



АЙВА

**Подготовила:
Герасина Светлана
Вячеславовна**

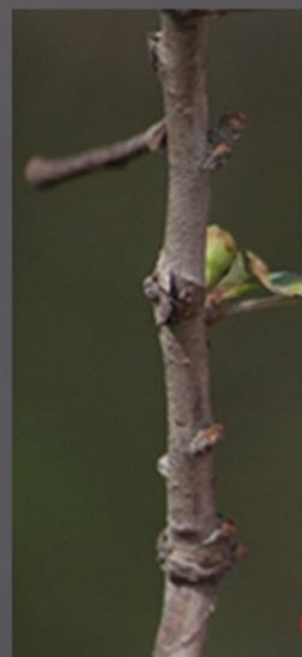


Листья в очертании обратнояйцевидные или лопатчатые, 3—5 см длиной и 2—3 см шириной, суженные к основанию, с тупозубчатым краем. Черешки голые, около 5 мм длиной. Прилистники фасолевидные, зазубренные.



Молодые ветки зелёные, затем становящиеся чёрно-бурыми, сначала чешуйчато-войлочные, затем голые. Почки голые, чёрные.

У большинства видов и гибридных сортов побеги с колючками длиной 1-2 см, но встречаются формы с голыми, не колючими ветвями и побегами.

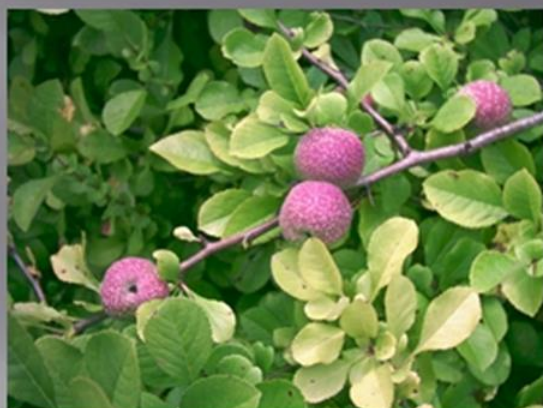




Цветы айвы японской диаметром 3-5 см, имеют короткие цветоножки и сросшиеся чашелистики, их лепестки сомкнуты у основания и плотно прижаты друг к другу. Отдельные цветы, собранные по 2-6 шт. в укороченные кисти, размещаются по всей длине побега.



Окраска разнообразная, у большинства видов красно-оранжевая, может быть также розовой и белой. Имеются сорта с махровыми цветами. Цветение обильное, наступает в мае-июне и длится около 3 недель, в это время кусты очень декоративны.



Плодоношение начинается с 3-4 года жизни кустарника. Айва японская в средней полосе созревает в конце сентября - октябре. Плоды, плотно сидящие по всей длине побегов, имеют диаметр от 3 до 5 см, вес до 45 г, грушевидную или яблокообразную форму. Восковый налет, покрывающий плоды снаружи, предохраняет их от порчи, позволяя оставаться свежими в течение долгого времени. Семена айвы японской коричневые, без эндосперма, занимают около половины объема плода, по внешнему виду напоминают семена яблони. Сохраняют всхожесть до 2 лет. Плодоношение начинается с 3-4 года жизни кустарника.



Семена



Рассада



Молодая айва



Саженец

Применение в ландшафтном дизайне:

Айва японская широко применяется в озеленении при создании живых изгородей, бордюров и каменистых садов. Кусты хеномелеса уместны как в группах, так и одиночно на фоне газона или в альпинарии. Великолепно смотрится хеномелес в саду на высоком штамбе. Штамбовый хеномелес садоводы получают с помощью прививки черенков на дикуую грушу.





Айва в кулинарии

Из айвы японской в кулинарии получают: повидло, варенье, желе, тушат плоды вместе с мясом, делают кислые соусы, вино.

Китайцы и корейцы из сушеной айвы готовят фруктовый чай, добавляя в зеленый чай вместе с медом.

Осторожно! Перед приготовлением любого блюда с айвой удаляйте семена – они содержат вещество амигдалин, которое в желудке превращается в цианид. Употребление в пищу семян айвы может привести к отравлению.



Спасибо за
внимание