



Применение в кулинарии — в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам (обжаривают во фритюре).

А катран называют улучшенным аналогом хрена. Почему улучшенным? Да потому что вкус у него не такой ядрёный. Выращивают корешками и семенами. Агротехника выращивания схожа с хреном, то есть посадил, полил и всё, дальше эта пряность сама растёт. Один из самых распространённых сортов — Аккорд. Характеристики у Аккорда следующие — не засорит огород, корнеплоды гладкие и крупные.

ВЫКАПЫВАЕМ И СУШИМ

«В этом году среди «корешков» у меня на даче есть и необычные — фиолетовая морковь сорта Фиолетовое солнце F1 (у него фиолетовая шкурка и такого же цвета мякоть) и Пурпурный эликсир (шкурка фиолетовая, а серединка в

расти заново. Медлить с уборкой больше нельзя.

Почему не стоит торопиться с уборкой урожая моркови? В конце лета и начале осени плавное снижение среднесуточной температуры приводит к тому, что морковная ботва замедляет рост. Зато корнеплод начинает увеличиваться в размерах. В этот период плоды активно накапливают сахара, витамины, минералы. Морковь достигает полной биологической зрелости, максимума по вкусовым качествам и лёжкости. Когда температура опускается до +5°C ... +3°C, корнеплод перестаёт расти. В грядке ему больше делать нечего, пришла пора уборки (выкапывать свёклу и морковь лучше вилами, так меньше риск порезать их).

Свёкла — холодостойкий корнеплод, поэтому её поздние сорта выкапывают на огороде последними из всех овощей. Поздние сорта свёклы своей зрелости достигают на 105–135-й день (конец сентября — середина октября). Её биологическая особенность заключается в том, что с понижением температуры до +2...+5 градусов корнеплоды продолжают активно расти. Именно в конце своего роста свёкла накапливает самое большое количество витаминов и полезных веществ. Важно успеть до осенних заморозков.

Татьяна НИКОЛАЕВА.
Фото Андрея БАХТЕЕВА.

И ВЕРШКИ, И КОРЕШКИ

В календаре народных праздников есть и такая дата — Корнилев день (приходится она на 26 сентября по современному стилю). Верующие православной церкви справляют его как День памяти священномученика Корнилия Сотника. До этого дня старались убрать все «корешки» с грядки, потому что считалось, что после этого дня овощи не растут, а забнут.

ОВОЩИ ИЗВЕСТНЫЕ И НЕ ОЧЕНЬ

«Морковь и свёкла, пожалуй, самые распространённые «корешки» на наших участках. Про картофель говорить сейчас не буду, потому что это отдельная большая тема и час его ещё не пробил. Мы, омские огородники, немного позже, в середине сентября, выйдем на его уборку, — рассказывает постоянный эксперт нашей огородной рубрики Наталья Васенина. — Гораздо реже выращивают репу, редьку и брюкву. Когда-то репа была основным овощем в русской кухне, но затем её потеснил картофель. А на память о тех временах нам остались присказки «проще пареной репы» и «надоед хуже горькой редьки». Я вот, кстати, пареную репу никогда не пробовала, а у вас был такой гастрономический опыт? И если уж заговорили о репе, то нелишним будет упомянуть два её популярных сорта, которые хороши в салатах — Ладушка и Гейша. Также не очень распространены пастернак, корневище петрушка и сельдерей (подозреваю, потому что это требовательные к условиям выращивания культуры и чтобы вырастить хороший урожай, надо постараться). Ещё один «корешок» — топинамбур — встречается на омских огородах, но растёт в большинстве случаев сам по себе на задворках или за забором, его клубни зачастую не выкапывают (и совершенно зря, так как они очень ценные с точки зрения здорового питания). Хрен тоже в большинстве случаев растёт сам по себе, а учитывая его «живучесть», некоторые огородники считают его чуть ли не сорняком. Интересны такие «корешки», как скорцонера, катран и стахис клубненосный. Опыта выращивания этих культур у меня пока нет, планирую посадить их в следующем году. А пока расскажу о них то, что прочитала на

тематических форумах и сайтах. Вдруг кого-то тоже заинтересуют эти культуры и в следующем сезоне выделите им место на участке?»

ЭКЗОТИЧЕСКИЕ ЭКЗЕМПЛЯРЫ

Скорцонеры в народе прозвали чёрным корнем (говорящее название) и чёрной морковью (из-за сладкого вкуса). Козелец, змеешушник, испанский корень — в ходу и такие народные названия скорцонеры. Это растение принадлежит к семейству астровых, в целом неприхотливое, не боится мороза, отзывчиво на полив и не переносит затенения. В первый год жизни образует розетку удлинённых яйцевидных листьев (чем-то похожих на ландышевые) и цилиндрический, шероховатый чёрный или тёмно-коричневый корнеплод с белой плотной мякотью, на срезе которой выделяется млечный сок. Диаметр корнеплода 2–4 см, длина 30 и более сантиметров. Чёрную морковь добавляют в свежие овощные салаты, она ценится за высокое содержание белка (до 40%) и в супы. Также в сети встречали рецепты вторых блюд с добавлением скорцонеры.

Стахис клубненосный тоже пока не распространён на наших огородах. Вот что пишут о нём на садоводческих форумах: это многолетник высотой около 40 см. Листья у него бархатистые, похожи на листья мяты. Цветки розовые, распускаются с июня по август. Клубни образуются в земле на корневых отростках. Длина не более 8 см, а диаметр около 2,5 см. По форме они напоминают небольшие морские ракушки светло-коричневого цвета. В сыром виде по вкусу похожи на орехи, а если их сварить, напоминают артишок. Клубни у стахиса забавные — похожи на пупырышки белых гусениц.

жёлто-оранжевой гамме). Так что если выбираете сорта для следующего сезона или посева под зиму — рекомендую. Хотя, наверное, такую необычную морковь лучше сеять весной, а не под зиму, — рассказывает Наталья. — Эта морковь эффектно смотрится, хороша в свежем виде, а вот при тепловой обработке цвет утрачивается, она становится какой-то бурой. В холодильнике в отсеке для овощей хранится неплохо, а вариант хранения на зиму не рассматриваю, так как всхожесть была слабовата, фиолетовой морковки выросло немного, и мы её всю съели уже сейчас, в августе».

Но если у вас на участке растёт морковь привычного оранжевого цвета, то вопрос её уборки и хранения актуален. Так же, как и для других «корешков».

Кроме вкуса и размера, есть ещё несколько верных признаков того, что морковь пора убирать. Первый признак — пожелтение или подсыхание нижних листьев. Средние листья желтеют, если морковь болеет, страдает от вредителей или слишком долго сидит в земле. Второй признак: полегание ботвы, в первую очередь нижних листьев. А вот белые корешки на корнеплоде говорят о том, что морковь собирается начать

ГЛИНЯНАЯ БОЛТУШКА

Глину разводят тёплой водой до консистенции сметаны (удобно делать это в 10-литровом ведре, наполнив его на 2/3). В получившуюся болтушку окунают целые, без повреждений корнеплоды: морковь и свёклу. Затем выкладывают овощи на листе картона, просушивают (глиняная шубка должна побелеть, просохнуть полностью) и потом убирают в ящики с отверстиями для вентиляции. Окунание в болтушку подходит и для хранения клубней георгинов. После такого «купания» посадочный материал просушивают в тёмном прохладном месте. Когда глиняная корка засохнет, клубни складывают в ящики, на дно которых насыпан сухой песок, и убирают на хранение.



ОМСКИЙ РЕФЕРЕНТНЫЙ ЦЕНТР
РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА

ЛАБОРАТОРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

- ✓ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
- ✓ ЗЕРНА ✓ СЕМЯН ✓ ПОЧВЫ
- ✓ КАРАНТИН РАСТЕНИЙ

ТЕЛ. 36 70 32

УЛ. 10 ЛЕТ ОКТЯБРЯ, 197

РЕКЛАМА