

A young green plant with serrated leaves growing in dark soil. The plant is the central focus, with its leaves showing prominent veins and a slightly wavy edge. The soil is dark and appears to be recently tilled, with some small twigs and debris visible. The background is slightly blurred, showing more of the same plant and soil.

Дмитрий Дьяконов

Капустные корнеплоды

*Почему хрен редьки
не слаще?*

Дмитрий Дьяконов
Капустные корнеплоды.
Почему хрен редьки не слаще?

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=43722612

ISBN 9785005035929

Аннотация

Книга «КАПУСТНЫЕ КОРНЕПЛОДЫ» посвящена подробностям выращивания редьки, брюквы, хрена, катрана, репы, турнепса, дайкона, редиса, лобо, маки перуанской.

Содержание

КАПУСТНЫЕ КОРНЕПЛОДЫ : ПОЧЕМУ	6
ХРЕН РЕДЬКИ НЕ СЛАЩЕ	
ЗНАЧЕНИЕ ОВОЩЕЙ В ПИТАНИИ	7
Классификация овощей	11
Капустные корнеплоды	14
Общая характеристика капустных корнеплодов	16
РЕДЬКА	21
Ботаническое описание и биологические особенности	22
История происхождения, народно-хозяйственное значение	24
Выбор участка, подготовка почвы, удобрения	26
Сорта. Подготовка семян и посев	29
Уход	34
Уборка	36
Семеноводство	37
Хранение	39
Применение редьки в кулинарии	41
Использование в народной медицине	44
БРЮКВА – полезно, вкусно, экзотично	46
Ценность брюквы	47
Ботаническое описание и биологические особенности	48

История происхождения, народно-хозяйственное значение	51
Выбор участка, подготовка почвы, удобрения	52
Удобрения	54
Сорта. Подготовка семян и посев	55
Посев	58
Уход	60
Уборка	61
Семеноводство	62
Хранение	64
Использование в кулинарии	65
Использование в народной медицине	69
ХРЕН	71
Конец ознакомительного фрагмента.	72

Капустные корнеплоды Почему хрен редьки не слаще?

Дмитрий Дьяконов

Перед применением необходимо проконсультироваться с врачом.

© Дмитрий Дьяконов, 2020

ISBN 978-5-0050-3592-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

**КАПУСТНЫЕ КОРНЕПЛОДЫ :
ПОЧЕМУ ХРЕН
РЕДЬКИ НЕ СЛАЩЕ**

ЗНАЧЕНИЕ ОВОЩЕЙ В ПИТАНИИ

Овощи должны занимать в рационе особое место. Их питательные достоинства обусловлены содержанием углеводов, белков, жиров, витаминов, ферментов, гормоном, минеральных и других веществ. Из овощей наиболее богаты углеводами столовые корнеплоды (свекла, морковь), бобовые и сахарная кукуруза. Богаты минеральными веществами шпинат, петрушка, сельдерей, редька, зленый горошек, спаржевая фасоль.

Овощи основной источник натуральных витаминов, без которых трудно представить нормальную работу организма. Провитамин А (каротин) содержат морковь, томат, перец, тыква, шпинат, листовая петрушка, укроп. Больше всего витамина В1 находится в петрушке, укропе, цветной капусте, зеленом горошке, бобах, шпинате и спаржевой фасоли. Для удовлетворения суточной потребности в витамине С достаточно 250 гр. томатов или 150 грамм капусты белокочанной или 50 гр. брюссельской, а проще среднего размера сладкий перец. Так же в овощах много витаминов. Кроме того, они содержат органические кислоты (в основном лимонная и яблочная), которые придают неповторимый аромат и вкус, ради которых мы так любим их. Входящие в состав эфирные

масла стимулируют аппетит и задерживают процессы старения организма. Хрен, катран, перец, чеснок, лук обладают бактерицидными свойствами, что позволяет использовать их для подавления вредной микрофлоры.

Овощи нейтрализуют вредное влияние соединений кислотного характера, образующихся при употреблении мяса и хлебобулочных изделий. Они имеют не только диетическое значение, но и занимают важное место в народной медицине. Овощи используются как для приготовления лекарственных средств, так и в качестве сырья для фармацевтической индустрии. Употребление овощей приводит к положительному влиянию на обмены веществ, усилению функциональной деятельности внутренних органов, что способствует повышению устойчивости организма к отрицательным факторам внешней среды. Основная роль овощей – профилактика болезней.

Овощи неперенные продукты кулинарии всех стран и народов. Каждый ежедневно в том или ином виде употребляет овощи. Их великолепные свойства позволяют не только долго хранить в свежем виде, но и подвергать заморозке, мариновке, квашению, консервированию, сушке.

Научно-исследовательский институт питания Академии медицинских наук СССР определял годовую норму потребления овощей в 146 кг на душу населения, в том числе капусты – 35—55, томатов – 25—32, огурцов – 10—12, моркови 6—10, лука – 6—10, свеклы – 5—10, баклажанов – 2

—5, перца сладкого – 1—3, горошка зеленого – 5—8, бахчевых 15—20, и прочей мелочи 5—7. Много это или мало? А не меньше чем пол кило в день.

Овощеводство – неотъемлемая часть общества, которое хочет растить здоровых, полноценных людей. На просторах Руси-матушки первые упоминания о выращивании овощей относятся к 5 веку и не потому, что раньше не выращивали – просто не сохранились ранние источники. В междуречье Днепра и Днестра возделывали капусту, огурцы, репу, морковь, редьку, горох. Постепенно овощеводство распространилось в долинах Волги, Дона, Урала, Кубани и их притоков.

Овощеводство развивалось с человеком на протяжении всей истории. Начиналось все с собирательства, когда люди собирали диких предков нынешних овощных культур. Постепенно, с ростом населения возникла потребность окультуривания овощей. Каждая местность развивалась своими путями, благодаря тому, что имела локальный агробиоценоз включающий узкий перечень местных культур. Но границы мира расширялись, налаживались торговые связи и распространялись овощи. Примером служит картофель, который на наших землях всего пару сотен лет, а сумел изменить наши кулинарные пристрастия. Много на грядках культур родом из далеких земель.

Кроме того, что овощи путешествовали по миру они, благодаря скрещиванию, давали новые разновидности, которые

были приспособлены к новым местам и обладали высокой урожайностью и питательностью.

Важно выращивать овощи на своих участках. Каждый должен поставит задачу – обеспечить свою семью тем количеством овощей, которое рекомендуется медиками и учеными. Широкое употребление овощей позволит не только разнообразить питание новыми блюдами, но и сделает его полезным.

Надо подходить к выращиванию овощей творчески - постоянно экспериментировать не только с сортами известных культур, но и давать место заморским гостям. Я призываю Вас, дорогие читатели, заслуженные рыцари сада и огорода иметь на участке маленький клочок земли, где Вы будете экспериментировать с сортами, видами растений и с технологиями. Прочитали о новинке – внедряйте на малом участке. Получилось – можно и расширяться. Главное не стойте на месте, растите над собой, творчески подходите и находите новое в том, что принято считать изученным и известным.

Классификация овощей

Мир овощеводства велик – в наших широтах произрастает более 70 видов овощей. Если попытаться описать их за раз, то получится увесистый том, который с места не сдвинешь. Потому описывая овощи, технологии выращивания – приходится разделить их по общим признакам и классифицировать по ним.

Большая их часть принадлежит к 11 семействам:

Капустные: все виды капусты, репа, редька, хрен, горчица листовая, рапс, брюква;

Маревые: свекла, шпинат;

Тыквенные: огурец, арбуз, тыква;

Сельдерейные: морковь, петрушка, сельдерей, укроп, тмин, кориандр, анис, фенхель, пастернак;

Бобовые: горох, фасоль, бобы;

Луковые: луки;

Мятликовые: кукуруза сахарная;

Гречишные: щавель, ревень;

Яснотковые: чабер, мята перечная, Melissa лимонная, иссоп, шалфей, базилик;

Пасленовые: помидор, баклажан, картофель, перец;

Астровые: эстрагон, цикорий, салат;

Спаржевые: спаржа.

Достоинство классификации в том, что зная её можно строить севооборот на огороде. Растения, одного семейства, поражаются одинаковыми болезнями и вредителями. Поэтому во избежание вредных последствий от предыдущей культуры того же семейства, размещать их на одном месте лучше не ранее чем через 4—5 лет.

Также, в виду практичности, распространена классификация по частям растений, употребляемым в пищу. Во внимание принимают и другие признаки: способ выращивания, продолжительность жизни, назначение при приготовлении.

Исходя из них овощи делят на следующие группы:

Плодовые: помидор, баклажан, перец, огурец, тыква, горох, фасоль, бобы, сахарная кукуруза;

Грибы: шампиньоны;

Пряновкусовые: укроп, тмин, анис, фенхель, шалфей, чабрец;

Капустные: белокочанная капуста, краснокочанная, брюссельская, цветная, савойская, кольраби;

Клубневые: картофель, батат;

Луковые: лук репчатый, батун, порей, чеснок;

Корнеплодные: свекла, морковь, пастернак, петрушка, брюква, репа, редис, редька, сельдерей;

Листовые: салат, капуста пекинская, рапс, шпинат;

Многолетние: спаржа, ревень, эстрагон, артишок, хрен.

Мир овощеводства – Вселенная, в которой имеется бес-

крайнее число растений и культур, если описывать каждое – жизни не хватит. Поэтому я решил рассмотреть одну группу, которая кажется мне интересной.

Предложу ознакомиться с технологией возделывания капустных корнеплодов.

Капустные корнеплоды

К капустным корнеплодам относят следующие растения:

Редис – это разновидность редьки посевной (*Raphanus sativus*);

Редька – *Ráphanus*;

Репа – *Brassica rapa*;

Брюква -*Brassica napobrassica*;

Хрен – он же хрен деревенский (*Armoracia rusticana*)

Катран – *Crambe*;

Турнепс – кормовая репа (*Brassica rapirera*);

Лобо – редька китайская, разновидность редьки посевной (*lobo Sazon*);

Дайкон – редька японская, подвид редьки посевной (*Raphanus sativus*);

Мака перуанская – клоповник Мейена (*Lepidium meyenii*).

Для удобства технологии возделывания каждой культуры рассмотрена в отдельности. Информация представлена полная – от происхождения до использования в косметологии.

Технология изложена по шаблону:

Вступительная часть; Ботаническое описание и биологические особенности; История происхождения и народно-хозяйственное значение; Место расположения, севооборот, обработка участка и почвы; Удобрения; сорта, подготовка се-

мян или посадочного материала, посев; Уход за посевами; Уборка; Хранение; Семеноводство; Использование в кулинарии.

Общая характеристика капустных корнеплодов

Капустные корнеплоды – двухлетние растения: первый год образуется розетка листьев и утолщенный мясистый корнеплод; второй год из почек развиваются стебли с листьями и цветками и растение дает семена. Бывает, однако, что растения зацветают в 1-й год жизни. Это явление называется «цветухой» и бывает при подзимнем или очень раннем весеннем посеве, а также длительной холодной весне. Есть и противоположная проблема, когда высаженный маточник не выбрасывает цветоносных стеблей. Их называют «упрямцами». Это наблюдается если хранить корнеплоды при повышенной температуре. Так же это возможно, когда весной высадить их в сухую землю и начальное развитие идет при высокой температуре. Для борьбы надо избегать ранней уборки маточников осенью, нарушений условий хранения (свет, высокая температура) и затягивания с посадкой.

Корнеплод – это утолщенная часть корня (и нижней части стебля). Его образование начинается во время появления у растения 1—2 листьев, когда лопаются и отмирает первичная кора стержневого корешка («линька»).

В корнеплоде различают 3 части: головку, шейку и собственно корень.

Головка ни что иное, как укороченный стебель, который имеет листья, с почками в пазухах. При благоприятных условиях они способны прорасти, образуя цветочные побеги.

Шейка развивается из подсемядольного колена соединяя головку с корнем. Она не имеет листьев или корешков, чаще всего возвышается над почвой и зеленеет.

Корень – нижняя часть корнеплода, формирующаяся за счет разрастания корня и несущая боковые волосовидные корешки.

Корнеплоды имеют разнообразную форму, которая зависит от того, какие части растения принимали участие в его образовании.

Удлиненно-конические корнеплоды сформированы чаще всего за счет корня. Они более позднеспелые, сухих веществ накапливают больше и потому обладают лучшей лежкостью. Нуждаются в глубокой обработке почвы.

Плоские и округло-плоские формируются от разрастания надсемядольного (стебель) и подсемядольного колена и состоят в основном из головки и шейки. Культуры с такой формой отличаются скороспелостью, нежной мякотью и хорошими вкусовыми качествами, но хуже хранятся. Углублены они в почву не глубоко, а потому за ними легко ухаживать и проще убирать.

Все корнеплоды нетребовательны к теплу. Прорастание начинается при 4—5°C, но оптимальной считается темпера-

тура 20—22⁰ С. Семена при такой температуре прорастают на 3—5-й день. Наиболее благоприятна для роста и развития корнеплодов температура 15—18°С. Они морозостойки – способны переносить заморозки до – 4—5°С. Корнеплоды могут переносить повышенную температуру, но для получения урожая требуют достаточное увлажнение. Если жара задерживается они быстро перезревают, становятся дряблыми, пустыми, теряют вкусовые качества и часть урожая.

Корнеплоды – растения длинного дня.

Справка: растения длинного дня характеризуются тем, что у них начало фазы цветения возможно при условии увеличения продолжительности светового дня до 13 и более часов в сутки. При более коротком времени и недостаточности освещения, они продолжают рост, интенсивно образуя зеленую, вегетативную массу, но не вступают в фазу цветения. При коротком периоде освещения растения длинного дня не могут образовать плоды, либо урожай будет маленьким. Входят в эту группу культуры из умеренных и северных широт.

Корнеплоды светолюбивы – затенение снижает урожайность. Редис, наоборот, теневынослив и хорошо растет в защищенном грунте.

Требования к влаге. Корнеплоды влаголюбивы, хотя переносят краткосрочную засуху благодаря глубокой корневой

системе. Корнеплоды, особенно семенники, плохо переносят переувлажнение и близкий уровень грунтовых вод (ближе 1,5 – 2,0 м). В годы с повышенным количеством осадков урожаи бывают высокими, но содержание питательных веществ ниже, так же ухудшаются вкусовые качества.

Корнеплоды в разные периоды вегетации расходуют неодинаковое количество воды – больше всего в период усиленного роста. Лучшие условия для роста и формирования урожая создаются при влажности почвы не ниже 65 – 75% от наименьшей влагоемкости почвы. При дефиците воды усиливается образование древесины, вследствие чего мякоть становится грубой и малосъедобной.

Больше требований к влаге и свету они предъявляют в начальный период своего развития.

Размещение в севообороте и система удобрений

Справка: *севооборот – научно обоснованное чередование сельскохозяйственных культур и паров во времени и на территории или только во времени.*

Капустные корнеплоды следует возвращать на прежнее место не ранее чем через 3 – 4 года, а лучше выдерживать срок 5 лет. Лучший предшественник – удобренные озимые, травы, занятые бобово-злаковыми смесями пары, картофель, бобовые. Они хорошие предшественники для кукурузы, паслёновых, перцев и баклажанов, бобовых.

Корнеплоды чувствительны к засоренности почвы. Это объясняется медленным ростом в начальный период, когда сорняки заглушают молодые растения.

Корнеплоды требовательны к уровню минерального питания и отзывчивы на его улучшение. Они дают высокие урожаи на плодородных, рыхлых и окультуренных почвах. Внесение навоза под предшествующие культуры или непосредственно под них, но обязательно осенью перед вспашкой – важный прием для получения высоких и качественных урожаев. В это же время стоит внести фосфорно-калийные удобрения, азот применяется под предпосевную подготовку почвы.

Важно в период вегетации своевременно подкармливать корнеплоды в период вегетации, особенно в фазы активного роста. На дерново-подзолистых почвах медные удобрения, молибден и кобальт, внесенные в рядки, повышают качество корнеплодов и урожайность.

РЕДЬКА

Редька – широко распространенный сочный корнеплод, бывающий и острым и сладким. Есть белая, красная и фиолетовая, даже черная. Бывает длинная цилиндрическая или круглая. Можно употреблять как с грядки, так сварив, или замариновав. Кушать можно не только корнеплод, но и листья, семена, стручки и даже цветки. Можно готовить лекарства при простуде.

Википедия определяет редьку так:

Редька (лат. Ráphanus) – небольшой род одно- и многолетних травянистых растений семейства Капустные (Brassicaceae). В диком виде произрастает в Европе и умеренном поясе Азии. Редька посевная (Raphanus sativus) в диком виде не встречается.

Как овощ редька представлена тремя группами:

Европейская – это наша родная и знакомая;

Японская – именуемая красивым словом **дайкон**;

Китайская – или же известная как **лобо**.

Ботаническое описание и биологические особенности

Редька посевная – имеет различные по размеру, форме, и наличию волосков листья, бывающие крупными, ветвистыми, лировидно-перисто-рассечёнными. К завершению вегетационного периода в розетке листьев вмещается 8—12 штук различной длины (30—60 см).

Стебель разветвленный, вырастает до 1 метра. Цветки бывают белые, розовые, фиолетовые, собраны в кистеобразные соцветия. Срок цветения 30—45 дней. Плод стручковый, цилиндрический, не раскрывается. Семена коричневые или с желтым оттенком, круглые или овальные, крупные, масса тысячи семян 7—14 гр. Срок хранения семян, при которых те сохраняют посевные качества 4—6 лет.

Корнеплоды бывают – круглые, овальные, удлинённые или цилиндрической формы. Кожица у корнеплода бывает черная, коричневая, красная, зеленая, розовая и белая. Масса корнеплода редко превышает 200 грамм, кроме нескольких сортов, дающих настоящие гиганты превышающие и килограмм. Мякоть сочная и мясистая белого или кремового цвета. Корневая система развита слабо – корень проникает на глубину 25—30 см.

Редька – это неприхотливый овощ, что в первую очередь обусловлено холодостойкостью. Семена трогаются в рост

при 2—3⁰ С, а молодые всходы способны переносить заморозки до минус 3⁰ С. Осенью растения выдерживают краткосрочное снижение температуры до минус 5⁰С. Оптимальный диапазон выращивания 18—20⁰ С.

Длина вегетационного периода во многом зависит от сортовых особенностей – однолетние летние сорта, высеваемые в апреле растут 40—80 дней, а зимние сорта, высеянные в июле августе – 90—110 дней. Редька растение длинного дня.

Редька требовательна к воде – при недостатке образует горькие корнеплоды небольшого размера. Особенностью обеспечения водой является непрерывность – в обратном случае он растрескивается. Оптимальная влажность воздуха и почвы 70% НВ.

История происхождения, народно-хозяйственное значение

Название редька берет от латинского слова «radix», что значит – коренья. Родина редьки побережья Средиземноморья. По археологическим находкам установлено – она возделывалась в Древнем Египте где применяли в пищу ее корнеплоды, а из семян получали масло. Еще один центр происхождения – страны Азиатского региона, где она популярна и активно выращивается в Китае и Японии. В этих же странах повсеместно встречаются ее дикие формы.

На просторы нашей Родины она попала с двух сторон – из Европы и Азии. 200 лет назад, до массового распространения картофеля, редька, наряду со свеклой и морковью была одним из самых распространенных корнеплодов и ласково именовалась в народе – «золотой».

Люди любили редьку и придумывали о ней пословицы и поговорки.

С другом знаться – не редьку есть.

Хрен редьки не слаще.

Знают в редьке сласть.

Редька говорит – я хороша с медом, а мед говорит – я и без тебя хороша.

Хрен да редька, лук да капуста – лихого не попустят.

У нашего дяди все редька: трихта редька, ломтиха редь-

ка, редька смаслом, да редечка с квасом. (Трихта – редька, тёртая на тёрке; ломтиха – нарезанная).

Сидели с Федькой, ели редьку.

Чеснок да редька – и на животе крепко.

Наступал картофель – редька отступала. Сейчас распространена повсеместно. Выращивают ее как ранний овощ. Разновидности редьки можно возделывать чуть ли не круглый год и иметь на столе полезные и вкусные блюда из этого «золотого корнеплода».

Редька ценный овощ и обусловлено это многообразием входящих в состав полезных веществ – аскорбиновая и никотиновая кислоты, витамины группы В, Е, ферменты, минеральные соли железа, натрия, магния, фосфора, эфирные масла, фитонциды, клетчатка, аминокислоты, а также кристаллические вещества холин, рифанол, аденин, оригонеллин и активное бактерицидное вещество лизоцим. В редьке содержится 3—4% углеводов, 1,5% белков, 1% клетчатки которая способствует нормализации пищеварения. Первое место принадлежит редьке в содержании солей калия, важных для клеточного обмена.

Редька – растение урожайное. С 1 м² можно получить 2—3 кг корнеплодов летних сортов и 4—6 кг зимних, а также 1,5—2 кг аппетитных листьев, коими не стоит пренебрегать, так как в их составе питательных веществ не многим меньше.

Выбор участка, подготовка почвы, удобрения

Участок и почвы

Редька не очень требовательна к почвенным условиям, но чем лучше Вы отнесетесь к подбору участка, тем больший урожай получите. Редька предпочитает ровные, хорошо освещенные участки, защищенные от ветров. Можно выращивать и на высоких грядках. В связи с тем, что корневая система не такая сильная и мощная редька предпочитает почвы легкие. Хорошо подойдут высококультурные плодородные почвы супесчаные с глубиной пахотного горизонта не менее 25 см. Почвенную реакцию предпочитает нейтральную. Грунтовые воды не должны высоко стоять, а участок не должен быть затопляемым. Не подходят тяжелые, кислые заплывающие почвы.

Предшественники

Лучшими предшественниками для редьки служат – картофель, томаты, огурцы, морковь, свекла, лук, зеленные овощи, тыква и кабачки. Особенно если под эти культуры вносились высокие дозы органических удобрений. Ее используют в уплотнительных посевах – хорошо соседствует с луком,

картофелем и томатами. Нельзя высевать после родственных крестоцветных во избежание общих патогенов. На одно место возвращать следует не раньше, чем через 3—4 года. Редька служит хорошим предшественником для большинства культур.

Обработка почвы

Подготовка почвы начинается с осени и представляет собой глубокую (на пахотный горизонт) основную обработку (пахота или перекопка) с заделкой растительных остатков предшественника – причем выравнивание с разбитием комьев лучше перенести на весну. Весной для удержания влаги боронуют. Перед посевом еще раз боронят или культивируют для выравнивания и уплотнения почвы.

Удобрения

Внесение удобрений стоит начинать после раскисления участка: внести доломитку или древесную золу – 1 – 2 кг на м². При внесении золы, можно отказаться от фосфора и калия. Если почва средняя, то можно основную заправку удобрениями сделать с осени, тогда же внести органические удобрения – 5—6 кг перегноя на 1 м², свежий навоз вносить не рекомендуется, так как в таком случае темнеет мякоть и ухудшается вкус. Перед посевом внести 5 грамм фосфора,

для развития корневой системы и 10—15 гр. азота. Азотом не следует злоупотреблять, а на участках, где планируете использовать на пищу листья редьки лучше вообще вносить половину от рекомендованной дозы.

Сорта. Подготовка семян и посев

Сортов редьки много и самое отрадное, что хватает сортов, выведенных в последнее время. Основное разделение сортов идет по их скороспелости.

Различают три группы: скороспелые, средние и позднеспелые.

К скороспелым относятся сорта, которые успевают вызреть чуть больше чем за месяц и позволяют в течение сезона получить несколько урожаев, к ним относят – Майская, Одесская 5, Летняя круглая белая, Зеленная богиня, Сударушка, Виела, Деликатес.

Среднеспелые – это те сорта, которые порадуют корнеплодами только через 3 месяца с посева. К этой группе относятся сорта – Зимняя круглая белая, Зимняя круглая черная, Чудная, Белый клык.

Поздние сорта требуют не менее 100—120 дней. К ним относят – Гайваронская, Гайваронская 27, Лекарь, Чернавка.

Агата. Польский сорт с вегетационным период 65—70 дней после появления всходов. Растение полустоячее. Лист маленький, зеленый; черешок со слабой антоциановой

окраской. Корнеплод клиновидный, средней величины, белый; мякоть белая, плотная. Масса корнеплода 220—350 г. Сорт обладает хорошими вкусовыми и товарными качествами. Рекомендуется для выращивания в летне-осенний период и потребления в свежем виде. Относительно устойчив к поражению болезнями и вредите

Майская. Сорт отечественной селекции. Ранний (58—65 дней). Рекомендован для летнего потребления в свежем виде. Корнеплод белого цвета, круглый, массой до 100 г. Листья зеленые с сероватым оттенком, средних размеров. Мякоть белая, сочная, хорошего вкуса. Урожайность стабильно высокая.

Маргеланская. Ранняя. Корнеплод цилиндрический, короткий (9—16 см), темно-зеленого цвета с белым кончиком. Мякоть светло-зеленая, сочная, без горечи. Сорт характеризуется хорошей лежкостью.

Летняя круглая белая. Сорт ранний (38—44 дня). Корнеплоды круглые, белого цвета, вырастают весом до 100 г. Мякоть сочная, белого цвета, слабоострая на вкус. Для летнего потребления в свежем виде.

Мюнхен бир. Сорт иностранной селекции. Раннего срока созревания (57—62 дня). Корнеплод округлый, удлиненный, белого цвета, массой до 450 г. Листья прямостоячие, среднего размера, зеленые с сероватым оттенком, зубчатые. Мякоть белая, очень сочная, высоких вкусовых качеств. Для летнего потребления в свежем виде.

Деликатес. Отечественный сорт. Хорошо растет в теплицах и пленочных укрытиях в условиях пониженной освещенности и температуры. Устойчив к болезням и стрелкованию. Сорт раннеспелый (35—42 дня). Листья прямостоячие, до 30 см в длину, зеленые, слегка опушенные. Корнеплод на $\frac{3}{4}$ погружен в почву, имеет овальную форму, белого цвета, массой 50—55 г. Мякоть нежная, белого цвета, сочная, полуострого вкуса, хороших вкусовых качеств. Урожайность высокая.

Сударушка. Раннеспелый сорт. Корнеплод белый, овальный массой 55 г. Вкус хороший. Мякоть нежная, сочная. Головка средняя, белая. Корнеплод погружен в почву наполовину. Пригоден для выращивания в весенний и осенний периоды. Вредителями повреждается средне.

Зимняя круглая черная. Средняя (70- 95 дней). Сорт с хорошей лежкостью. Корнеплод черный, гладкий, плоско-округлый или округлый. Мякоть белая, плотная, сочная, остро-сладкого вкуса. Масса до 500 г.

Зимняя круглая белая. Корнеплод белый, сверху со светло-зеленой пигментацией, округлый, длиной и в диаметре 7—8 см. Мякоть белая, слегка крахмалистая, плотная, сочная, средне-сладкая. Масса корнеплода 200—450 г.

Грайворонская. Среднеспелый (110—124 дней), стародавний сорт. Окраска белая. Корнеплоды цилиндрическо-конической формы, со массой 400—500 г. Поверхность гладкая, мякоть белая, сочная, твердая. Головка зеленова-

тая. Розетка листьев плотная, вначале прижатая, в дальнейшем приподнятая. Листья темно-зеленые, крупные. Вкус островатый. Отличается хорошей лежкостью.

Важно внимательно изучать сопроводительную документацию и при выборе сорта останавливаться не только на возможном результате, но и на необходимых условиях для выращивания. Ценным при выборе сорта будет консультирование с местными «знатными» огородниками, которые сумели добиться замечательных результатов и на практике проверили пригодность конкретного сорта именно в Вашей местности.

Срок посева

Выделяют два основных срока посева редьки – весенний и осенний.

Весенний посев производится в апреле, при наступлении физиологической спелости почвы, а осенний, когда сеются среднепоздние и поздние сорта для уборки глубокой осенью и зимнего хранения — производят в зависимости от климатических зон с конца июня, по начало августа.

Подготовка семян к посеву.

Перед высевом в почву семена редьки обрабатывают в одном из предлагаемых растворов:

20 г древесной золы развести в 1 л воды, настаивать сутки. Замочить семена в растворе на 5—6 ч.;

25 г очищенных зубчиков чеснока измельчить до кашеобразного состояния, добавить 150 мл теплой воды – замочить семена на 1 ч. Промыть теплой водой и просушить на ткани или бумажной салфетке;

В растворе марганцовокислого калия (0,2 г на литр воды) замочить семена на сутки. Промыть чистой теплой водой и высушить на ткани или бумажной салфетке;

В 2%-ном растворе перекиси водорода при температуре 45 °С замочить семена на 5—10 мин.

Подобная обработка позволит обеззаразить семена перед посевом.

Посев

Сеют редьку в бороздки используя на 1 метр погонный 0,5 грамм семян при расстоянии между рядами 30—40 сантиметров. Глубина заделки 1—2 см. Сеять надо в увлажненную почву и после высева уплотнить. После этого хорошо замульчировать торфом или перегноем и накрыть укрывочным материалом.

Для посева использовать кондиционные всхожие семена с учетом сортовых особенностей. Можно высевать сухие семена или же предварительно замоченные.

Уход

При благоприятных условиях всходы появятся на 5 день, хотя обычно спустя неделю. Главный враг в это время – крестоцветная блошка, выедающая участки листьев, что может привести к гибели растений. Для борьбы опыливают всходы просеянной золой (или смесь золы с табачной пылью). Делают это после высыхания росы.

Следующие – прореживание. Надо с появления всходов сделать так, чтобы расстояние между растениями было не меньше 2-х см. В последствии расстояние увеличивают до 5—6 см (фаза 2—3 настоящих листьев), а затем до 10—12. Делать расстояние большим не стоит – редька вырастит чересчур большой и не вкусной. Прореживают ослабленные растения с признаками поражения. Листья используют для салатов.

Последующий уход заключается в поддержании почвы чистой от сорняков и регулярных рыхлениях – разрушайте почвенную корку после дождей.

Прореживание пожелтевших, сломанных листьев следует проводить обязательно. Рекомендую удалять здоровые большие листья, явно лишние и мешающие проникать воздуху и свету. Удаляя большие листья, мы понижаем риск цветущности, а также риск заболеваний, развивающихся во влажноти и темноте. Здоровые листья употребить в пищу или дать

полакомится скоту.

Регулярно поливайте участок помня, что необходимо делать это в несколько приемов – чтобы увлажнялся весь корнеобитаемый слой (25см).

Есть прием для получения корнеплодов округлой правильной формы – надо расшатывать редьку в земле, тогда верхние мелкие корешки будут отрываться и основной поток питательных веществ пойдет через центральный корень.

Редьку, особенно зимние сорта, необходимо за сезон 2—3 раза подкормить. Для этого используют древесную золу или удобрения. На первую подкормку разводят в 10 литрах воды 20 гр. мочевины, 20 гр. калия хлористого и 50 гр. суперфосфата. Вносить поливая под корень в фазу 3—4 листьев. Вторую подкормку проводят через 3 недели без азотных удобрений.

Уборка

При уборке летней редьки ориентируются на аппетит – к уборке приступают, когда корнеплоды достигнут диаметра 5—6 см, и проводят выборочно, в 3—4 приема по мере созревания. Сеять ранней редьки нужно столько, сколько сумеете съесть, так как она не хранится и идет в пищу в свежем виде.

К уборке зимних сортов, которые не боятся краткосрочных осенних заморозков, приступают в сентябре – октябре (в зависимости от сорта) стараясь сделать это за неделю до наступления устойчивых заморозков. Нельзя допускать подмораживания корнеплодов, иначе они плохо хранятся. Надо аккуратно подкапывать корнеплоды, почву стряхивают, мелкие корни удаляют и отрезав листья оставляют «чубок» 2—3 см. Дальше их высушивают в проветриваемом помещении без доступа прямых солнечных лучей, после закладывают на хранение.

Если хранилище не готово – редьку собирают в кучу и временно укрывают землей. Редьку, которую собираетесь везти домой или на продажу можно упаковать в ящики – укладывая плотно, вровень с краями.

Семеноводство

На маточники отбирают крепкие, здоровые, без внешних признаков поражения болезнями и вредителями корнеплоды, типичные для данного сорта по форме и окраске. Диаметр маточников должен быть 7—10 см. На закладку выделяйте их в количестве как минимум в два раза превышающем потребность – чтобы подстраховаться от неожиданностей. Хранить маточники следует в подвале, в ящиках, переслоенных песком.

Для высадки семенников выделяют рано прогреваемые теплые, хорошо освещенные, защищенные от холодного ветра места. Под осеннюю перекопку вносят 4—5 кг компоста, 30 г суперфосфата и 25 г хлористого калия на 1 м².

Перед высадкой внимательно осматривают корнеплоды и высаживают только здоровые. Важно сделать это рано, в сжатые сроки. Высаживают их в конце апреля, начале мая в увлажненную почву по схеме 70 на 30 см. При посадке головку корнеплода прикрывают слоем почвы 1—2 см. После высадки обильно поливают – 2—3 ведра на 1 м².

Уход ведется как за обычными посевами и включает те же операции. Единственное требование – делать это тщательнее и уделять особое внимание профилактике болезней и борьбе с вредителями.

Проводят 2 подкормки – первая раствором коровяка (1:5); вторая 20 г калийной соли и 30 г суперфосфата на 10 л воды с добавлением 1—2 таблеток микроудобрений.

До начала цветения удаляют нетипичные, больные, недоразвитые растения.

К выборочной уборке приступают, когда стручки приобретают желто-зеленую и светло-желтую окраску, а семена становятся светло-коричневыми (конец августа).

После выдергивания (подкапывания) им дают 7—10 дней дозреть под навесом в подвешенном состоянии. Затем обмолачивают, досушивают и очищают от примесей.

Хранят семена в сухом помещении в плотных полотняных мешочках или плотно закрывающейся таре.

Хранение

Хранить можно разными способами, которые зависят от того, как долго Вы собираетесь это делать.

Холодильник.

Помыть и уложить в ящики для овощей, это сохранит на месяц, не больше, можно натереть, упаковав в пакеты положить в морозилку, что позволит сохранить до нового урожая.

Погреб или подвал.

Может долго храниться в подвале или погребе. Лучше всего хранить в деревянном ящике пересыпая песком – насыпаете на дно ящика 3—5 см песка и укладываете корнеплоды так, чтобы они между собой не соприкасались, пересыпаете песком и вновь укладываете. При таком способе хранения важно отслеживать влажность – при высокой, может загнить, а при высыхании потеряет влагу и усохнет.

Наведывайтесь в подвал и внимательно осматривайте хранящийся урожай. Перед большими морозами закрыть отдушину или даже укрыть засеки с овощами теплым покрывалом. В случае поднятия влажности откройте отдушины или же посыпьте на пол известь, которая впитает излишки влаги.

Балкон.

В специальном ящике на балконе можно несколько ме-

сяцев без проблем сохранять редьку для обогащения осенне-зимнего рациона витаминами.

Квашение.

Хорошим способом хранения редьку служит ее квашение, делается это так:

1. Редьку почистить и срезать кожицу с кончиками, промыть.
2. Натереть на терке или нашинковать и выложить в миску.
3. Добавить соль и все тщательно перемешать. Добавить полстакана воды и еще раз перемешать.
4. Переложить в эмалированную кастрюлю, накрыть марлей и крышкой придавленной гнетом. Оставить в тепле на сутки. За это время редька пустит сок.
5. Потом переложить редьку в банки, накрыть марлей. Оставить на дня три, пока не пройдет ферментация.
6. После закрыть банки крышками и переложить в холодильник или погреб.

Применение редьки в кулинарии

Редька на кухне встречает нас многообразием блюд – их основу составляют салаты. Самое простое блюдо – употребление в свежем виде. Можно приготовить очень простой и легкий салат – натерев на терке или мелко измельчив редьку – хочешь ешь просто так, а можно добавить соли или других специй. Интересный вкус, когда в натертую горку редьки выжать лимона – обалденно вкусно и витаминно.

Предлагаю рецепт салата, который подойдет всем: мясоедам, вегетарианцам, сыроедам.

Салат из редьки и моркови.

Требуемые ингредиенты:

Редька – 100 грамм;

Морковь – 50 грамм;

Лук – 10 грамм;

Салат – 20 грамм;

Масло растительное – 10 грамм;

Уксус – 1 чайная ложка;

Сахар, соль, перец, зелень, прочие специи – по вкусу.

Приготовление:

1. Нарезать на слайсере редьку и морковь;

2. Смешать с луком и приправить маслом и уксусом;
3. Добавить измельченный салат и смешать.
4. Добавить специи и хорошенько перемешать.
5. Подавать украсив целыми листьями салата или другой зелени.

Еще одним из самых простых салатов на основе редьки является салат из молодых листьев, которые просто промыть и измельчив заправить сметаной или маслом, добавить по вкусу соль и специи.

Можно редьку и жарить

Требуемые ингредиенты:

Редька цилиндрическая – 1—2 штуки;

Мука – 100 гр.;

Крахмал – 100 гр.;

Соль, перец черный и красный молотые по вкусу;

Зелень – по вкусу;

Вода – по потребности.

Способ приготовления:

1. Длинную редьку вымываем, очищаем и нарезаем тонкими кружками;
2. Готовим кляр – смешиваем муку и крахмал, добавляя воду, и специи по вкусу – до состояния теста;
3. Обмакиваем редьку в кляр и жарим до готовности;

4. Подавать посыпав зеленью в качестве гарнира или самостоятельно.

Можно редьку тушить в мультиварке предварительно нарезав кубиками или соломкой.

Завершая кулинарную рубрику хотелось бы дать несколько общих советов по работе с редькой:

1. Чтобы убрать горечь у черной редьки, нужно нарезать её ломтиками и замочить в холодной слегка подсоленной воде.

Можно полить натертую редьку уксусом;

2. Этот же способ подходит для того чтобы убрать специфический запах редьки, нарежьте её ломтиками и замочите в холодной воде, которую на этот раз солить не обязательно;

3. Салат будет вкуснее, если подавать не сразу, а подержав часок в холодильнике.

Использование в народной медицине

Целебные свойства редьки обусловлены ее химическим составом и являются вещью совершенно материальной и научно объяснимой, а все народные средства, созданные на ее основе могут помогать только в той степени в которой помогают химические соединения, входящие в рецепт такого лекарства. Средства на основе редьки обладают бактерицидным, отхаркивающим, мочегонным, желчегонным, спазмолитическим действием. Редька повышает аппетит, усиливает пищеварение, увеличивает секрецию желудочного сока. Часто их применяют при кашле, в том числе туберкулезном. При сахарном диабете благодаря содержащемуся в редьке витамину С увеличивается отложение гликогена, что улучшает функциональную деятельность печени.

Сок черной редьки используют как отхаркивающее средство при бронхитах, коклюше. Сок и натёртую мякоть корнеплодов используют при лечении открытых ран и нагноений. Свежий сок применяют для растирания суставов, а также вместо горчичников.

Препараты на основе редьки и сама редька противопоказаны при язвенной болезни желудка, гастрите и заболеваниях почек и печени.

При малокровии или же в качестве общетонизирующего средства можно принимать равно пропорциональную смесь

свежевыжатых соков редьки, моркови и свеклы 3—4 раза в день до еды по столовой ложке.

При кашле хорошо сделать так – выковырять из промытого чистого корнеплода часть мякоти и залить медом, дать настояться 5—6 часов слит получившуюся вязкую жидкость и принимать по столовой ложке 3—5 раз в день.

При простудных заболеваниях горла можно для полоскания использовать свежий сок редьки.

Для лечения кожных заболеваний рекомендуют смешать в равных пропорциях сок редьки черной и домашнее красное вино и томить на огне до загустения. Получившейся субстанцией смазывать пораженные места.

Для лечения запора рекомендуют выпивать три раза в день стакан теплой воды с разведенной в ней столовой ложкой сока редьки.

БРЮКВА – полезно, вкусно, экзотично

Одним из самых великолепных корнеплодов является брюква (*Brassica napus* L., семейство крестоцветных – *Cruciferae*) межвидовой гибрид репы и капусты. Сочная мякоть брюквы в сравнении с прочими корнеплодами содержит больше всего витамина С. Богата она витаминами В1, В2, Р, каротином и микроэлементами – магнием, железом, калием, фосфором и кальцием. Низкая калорийность (35 ккал в 100 граммах) делает ее незаменимой при похудении.

Ценность брюквы

В состав брюквы входят белки, сахара, пектины, крахмал, витамины В, аскорбиновая кислота, каротин, минеральные соли серы, фосфора, калия, железа, меди, натрия и кальция, которого содержится в ней очень много. Отличием брюквенной аскорбиновой кислоты в том, что она способна сохраняться даже при длительной термической обработки.

Ботаническое описание и биологические особенности

Брюква – высокоурожайная холодостойкая культура, менее других корнеплодов требовательная к уровню плодородия почвы. Благодаря этому она распространена до самых северных границ земледелия.

Брюква (*Brassica napus* L., ssp. *Rapifera* Metzger) двулетнее перекрестноопыляющееся растение семейства Капустные (*Brassicaceae*). Брюква известна только в культурном состоянии, доказано ее европейское происхождение. Она появилась путем свободного скрещивания листовой капусты и турнепса с последующим удвоением числа хромосом. Брюква известна в культуре намного раньше картофеля.

Всходы брюквы и при прорастании выносят на поверхность почвы широкие, с выемкой на конце семядоли зеленого цвета. Настоящие листья простые, слабо- и сильнорасщепленные. У брюквы листья гладкие, с восковым налетом.

На второй год жизни из почек, расположенных на головке корнеплода, образуются цветоносные побеги. Соцветие брюквы – кисть. Цветки с желтоокрашенным четырехлепестковым венчиком, шестью тычинками и пестиком, развивающимся в многогнездный плод – стручок. У сортов с желтой окраской корнеплода венчик окрашен более интенсивно. Семена мелкие, коричневые или черные, шаровидные, масса

1000 семян 2,5...3,0 г.

Корнеплод образуется главным образом за счет подсемядольного колена и в меньшей степени за счет собственно корня. Форма корнеплода зависит от сорта – чаще всего овально-, плоско- или удлиненно-округлая. Окраска верхней части корнеплода может быть зеленой, фиолетовой, а нижней – белой или желтой в зависимости от цвета мякоти.

Особенности биологии.

Всходы брюквы выдерживают заморозки до -4°C , взрослые растения – до $-5... -6^{\circ}\text{C}$. Затяжная холодная весна способствует появлению цветухи. Брюква умеренно требовательна к теплу, поэтому в южных районах плохо переносит жару и недостаток влаги. Кроме того, здесь сильнее повреждается насекомыми.

Среди корнеплодов брюква (и турнепс) наиболее влаголюбивы, поэтому их посеvy надо размещать на пониженных местах рельефа, лучше обеспеченных влагой. Повышенная потребность во влаге в первый год жизни проявляется в начале вегетации. У растений второго года жизни повышенная потребность во влаге приходится на укоренение маточных корнеплодов.

Корневая система брюквы распространяется на глубину до 1,0...1,5 м и в ширину на 40...50 см.

Брюква – растение длинного дня и требовательна к освещению.

С 1 т корнеплодов и соответствующим количеством ли-

стве брюква выносит из почвы, кг: азота – 4; фосфора – 2,5 и калия – 7,5 кг.

Период вегетации в первый год жизни длится в зависимости от особенностей сорта и района возделывания, у брюквы – 110...130 дней. Брюкву часто высаживают заранее подготовленной рассадой. При рассадной культуре брюкву можно продвинуть далеко на север. На второй год жизни от посадки маточных корнеплодов до уборки семян проходит у 110... 115 дней.

История происхождения, народно-хозяйственное значение

Историю брюква начинает в начале новой эры в районе Средиземноморья, постепенно покоряя страны и континенты. На наших просторах появилась в 14 веке. Русская знать не сильно уважала брюкву, полагая, что это еда простонародья. Но простой люд с удовольствием уплетал сочные корнеплоды и даже находил время сочинять о брюкве пословицы и поговорки:

Сколько брюкву не расти, а съесть придётся!

Репой да брюквой люди не хвалятся.

Парь брюкву молодую, а мозги – девкам-лебёдкам!

От капусты бежал, да на брюкву попал.

Съел одну брюкву из кучи – кобыле легче!

Выбор участка, подготовка почвы, удобрения

Учитывая неприхотливость брюквы, можно разместить ее на задворках, но если есть желание получить большой урожай, то предоставьте ей хорошую почву. Лучшими будут дерново-подзолистые среднего гранулометрического состава с нейтральной реакцией среды, хотя брюква способна переносить слабое подкисление. Важное условие, чтобы грунтовые воды не стояли высоко (1,5 метра), а участок не должен затопляться во время дождей. Не подойдут тяжелые, кислые, заплывающие почвы.

Брюква предпочитает связные почвы с хорошей водоудерживающей способностью, плохо удается она на песчаных почвах. Предпочтительна слабокислая реакция почвенного раствора (рН 6,0...6,5), но удовлетворительно выдерживает повышенную кислотность (рН <4,3). При более высокой кислотности у брюквы начинаются усиленное ветвление корней и израстание головок корнеплода.

Не стоит размещать ее после репы, редиса, редьки, кресс-салата, хрена, капусты, дайкона или турнепса. Так же не стоит возделывать на одном месте два и более лет. Лучшими предшественниками служат бобовые, картофель, томат и огурцы.

Участок предоставить хорошо освещенный, исключаяю-

щий подтопление дождевыми водами.

Подготовка почвы без каких бы то ни было излишеств – осенняя вспашка, боронование весной и выравнивание с уплотнением перед посевом.

Удобрения

Брюква отзывчива на высокий агрофон. В основную заправку почвы из органических удобрений лучше подходит 4—5 кг перегноя на 1 м², из минеральных внести 15—20 гр. калийных, 10—15 гр. фосфорных, которые повышают сахаристость корнеплода. Если почва кислая, то вносят доломитку или древесную золу – 0,7—1 кг на м². Непосредственно перед посевом вносят 5 гр. фосфорных и 10 гр. азотных.

Требовательна брюква к бору, при недостатке мякоть корнеплода становится безвкусной и приобретает коричневый цвет. Этого можно избежать двумя способами – обработка семян борсодержащими препаратами перед посевом, либо внекорневая подкормка вегетирующего растения.

Сорта. Подготовка семян и посев

Сорта и виды брюквы подразделяются на две основные группы: кормовая и столовая брюква.

Кормовая брюква представляют собой гибрид капусты и столовой брюквы. Отличительной их особенностью является урожайность и неприхотливость и нетребовательность в уходе и к условиям содержания. Но это все испорчено низкими вкусовыми качествами в сравнении со столовой разновидностью.

Столовые сорта корнеплода имеют плоскоокруглую форму, мякоть белая или желтоватая, сочная и нежная на вкус. Но за вкус и нежность приходится «расплачиваться» повышенными требованиями к условиям возделывания и меньшей устойчивостью к вредителям и болезням.

Сортов брюквы много – Бэст оф олл, Инвитэйшн, Шведская, Красносельская, Дзелтене аболу, Кохалик синине, Новгородская, Детская любовь, Мэриэн, Акме, Брора, Светлая мечта, Кузукику, Гера, Верейская.

Каким бы не был хваленным и проверенным сорт брюквы – стоит иметь их не менее 3—4. Во-первых, это позволит подстраховаться в случае капризов природы, а во-вторых, необходимо пробовать новое, осваивать перспективные сорта, расширять кругозор.

Красносельская – среднеспелый (90—120 дней) высо-

коурожайный сорт, с хорошей лежкостью. Корнеплоды весом 300 – 600 г плоскоокруглые, серо-зеленого цвета с фиолетовым оттенком. Мякоть желтая, нежная и сладкая.

Шведская – урожайный среднепоздний (130 дней) столово-кормовой сорт с серо-зелеными в верхней части и желтыми в нижней округлыми корнеплодами с красным отливом. Мякоть желтая. Лежит хорошо.

Верейская. Среднеспелый (80 – 90 дней). Корнеплоды плоскоокруглой формы, с нежной, желтой и сочной мякотью, весом от 250 до 300 г. Их можно перерабатывать, употреблять в свежем виде и хранить зимой.

Детская любовь – сорт среднеранний (90—110 дней). Корнеплод округло-овальный, светло-желтый, с серо-зеленой головкой, массой до 500 г, с кремово-жёлтой, плотной, сочной мякотью, хорошего вкуса. Сорт отличается холодостойкостью, сохранением товарных качеств при длительном хранении.

Куузику – среднепоздний (130—150 дней), высокоурожайный сорт. Средняя масса корнеплода – до 2 кг, максимальная – значительно больше. Форма корнеплодов от округлой до овально-конусовидной. В почву погружен наполовину. Окраска кожицы в нижней части белая, а у головки она фиолетово-зеленая. Мякоть белая, посредственного вкуса. Сорт устойчив к киле.

Светлая мечта – среднеспелый (115—125 дней) сорт. Корнеплоды овальные желтовато-зеленоватые, массой 300—

350 г. Мякоть твердая, интенсивно желтая, сладкая. Устойчив к цветущности, холодостоек.

Кохалик синине – среднеспелый урожайный сорт. Надземная часть корнеплода фиолетово-бронзовая, а подземная – желтая. Средняя масса корнеплода до 900 г. Мякоть желтая, без пряного привкуса, сочная, нежная, хорошего вкуса.

Новгородская – среднеспелый сорт с фиолетовой окраской корнеплодов в верхней части и беловатой в нижней. Масса плодов 350—400 г. Мякоть сочная, нежная, желтого цвета. Сорт отличается хорошей лежкостью, устойчив к стрелкованию.

Гера. Сорт среднеспелый (85—90 дней). Корнеплоды имеют антоциановый окрас, округлую форму, хорошие вкусовые качества, массу 300—400 г. Сорт не плохо храниться, устойчив к заболеваниям.

Посев

Сеют брюкву двумя способами – семенами и рассадой.

Рассада

Методом рассады пользуются в тех посевах, которые планируют использовать в летне-осенний период. Плюсом рассадного способа является то, что это позволяет избежать повреждения всходов земляными блошками. На рассаду проверенные на всхожесть семена высевают на месяц раньше до ее высадки в фазе 3—4 листьев на постоянное место. При этом используют крепкие и сильные растения, убирая поврежденные черной ножкой (почерневшие стебли) и килой (вздутия на корнях). Схема посадки – ширина междурядий 60 см, а в ряду на метр погонный 4—6 растений.

Семена

Брюква семенами сеется в начале мая, при прогревании почвы на глубине посева до +20 С. Оптимальная температура для роста 16—18оС. Всходы способны переносить заморозки до – 4⁰ С, а взрослые растения переживут непродолжительное понижение температуры до – 8⁰ С. Норма расхода

семян 0,2 грамма на 1 м². Глубина заделки 1,5—2 см. Схема посева – 60 см междурядья и 8—10 семян на метр погонный.

Перед посевом необходимо подготовить семена. Эффективный метод – термическое протравливание: 20—25 мин. семена выдерживают в горячей (45—50 °С) воде. После семена высушить на тряпочке или бумажной салфетке.

Так же надо обеззаразить семена, для этого можно применить замачивание в растворе – 25 г чеснока измельчить, залить 100 г воды и погрузить туда семена на час-полтора.

Уход

Сразу после посева грядку полить и укрыть спандбондом, это создаст лучший микроклимат для роста и развития и уберезет от крестоцветных блошек.

Уход заключается в прореживании: первый раз в фазу 2—4 настоящих листьев, а потом через 15 дней – цель оставить на метре 4—6 растений.

Дважды (июнь и июль) подкормить: фосфорные и азотные удобрения 5—10 гр. на м² или же разведённым коровяком с добавлением древесной золы. При внесении удобрений их заделку сочетать с рыхлением междурядий.

На протяжении вегетации грядка должна поддерживаться чистой от сорняков.

При появлении вредителей опылить растения золой (можно смесью золы с табаком в пропорции 1:1) или использовать инсектициды в соответствии с инструкцией.

Важно регулярно поливать брюкву, однако не стоит усердствовать: при избыточном увлажнении и без того сочный корнеплод становится водянистым.

Уборка

Для летнего употребления в пищу к уборке приступают в конце июля, начале августа. Для закладки на семенники и зимнего хранения лучше выкапывать корнеплоды в конце сентября, начале октября. Ту часть брюквы, которую есть желание использовать осенью можно оставить на грядках до устойчивых морозов и выкапывать по надобности. Учитывайте, что корнеплоды, попавшие под заморозки 6—8°C, не хранятся. Выкапывайте корнеплоды из почвы аккуратно, не подвергая механическим повреждениям, потом дайте подсохнуть.

Семеноводство

Семенная продуктивность одного растения брюквы 40—80 г. Масса 1000 семян 1,5—3,4 г.

Лучше всего на маточники вырастить растения отдельно, чтобы была возможность уделить им больше внимания.

Уборку маточников проводят в конце сентября – выбраковывать больные, поврежденные, треснувшие корнеплоды и «недогоны».

На хранение закладывают крупные, здоровые корнеплоды диаметром не менее 5—7 см. Хранят в подвалах переслаивая песком при температуре от 0 +20 С.

Весной перед высадкой выбраковывают нетипичные, уродливые и заболевшие. Высаживают в ранние сроки широкорядным (70 на 50 см) Головку присыпают на 1—1,5 см.

Уход заключается в подкормках, уходе и борьбе с вредителями и болезнями. После высадки (2 недели) проводят подкормку раствором коровяка (1:5). Необходимо регулярно рыхлить междурядья, выпалывать все сорняки и поливать.

Цвети семенники начинают через 35—40 суток после высадки. К уборке приступают, когда стручки приобретают желто-зеленую или светло-желтую окраску. Семенники срезают выборочно в ранние утренние или вечерние часы. Срезанную часть досушивают 7—10 дней в проветриваемом сухом помещении, затем обмолачивают, досушивают.

Хранят полученные семена в сухом помещении в плотных полотняных мешочках или плотно закрывающейся таре.

Хранение

Погреб

Просушенные и очищенные от земли корнеплоды опустить в погреб, где хранить можно навалом, в деревянных ящиках или целлофановых пакетах.

Балкон

Брюква один из лучших корнеплодов для хранения на балконе в утепленном ящике.

Морозильник

Лично я посоветовал бы хранить ее замороженной – промыть корнеплод, очистить и натерев на мелкой терке спрятать, упаковав по разовым дозам, в морозильную камеру.

Использование в кулинарии

Брюква способствует улучшению обменных процессов в организме и оказывает положительное воздействие на работу желудочно-кишечного тракта, помогая выводу из организма холестерина, а также усиливает перистальтику, благоприятно влияя на пищеварение. Если регулярно употреблять сей корнеплод в пищу, то у Вас нормализуется стул, этому способствует высокое содержание в нем полезной клетчатки.

Особенно нужен этот овощ тем, кто занялся своим здоровьем и пытается похудеть. Но стоит помнить, что нет худа без добра – отказаться от брюквы необходимо тому, у кого имеются острые заболевания ЖКТ

Учитывая пользу брюквы необходимо знать и пару рецептов, как быстро и вкусно ее приготовить.

Самый простой вариант – приготовление салата из брюквы.

Салат из брюквы и яблока

Ингредиенты:

Брюква – 2;

Яблоко – 3;

Петрушка – 2 веточки;

Мед, сок лимона, сметана – добавляйте по вкусу.

Приготовление.

1. Очистить брюкву и натереть на терке.

2. Очистить яблоки и натереть на терке.

3. Смешать, добавить, если есть желание мед или что-либо еще.

4. Подавая на стол украсить веточкой петрушки.

Это самый элементарный салат, который приготовить просто и быстро, если же есть желание и фантазия, то вытворять можно, что угодно. Например, добавить в нарезанную кубиками брюкву, нарезанную так же сладкую дыню, залить медом и дав этому всему пропитаться медом в течение полу часа перемешать и кушать с наслаждением. А мясоеды, могут добавлять кусочки брюквы в мясные салаты, где она добавит своеобразия вкуса.

Квашенная брюква.

Любителям квашенных продуктов для квашения брюквы не понадобится никаких хитростей. Моем и очищаем брюкву, потом натираем ее с помощью терки для корейской моркови в тонкую соломку и заливаем кипятком. После того как она остынет перекладываем в банку посолив при желании. На самый верх кладем большущий кусок ржаного хлеба и проливаем это дело остывшей кипяченной водой и ставим под гнет на 2—3 дня. Блюдо готово.

Суп из брюквы.

Такой суп идеально подходит для вегетарианцев или тех, кто решил немного разгрузиться.

Ингредиенты:

1. Брюква – 1;
2. Лук – 1;
3. Морковь – 1;
4. Корень сельдерея – 100гр.;
5. Ячневая или пшеничная крупа – 100гр.;
6. Соль, специи – по вкусу.
7. Зелень.

Приготовление.

1. Промываем брюкву, очищаем и режем кусочками. Или же достаем из морозильника замороженную, но не разогреваем ее, а даем несколько часов оттаять самостоятельно.

2. Промываем морковь, сельдерей, чистим лук и нарезаем. Можно обжарить на сковороде, а можно использовать дальше без этого.

3. Все это помещаем в кастрюлю и заливаем водой.

4. На небольшом огне доводим до кипения и добавляем хорошо промытую крупу и специи по вкусу.

5. Варим на медленном огне до полной готовности крупы.

6. Дав немного супу дойти подаем к столу украсив зеленью.

Понятно, что можно использовать брюкву, как полезный наполнитель для любого, в том числе и мясного супа.

Использование в народной медицине

Полезные и лечебные свойства брюквы обусловлены входящими в ее состав веществами и элементами. Еще с древних времен брюкву советовали употреблять пожилым людям, так как считалось, что она улучшает жизненный тонус и повышает иммунитет. Ее советовали употреблять при простудных заболеваниях, так как она содержит много витамина С и способствует разжижению мокроты в бронхах при сухом кашле. Обладая мочегонным свойством ее хорошо применять для снятия отеков при почечных и сердечно-сосудистых и заболеваниях.

Свежий сок брюквы обладает выраженными антибактериальными свойствами, что используется при лечении гнойных ран и ожогов.

При лечении сухого кашля рекомендуют принимать сок брюквы на меду. Делается он просто. Промытую и очищенную брюкву пропускают через мясорубку. В полученную кашу добавляется мед в весовой пропорции 2:1 и перемешивается до однородной массы. Применяется 4—5 раз в день по чайной ложке, запиваясь стаканом теплой кипяченой воды

Рецепт при хронических легочных заболеваниях.

Ингредиенты:

Брюква – 1 кг;

Мед – 5 ст. ложек;

Сливочное масло – 100 гр.;

Ядра грецких орехов – 100гр.

Приготовление.

Промытую и очищенную брюкву нарезать кусочками и томить в сливочном масле на малом огне до полуготовности, после залить мед и тушить до полной готовности (брюква размягчится). Принимать три раза в день посыпая толчеными грецкими орехами.

Перед тем, как обратиться к брюкве не как к пищевому продукту, а как к сырью для приготовления лекарственных средств хочу напомнить, что ни в коем случае нельзя заниматься самолечением. Любые народные средства могут применяться только после совещания и одобрения лечащим врачом.

ХРЕН

Если уж и есть наши национальные овощи, то хрен, несомненно, относится к ним. Про него слагали много поговорок и даже кое-что называли его именем. Но это от этого он не становится хуже. Многие возделывают его на своих участках. Постараемся этим разделом обогатить Ваши знания об этом овоще.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.