УДК 635.711:631.526.32



ТИМЬЯН ПОЛЗУЧИЙ (Thymus serpyllum L.). COPT – АЛЕКСАНДРИТ

Ушакова И.Т. – кандидат с.-х. наук, с.н.с. лаборатории селекции и семеноводства зеленных и пряно-вкусовых культур **Харченко В.А.** – кандидат с.-х. наук, зав. лабораторией селекции и семеноводства зеленных и пряно-вкусовых культур

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Всероссийский НИИ селекции и семеноводства овощных культур» (ФГБНУ ВНИИССОК) 143080, Россия, Московская обл., Одинцовский р-н, п. ВНИИССОК, ул. Селекционная, д.14 E-mail: vniissok@mail.ru

Приведены сведения о происхождении тимьяна, его морфологические особенности, биохимический состав, рассказано о применении растения в качестве приправы к блюдам, для ароматизации напитков, в парфюмерии, в качестве антисептика в медицинской практике и ландшафтном дизайне. Представлена агротехника выращивания и биологические особенности тимьяна ползучего. Дана характеристика нового сорта тимьяна Александрит.

Ключевые слова: тимьян ползучий, происхождение, особенности, использование, агротехника возделывания.

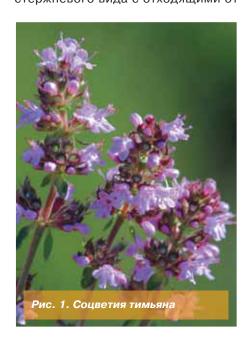
роисхождние. Тимьян ползучий, или чабрец, (Thýmus serpýllu<mark>m</mark> L.) – семейство <mark>Яс</mark>нотковые (Lamiaceae). Народное название растения - богородская трава [1]. Родина чабреца - северо-западная часть Средиземноморья: Португалии до Греции. Род насчитыва-<mark>ет по разным источни</mark>кам от 35 до 400 и более видов, распр<mark>ос</mark>траненных в умеренном поясе Европы, Азии и Северной Африке. Отличается большим разнообразием трудно дифференцированных форм, которым придается различное таксономическое значение [5]. Первые упоминания о тимьяне датируются 2750 г. до н. э., обнаружены они на древних клинописных табличках шумеров. Там описан рецепт ц<mark>е</mark>лебной при-

парки, в состав которой входил чабрец.

Карл Линней, описывая чабрец, не случайно дал ему научное название «тимус», что в переводе с латинского означает «сила». О происхождении родового названия чабреца (*Thymus*) существует ещё не менее четырёх версий. По одной версии, это греческое слово переводят как дыхание жизни, дух. Согласно второй версии, оно связано со словом *thyo* – «совершать жертвоприношение». Одни связывают его со словом *thymos* – сила, мужество. По четвёртой версии, название тимьяна происходит от греческого *thymiama* (фимиам, благовонное курение).

На Руси чабрец был возведен в ранг культового растения. В языческий период славяне бросали его в костер, разводили с ним огонь во время эпидемий, чтобы его целебный запах защитил от чумы, холеры, чахотки. Чабрец ещё называли богородской или богородицыной травой. В обычае было в день Успения Богородицы пучками ароматной травы украшать иконы. Древние египтяне использовали тимьян при бальзамировании мумий. Римские воины перед битвой принимали ванны с чабрецом, а шотландские горцы пили чай с этой пряностью. В средние века популярным украшением рыцарских доспехов было изображение веток этого растения. Тимьян использовали такие известврачеватели, как Плиний, Диоскорид, Теофаст.

Морфобиологические особенности. Многолетний ползучий полукустарник, высотой 15-35 см. Стебель стелющийся, самоукореняющийся, с возрастом становится деревянистым и образует цветущие восходящие ветви. Листья супротивные, короткочерешковые, мелкие и жесткие, продолговатоовальные, точечно-железистые, сверху темно-зеленые, снизу серовато-зеленые. Цветки неправильные, двуполые, мелкие, чашечка колокольчатая, венчик двугубый, яркие, розовато-лиловые собраны на концах в головчатые соцветия (рис.1). Плоды мелкие, овальные, гладкие, черно-бурые орешки [4]. Масса 1000 семян 0,2-0,3 г. Корневая система развита. Корень стержневого вида с отходящими от



него отростками расположен в верхних слоях почвы.

Биохимический приятный запах травы, прежде всего, связан с наличием эфирного масла. Для видов рода характерен значительный полиморфизм не только морфологических признаков, но и компонентного состава эфирных масел [2]. Главной составной частью эфирного масла являются фенолы (около 40%), главным образом, тимол и карвакрол, обладающие

сильными бактерицидными свойствами. Выход эфирного масла из сухих листьев и цветков изменяется от 0,5 до 2,0%. Известно, что состав эфирного масла для представителей рода *Thymus L.* может существенно меняться в зависимости от возраста и фазы развития растения [6].

В зависимости от преимущественного состава эфирного масла тимьяны классифицируются обычно на 3 основные типа:

- 1. Тимольный тип (содержит главным образом тимол до 60-70%, карвакрол – 10-15%).
- 2. Карвакрольный тип (содержит в основном карвакрол до 60%, тимол 15-20%).
- 3. Лимонный тип (содержит цитраль, линалоол и гераниол, имеет лимонный запах с нотой розы и бергамота, до 80% линалоола, до 30% тимола и до 15% карвакрола).

Тимьян обычный представлен всеми тремя типами. В растении содержатся также дубильные вещества, флавоноиды, минеральные соли, витамин С, тритерпеновая, тимуновая, урсоловая, олеоноловая, кофейная, хинная и другие кислоты, горечи, смолы, дубильные вещества, сапонины.

Использование. Тимьян культивируют во многих странах как пищевое растение - в качестве приправы, декоративное - для садов и цветников, и техническое для получения эфирного масла [3]. Основными поставщиками тимьяна являются Испания, рынок Франция, Польша, Венгрия, Турция. Сырьем служит вся надземная часть растения, обладающая сильным, насыщенным приятным ароматом. В качестве пряности тимьян широко применяется в кулинарии, используется и как монопряность, и в многокомпонентных смесях. До плодоношения трава тимьяна используется при производстве ликероводочных и безалкогольных напитков, для ароматизации уксуса, коктейлей, чая. В салатах используют молодые побеги и листья, растение в свежем и высушенном виде добавляют при солении и мариновании огурцов и других овощей. Тимьян не только придает пикантность блюдам, но и способствует лучшему пищеварению. Тимол, тимоловое масло, настой и жидкий экстракт травы тимьяна широко применяются в медицинской практике в качестве антисептического средства при воспалении слизистых оболочек полости рта, как средство против кашля. Сушат надземную, срезанную в начале массового цветения часть растения в тени или в сушилках при температуре 40°C. Хранить пряность в высушенном виде необходимо в плотно закрытой таре. Эфирное масло тимьяна применяют в парфюмерно-косметической и консервной промышленности.

Тимьян ползучий – почвопокровное растение, он создает плотные ковры, которые в период цветения сплошь покрываются многочисленными лилово-розовыми соцветиями. Цветение длится 2-2,5 месяца. Куртины тимьяна издают великолепный аромат, поэтому его используют в ландшафтном дизайне для декорирования альпийских горок или гравийных садиков. Некоторые виды хорошо укрепляют склоны. Растение – хороший медонос.

Биологические особенности. Тимьян является полиморфным видом: имеет множество близких по морфологическим признакам видов, различающихся по химическому составу эфирных масел. Цветёт с мая по сентябрь. Растение светолюбивое, теплолюбивое и засухоустойчивое. Затенение задерживает рост растения и снижает содержание эфирного масла в сырье. Семена сохраняют всхожесть 2-3 года. Размножают тимьян ползучий семенами и вегетативно - делением кустов.

Особенности агротехники.

Тимьян хорошо развивается на открытых солнечных участках, не выносит кислых почв и поэтому его выращивают на карбонатных или других нейтральных почвах, плодородных, легкого или среднего механического состава. Самыми предшественниками лучшими являются чистый пар, озимые, которые идут по удобренному пару и пропашные культуры. Обработка почвы проводится по системе зяблевой вспашки на глубину 27-30 см, с предварительным лущением стерни. После пропашных культур зяблевую вспашку следует проводить сразу по окончании их уборки, ранней весной после закрытия влаги необходимо культивирование с боронованием в 2-3 следа в двух направлениях. Органические удобрения вносят в виде компоста из расчета 20-30 т/га. Если под предшестве<mark>н</mark>ник вносили пере-<mark>г</mark>ной, то под тимьян следует вно-

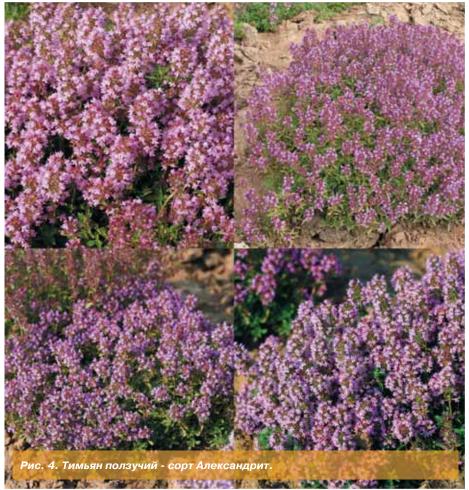


сить минеральные удобрения при зяблевой вспашке (2-3 ц/га сернокислого аммония, 2-3 ц/га суперфосфата и 1-2 ц/га калийной соли).

Высаживают растение в течение всего летне-осеннего периода. Можно разделить куст — наиболее простой способ. Куст выкапывают, аккуратно делят на две части, высаживают на место, предварительно подкормив и увлажнив почву. Можно укоренить черенки, для этого стелющиеся однолетние

побеги нарезают на части около 5 см, укореняют их весной в теплице. При посеве непосредственно в грунт семена высевают рано весной или под зиму, заделывая их на глубину не более 0,5 см. Норма высева – 0,3-0,4 г семян на 1 м². В условиях средней полосы тимьян выращивают и через рассаду. Посев проводят в марте-апреле в ящиках, парниках или теплицах. Для ускорения прорастания семена при посеве можно не заделывать





землёй. Но обязательно поддерживать их во влажном состоянии. Семена при температуре 20...25°C прорастают через одну – полторы недели. В посевные ящики семена высевают рядками на расстоянии один от другого 5 см. При образовании двух настоящих листочков сеянцы пикируют, в кассеты с размером ячейки 5х5 см (рис.2).

В конце мая, когда на растениях образуется четыре-пять настоящих листьев, рассаду высаживают в открытый грунт с расстоянием между рядами 40 см, между растениями 20 см (рис.3).

Растение засухоустойчиво. Поливают только во время развития молодых побегов и листвы. Вредителей на тимьяне практически не бывает. Растение не болеет, но в плохо дренированной почве может запреть. После цветения необходимо проводить подрезание побегов для получения густой и красивой формы кустика. Сырье тимьяна убирают в июле – августе, срезая цветущие побеги ножом или ножницами.

В России дикорастущий тимьян ползучий заготавливают в Ставропольском, Краснодарском краях и в Ростовской области. В настоящее время в Реестре имеется 3 сорта тимьяна лимонного (Лимонный, Светлячок, Фантазия) и 8 сортов овощного (Айболит, Александрит, Богородское семко, Змейка, Медок, Радужный, Романовский, Тибул).

В лаборатории зеленных и пря-

новкусовых культур ФГБНУ ВНИИС-СОК из сортопопуляции тимьяна ползучего было отобрано несколько перспективных форм различающихся по морфологическим признакам. Форма №2 послужила созданию сорта тимьяна Александрит (рис. 4.).

Сорт Александрит. Представляет собой многолетний стелющийся полукустарничек, образующий плотный покров. Побеги лежачие, цветонос приподнимающийся. Высота растения не более 15 см. Листья короткочерешковые мелкие, длиной 5-10 и шириной 1,5-3,5 мм, жёсткие, тёмно-зелёной окраски и яйцевидной формы. Цветки в головчатых соцветиях, чашечка длиной около 4 мм, узкоколокольчатая, с реснитчатыми по краю зубцами. Венчик длиной 6-8 мм, розовато-лиловый. Цветёт с середины июня 3-4 недели, мелкими розовато-сиреневыми цветками. Обладает сильным приятным ароматом. Размножается семенами И вегетативно. Содержание сухого вещества 35,1%, аскорбиновой кислоты -4,92 MF/%.

Тимьян – неприхотливое растение, обладающее многочисленными полезными и лечебными свойствами. Простота выращивания тимьяна позволяет без труда вырастить его на садовом участке в средней полосе России. При правильном культивировании из растения несложно получить ароматную пряность и лекарственное сырье.

CREEPING THYME (THYMUS SERPYLLUM L.) CV. ALEKSANDRIT

Ushakova I.T., Kharchenko V.A.

Research Institution

«All-Russian Scientific Research Institute of vegetable breeding and seed production»

143080, Russia, Moscow region,

Odintsovo district, p. VNIISSOK,

Selectionnaya street, 14

E-mail: vniissok@mail.ru

Abstract

Data of origin of the creeping thyme (Thymus serpyllum L.), its morphological characteristics, and biochemical composition are presented. There is multipurpose utilization of this crop: seasonings, aromatizing of drinks, in perfumery, in medicine as antiseptic, in landscaping. The farming culture, biological specificity of creeping thyme, and characteristic of new cultivar Aleksandrit are described.

Keywords: creeping thyme, origin, specificity, utilization, farming culture.



Литература

- 1. Атлас лекарственных растений СССР. М., 1962.
- 2. Банаева Ю.А., Покровский Л.М., Ткачев А.В. Исследование химического состава эфирного масла представителей рода Thymus L. // Химия растительного сырья. 1999. № 3. –С. 41-48.
- 3. Гогина Е.Е. Изменчивость формообразование в роде Thymus L. Автореф. дис. д. биол. наук. М., 1983. 48 с.
- 34. Губанов И. А. и др. 1130. Thymus serpyllum L. Тимьян, или Чабрец ползучий, или Богородская трава // Иллюстрированный определитель растений Средней России. В 3 т. М.: Т-во науч. изд. КМК, Ин-т технолог. иссл., 2004. Т. 3.
- 5. Рабжаева А.Н. Особенности накопления биологически активных веществ thymus baicalensis serg в зависимости от экологических факторов. Автореф. к. биол. наук. Улан-Уде, 2010. 43с.
- 6. Senatore F. J. // Agric. Food. Chem. 1996. №44. P. 1327–1332.