

## **ФРУКТИ** проти **ОВОЧІВ**

## Відгуки про книжку

Радість для читача різного віку: мемчики, цікавезні факти для ерудитів та історії для розповідей за обідом на будь-який смак. Ця книжка, до речі, може вплинути і на ваш смак, і на смак того, що ви їсте. А потім ви захочете добавки — можливо, й овочевої справи, але точно — тексту від Олексія Коваленка.

Ольга Маслова,  
кандидатка біологічних наук,  
популяризаторка науки,  
співзасновниця Nobilitet

Це абсолютний шедевр ботанічно-літературного мистецтва! Кожна сторінка насичена несподіваними фактами, добірними жартами з використанням рідних контекстів і шокуючими історіями із життя ягід, які не ягоди, і фруктів, які насправді овочі. Чуєте «Ботаніка — це нудно»? Кидайте в людину цю книжку й чекайте, коли вона почне засипати вас інформацією про генетичні аномалії цвітної капусти та кримінальне життя лимонів.

Артем Албул,  
автор каналу «Клятий раціоналіст»

ОЛЕКСІЙ КОВАЛЕНКО

# ФРУКТИ

проти

# ОВОЧІВ

Чому кавун — не ягода,  
а томат — це фрукт

**віхблa**

Київ · 2020

# Зміст

Вступ. Ну ти і фрукт! Чи все ж овоч?.....	9
---	---

## *Частина перша*

### **Сам ти овоч!**

Розділ 1. Овочі-корені.....	17
Розділ 2. Овочі-листки.....	26
Розділ 3. Овочі-пагони.....	36
Розділ 4. Овочі-бруньки.....	50
Розділ 5. Овочі-бутони.....	58
Розділ 6. Овочі-квіти.....	62
Розділ 7. Овочі-суцвіття.....	69

## *Частина друга*

### **Фрукти**

Розділ 8. «Міцні горішки»: горіхи справжні й не дуже.....	79
Розділ 9. Зернівки істини і сім'янки правди.....	105
Розділ 10. Боби, стручки й коробочки.....	120
Розділ 11. Ваші ягоди несправжні!.....	136

Розділ 12. Гарбузини, яблука, гесперидії та гранатини — ще ті фрукти!.....	157
Розділ 13. Розімни свої кістянки!.....	180
Розділ 14. Ну ти й супліддя собі відростив!.....	184
 <i>Частина третя</i>	
<b>Фрукти + овочі = любов</b>	
Розділ 15. Про вітаміни, мікрохвильовку й сезонні овочі.....	193
Розділ 16. Органіка: тебе це може вбити.....	197
Розділ 17. Не таке страшне ГМО, як його малюють.....	200
 <i>Література</i> .....	 204
<i>Список ілюстрацій</i> .....	 213

Вступ

## Ну ти і фрукт! Чи все ж овоч?

Мало що на побутовому рівні викликає стільки суперечок, як класифікація фруктів та овочів. Це й не дивно, адже більшість людей на планеті періодично споживають обидва типи продуктів, а тому вважають себе експертами у кулінарії і ботаніці навіть без жодної робочої години за плитою чи визначником рослин.

Розрізненням фруктів та овочів періодично лякають дошкільнят під час вступу до дитсадка, із гаслом «Кавун — найбільша у світі ягода!» носиться півкраїни, стосовно того, що ж таке помідор, влаштовують судові засідання. Саме тому настав час у цих полум'яних, як післясмак хабанеро, дискусіях почути тоненький, писклявий голос ботаніка.

Відповідно до кулінарної класифікації фрукт — це будь-яка солодка частина рослини. Якщо чесно — це жахливе визначення. У такому разі ми отримуємо парадокс, що лимон — це овоч, а батат — це

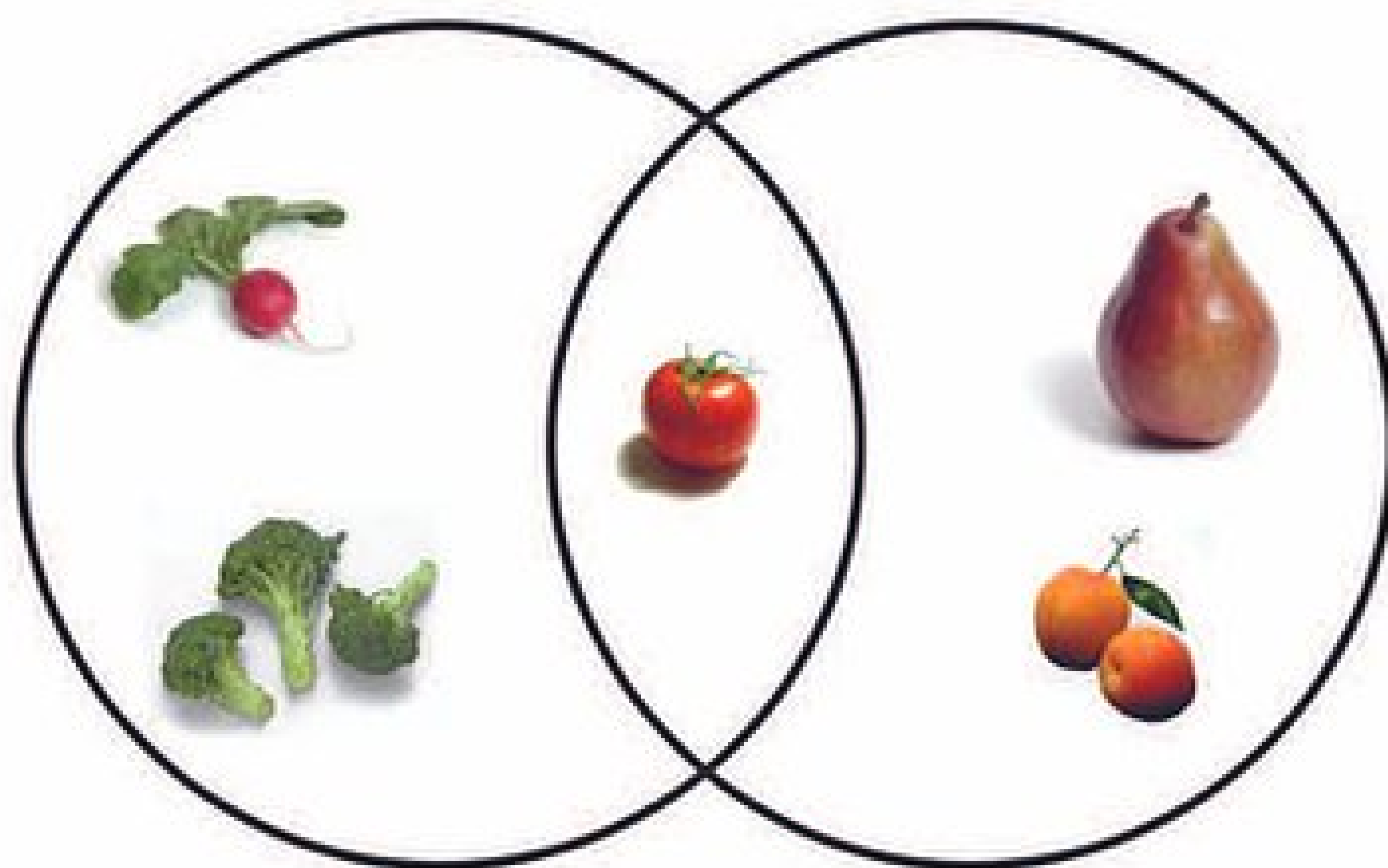
фрукт. Та навіть у межах одного виду можна налама-ти дров. Наприклад, яблуневих. Якщо користуватися прокрустовим ложем кулінарного визначення, треба Антонівку запроторювати до овочів, а Голден Делішес вдягати в майку фрукта. Ця система не працює, як не крути!

На просторах мережі мені неодноразово казали, що кулінарна класифікація дуже зручна для читання рецептів, адже можна вказати в інструкції до приготування щось на зразок «додайте 300 г будь-яких ягід і 50 г якихось горіхів».

Така от хитра дискримінація, щоб ви, не дай бо-же, не вкинули до випічки порізаний кабачок, хоча, якщо чесно, я не знаю жодної страви, де цей хариз-матичний представник гарбузових не змінив би ягоду чи інші фрукти. Якщо ж далі користуватися логікою кулінарної класифікації, то в 50 г якихось горіхів можуть входити «горіхи» кокосів і сейшель-

Кулінарні овочі

Ботанічні фрукти



ської пальми (де один важить до 10 кг!) — непогана ідея, біжу по болгарку!

Здається, кулінарна класифікація — це так само зручно, як насипати гречки у кросівки і пробігти в них 10 кілометрів. От тільки тоді пошкодяться ступні, а коли спостерігаєш за принадами кулінарної класифікації, лється кров з очей.

Іноді вважають, що з фруктів роблять варення й інші пундики, а от овочі — це основа суворого гарніру. Але ж можна зробити варення з моркви та потушувати яблуко, а полуницю легко перетворити на гостру аджикоподібну пасту. Сучасна кулінарія давно лишила ту дискримінацію в минулому: будь ким завгодно та де завгодно, рослинний продукт!

У деяких випадках фруктами називають те, що росте на дереві чи кущі, а те, що дають однорічні

### Перець, коли ти називаєш його овочем





рослини, кличуть овочами. Але тоді нам треба було б називати фруктами й листя дерев — навряд чи колись ви так пускалися берега.

Єдина логічна система, яка існує для класифікації фруктів та овочів — ботанічна. Овочі — це вегетативні органи будь-якої рослини. Овочі можуть бути коренями (як морква й буряк), пагонами (як цибуля) та листями (як салат латук чи шпинат). Їстівні квіти і суцвіття — це теж овочі. А от те, що утворюється на рослині внаслідок запліднення, — це ще той фрукт. Англійські й латинські слова, що позначають фрукти та овочі, також мають суворі відповідники: *vegetable* — вегетативні частини, а *fruit* — плід.

Окрім того, у цій книжці ми вважатимемо фруктами і сухі плоди. Горішки гречки, зернівки рису, горіхи ліщини з ботанічного погляду такі самі фрукти, як і банани.

Варто також пам'ятати, що фрукт чи овоч — це не ознака всього біологічного виду. Якщо ви смажи-





те квітку гарбуза, то їсте його овоч, а якщо тушкуєте плід — використовуєте його фрукт.

Але ідея нашої книжки не в тому, щоб припертися в монастир кухні з 12-ма томами «Флори України» й бінокляром. Ця ботанічна подорож створена для того, щоб ви звернули увагу на звичні чи екзотичні компоненти обіднього столу. Адже похід на кухню цілком може стати екскурсією, детективом, захопливими мандрями в різні епохи та куточки земної кулі. Тому міцно тримайтеся за сторінки, потяг рушає. Наступна зупинка — станція «Овочі».