече извънредно рядка птица. Затова навсякъде е поставен под закрила.

КУКУМЯВКА

Дом се спусне вечерният здрач, тя напуска своето скривалище и тогава можем да я видим. Обича да каца на високи обзорни места: по телеграфните стълбове, по покривите на сградите, по комините, по дърветата. Оттам тя издава своя типичен крясък: „кукумяу, кукумяу“ или пък бързото „кви-кви-кви“, внимателно оглежда околностите и търси плячка.

Кукумявката се храни с полски, горски, домашни и други мишевидни гризачи. Не се страхува да напада и много по-едри животни, дори и домашните едри сиви плъхове, от които много котки се боят. По местата, където почива след нахранването си, тя повръща несмлените останки от перца, косми и люспи. Ежегодно едно семейство кукумявки унищожава към 5000 мишки и мишевидни гризачи и голям брой насекоми: нощни пеперуди, гъсеници, скакалци, щурци, бръмбари и всевъзможни буболечки.

Кукумявката е много полезна птица, затова не трябва да се пропъжда, стреля и безпокои. Някои хора, без да знаят това, разпространяват суеверието, че дом, над който тя запее, го очаквало запусвяване, болест и смърт. Това са глупави измислици — в такъв дом със смърт са застрашени само непредпазливите мишки.

Кукумявката е дребна птица — отгоре е кафява с белезникави петна, а отдолу светлосива с тъмни шарки. Големите ѝ светложълти очи са насочени напред. Тя има много добро зрение, нощем вижда и при оскъдна светлина. И слухът ѝ е много добър — тя чува и най-малкия шум и бързо се ориентира за посоката му. Ако някъде тихичко писука мишле, тя безшумно долита до него и го сграбчва.

В селищата кукумявките се срещат повече в изоставени сгради или запустели тавани, развалини на сгради и пр. В свободната природа ги има както в крайнините на гората, така и в полето, особено ако сред него има стари хралупати дървета. А когато няма дървета, тя се крие в кухините на купчините камъни, всред скалите или в подземните дупки на мишевидните гризачи, които е изяла.

През пролетта женската снася от 4 до 6 бели яйчица, които мъти самата тя. Малките кукумявчета са много лакоми.

КУКУВИЦА (ОТ П. КРЪСТЕВ)

Обикновено напролет, та чак до края на юли вие навярно сте слушали кукането на тази птица и даже сте броили до колко пъти ще кукне. Това е свързано със стари предания. Когато чуете познатото „ку-ку! ку-ку!“ това значи, че времето ще бъде хубаво и ще има топъл ден. При лошо време тя става неспокойна и не кука. Затова кукувицата е известна като птица-метеоролог. Но знаете ли, че кука само мъжката птица? Женската не кука, не си прави гнездо и не мъти собствените си яйца. Това го прави не от лекомислие, а защото снася яйцата си през големи интервали от време. Пролет всяка седмица тя снася по едно яйце в чуждо, предварително избрано гнездо на някоя пойна птичка. Ако кукувицата прецени, че яйцата на птичката-хазяин са повече, тя ги изхвърля от гнездото и си отлита. Пойните птички не подозират измамата и започват да мътят чуждото яйце. След като се излюпят, малките на кукувицата са твърде лакоми и се развиват много бързо. Те са и много агресивни и избутват от гнездото или яйцата или пиленцата на птичката приемник, защото се излюпват по-рано от тях — само за 12 дни.

Оперението на кукувицата отгоре е пепелявосиньо, а от долната страна е сивобяло с черни напречни ивици. Опашката ѝ е дълга, а човката ѝ е закри вена надолу.

Кукувицата е прелетна птица. Разпространена е в Европа, Африка и Азия, обикновено по гористите места. Среща се и в равнините, и в планините. Животът ѝ протича по дърветата. Храната ѝ се състои от насокоми, личинки, ягоди, яйца и пойни птички, гъсеници и др. В ГДР в стомаха на кукувица са намерени 149 бръмбара и други опасни насекоми.

Рядко в нашата страна освен обикновената кукувица се среща и качулатата (южната) кукувица. На главата си тя има качулче, а на плещите и опашката — бели петна. Отдолу оперението ѝ е по-светло. Животът ѝ е подобен на обикновената кукувица. Тя търси местата,

където има свраки, врани и скорци, за да ги използва да ѝ измътят яйцата. Среца се из буковите и дъбовите гори, особено когато са нападнати от гъсениците на гъботворката, монахинята, дъбовата процесионка и др.

КЪЛВАЧ (ОТ Н. БОЕВ)

Често го наричат „крилат горски лекар“, който преслушва дърветата, открива болните между тях и ги лекува. Това сравнение е съвсем правилно.

Кълвачът е превъзходно нагоден за живот в гората. Той бързо се катери по дърветата и с почукване узнава къде под кората има скрити личинки на вредните дървояди и ликояди. Двата му пръста са насочени напред, а двата назад, за да се закрепва по-добре по кората на дървото, когато лази спирално по него, а твърдите пера на опашката му служат като подпора. Човката му е здрава и удължена — тя му служи като шило или длето, с което дълбае кората и меката дървесина. Езикът му е дълъг, лепкав и на края назъбен като пила. С няколко удара той пробива кората и върхът на острия му клюн попада точно над намерената личинка. Той я издърпва и излапва.

Кълвачът се храни и със семена. Често разкълвава шишарките заради семената им, а ако намери бадеми, орехи, лешници и костилки от разни плодове, също не се отказва. За тях той си има специална „наковалня“ — някой пън или грапавина между кората на дърветата. Там закрепва шишарката или костилката и ги разкълвава.

През пролетта кълвачите са особено оживени. Двойката кълвачи си избира някоя хралупа за свой дом. Хралупата трябва да има тесен отвор — колкото да се провре само кълвачът, но не и по-голям враг. Ако кухите стари дървета са малко, два кълвача могат да се скарат за някоя хралупа и в нея остава по-силният. Гнездото е постлано с гнила дървесина и стърготини. Женската снася от 5 до 7 лъскави, бели яйчица. Малките кълвачета се излюпват голи, слепи и безпомощни. Родителите им прелитат по около 300 пъти на ден до гнездото, за да ги нахранят.

У нас се срещат няколко вида кълвачи. Най-обикновени са пъстрите кълвачи, от които има голям, малък, среден и пр. В старите гори живее едрият черен кълвач-въгленар. А по дърветата край реките

често можем да срещнем зеления кълвач и подобния на него сив кълвач. Зимно време кълвачите не отлитат, а остават всред нашата природа. Всички видове кълвачи са поставени под закрила като полезни птици.

ГЪЛЪБ

Всички породи домашни гълъби, а те са над 200, произлизат само от един-единствен див вид — скалния гълъб. Той и досега живее по скалистите проломи, преддверията на пещерите и каменистите черноморски островчета. Познат е на всекиго — сивосинкав, с по-светли или тъмнопетнени криле, но винаги с две черни, лентовидни препаски на крилете и непременно с бял кръст на гърба. Литне ли, тази кръстна окраска много добре се белее.

Истински негови сродници в нашата природа са два вида гълъби и два вида гургулици. Едрият гълъб-гривяк (с бяла гривна на шията и бели рамене) е жител на горите. А по-дребният гълъб-хралупар обитава старите хралупести дървета. Той много прилича на скалния гълъб, но кръстът му е сив и няма такива ясни препаски на крилете. Обикновената гургулица, изпъстрена с кафяви тъмни и светли шарки и прекъсната огърличка на шията, е обитателка на храстите, старите градини и гори. Наесен тя отлита към щедрите тропици. Затова пък нейната посестрима — дворната гугутка — никога не отлита и зиме идва пред прозорците ни, за да изкълве подхвърлените и трохички.

Разнообразен е светът на домашните гълъби. Най-различни породи е създал човекът, като системно е провеждал подбор и е оставял да се размножават ония гълъби, които най-много му допадали по своите качества и белези. Множеството породи гълъби можем да подразделим на три главни групи по общите белези: месни породи — те са тежки, тромави, едри, бързо нарастват и в много страни ги ядат, както ние бройлерните пилета, спортни — много добри летци, които в миналото са били използвани като пощенски гълъби, и декоративни — с извънредно красиво оперение в различни цветове.

Гълъбицата снася няколко пъти годишно по 2 бели яйца. Мътят ги грижливо и двамата родители. Малките новоизлюпени голишарчета са слепи. Родителите отначало ги хранят с кашичка, която отделят от гърлото си, а след това — с омекнали в гушата им зърна. След като те се отделят от гнездото, родителите им мътят втори или трети път.

ЛЯСТОВИЦА

Тя е бърлива, чевръста и жизнерадостна птичка. Кой ли не и се любува, когато се стрелка бързо-бързо във въздуха или кацнала на клонка или жица, весело си чирика? Лястовицата е трудолюбива. Носи пръст, кал и сламчици — бърза да си поправи разрушеното гнездо или да си построи ново. Докато я зърнеш, че е излетяла от гнездото, тя вече се връща със закуска за ластовичетата си.

У нас има няколко вида лястовици. В селата и окрайнините на градовете се среща селската лястовица. Отгоре тя е лъскаво черносиня с ръждивочервеникава гушка. Има широка черна препаска под гърлото, която се откроява на кремавите ѝ гърди. Опашката и е дълга и раздвоена. Гнездото и има много характерна форма (напомня плитка паница), построено е от кал с втикнати стърчащи сламки.

Белокръстата градска лястовица е малко по-дребна: Тя се среща и в селата, но предпочита градовете, тъй като там има повече масивни сгради с каменни и тухлени стени. Тя е по-дребна от селската лястовица и отдолу е чисто бяла. Гнездото и е изградено от кал и има само един отвор за влизане и излизане.

Щом се завърнат напролет от топлите страни, където са зимували, лястовиците веднага започват подновяването на ланшните си гнезда. Ако през зимата в тях са се нанесли нахални врабчета, лястовиците задружно ги изпъждат. Женската лястовица снася от 4 до 6 яйчица. Мъти ги около две седмици. Малките новоизлюпени ластовичета не са красиви — техните големи жълти човки ги загрозяват, но затова пък бързо засищат зиналите им гърла. Ластовичетата са много лакоми. Родителите им прелитат около 600 пъти на ден до гнездото, за да им носят насекоми. След като ластовичетата изхвъркнат от гнездото, родителите им предават уроци за това, как да си ловят летящи насекоми, как да се пазят от врагове — котки и грабливи птици. След това те оставят малките си да живеят самостоятелно и втори път снасят и отглеждат рожби.

Наесен лястовиците се събират на ята и постепенно се придвижват на юг. Отлитат в Централна Африка, където презимуват благополучно.

СЛАВЕЙ

Той не е пъстра птичка, има скромна едноцветна окраска. На ръст е малко по-едър от врабче, само че е по-дългокрак и построен, с изшилена, а не тъпа човчица. Тя му служи много добре да разравя шумата и да улавя разни насекоми и техните личинки, с които се храни. Славейт отгоре е кафяв, а от долната страна на тялото е белезникав или светлосивкав. Опашката, която често сепнато размахва, има ръждив цвят.

Всички се радват, когато чуят славеевата песен. Той се завръща през май и веднага си избира някое тихо кътче в парка, градината или гората. Обича да пее скрит и незабелязан от залез слънце до зазоряване. През първите дни на пристигането си пее много често, дори и през деня. Ако друг мъжки славей се появи в неговия район, той с бързо летене го прогонва.

Славейката си построява гнездо ниско всред някой храст, посред поникналите дръвчета, до някой пън или пък в някоя вдлъбнатина на земята, стига да е скрита и зашумена с треви и клонки. Тя снася 4–5 сивозеленикави яйчица, които мъти търпеливо около 2 седмици. Малките славейчета се излюпват голи и слепи. В това време песента на славей пресеква. Бащата и майката са твърде заети с изхранването на ненаситните малчугани. След около 2 седмици малките вече започват да опитват дали са здрави крилцата им. Те подхвъркват от клонче на клонче, слизат на земята и кълват гъсенички и буболечки и пак излитат по дърветата. Опитват и ароматните сладко-кисели горски плодове — ягоди, къпини, малини, боровинки и пр.

През втората половина на лятото и началото на есента славейте, и млади и стари, усилено се хранят, даже затлъстяват. Тлъстината им служи като резервно гориво за дългия и изтощителен прелет до южните страни.

Славейт трудно понася плен и в клетка живее мъчно, тъгува за свободата. Ето защо славейт не трябва да се лови. Не трябва и да се

безпокои. Той иска от нас само повече гъсти и зашумени храсти, особено близо до вода, където с удоволствие се заселва.

ВРАБЧЕ (ОТ П. КРЪСТЕВ)

Групата на врабчовите птици по брой заема 3/5 от всички птици на земята. Повечето от тях са дребни птички. На краката си имат по четири пръста. От тях врабците се срещат най-често. У нас са известни полското, домашното и испанското врабче. Хранят се главно със зърнени храни, плодове и насекоми. Когато се размножат масово може да станат вредни за селското стопанство и за населените места, тъй като замърсяват улиците и алейните дървета, да станат причина за заразни болести и тогава борбата с тях е твърде трудна.

Полското врабче има сивокафеникаво оперение. Живее по горите, градините, парковете и полята. Гнезди по хралупи, но си прави Понякога гнезда и по дърветата или използва гнездата на щъркелите и на другите птици. Снася около 5 белезникави яйчица с кафеникави петна. Годишно мъти два-три пъти.

Домашното врабче е постоянна наша птичка, прилича на полското, но оперението му е по-светло. Среща се по населените места. Гнездото му има кълбовидна форма и го строи по дърветата или под стрехите на къщите. Малките си храни предимно с насекоми.

Испанското врабче се среща в Южна България. Освен горните видове по света се срещат най-различни видове врабчета. Но знаете ли, че има и бяло врабче? Това е т.н. врабче — албинос. Среща се съвсем рядко по света. Тази особеност се дължи на липсата на цветен пигмент. Такова врабче е намерено в Естонска ССР в совхоза „Вийдула“. То било по-голямо от събратята си, но твърде много страхливо. Сега се намира в музея на природата в тази република.

Към врабчовите птици спадат още скорците, чинките, авлигата-чичопей, овесарките, чучулигите, синигерите, сврачките, славеите, лястовиците, кралчетата и др.

ВРАНИ

Край тихите горички, високостеблените гори и край реките по дърветата отглежда поколението си и живее сивата врана. Есен се събира на ята и слиза край населените места. Преди дъжд и буря вие навярно сте виждали техните прелети насам-натам и сте слушали граченето им? За земеделските стопани принася полза, защото изстребва вредните насекоми за растенията, мишките и другите гризачи. Яде и мърша. Но за ловното стопанство принася вреда, защото унищожава яй-чйцата и пиленцата на полезните птички.

Тялото на сивата врана е сиво, но главата, крилата и опашката й са лъскавочерни. Краката й са също черни. Гнездото си строи по високите дървета. В него снася до 5 яйца със замърсенозелен цвят и кафеникави петна. Мъти ги 20 дена. При години с голямо разпространение на вредни насокоми и гризачи тя мъти по два пъти в една година.

У нас се среща още и полската врана. Тя се нарича още посевна врана. Тялото й е металночерно. Нея може да срещнете по плодородните полета в близост до горички. Идва напролет от северните страни, но понякога гнезди и у нас и то на колонии. Яйцата й приличат на тези на сивата врана, но са по-светли. Скита на ята.

Най-едрата птица от семейството на враните е гарванът. Заселва се край реките и в гората. Вие сте слушали за грозното му грачене. В приказките е описват като зловеща птица. Но той принася полза на селските стопани и е известен като „санитар“ на природата, понеже се храни с насекоми и плевелни семена, а понякога яде и мърша. Затова го наричат и гарван-мършар. Човката му е мощна и извита надолу. С нейна помощ лесно убива малки птички, гризачи и всичко, което може да надвие. Оперението му е металночерно с виолетовосинкав оттенък.

В Лондон враните се смятат за носители на щастие. В Тоуър към кралската гвардия отглеждат изкуствено няколко десетки черни врани. Всяка врана носи име и презиме и е почти питомна.

У нас се срещат от врановите птици още гаргата, свраката, сокерицата, сойката, хайдушката гарга и др.

ЯРЕБИЦА

Можем да смятаме яребицата за братовчедка на домашната кокошка, Те наистина са сродници. Дори на някои места у нас наричат дребните безпородни селски кокошчици „ярабати“. С тази дума се означава тяхната особена окраска — земнокафеникава перушина с пръснати тук-там по-светли пъстринки като малки сламчици. Такава защитна окраска има и яребицата. Това много и помага — когато е по стърнища, ливади и поляни, трудно се забелязва. Мъжката яребица се отличава от женската по това, че на гърдите си има голямо чернокафяво петно във вид на подкова.

Яребицата е повече пешеходна птица. Тя обича да ходи, да бяга. Излита без желание, когато врагът я изненада и тя трябва да се отдалечи от него. Иначе предпочита да се крие в тревата и всред храсталаците. Крилете и са къси и тъпи, затова тя не лети нито надалеч, нито на високо. Затова пък краката и са яки и силни. Тя също като кокошката обича да рие пръстта. Оттук изравя червей, оттам семенце. Съгледа ли насекоми или гъсеници, паячета или други дребни животинки, охотно ги изкълвава. Между насекомите, които унищожават, влизат и множество вредители на селското стопанство. Затова добрите стопани се радват, когато в обработваемите места се заселят повече яребици.

През зимата яребиците живеят на ята. Ако някоя яребица съгледа неприятел, известява с къркане на ятото; открие ли повече семенца, повиква и другите. Нощуват събрани на куп една до друга — така зимният студ по не е страшен за тях.

С избуяването на пролетната растителност яребицата си намира в някое скрито място трапчинка, която и служи за гнездо. Там снася от 8 до 15 (понякога и до 24) яйца. Новоизлюпените малки яребичета много приличат на пилетата на безпородните кокошчици, но са по-дребни. При опасност майка им или баща им изкъркват тревожно и всички яребичета се заковат на място и заприличват на изсъхнала

бучка пръст или на купчинка суха трева. Родителите им се преструват на ранени и така измамват и отдалечават неприятеля.

ФАЗАН

Из широколистните гори, обикновено край реките и из храсталацте и шубраците, в близост до нивите и ливадите, се среща една много красива и едра птица — фазанът. У нас от незапомнени времена постоянно живеят колхидският, пръстенчатият и монголският фазан. Напоследък грижите на ловните стопанства стават все по-големи за непрекъснатото им увеличаване. Тяхната красота е пословична. Може би народът е имал фазаните предвид, когато е измислил в приказките, че е живяла на земята „жар-птица“.

На тегло фазанът достига до 1,5 кг. Женската е малко по-дребна. Опашката му е красива, дълга, заострена, жълтозеленикава. Сутрин и привечер той излиза за храна, която се състои от насекоми, червеи, охлюви, личинки, гущери, мишки и др. Обича да ходи по земята. Често кълве колорадския бръмбар, който напада картофите и така помага на селските стопани. Излита само когато е принуден. Гнездото си прави на земята. Снася десетина яйца, които мъти 25 дни. Есен фазаните се събират на ята.

По-невзискателен към средата, в която живее, е монголският фазан, но у нас той се развъжда по-рядко. Монголският прилича на колхидския фазан, а колхидският и пръстенчатият се отличават по това, че на шията на пръстенчатия има един бял пръстен, а и оперението му е по-светло.

И трите вида фазани са красиви и полезни ловни птици. Месото им се смята за деликатес. В Европа се срещат и други видове — пъстър, тъмнозелен фазан и др.

На краката си фазаните имат шипове, както при петлите и кокошките. По големината на тези шипове може да се съди за възрастта на фазана. При едногодишните фазани те са тъпи и меки, при двегодишните стават твърди, а при тригодишните са дълги около 2 см и на върха са заострени.

Кучетата, котките, лисиците, таралежите и други някои животни обичат да ядат яйцата и пиленцата на фазаните, а хищните птици като

соколите и ястребите нападат и възрастните фазани. Затова за успешното развъждане на фазаните трябва да се създават подходящи места с убежища за тях.

КОКОШКА (ОТ Н. БОЕВ)

Кокошката и петелът спадат към кокошевите птици, от които в нашата природа се срещат няколко представители: глухар, лещарка, фазан (в зорите) и яребица, кеклик, пътпъдък(в полята). Но нито един от тези видове не е техен прародител. В непроходимите гори на Югоизточна Азия и до днес живеят 3–4 вида големи колкото гълъб дивни кокошки, които са най-близките им роднини. Особено подобен на нашите петли е банкивският петел, който живее в индийските джунгли. Разбира се, този див петел и кокошката му летят много добре. Надвечер те кацат по дърветата и ноцуват по тях. При зазоряване слизат на земята да си търсят храна.

Опитомяването на кокошките навярно е станало още преди 5–6 хиляди години. Отначало те се отглеждали като свещени птици и убиването им било строго забранено.

Днес са познати над 200 породи домашни кокошки. Дребните кокошчици джинки и бантамки са истински джуджета — те тежат само по 0,5 кг. Много красиви са едрите качулати породи с папулка като калпаче на главата. Петлите от породата феникс и йокохама имат опашки, дълги до 5–6 м.

Особено важни за нас са ценните стопански качества на тези домашни птици. Тромавите едри кокошки и петли от породата корнишон не снасят много яйца (годишно по 100–150), но затова пък тежат по 5–5,5 кг. Най-добри носачки са кокошките от породата легхорн — годишно те снасят по 250 яйца, а някои рекордьорки — и по 360 яйца.

По-важни са кокошките от смесен „месно-яйчен“ тип — те снасят към 200 яйца и тежат към 3 кг. Такива са непрекъснато подобряваните червена старозагорска и черна шуменска кокошка. Стара балканска порода е оригиналната голошийка — без пера на шията, която е и добра носачка, и издръжлива на студ и на лоши условия.

При бройлерното отглеждане на кокошки и пилета тяхното отхранване става бързо и икономично, а и много от процесите, с които са били заети работниците-птицегледачи, днес са напълно автоматизирани.

ПУЙКА

Тази едра домашна птица векове наред е била непозната за древните народи от Азия, Африка и Европа. Тя произлиза от дивата пуйка, която и досега живее свободно на ята в широколистните гори на Америка. Когато мореплавателите на Христофор Колумб видели домашните пуйки на местните индианци, останали много учудени. Своего първо презокеанско пътуване пуйките извършили през 1523 г. Скоро и в Европа започнали да ги отглеждат като домашни птици. Преди около 3 века те дошли и на Балканския полуостров.

И до днес домашните пуйки не се отличават много от своите живеещи на свобода диви посестрими. Някои от едрите породи пуйки достигат на тегло до 15 кг и повече. Различават се и по цвят — бели, кремави, червеникави, черни с метален блясък, сребристосиви и пъстри. Яйцата на пуйката са много едри — по 80 г. Обикновената безпородна пуйка снася годишно само по 25–50 яйца. Но има добри носачки, които снасят по 100–120 яйца.

Малките пуйчета се отглеждат трудно. Те са по-взискателни към храната, боят се от студа, не понасят влагата на росната трева и дъждовното време, лесно се простудяват. Затова грижите за отглеждането им са големи. Женската пуйка е много добра майка. Мъти и кокоши яйца и домашните пилета, които излюпва, отглежда като свои храненици.

Пуякът, който е по-едър от женската, не полага много грижи за семейството си. Той обича да се перчи с красотата си.

Днес и пуйките вече се отглеждат в модерни, големи и хигиенични птичарници. При правилно подбрана хранителна дажба те достигат добро тегло. В скоро време може би ще се произвеждат и бройлерни пуйки.

ЩЪРКЕЛ

Със запролетяването и щъркелите се завръщат у нас. С многократно тракане на клюновете си те изразяват своята радост, че пак са си у дома. След няколко дни вече пристъпват към ремонт на гнездото, а ако е разрушено или двойката щъркели са младоженци, те започват да носят по-дебели клони за основа на гнездото. След тях поставят и преплитат по-тънки и така го надстрояват. Гнездото се намира най-често на покриви, особено по комини или по стари клонести дървета.

Щъркелицата снася от 3 до 5 бели яйца. Двамата родители ги мътят на смени. След 4-5-седмично топлене се излюпват малките щъркелчета. Родителите им се грижат много за тях — по време на силното обедно слънце те разперват крилете си като чадъри над тях и им правят сянка, а в мараня носят с клюна си вода и ги поръсват, за да се разхладят. И, разбира се, редовно ги хранят, като отначало повръщат насекомната храна в гърлата им. След 7–8 седмици щъркелчетата вече са пораснали и едно след друго изхвъркват от гнездото. Те ходят заедно с родителите още 2–3 седмици.

Често щъркелите заедно се разхождат по ливадите и пасищата да търсят насекоми, личинки и червеи или пък по мочурливите места, където все ще се намери някоя жаба или водна змия. Те ядат и разни дребни гризачи, например полски мишки, които не успяват да избягнат удара на якия им клюн. Но най-голямото им лакомство са скакалците.

В много западни европейски страни щъркелите са вече много редки, а в други те са съвсем изчезнали.

И у нас щъркелите намаляват. Някои хора неправилно разрушават гнездата им. Трябва да ги пазим, защото ще ни бъде мъчно, ако загубим нашия крилат приятел „щъркел шарен дългокрак“, който идва при нас чак от най-южните африкански земи.

ПАТИЦА

Обикновената, особено безпородната домашна патица по своя ръст и цвят много прилича на дивата. Патокът е красив — с кафявотъмнозелена глава, красиво бяло и пъстроцветно „огледало“ на крилото и спирални къдравци — така се наричат неговите завити като охлювчета крайни опашни перца. Женската е само земнокафява с потъмни петънца и шарки. Тази ѝ окраска я скрива от зоркия поглед на неприятелите; Това е особено важно за нея, когато мъти яйцата си в някоя трапчинка на земята всред буйната трева, под някой храст или всред блатната растителност.

Дивата патица е често срещана птица по разливите на реките и бреговете на блатата и мочурищата. Среща се както в Европа, така и в Азия. Не се знае кога точно е опитомена дивата патица. Установено е, че тя вече се е срещала в древния Рим като домашна птица. Ловците са събирали край реките и блатата яйца на диви патици и са ги поставяли за доизлюпване под домашни кокошки. А в древния Китай са били познати и инкубатори за изкуствено излюпване не само на пилета, но и на патета. Събраните яйца поставяли в кошници, застлани с гнила дървесина, и ги държали в затоплени помещения.

На сушата патицата ходи тромаво, но във водата плава превъзходно. Плавателната ципа между пръстите и помага, когато движи краката си като Весла.

Едни от домашните породи патици се използват повече за месо, а други — за яйца. Месни породи са руанската (с много едро тяло), пекинската (на 2-месечна Възраст тя достига 2 кг) и др. Добри носачки са японските патици (100 яйца годишно), каки-кемпбел (над 300 яйца годишно) и др.

Патицата има Вкусно месо. Но месото и яйцата и (с голям тлъст жълтък) трябва да се варят или да се пекат много добре, за да не се заразим с някои болести. Пухът и перушината на патиците се ценят много както за напълване на юргани и Възглавници, така и за спални чували.

У нас има добри условия за отглеждане на патиците, особено в селищата, разположени близо до реки, блата, язовири и рибарници.

ГЪСКА

У нас все още е останала тук-там дивата сива гъска, от която произлиза и домашната. Дивата ѝ сродница прави своите гнезда от стари стъбла на тръстика и шавар в най-гъстите и недостъпни места на блатата и езерата. Есенно време от северните страни прелитат у нас голям брой чуждоземни диви гъски. В меки зими те понякога отсядат на почивка у нас за по-дълго време и след това се устремяват към по-топлите брегове на Средиземно море.

Замислили ли сте се защо през зимата домашните гъски стават така тлъсти? В природата есенно време дивите гъски се хранят усилено и натрупват много тлъстини. Те им служат за резервно гориво, когато техните големи силни криле ги понесат през хиляди километри над суша и вода. Тъкмо тази им природна особеност е използвал човекът и е доразвил тяхното предразположение през есента да затлъстяват.

Откога дивата гъска се е доверила на човека и е станала жителка на неговия двор? Предполага се, че това е станало почти едновременно, и то на няколко места в Европа и в Азия.

Домашната гъска е по-тежка от дивата и ходи много по-тромаво. Но, разбира се, плува добре и перушината и е също така импрегнирана (против намокряне) с тлъстина, която се отделя от трътковата мастна жлеза. Ако наблюдавате патици или гъски, ще видите как те смазват всичките си пера с тази тлъстина, като я вземат с човката си.

По блатата и реките на страните от Далечния изток живее черноклюната гъска, от която в Китай и в СССР се отглежда лебедоподобната домашна гъска. Тя е с изправена походка и права шия, а особено характерна е подутината в основата на човката ѝ.

На цвят домашните гъски са различни — сиви, бели, пъстри. Има с права и с къдрава (висяща) перушина. На едни патетата са пъстри, на други са покрити само с жълт пух. Докато дивата гъска снася само 5–6 яйца, някои добре хранени домашни гъски годишно снасят по 70 до 100 яйца, от които всяко едно тежи 150–200 г.

Безпородната домашна гъска тежи само 3 до 5 кг, а добре угоената германска порода елценски гъски може да надмине 15 кг.

КОСТЕНУРКА

Това оригинално бавноподвижно животно напомня донякъде жив малък танк. Бронята му се състои от плоски костни плочки. От горната си страна те са покрити с пъстри лъскави жълточерни рогови пластинки. От предната страна се подава страхливо главата и оглежда околността. Отстрани се протягат свитите месести крака — те са покрити с едри твърди люспи. Ноктите на костенурката са дълги и яки, с тях тя добре дълбае земята. Зимува заровена в пръстта, а напролет сама се откопава и излиза навън.

Костенурката не може да се спаси от неприятел чрез бягство. Появи ли се враг, тя скрива главата и нозете си в защитната броня и чака да отмине опасността.

Костенурката пасе сочни листенца, обича ягодите, окапалите от дърветата и храстите сочни плодове, но понякога вкусва и малко животинска храна — попаднали на пътя ѝ гъсенички, мокрици или насекомни личинки.

Дойде ли юни, времето за размножението и, тя си избира огряно от слънцето припечно място. Там изкопава трапчинка, в която снася няколко бели яйчица, обвити с тънка мека ципеста покривка. След като ги зарие и покрие трапчинката с пръст, костенурката добре утъпква мястото, отдалечава се и повече не се грижи за съдбата на яйцата си. А от тях, стоплени от лятното слънце, се излюпват дребни костенурчета с полупрозрачна рогова покривка. На ръст те достигат от 3,5 до 4,5 см. През ноември, щом времето се захлади, те сами се закопават в земята и спят непробудно под снежната пелена. Пролетното затопляне ги събужда и те са така изгладнели, че бързат да се на-пасат със сочна трева.

На сухоземната костенурка много прилича блатната. Тя е с по-плоска и сивозеленикава тъмна коруба. Понякога бронята и е почти черна, но най-често е изпъстрена с жълтеникави точки. Тази костенурка се среща по речните разливи и блатата, обича да излиза на припек по брега. Храни се най-вече с рибки, попови лъжички, личинки

на водни насекоми и пр. А в Черно море съвсем нарядко като неочаквани гости се появяват от време на време и големите океански костенурки, които идват от океана през Средиземно море.

ГУЩЕР

Докато го видиш, изчезва, така мигновено се шмугва в храстите. И гущерът, както змията и костенурката, е влечуго, но каква разлика в скоростта на движенията им. Тялото му е покрито с рогови плочковидни люспици, които предпазват кожата му от нараняване, ожулване и отъркване, особено при влаченето на тялото му по твърдата земя.

Най-големият наш гущер е зеленият. На дължина достига до 0,5 м, но почти 2/3 от тялото заема дългата му опашка. Той е ярко зелен, със синя гушка и бледожълт корем (младите зелени гущери са кафеникави с две светли надлъжни ивици по гърба). Неговото жилище е или изоставена дупка на някоя полска мишка или сам си я изравя, а понякога почива и в хралупа на дърво. Както всички гущери и той обича да се припича на слънце, но гледа да е близо до жилището си или купчина камъни, клони и пр., за да може веднага да се скрие при появяване на опасност.

Храни се със стоножки, паячета, мокрици, но най-много с насекоми — скакалци, щурци, бръмбари и пр., а дори и с по-дребни гущерчета.

Женският гущер снася 10 до 20 бели ципести яйчица. Те се излюпват от слънчевата топлина и от тях излизат малки 7-8-милиметрови гущерчета, които се пръсват веднага наоколо и заживяват самостоятелно.

Наесен гущерът се скрива в своето подземно скривалище, въвира се по-надълбоко и изпада във вцепенение (летаргия). Така той спи зимния си сън до пролетното раззеленяване.

Ливадният гущер е подобен на него, но е по-дребен — дълъг до 30 см с опашката. Среща се по ливади, поляни, пасища и затревени открити места. Той е пъстро зеленикав, особено мъжкият пролетно време има много ярка окраска. Младите имат отгоре 3 светли надлъжни ивици, оградени с по-тъмни. Много често, тъкмо сме го хванали и в ръката ни остава само неговата откъсната опашка, а той

избягва. Така в природата гущерът спасява живота си. След това опашката му отново пониква, но люспите и са оцветени в друг цвят. По припечните скалисти места живее още по-малкият скален гушер. Той е сив и отгоре с черни шарчици, наредени като „рибена кост“.

ЗМИЯ

Змиите са безноги влечуги, родственици на гущерите и костенурките. Тяхното бързо движение се улеснява от подредбата на люспите им — все в една посока, назад като керемиди на покрив. Бързото им движение се подпомага и от множеството подвижни ребра, които змиите бързо свиват и отпускат с мускулите си.

Както другите влечуги, така и змиите нямат постоянна телесна температура, а тя се мени в зависимост от това, дали времето е топло или студено. В хладно дъждовно време змиите са по-бавноподвижни, по-лениви в движенията си. Те обичат топлината. Лете, особено по обедната мараня, са много активни — тогава и ухапването от пепелянки е по-опасно.

Яйцата, които женската змия снася, са големи почти колкото копринени пашкули и са обвити с бяла ципа. Най-често змийското гнездо е в гнила дървесина, мъх, запарена шума, тор и пр. Още с излюпването си змийчетата започват самостоятелен живот. Но при пепелянката яйцата се излюпват преди снасянето им, т.е. още вътре в майката, така че тя е живородна змия.

Нашенските видове змии се хранят с дребни животинки — безгръбначни или гръбначни. Те ловят насекоми и личинките им, охлювчета, стоножки, мокрици, червеи, рибки, попови лъжички и жабчета, гущерчета, дребни змийчета, а също така птички и особено мишевидни гризачи. Змията може да нагълтва и по-големи жертви, които са по-дебели от тялото ѝ, благодарение на особеното устройство на устата си. Двете половини на долната и челюст са свързани с еластични разтягащи се връзки както помежду си, така и с черепа. Затова напр. един смок може да погълне едрото кокоше яйце.

Край реките и блатата у нас се среща главно водната змия. Смоковете достигат до 2 м дължина и се хранят с много гризачи. Пепелянката живее по-често по оголени ридове и напйчени скали — по такива места не трябва да ходим боси или обути със сандали, тъй като най-често пепелянката ухапва пръстите на краката. При ухапване

от отровна змия веднага трябва да се потърси медицинска помощ. Но другите видове змии са безопасни и предимно полезни животни, понеже повечето от тях се хранят с разни видове мишки. Затова не трябва да ги избиваме.

ЖАБА

При свечеряване в дворовете и градините на селищата все още можем да видим как подскача сухоземната крастава жаба (това некрасиво име е получила заради грапавата си кожа). Тя е чакала да се наклони слънцето към залез и да настъпи привечерната хладина, за да излезе на разходка и на лов. Нейната храна са главно насекомите, особено бавно подвижните буболечки и техните личинки, гъсеници, паячета, мокрици, мравки и пр. Зазори ли се жабата отново се прибира в своя дом. Скрива се под някой камък, изоставено подземно жилище на полска мишка или пък земна дупка, която тя сама си е изкопала, макар и трудно.

Пролетно време женската снася в някоя по-дълготрайна локва на дълги около 3–4 м броеници 10 до 12 хиляди прозрачни яйчица, всяко от които е голямо около 1–1,5 мм. Те набъбват и от тях скоро се излюпват попови лъжички, които живеят във водата и дишат с хриле. Постепенно те израстват, появяват им се крачета, скъсява се опашчицата им и се превръщат в малки дребни жабчета. Излизат на сухо и заживяват самостоятелно. След 4 години те вече са пораснали и могат да се размножават.

Достатъчно е през дълголетния си живот сухоземната жаба да даде макар и малобройно оцеляло потомство, за да я има още много години занапред. Затова срещнете ли тази животинка, която така упорито продължава да обитава нашия двор, не я замеряйте с камък, не бързайте да я стъпчете, не я мъчете — нека тя си живее там. А е и полезна — вредните насекоми, които унищожават, са толкова много, че с тях тя си изплаща добре наема.

Зеленикавата водна жаба е нейна сродница. Тя излиза да се припича край речните и блатните брегове, но не се отдалечава от тях. Приближи ли се човек, тя скача и цамбурка във водата. Храни се с комари, мушици, но нагълтва и дребни рибки. Хорът на крякащите жаби е добре известен. Мъжките водни жаби имат големи ципести балончета отстрани на главата си, които им служат като резонатори (за

усилване на звука). Наесен водните жаби се зариват в тинята и там дочакват запролетяването.

ШАРАН (ОТ П. КРЪСТЕВ)

През летните слънчеви дни излезете ли да се поразходите край реките и язовирите и поседнете ли за почивка край брега под сянката на някоя върба, ще забележите във водата плавните движения на една риба, бронзовите люспи на която проблясват от време на време на слънцето. Това е шаранът, който се среща много често по нашите топли води. Типичният мощен, див дунавски шаран е родоначалник у нас на другите видове шарани. От него чрез кръстосване са създадени люспестият, огледалният, линейният и голият шаран. Те се отличават по люспестата си покривка, външната си форма и по големината. Характерно за шарана е овалното му тяло. На горната си устна има два чифта мустачки. Тръбната му перка е много твърда, назъбена и може да пререже при нужда всякакво влакно, омотано около тялото му. Скелетът на шарана се състои от 4386 части, докато скелетът на човека е от 212 части заедно с 32 зъба. Живее главно в тихите и застояли води, дъното на които е покрито по-слабо с тиня и е обрасло с водна растителност. Някои видове шарани могат да ровят дъното на водоемите, които обитават, на дълбочина 5–10 см. Той е топлолюбива риба. Зимният си сън прекарва заровен в тинята. Пролетта се раздвижва и почва да си търси храна. Най-добре се развива при температура на водата 20-27° С.

Днес обикновената тежина на шарана е около 10 кг, но в миналото са улавяни шарани с тегло до 60 кг и дължина на тялото до 1,5 м. У нас през 1974 г. най-големият шаран е уловен в р. Росица с дължина 104 см и тегло 20 кг.

Шаранът се храни с ларви на насекоми, червеи, планктон, водни растения и др. Храната си търси по дъното на водата, а когато не я намери, се изкачва и по горните водни пластове. Има добро зрение. Слухът му е извънредно остър. Той различава даже четвъртина от тона. Размножава се през април-юни, като хвърля хайвера си по едни и същи места при температура на водата около 18°С, и то по плитките,

спокойните и огряни от слънцето места. Хайверът си хвърля рано сутрин или привечер. Малките шаранчета се излюпват за около 2,5 месеца.

СОМ

Сред укротените боди на Дунав, а също и-по средните и долните течения на нашите по-големи реки и някои от блатата ни живее най-едрата наша сладководна риба — сомът. Улавяни са сомове дълги до 5 м и тежки до половин тон. През 1974 г. най-голям сом е уловен в р. Росица с дължина 188 см и тегло 35,5 кг.

Сомът е твърде чудновата риба на външен вид. Има голяма, мустаката глава, голяма уста, а за да задържа по-лесно плячката си, има множество закривени навътре зъби. Очичките му са малки. Тялото му отгоре е сивочервеникаво или тъмозеленикаво и завършва с дълга опашка. Тя му придава по-голяма устойчивост и мощност при плуването. Окраската на талото му се мени в зависимост от водната среда в която живее. Отстрани сомът е с по-светла окраска, изпъстрена с по-тъмни петна. Перките му са тъмносини, а по средата — жълтеникави.

В сравнение с другите риби сомът има по-малки изисквания и понася по-леко тинята и намаляването на кислородното съдържание на водата. Има бръз растеж, — за 2–3 години може да стане дълъг до 80 см с тегло до 5 кг. През май-юни при температура на водата 18 до 25° С, с помощта на опашката и муцунката женската си изравя гнездо с правоъгълна форма, в което хвърля хайвера си. Това става при спокойни води през два дни, обикновено от 20 до 23 ч. Тогава сомове се събират на двойки и охраняват заедно гнездото от другите риби. Яйцата се излюпват за около два месеца.

Сомът е хищна риба. Храни се с дребни рибки и шаранчета, жаби, раци, водни плъхове и др. Но по света се срещат най-различни видове сомове. Има такива, които се хранят само с растителна храна, а други са сомове-паразити. Те се впиват в кожата на големите риби и ги изсмукват.

През последните години в нашата страна започна широко изкуствено развъждане на сома. Построяват се специални разсадникови басейни.

Сомът е интересен обект и за спортистите-риболовци. Понякога увлечен; в гонитбата на плякката си той изскача на повърхността на водата, след което с тежък плясък отново потъва в разпенената водна повърхност.

ПЪСТЪРВА

Из кристалните боди на планинските езера и потоци често може да чуete пляска на пъстървата, която се мята на повърхността, за да улови във въздуха водно бръмбърче, пеперудка или някое насекомо. След миг тя се извива и плиснала та вълна я скрива от погледа ни. Гъвкавото тяло на пъстървата е беязано с червени точки, заобиколени от бели или сини пръстенчета, сплеснато е и покрито с дребни люспици.

У нас се срещат три вида пъстърва: балканска, дъгова и сивен. Дъговата пъстърва се отличава от балканската по това, че ѝ липсват червените петна, но има ивици от двете страни на тялото си, които са обагрени с цветовете на небесната дъга. Оттук произлиза и името ѝ. Балканската пъстърва в повечето случаи е маслинозеленикава, а отстрани е бяла до златиста. Общият цвят на тялото на пъстървата е в зависимост от средата, в която живее.

Сивенът прилича на балканската пъстърва, но живее в студените води. Гърбът му е маслинозелен с тъмни ивици и петна. Мъжкият има на корема червеникава надлъжна ивица.

Пъстървата е много предпазлива, хищна риба. На дължина достига понякога дори до половин метър. Теглото ѝ обикновено е около 250 г. Тя живее до 10 години.

Есен (октомври-ноември) пъстървите се насочват нагоре срещу течението на реките и потоците. Там женските подбират подходящо място, очистват дъното с удари на опашката, изравят трапчинки, подобни на голямо гнездо и заравят с пясък и камъчета оплодения хайвер (от 500 до 2500 яйчица). В продължение на около половин месец женската пази хайвера от други пъстърви. В зависимост от температурата на водата малките се излюпват за 60, та дори до 200 дни. през април-май. Половин месец след излюпването младите пъстърви се спускат по течението на реката.

Температурата на тялото на пъстървата е с разлика не повече от 1°C от тази на водата. До появяването на първия лед тя живее на по-

плитки места. Но когато времето застудее, рибите се насочват към по-дълбоките места. Там те постепенно изпадат в зимен сън. Често са принудени да зимуват с други видове риби, без да ги нападат.

МРАВКА (ОТ Н. БОЕВ)

*„...Бабо мравке, где така?
Тичам, щурчо, за храна...“*

Всеки знае за този стихотворен разговор между мравката и щуреца. Той — скитник, гуляйджия, безгрижен и нехаен, а тя — постоянно в движение, винаги тича разбързана.

Различни видове мравки живеят у нас. Някои са се заселили дори и по стените на домовете и ни създават неприятности, други живеят под земята. След дъжд, като изпръхне пръстта, ще видите как те изравят по градинските алеи запушения вход на мравуняка и около дупчицата има пръстен от ситно изрината земя, като кръгче. Други видове са се подслонили под камъните или са се заселили сред корените на дърветата. Но в гората най-често се срещат разновидности от ръждивата или червеникавата горска мравка. Мравуняците ѝ обикновено са разположени близо до дърво, и то откъм югоизточната му страна — тя е по-огряна от слънцето, по-топла. Отгоре мравунякът е покрит с „покрив от керемиди“ — това са подредените по повърхността му борови иглолиста. В мравуняка на сухо място са снесените от мравката-майка бели яйчица. От тях се излюпват мрави личинки. Те растат и се превръщат в какавиди (бели като ориз пашкулчета), които погрешно наричат „мрави яйца“. От тях се излюпват младите мравки, смяната на работничките, които се грижат за реда в мравуняка и за набавянето на храната, за отглеждането на мравчените личинки. В мравуняка има само една или няколко майки, които снасят яйца. Както при пчелите, така и при мравките всяка година мравунякът се рои. Отглежданите крилати млади мъжки и поедри женски мравки излизат навън, пред входовете на мравуняка. А там тълпа от мравки — като на митинг. Празник е за тях този майски

или юнски ден! Крилатите мравки литват и търсят нови благоприятни места за заселване. След като си е избрала нов адрес, младата женска мравка откъсва крилцата си и снася първите си яйца, грижи се за излюпването им, за превръщането на какавидите в първите мравки-работнички.

Мравките от един средно голям мравуняк от ръждивата горска мравка за едно лято унищожават около един милион гъсеници и други вредни горски насекоми.

ОСА

Тя е малко по-голяма от пчелата, но е с по-тънко кръстче и е по-пъстра от нея — нашарена е по челото и по коремчето с яркожълти и черни петна и препаски. Тази окраска като че предупреждава: „Пази се, аз хапя и жилия!“ Жият само женските оси-работнички, а мъжките нямат жило. Характерно е, че жилото на осата е като равно неназъбено шило и тя може многократно да жили (за разлика от пчелата, която след ужилването умира). Тя е всеядна. Горните ѝ челюсти са силно развити. С тях убива и разкъсва уловената гъсеница, муха или друго насекомо и го изяжда късче по късче. Обича и сладките храни — ябълки, круши, които издълбава така, че остава само кожицата им. Понякога осите се вмъкват разбойнически в някой кошер и се гощават с пчелен мед. Яките горни челюсти ѝ служат също така за защита — те са като силни клещи-ножици и с тях може болезнено да ухапе и човек. С помощта на долната си устна тя облизва и сочни храни.

Осите си построяват свой кошер — осарник, но по-различен от пчелния. През пролетта слънчевите лъчи събуждат презимувалата в някое скрито място женска оса. Тя излита, нахранва се и започва с челюстите си да откъртва от кората на дърветата, сдъвква добре късчетата дървесина и с тях изгражда първите няколко килийки. Килийките са разположени само от едната страна на малката пита и са отворени отдолу. В тях никога няма мед, а след като от яйцата се излюпят личинките, самата оса-майка лети и им донася месна, насекомна или плодова храна, която отначало сама сдъвква. След 2 седмици лакомите личинки се превръщат в какавиди. За да не изпаднат през насочения надолу отвор, както яйчицата, така и личинките и какавидите са прикрепени за стените на килийката със спасително въже — леплива нишка. След още 2 седмици от какавидите се излюпват първите млади оси-работнички. Сега вече лек става живота на осата-майка: те започват да се грижат за нейната храна и надстрояват още килийки, а тя само снася нови и нови яйчица.

Понякога осарникът има 2–3 и повече етажа. Това жилище служи само за едно лято.

Някои видове оси са полезни, защото се хранят предимно с гъсеници и вредни насекоми. Най-голямата и най-опасна оса у нас е стършелът. Той също е нашарен с черно и жълто.

ПЧЕЛА

Става дума за медоносната пчела, която се отличава от другите видове диви пчели. Вкусът на меда познава дори и мечката, която с риск да бъде нажилена от разгневените пчели се покатерва по дърветата да търси в хралупите меда им. Пчелното млечице допринася за оздравяването и укрепването на много преболедували слаби хора. Пчелната отрова пък се използва против ревматизъм, радикулит и други болести. Различни приложения в техниката намира пчелният восък. Овошките се отрупват с плод благодарение на пчелите, които кацат от цвят на цвят и така ги опрашват.

Пчелите си изграждат от восък големи пчелни пити ц за да ги улеснят, хората им поставят в кошерите рамки с готови восъчни основи за питите. Изградените шестоъгълни килийки служат или като складчета за мед, или като стаички, в които се развиват личинките на пчелите. По-големите клетки са за отглеждането на мъжките пчели (търтеите), а най-големите, с неправилна форма, са за размножаващите се пчели (цариците или майките). Останалите са за женските пчели — работнички.

В един кошер живее една пчелна майка. Тя снася на денонощие средно по 1200 до 2500 яйчица. От неоплодените яйчица се излюпват търтеите. Те не работят като другите пчели, затова след оплождането на царицата работничките пропъждат търтеите от кошера. От оплодените яйчица се излюпват или работнички, или царици (съвсем малко на брой). Преди зазимяването броят на работничките намалява до 10–20 хиляди, за да може да стигне храната. Лете броят им се повишава до 60–70 хиляди.

Презимуващите пчели живеят по 8–9 месеца, летните — по 1–2 месеца, а царицата — до 5 години. През лятото една част от пчелите със старата царица се изселва и каца на някой клон. Ако пчеларят не прибере веднага отделилия се рой в нов кошер, той може да го загуби. Ако се грижи добре за пчелите, подхранва ги за зимата и им намира добра цветна паша, пчеларят ще получи много мед. Обикновено от

един кошер се добива около 15–16 кг мед, но има и рекордни добиви — от 60 до 100 кг.

По износ на мед България е една от първите страни. Нашата богата природа предлага много благоприятни места за цветна паша на пчелите.

КОМАР

Чуем ли пискливото му звънене, знаем, че той ни е открил и че ако сме неподвижни, ще се „приземи“ или на лицето или на ръката ни. Забива в кожата шиловидното си острие, изпуска с плюнката си вещества, крило предизвикват приток на кръв и прободеното кожно капилярче и лакомо смуче... Всичко дотук е вярно, освен едно: това беше „тя“, а не „той“. Защото мъжкият комар има по-слаби челюсти и никога не смуче кръв, а се храни само с растителни сокове. И женският отначало е вегетарианец. Но когато ще трябва да снесе яйца, започва да чувства глад за кръв. След кръвосмученето, ако пролетта е позатрпила вече блатната вода над 10–11°, снася по тихото водно ниво към 150–200 яйчица. Те са плаващи — поединично или на групички. От тях след 2–3 денонощия се излюпват плаващи и гмуркащи се комарени личинки, които дишат атмосферен кислород. Много са лакоми — хранят се с дребни водни организми и нишковидни водорасли. Само за един месец увеличават ръста си 8 пъти, като 3 пъти сменят тясната им вече обвивка с по-широка и по-удобна. Ако температурата на водата е към 20–25°, личинките завършват развитието си за 3–4 седмици, а при 25–30° — само за 8–10 дни се превръщат в главеста плаваща какавида. Вътре в нея личинката се преобразява на млад комар. Тогава кожицата на какавидата се разпуква откъм гърба и се разтваря. Младият комар, с още меки и неукрепнали крилца, стои известно време в тази кожеста лодчица — какавидената обвивка.

Комарът притежава само една двойка крила. Маларични-ят комар е по-дребен и по-тънък. Дълъг е от 0,6 до 10 мм. Обикновено не се издига на повече от 15–20 м височина и не се отдалечава на повече от 1–2 км от родното си място. Заселва се близо до спокойни разливи и блатисти места с повече свободна водна повърхност и по-богати на нишковидни водорасли, но използва също така всяко водно място — дори събраната дъждовна вода в хралупите на дърветата.

Мъжките комари живеят само няколко дни, а женските — към 2 месеца. За едно лято се излюпват 4–5 поколения комари.

Борбата против комарите се води както чрез засипване и пресушаване на локвите и мочурливите места, така и по химичен път.

ДОМАШНА МУХА

Навсякъде, където прониква и се заселва човекът, и тя пътува с него — също като сянката му. Има я във всички климатични зони.

Мухата лети добре, въпреки че за разлика от повечето насекоми има само един чифт крила — предни. Очите ѝ са големи и са съставени от множество долепени едно до друго прости оченца. Всяко вижда отделна част от кръгозора пред мухата, а отделните образи, събрани, дават цялото изображение на гледката пред погледа ѝ.

Мухата е голяма „чистница“: щом кацне, започва да чисти тялото и главата си като ги „четка“ с краката си и изтърсва полепналите по тях малки пращинки. Често търка една в друга „лапичките“ на предните си крачета. Оказва се, че още със стъпването върху някоя повърхност, тя изследва химически дали това вещество е за ядене или не. При това органът за химически усет се намира именно на края на краката ѝ. След това мухата спуска хоботчето си и изпуска от смилателните си сокове, за да разтвори част от веществото — ако например то е бучка захар, тя всмуква полученият по този начин сладък сос.

Мухата е всеядна — храни се не само с това, което ядем и ние, а и с мърша, торни вещества и пр. Като посещава домовете на болни, техните постели и отходните им места, а след това прехвъркне и кацне на здрав човек или на храна, тя пренася разни зарази: коремен тиф, паратиф, холера, дифтерит, де-зинтерия и други стомашно-чревни разстройства.

Мухата снася яйцата си в развалени хранителни продукти, в сметта и в тора, наведнъж по 100–150 яйца, а след 2 до 4 дни повтаря, потретва и т.н. — така снася общо към 600 яйца, а при горещо време и до 2000 яйца. От тях се излюпват личинки, подобни на червейчета, които усилено се хранят с разлагащи се гниещи храни. Добре, че много от тях загиват, а и голяма част от мухите измират или се изстребват от неприятелите им — паяци, жаби, гущери, лястовици. Иначе само от една-, единствена муха за едно лято би се получило безбройно потомство!

Поради заразите, които пренасят, мухите трябва да се унищожават.

ПОЛСКИ ЩУРЕЦ

Хубави са звездните летни нощи в полето: въздухът е свеж и чист, навред наоколо се носи звучното „щрик-щрик-щрик,...“ — пее полски щурец.

Трудно е да се види самият свирач. Почувствува ли стъпки, той бързо се скрива в дупката си. Даже съвсем леко гущер да пропълзи или сухоземна жаба да полази, той усеща и се скрива в подземното си скривалище. Жилището му има един пръст дължина, отначало водоравно, а след това закривява надолу.

Полският щурец е почти изцяло черен, с червеникави задни крака и с чернокафяви до тъмносиви горни надкрилия (долните му ципести летателни криле са слабо развити). Отпред на голямата му глава (тя е още по-едра при мъжките) има чифт дълги черни мустачки — пипалца или антени. Челюстите му са силни и здрави — с тях прегризва сочни стъбълца и листенца. Храни се също и с плодчета и семенца. Ако някой друг щурец се приближи до дупката му, започва схватка, докато по-слабият се отдръпне преди да е сериозно наранен. Щурецът се движи пълзешком, но и подскача благодарение на по-дългите си задни крака. Дясното крило винаги припокрива лявото. По крилната му жилка се намират няколко или множество здрави зъбчета, които действуват като лък. А отгоре на долното крило има издадена жилка, която при изправяне на крилцата е удобно да бъде стъргана като струна — това е музикалният инструмент на полския щурец. Всеки вид щурец си има различни песни, както всеки народ — различен език. Досега са установени 6 различни значения на разните му песни. Една от тях, най-често свирената мелодийка, — е на повикването или можем да я наречем „Ела!“ Женската я чува (при щурците, както при скакалците, слуховият отвор е встрани на краката им — т.е. имат „крачно ухо“), приближава до свирача, запознават се — така образуват семейна двойка. С дългото си яйце-полагало на края на коремчето женската внимателно снася 500–600 малки бели удължени яйчица в земята. От тях се излюпват дребни личинкови щурчета, почти

без крилца. Растат и се преобличат и наесен вече са почти колкото възрастния щурец — 2–3 см, но са още без крила. Презимуват зарити в земята, в дупки, под треви и пр. в зимно вцепенение. А напролет се преобличат още веднъж и вече са истински възрастни крилати щурци.

КАЛИНКА

Всеки познава това красиво бръмбарче. Кое дете не е оставяло калинка-малинка да пропълзи на пръста му, да разпери крилца и то да я подканя по-бързо да литне? Но колко малко знаем за нея!

Калинката е малко бръмбарче — на дължина достига до 0,7 см и е полукръгло. Телцето ѝ има две бели точки отпред. Надкрилията ѝ са аленочервени с по три черни кръгли точки и с още една средна черна точка на гръбното триъгълниче между крилата — или всичко седем точки. Затова учените я наричат „седемточкова калинка“, за разлика от другите видове, които имат по 2, 5, 14 точки или са без точки и с друг цвят. Вземем ли я в ръка, тя се преструва на умряла. Пипнем ли я, изпуска зеленикав сок с неприятен вкус. Затова и насекомоядните пойни птици почти не я кълват за храна.

Калинката е лакомо и хищно бръмбарче. Тя се храни главно с нелетящите листни въшки, които най-често във влажно време се появяват по сочните листа и клончета на дърветата и другите растения. Листните въшки смучат от сока на растенията и затова те заслабват, повяхват и пожълтяват. Калинката прелита и кацва там, където те са струпани и започва една по една да ги яде. Попадне ли ѝ на пътя гъсеничка, и нейното сочно телце отива за закуска на калинката.

Калинката снася своите яйчица по листата и клонките. Те са яркожълти, с удължена форма и заострен свободен край, сгрупирани са и залепени на купчинки. Една калинка снася от 100 до 300 яйчица. От тях се излюпват калинковите личинки. Те приличат на къси прешленести гъсенички с три чифта крачета, на цвят са синкавосиви с оранжеви петна. Те също така изпускат сок с неприятен вкус и затова птиците почти не ги ядат. Порасналата личинка се превръща в неподвижно закрепена за листа какавида. От нея вече се измъква младата калинка.

Шарената личинка на калинката е извънредно лакома: преди да се е превърнала в, истинска възрастна калинка, тя изяжда за сезон по около 1000 листни щитоносни въшки и вредни паячета, или всеки ден,

за да не е гладна, тя трябва да намери и изяде от 60 до 100 възрастни листни въшки или към 300 по-дребни личинки от листни въшки. Затова калинката е полезна за народното стопанство. Трябва да я пазим!

КОПРИНЕНА ПЕПЕРУДА

Всеки се възхищава от лъскавите и гъвкави копринени тъкани. Тях ние дължим на копринената буба. Досега не са намерени самостоятелно живеещи в природата дивни копринени пеперуди. Предполага се, че днешните тромави, нелетящи, а само пърхащи с крилцата си копринени пеперуди произлизат от по-леки и по-дългокрили пеперуди, които добре хвърчат. Предполага се, че нейните дивни предци са живеели в района около Хималаите, където вече одомашнена, копринената пеперуда е била отглеждана още преди 4500 години пр.н.е. Оттам била пренесена в древния Китай, където я развъждали масово. В Европа отглеждането и започнало чак през VIII век.

И така копринените буби са отвикнали да летят. Мъжките се отличават по по-слабото си телце и по-добре развитите си перести пипалца (антени). Женската е по-дебеличка, тъй като коремчето ѝ е изпълнено с яйчица, които тя трябва да снесе. Една женска копринена пеперуда снася 500–600 яйчица, които наричаме „семе“. От дребните и бели яйчица се излюпват малки червеникави гъсенички, които са много лакомни и с апетит гризат черничевите листа. Те бързо нарастват и сменят кожицата си 4 пъти — превръщат се във все по-голяма гъсеница. В петия си стадий тя вече е дълга 8–9 см. Гъсеницата омотава около себе си пашкул от копринена нишка, която е дълга около 1 км. На десетия ден от закрепването на пашкулите по клонките те се събират. В тях свитата гъсеница постепенно се превръща в неподвижна какавида, от която ще излети самата пеперуда. За да не бъде пробит пашкулът от пеперудата, всички събрани пашкули се попарват с гореща вода и така се умъртвява какавидата.

Дълго време човекът е провеждал изкуствен подбор над копринената пеперуда. Затова днес има различни породи, които се отличават по естествения цвят на коприната: бял, жълт, сивосинкав, светлозеленикав, бледорозов и пр.

Установено е, че пашкулите, от които излитат мъжки пеперуди, имат по-дебели стени, т.е. съдържат повече коприна. Пеперудите от специално облъчени в лабораториите пашкули снасят яйца, които дават повече мъжки пеперуди. Така добивът на коприна може да се повиши с 30%.

ЗЕЛЕВА ПЕПЕРУДА

Колко много и различни пеперуди летят в природата — едни от други по-пъстри, по-красиви. Не случайно ги наричат понякога „крилати цветя“. Сигурно сте виждали и зелената пеперуда — тя е едра, с бели крила и най-често ще я намерите в ония зеленчукови градини, където има засадено много зеле, любимата храна за гъсеничките ѝ.

Ако хванете пеперуда, по пръстите ви ще полепне пращец. Погледнете ли го с лупа, този пращец прилича на дълги люспички, наредени като керемидки по повърхността на крилото и така те дават разнообразна красива шарка. При зелената пеперуда горният край на ъглите на крилата е черен, а мъжките имат по две черни петна като точки по предните крила и по една — по долните крила. Освен това някои от люспите издават специфична миризма — различна за различните видове пеперуди. Това им помага да се намират една друга на големи разстояния и да образуват двойка.

Женската пеперуда обикновено снася яйчицата си (общо 250–300) по долната повърхност на листа. Просто те са залепени на купчинки от по 20–30 златожълти яйчица. След 10–14 дни от тях се излюпват малки гъсенички с яки челюсти. Те лакомо гризат зелевите и други листа, бързо нарастват и три пъти сменят кожицата си — преобличат се. След това гъсеничката търси някое по-скрито място, закрепва се и се омотава с паяджина, която изпуска, свива се неподвижно, покрива се с кожа и се превръща в какавида. Вътре в какавидата пък гъсеничката се превръща в пеперуда, която пропуква кожицата и се измъква от нея. Изсушат ли се свитите и надиплени крилца, изпънат ли се, тя вече е готова за полет. Кратък е животът на пеперудата. Тя се подхранва със сокове от различни растения и така живее докато снесе яйцата си.

При други видове пеперуди презимуват не какавидите им, а някои от самите пеперуди, скрити в цепнатини по дървета или скали. Рано напролет те излитат.

Много от видовете пеперуди са вредни за народното стопанство, защото гъсениците им се хранят с листата и плодовете на овощни и горски дървета, на зеленчуковите и други растения и ги опасват. Затова срещу тях се води химична борба — както против гъсениците, така и против яйчицата им.

ПАЯК

Всеки знае, че паякът е тъкач. Неговата тъкачна фабрика е коремчето му, където се намират паяжинните жлези. Всяка малка мухичка, попаднала в изкусно изплетената паяжина, остава пленена — малките лепкави капчици по мрежата добре я придържат към нея. Паякът, скрит в своето скривалище, по разтърсването на мрежата разбира каква плячка е уловена. Той пристига, захваща я, домотава я с повече паяжинни нишки и я изсмуква на самото място. Здравите челюсти на паяка му служат както да нарани жертвата си, така и като оръжие, за да се бори против другите паяци. До челюстите си има отровни жлези, с чиято отрова умъртвява плячката си. Излишно се страхуваме от паяците. Ние не сме мухи и тяхната отрова е твърде слаба за нас.

В тропическите страни има много едри паяци — птицеловци, в чиито яки паяжини попадат не само едри бръмбари и големи пеперуди, но и малки дребни птички.

Някои наши полски паяци към края на лятото се разселват по нови места именно чрез паяжините. Те ги яхват като летящо килимче и вятърът ги отнася много надалеч. Над руските степи понякога се срещат цели летящи облачета от множество пътуващи върху летящи паяжини паяци.

Има паяци, които въобще не умеят да тъкат паяжини. Тях можем да ги видим по припечните камъни, по стените, дъсчени-те постройки и пр. Те дебнешком и с пробягване се приближават до кацналата муха и с внезапен скок хищно я сграбчват, умъртвяват я и я отнасят на скришно място. По спокойното водно ниво също така сноват чевръсто паяци, които търсят водни насекоми. Сребърният воден паяк не само че е добър плувец, но и водолаз — той си изтъкава под водното ниво, между стъблата на водните растения, дом със стени от гъста паяжина. Тя не пропуска въздуха, който той донася там, и с него изпълва неподвижния си блатен батискаф.

Паяците се размножават с яйца. Някои паяци носят със себе си яйченото пашкулче, докато се излюпят паячетата. А женският паяк тарантул дори обръща многояйченото пашкулче винаги към слънцето, за да се грее по-добре и по-бързо да се излюпят рожбите.

РАК

Наричаме го „рачо-осмокрачо“, но това не е съвсем точно. Ракът има наистина четири двойки крака за ходене, но и една друга двойка за лов и отбрана — това са щипките му.

Той е водно животно. Отгоре е сивозеленикав или кафеникав — почти като тинята по дъното на реките и езерата (само варените раци са червени!). Обича да се крие между подводните камъни, корени и стъблата на растенията. А има защо да се бои — много животни знаят, че е вкусен.

Както рибите, така и ракът, понеже е водно животно, диша с хриле. Той е плувец, краката му служат за весла. Храни се почти с всичко. Отдаде ли му се случай да издебне и улови рибка с щипците си, изяжда я. Подуши ли с доброто си обоняние, че някъде по дъното има мърша, отправя се към нея.

Ракът има два дълги нишковидни мустака (наричат ги „антени“), чрез които се осведомява къде има преграда, за да завие, къде има отвор, за да премине. Мустаците на рака са много чувствителни и с тях той долавя и най-малкото колебание и движение на водата. Така именно той узнава дали се приближава дребна животинка и се спотайва, за да издебне жертвата си, или пък идва едър враг, от който трябва да се скрие навреме.

Ракът се размножава, като снася яйчица (50 до 500 на брой). Женската ляга на гърба си и залепва снесените яйчица по долната (коремната) страна на своя главогърд, така че след това тя си ходи с тях и ги носи под себе си, докато се излюпят.

Едни от раците имат удължено тяло — това са правите раци. Те се срещат по тихите течения на реките и езерата. Движат се в една посока (праволинейно). Затова се наричат прави раци. Кривите раци ходят встрани. Те са по-различни — със скъсена опашка и плоско овално тяло. Гигантският океански морски паяк е дългокрак — предните му крака заедно с щипците му достигат до 2,5 м. Той е крив

рак или краб. В Черно море макар и рядко се среща едрият прав рак (омар). Той достига на дължина до 1 м и има много вкусно месо.

ОХЛЮВ

Всеки познава охлюва. През деня той се крие, за да не го изсуши слънцето. Излиза да пасе привечер, прибира се сутринта. Скрива се във варовитата си къщичка и там почива, зарит в шумата или старата трева. Градинският охлюв се среща по старите гори, паркове, градини, но повече обича трънливите места със стари листа и крехка трева. Ако след продължителна суша завали хубав дъжд, изгладнелите охлюви излизат и през деня.

Охлювът се движи, като пълзи с единствения си месест крак. След себе си оставя диря от лигава слуз, която той отделя, за да намали триенето и да се движи по-лесно. Отпред на главата си охлювът има 4 подвижни пипалца, от които горните са по-дълги и завършват с малки черни очички. Черупката му е спирално завита 4 1/2 пъти. Телесните му органи се намират във вътрешните и части. Когато е застрашен от враг или пък е решил да почива, той целият се прибира в черупката си, като изтегля в нея и крака си.

Наесен, когато е решил вече да зимува, охлювът затваря отворът на спиралния си дом с една бяла твърда ципа, която е втвърдена варовита слуз. Зиме спи зимен сън, изпаднал във вцепенение и зарит било в земята, било под пластове шума, в кухините между дървесните корени и на други топли скрити места. Тогава и сърцето му тупти рядко, и дишането му е извънредно разрежено. Запролети ли се, той се събужда, разкъсва ципестата вратичка на къщурката си и запълзява навън. И понеже е поотслабнал от зимното гладуване, веднага търси поболите сочни зелени листенца на тревите. Езикът му е покрит с голям брой съвсем малки втвърдени зъбчета (като пила) и стърже листата, за да се нахрани.

Охлювът снася дребни полупрозрачни яйчица, които полага в някоя трапчинка. След това майката не проявява никакви грижи към своето поколение. Малките охлювчета се излюпват сами. Те имат тънки, почти прозрачни черупчици, но колкото повече ядат и растат,

толкова и черупката им става по-голяма, по-дебела и кафеникава като на възрастните.

Месото на охлювите е полезно и вкусно, затова в някои страни ги развъждат изкуствено.

ПОСЛЕСЛОВ

Малки приятели! Страница след страница листовите на всички четива с пъстри картинки се отместват все по-вляво и по-вляво. И оставащите все по-малко странички вдясно ви подсказват, че скоро ще трябва да се сбогувате с книжката. Но ние сме сигурни, че истинско прощаване завинаги с нея няма да има. Всеки край е едно ново начало. Скоро вие ще поискате да се запознаете по-отблизо с много от нейните герои — било крилати птици, четириноги бозайници или други животни, било зеленчуци, овощки или други растения. За тях все още знаете така малко, нали? А и за онези „дивни“ герои, както понякога обидно наричаме живеещите на свобода всред природата животни и растения.

Трудно е да си представим какво би станало, ако тях ги нямаше на Земята. Нека се опитаме да почувствуваме тяхната липса. Кой от вас не е чел за чудните приключения на корабокрушенеца Александър Селкирк, озовал се сам-самичък на необитаем океански остров. Английският писател Даниел Дефо го описва преди повече от два века и половина (през 1719 г.) в своята книга за приключенията на Робинзон Крузо, която е любимо четиво на всички малки читатели. Ако някой от вас попаднеше на негово място, сам всред дивата природа, без домашни животни и растения, колко много трудности би трябвало да преживее той, докато дочака спасителният кораб да се появи на хоризонта. Колко много дължим ние на тези опитомени безсловесни приятели — животните — и на дружелюбния растителен свят! Благодарение на тях живеем сити, облечени, задоволени.

Наистина ние много се радваме, че сме се родили в епохата на великана Химия и гиганта Индустрия. В този „златен век“ на техниката те донесоха много и най-разнообразни ценни подаръци на човечеството. Животът с техните производства стана по-лек, по-богат, по-културен. Сега с много по-малко труд се живее много по-лесно и по-щастливо. А занапред, особено в социалистическите страни, каквато е нашата, ще се живее все по-добре и по-добре. В колко много

домове вече влязоха радиоапарати, транзистори, електрически печки и отоплители, котлони, фотоапарати, телевизори, телефони и пр. И все пак без основните суровини, които ни дават животните и растенията, нашият живот би бил немислим.

Сега, когато четете тези редове, е сутрин, обяд или вечер. На вас ви се дощява да си похапнете. Отваряте кухненския шкаф и погледът ви се плъзва по яйцата, сиренето, маслото, кашкавала, салама... до вкусното сладко от череши или буркана с мед. Вие сякаш правите практически преговор на прочетеното в книжката. Може би в същия момент, когато захапвате филията с масло и сочния домати, далеч на запад русокосото германче Ханс или синеоката Гертруда лакомо посягат към изпускащите пара сварени картофи (хляб там се яде съвсем малко). По същото време пък в Далечния изток дете с полегати бадемски очи, било то корейче, японче или виетнамче се радва, че паничката му е пълна със сварен пухкав бял ориз. Някъде на север огладнелият от лудории Альоша или червенобузата Наташка с удоволствие вдъхват аромата на вкусната каша от гречиха (елда), на юг черноокото арабче Али се нахвърля на любимите си бамя и патладжани, а още по на юг къдрокоси негърчета се гощават с пресладките фурми на финиковата палма и едрите като бебешка главичка орехи на кокосовата палма.

Остана само една непрочетена страница от книгата. След малко вие ще я затворите и поставите на библиотечния рафт. Де се обуете, ще нахлузите пуловер или рокличка и ще излезете навън да поиграете. Но не забравяйте колко много палта и пуловери, шалчета и чорапи са изтъкани все от руно на овцата, за да не кихате и подсмърчате, когато е студено. И колко много бели нишки край разпуканите кутийки на памука е трябвало да бъдат обрани, за да ви облекат в пъстри роклички или меки бархетни пижамки. Ами кожата на животните, които са послужили за направата на обувки, чанти, колани?

И така, когато затваряте последната страница на книжката, помислете още веднъж върху прочетеното. И ако книжката ви е харесала или нещо в нея не ви е допаднало, или пък най-после ако още нещо сте очаквали да научите от нея, напишете ни едно писъмце и го изпратете на адрес:

София

бул. „Ленин“ 47

ДИ „Земиздат“

Редакция „Научно-популярна литература“

Чакаме вашето мнение, малки приятели!

Издание:

АЛБУМ ЗА РАСТЕНИЯ И ЖИВОТНИ

Николай Боев, Славчо Петров, Павел Кръстев

II допълнено и преработено издание

Рецензент проф. Кръстю Тулешков

Редактори: Людмила Георгиева, Атанас Георгиев

Художествен редактор Михаил Макариев

Корица Кирил Гюлеметов

Технически редактор Фани Владишка

Коректор Елка Папазова

Тираж 150000+100; формат 70/100/16; печатни коли 19; издателски коли 24,62; дадена за печат на 23.1.1976 г.; подписана за печат на 10.VIII.1976 г. излязла от печат на 30.IX.1976 г.; ЛГ III — 1; Т № 4002020000; Поръчка на издателството № 134/76

Цена 2,60 лв.

Печатница и книговезница ДПК „Димитър Благоев“ (пор. № 4066)

Държавно издателство „Земиздат“, София, 1976

ЗАСЛУГИ

Имате удоволствието да четете тази книга благодарение на *Моята библиотека* и нейните всеотдайни помощници.

МОЯТА БИБЛИОТЕКА



<http://chitanka.info>

Вие също можете да помогнете за обогатяването на *Моята библиотека*. Посетете **работното ателие**, за да научите повече.