



Растет в основном на вырубках и гарях из-под темнохвойных насаждений. Этот кустарник — двулетник и по обилию неплодоносящих побегов текущего года можно прогнозировать урожай будущего.

Созревает примерно в те же сроки, что и черная смородина. Сроки созревания определяются прежде всего условиями произрастания, в пределах же отдельных участков происходит оно очень дружно. Созревают ягоды постепенно, нередко одновременно со спелыми плодами можно видеть цветы.

Сбор ведется только вручную. Наибольшую ценность представляют первые созревающие ягоды, обычно более крупные и менее поражаемые насекомыми. Результативность заготовок невысока, не всегда за день удается собрать ведро ягод. Они нежные, быстро портятся. Их следует обрабатывать или в день сбора, или на следующий день.

Широко бытует представление о малине как о любимой ягоде медведей. Такое представление не вполне отвечает действительности. В Сибири бурый медведь охотнее поедает красную смородину, бруснику или чернику, чем малину. Во всяком случае, вероятность встречи с ним в чистом малиннике не больше, чем в другом ягоднике.

Кустарник до 2 м высотой. Побеги плодоносят на второй год. Обладая мощной корневой системой, малина легко размножается корневыми отпрысками, образуя заросли.

Заросли малины очень часто встречаются на вырубках, гарях и полянах. Урожайность достигает 1000—1300 кг/га.

Кустарник высотой 80-120 см, семейства разноцветных. Растет повсеместно. В пищу и в медицинских целях используют ягоды малины.

Они содержат до 10% сахаров (в основном глюкозу, фруктозу и пентозу), до 2,5% органических кислот (лимонную, яблочную, винную, салициловую), соли железа, калия, меди, дубильные вещества, пектин, клетчатку, витамины С, В₁, В₂, РР, фолиевую кислоту, каротин, а так же ситостерин, обладающий противосклеротическими свойствами. Плоды малины потребляют свежими, перерабатывают на варенье, джем, компоты, мармелад, соки. Для длительного хранения плоды замораживают, но чаще сушат в солнечные дни на чердаках с жестяной крышей или в теплых печах. Сушеные плоды хранят в банках или коробках в сухом помещении.

Цветет с июня до осени, плоды созревают с июля. Плоды лесной малины отличаются исключительно высокими пищевыми качествами, ароматом и нежным сладким вкусом. Дикорастущая малина наших лесов уступает культурным сортам по размерам плодов, но она обычно более ароматная и имеет более высокое содержание органических соединений.

Лесная малина созревает примерно на протяжении 1,5 мес, поэтому одни и те же площади можно посещать по несколько раз.



Плоды малины содержат 5,6—11,5 % Сахаров. Это главным образом моносахариды — глюкоза и фруктоза. Сахароза содержится в незначительных количествах. В плодах 0,6—2,2 % кислот — лимонной, а по некоторым исследованиям, и яблочной; в незначительных количествах присутствует и салициловая кислота. В незначительных дозах в них содержится и муравьиная кислота. Количество витамина С в плодах малины достигает 27,8 мг%, тогда как в листьях около 300. В ягодах содержатся также витамины А, В₂, РР, в-ситостерин, обладающий противосклеротическими свойствами, соединения железа, калия, кальция, меди, фосфора, до 1 % белков, около 6 %

клетчатки. Все это делает вкусные и ароматные плоды малины ценным пищевым и диетическим продуктом.

Ягоды едят свежими, но их можно заготавливать и впрок в виде компотов, варенья, джема; можно сушить и замораживать. Из них готовят отвары, сиропы и соки, прохладительные напитки. Из малины изготавливают настойки и ликеры.

При сборе ягоды обязательно отделяют от цветоложа. Если в ягодах личинки, то их погружают в холодную соленую воду и хорошо промывают, тогда личинки всплывают.

Особенно полезна сушеная малина. Собранные ягоды отделяют от цветоложа, раскладывают в комнатах на листах бумаги слоем в 2—3 см с тем, чтобы они слегка подвинули, и только после этого их переносят в духовку. Температура в ней не должна превышать 50—60 °С.

Чтобы приготовить настой, две столовые ложки сухой малины заливают стаканом кипятка и настаивают 15—20 мин. Настой следует пить только на ночь.

Ягоды малины можно и замораживать и в таком виде хранить 3—4 мес. Для замораживания используют только что собранную (ее можно и не мыть) и замораживают россыпью, предварительно охладив в обычном холодильном шкафу. Можно замораживать ягоды и в формах, но лучше без сахара, так как при хранении с сахаром изменяется цвет. Быстрое замораживание при температуре не ниже —18 °С считается наиболее благоприятным для хранения в течение 3—4 мес. Современные домашние холодильники позволяют это осуществлять.

Малина — древнейшее лекарственное средство. Плоды малины используют для повышения аппетита и как противогинготное средство. Сушеные плоды в виде отваров применяют как сильнодействующее жаропонижающее при простудных заболеваниях, гриппе, хроническом ревматизме и кори. Их можно использовать как легкое диуретическое и потогонное средство. Малиновый сироп улучшает вкус лекарств.

В практике народной медицины считалось, что малина повышает тонус, уменьшает лихорадку и головную боль, действует как противорвотное и кровоостанавливающее средство при желудочных и кишечных кровотечениях, обильных менструациях, как отхаркивающее средство при бронхите.

Издавна известно потогонное и жаропонижающее действие малины, которое зависит в основном от содержащейся в плодах салициловой кислоты. Чай из сухих плодов - прекрасное средство против простудных заболеваний. В начальной стадии заболевания рекомендуют выпить в течение часа 2-3 стакана горячего малинового чая (2 столовые ложки сухих плодов на 1 стакан кипятка).

Плоды малины употребляют в народной медицине для улучшения пищеварения, при цинге, малокровии, желудочных болях и при алкогольном опьянении как отрезвляющее средство. Настои и отвары цветков используют наружно при рожистых воспалениях кожи и угрях на лице. Против угрей применяют также мазь, приготовленную из одной части свежего сока листьев малины на четыре части вазелина или сливочного масла. Водными настоями листьев (1 :20) полощут горло при ангинах и воспалениях гортани; их принимают внутрь при острых поносах, воспалительных заболеваниях кишечника, органов дыхания и кожных болезнях (сыпи, угри, дерматиты и пр.). Иногда настои употребляют как кровоостанавливающее средство.

Отвар плодов малины используют для полоскания горла при ангинах и других воспалительных процессах, а из сухих листьев, собранных во время цветения, — для примочек при ушибах. Настой из листьев и цветков рекомендуют наружно и внутрь при угрях, сыпях, экземе и других кожных заболеваниях как противовоспалительное средство. Его применяют также с целью лечения рожистого воспаления и для примочек на глазах при блефаритах. В прошлом настой цветков использовали как противоядие при укусах ядовитых змей, при заболеваниях женской половой сферы и геморрое; отвар веток — как противокашлевое средство; отвар листьев малины, смешанный с поташем, использовали в косметических целях для окраски волос в черный цвет. Из свежетолченых листьев готовят мазь для лечения кожных болезней. При этом к ним прибавляют вазелин или сливочное масло.