

ПОЙДЁМ КОПАТЬ КАРТОШКУ?



Синоптики пообещали омичам и жителям региона сухой и тёплой сентябрь – температура будет на 1 градус выше нормы. Средняя дневная температура воздуха в первый осенний месяц составляет +16,4 градуса, ночная – 5,6 градуса тепла. Осадков в этом сентябре ожидается меньше нормы. Идеальные условия для того, чтобы приступить к уборке урожая картофеля.

ВЕРНЫЙ ПРИЗНАК

«Из года в год убеждаюсь, что шутка про то, как вы определяете, когда картошку копать? На соседа смотрю, если он копает, то и нам пора – это вовсе не шутка, а правда жизни. В первые сентябрьские выходные мои соседи начали копать свои угоды, значит, и нам пора браться за лопаты, – рассказывает Наталья Васенина, постоянный эксперт нашей рубрики. – Картофельная ботва на наших участках уже полегла, стала сухой – ещё один верный признак того, что можно приступать к уборке».

Впрочем, засохшая ботва не всегда сигнализирует о спелости клубней. Иногда она может увянуть из-за дефицита влаги, болезней и атак вредителей. Также ботва на одном участке может сохнуть частями. Некоторые кусты уже увяли, а какие-то ещё в расцвете сил. Именно поэтому ботва не показатель спелости. Лучше подкопнуть один куст и посмотреть, какого же качества и размера клубни скрываются в земле.

Бывает так, что ещё не высохшую ботву скашивают недели за две-три до уборки. Делают это затем, чтобы клубни получили меньше влаги, из-за этого их кожура уплотняется, и они лучше хранятся зимой. А ещё клубни с плотной кожурой получают меньше

механических повреждений при уборке, это тоже помогает лучше сохранить урожай.

ВСЕ НА УБОРКУ

Сухая погода, надёжная лопата, здоровая спина – что ещё нужно для уборки картофеля? Процесс копки картофеля хорошо знаком многим. Иногда лопату заменяют на вилы. И вот тут спор – что лучше, вилы или лопата, напоминает споры по поводу окрошки – с квасом делать или на кефире. По своему опыту могу сказать так: как копать картофель – дело привычки. Вилами немного проще выкапывать кусты на сухой рассыпчатой почве, так как земля осыпается между зубьев. Если лопатой можно порезать клубень, то вилами – проткнуть. Порезанную картошку сразу видно, её проще отсортировать и не закладывать на хранение. Проколы от вил не так заметны, можно положить повреждённые клубни на длительное хранение, там они начнут сами гнить и заражать соседние экземпляры. Картофелекопатель ручной – есть и такое приспособление, цена начинается от 750 рублей. В моём арсенале его нет, мне с лопатой как-то привычнее. Но судя по отзывам в интернете, в хозяйстве может пригодиться.

НЕОБЫЧНЫЕ СОРТА

Селекционерам удалось вывести сорта картофеля, у которого не только кожура фиолетовая, но и мякоть в фиолетовой гамме. Пурпурный король: мякоть розовая, кожура тёмно-фиолетовая. Устойчив к фитофторозу, фузариозному увяданию и другим распространённым заболеваниям. Сорт Гурман удивит мякотью фиолетового цвета с мелкими белыми вкраплениями. Кожура тонкая, насыщенного фиолетового цвета. Сорт Хортица имеет мякоть насыщенного розового цвета (она не меняет цвет при тепловой обработке). У сорта московской селекции Василёк кожура фиолетовая, а вот мякоть белая. Сорта Северное сияние и Чугунка отличаются ярко-фиолетовой кожурой и сине-белой мякотью. Красная клюква: внутри и снаружи картофель розово-красного цвета. Не обесцвечивается при варке. Пятнистые сорта картофеля: Маскарад, Пикассо и Арлекин. У Маскарада пятна на светлой кожуре, у Арлекина круглые пятна на фиолетовой коже.

Выкопали картошку, теперь надо просушить. Сушить нужно обязательно, иначе картофель будет плохо храниться. Вот казалось бы, что может быть проще, чем сушка картофеля на сентябрьском солнышке. Тут тоже есть свои секреты: не стоит оставлять картофель под солнечными лучами дольше 3 часов, иначе начнётся выработка соланина, плоды позеленеют и станут непригодными в пищу. Семенной картофель можно сушить дольше, так он лучше хранится и даёт хорошую всхожесть в следующем сезоне. Подсушенный на солнце картофель затем убирают под навес, выдерживают там две недели.

Уж как-то так повелось, что мы сортируем картофель после сушки – на еду (мелкие, слегка повреждённые), на длительное хранение, на посадку. Кто-то сортирует картофель сразу при выкапывании – и наверняка есть аргументы в пользу именно этого подхода.

Ну и про сорта не забываем: для хранения в зиму подходят сорта среднего и позднего срока созревания. Летние сорта не подойдут для длительного хранения. А при выборе экземпляров для посадки в следующем сезоне стоит учитывать такой показатель, как районированный сорт.

ХРАНЕНИЕ КАРТОФЕЛЯ

Идеальной температурой для хранения картофеля является предел от +2°C до +4°C. Более высокая температура побуждает клубни тронуться в рост, а низкая влияет на сохранность и вкус, так как крахмал в клубнях переходит в сахар, и они начинают портиться. Сильное понижение температуры на короткое время картофелю не страшно, но при длительных морозах укрываем дополнительно (тут в дело пойдут старые одеяла, куртки и т.д.).

Перед отправкой на хранение клубни картошки можно обработать раствором медного купороса – так они будут лучше храниться. В 10 л воды следует

КЛУБ КАРТОФЕЛЕВодов

При Омском союзе садоводов действует клуб картофелеводов. Дата основания – 4 апреля 1998 года. Основная задача клуба – поддержать инициативу тех жителей Омска, которые ежегодно на своих огородных, садовых и приусадебных участках возделывают картофель и нуждаются в информации о новых сортах и современных методах борьбы с вредителями и болезнями. **Тел. для справок 90-03-60.**

растворить 2 г препарата. Средством нужно хорошо обрызгать клубни и дать им просохнуть.

Препятствовать возникновению гнили поможет травяная настойка. На 10 л воды берут 1,5 кг сныти, 3,5 кг полыни и 750 г листьев табака, настаивают сутки. Этим настоем можно опрыскивать урожай картофеля, расходуя около 100 мл на 25 кг клубней.

Есть такой старинный способ защитить картофель от загнивания: переложить слои польнюю: делают это таким образом, чтобы на 50 кг урожая картофеля приходилось около 0,5–1 кг травы.

Оптимальная влажность для хранения картофеля – от 80 до 90%. При сухом воздухе клубни быстро вянут и становятся дряблыми. А вот слишком высокая влажность провоцирует появление ростков и развитие заболеваний. Чтобы снизить влажность, подпол проветривают, рассыпают на полу негашёную известь или ставят тару с ней, накрывают картофель мешками со стружкой, которые будут впитывать влагу. На одном из садоводческих форумов прочитала совет: выложить на картофель красную свёклу, она будет впитывать лишнюю влагу в себя. Проверим этот способ?

Татьяна НИКОЛАЕВА.
Фото Андрея БАХТЕЕВА.

КАРТОФЕЛЬ ОМСКОЙ СЕЛЕКЦИИ

Несмотря на то, что Китай считается «рисовой» страной, он лидирует на мировом рынке сельхозпродукции по выращиванию картофеля. В Омске селекционированием картофеля занимаются с 30-х годов прошлого века (то есть без малого уже сто лет!). Сорта картофеля омской селекции: Ермак улучшенный, Седов, Вечерний Омск, Алёна, Хозяюшка, Соточка и др.

**ОМСКИЙ РЕФЕРЕНТНЫЙ ЦЕНТР
РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА**

ЛАБОРАТОРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

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

ТЕЛ. 36 70 32 УЛ. 10 ЛЕТ ОКТЯБРЯ, 197

РЕКЛАМА