

# ИЗУЧАЕМ СОРТА НА ВКУС

**Каждый год ассортимент картофеля пополняется новыми сортами. Вот только в описании сортов указывают лишь их достоинства, а о недостатках обычно умалчивают... Так как же разобраться в этом многообразии?**

**В** СССР новые сорта изучали на множестве испытательных станций во всех регионах страны. И по результатам наблюдений госкомиссия принимала решение о дальнейшей судьбе новичка. Сейчас большей части сортов испытательных станций не существует. Новые сорта российского и иностранного происхождения анализируют, выса-





**Черный принц**



**Чаровник**



живая на своих участках картофелеводы - любители и профессионалы. Они и отбирают самые лучшие по урожайности, устойчивости к болезням и вкусовым качествам.

**Необходимо учитывать, что в другом регионе даже самый лучший сорт может не проявить себя в первый год.**

Порой встречаются сорта картофеля любительской селекции. Собрать биологические семена с картофеля, посеять их и отобрать понравившийся экземпляр под силу любому огороднику. Однако истинную характеристику таким новичкам можно дать только по итогам многолетних наблюдений, желательно в разных регионах страны.

На своем участке я нередко испытываю сорта, созданные любителями и не зарегистрированные в Госреестре РФ. К примеру, картофель сорта *Черный принц* сразу привлек внимание темно-синей кожурой и светло-кремовой мякотью. В вареном виде она рассыпчатая, хорошего вкуса. Но глазки у клубней крупные, бугорками возвышаются над поверхностью. Из-за них чистить кожуру неудобно. Так как урожайность у сорта многообещающая, пока будем его испытывать.

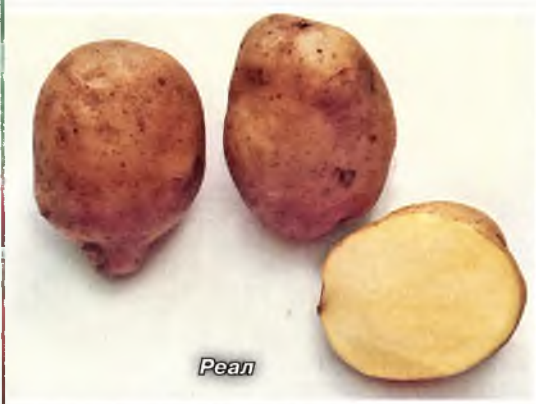
Картофель с романтическим названием *Турмалин* прячет под темно-синей кожурой насыщенно-желтую с фиолетовыми прожилками мякоть. Красавец! Но по урожайности не сильно порадовал, да и клубни не крупные. Мякоть разваристая, средней плотности, вкус неплохой. По-

пробую еще пару лет понаблюдать за этим сортом.

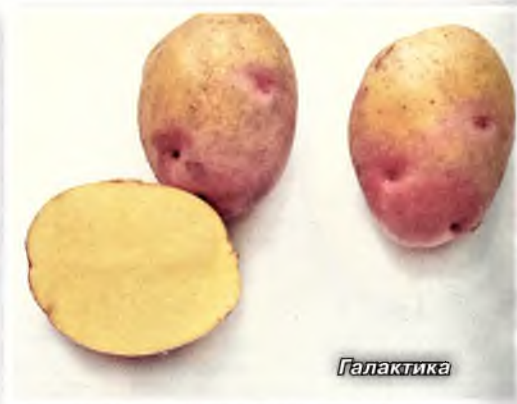
Сортообразец *Чаровник* (не путать с сортом *Чародей*) тоже не числится в Госреестре РФ. Меня он заинтересовал как перспективная новинка с высоким содержанием крахмала. Однако урожайностью *Чаровник* не порадовал, клубни некрупные, да и к болезням устойчивость слабая. Оценка вкусовых качеств подтвердила первое впечатление: выращивать этот сорт не будем. Клубни при варке не развариваются, мякоть, несмотря на высокую, больше 20%, крахмалистость, плотная и очень сухая. Скорее всего, данный картофель пригоден только для производства крахмала.

**Выбирая картофель для посадки, лучше не ориентироваться только на рекламные слоганы продавцов, а максимально полно изучить описание данного сорта в других источниках. И тогда вас не обманут мошенники, продающие «эсклюзивные суперновинки по суперцене».**

Разумеется, многое зависит от агротехники, как говорится, без труда не вытащишь и рыбку из пруда. Без ухода, при низком плодородии почвы невозможно получить хороший урожай картофеля, даже если вы приобрели самый лучший сорт! Однако бывает и иначе. Многие сорта покидают мой участок после первого года выращивания, как, например, *Голубой Дунай*. Неприхотливый, урожайный, лежкий и устойчивый к заболеваниям, с



Реал



Галактика

красивыми клубнями, он порадовал нас урожаем. Но вот попробовав отваренные клубни, мы данный сорт сразу забраковали. В мякоти присутствовали твердые длинные волокна, словно в картофельное пюре добавили кусочки толстых ниток. Впрочем, полагаю, что в качестве кормового картофеля *Голубой Дунай* может найти себе применение.

Некоторые сорта картофеля и спустя 10 лет остаются лучшими. К примеру, *Галактика* стабильно радуется урожаем крупных красивых клубней - и в холодное дождливое лето, и в засушливое и жаркое. Этот сорт ни разу не подвел! Мякоть вкусная, средней плотности (подходит и для супа, и в пюре), клубни при варке слегка развариваются.

В последние два года к нашему бесменному лидеру добавилось еще два урожайных сорта с хорошими вкусовыми качествами - немецкий *Эстрелла* и калужский *Иван да Шура*. *Эстрелла* выделяется при варке ярко-желтой, плотной и очень вкусной мякотью, а *Иван да Шура* идеален для пюре. Оно получается белоснежное, нежное и вкусное.

Сорта картофеля с цветной мякотью - фиолетовой и розовой - по-прежнему вызывают большой интерес у картофелеводов. Считается, что оригинальная окраска клубня и мякоти свидетельствует о повышенном содержании полезных веществ и пониженном - крахмала. За последние годы мы испытали уже пару десятков таких сортов, и лидером среди них считаем картофель *Черный граф*.



G-502

Его двухцветная кожура (на темно-фиолетовом фоне - крупные белые пятна) и полностью фиолетовая мякоть выглядят очень эффектно. Такие клубни удобно выкапывать - в отличие от картофеля многих других сортов с темной кожурой, который на фоне почвы просто не виден.

Еще одна новинка с фиолетовой мякотью пока не имеет названия, есть у нее только номер *C-502*. Но она отличилась хорошей урожайностью и устойчивостью к засухе. Клубни овальные, малиново-сиреневые, с гладкой кожурой и темно-фиолетовой мякотью. Вкусовые качества... В принципе, все сорта с темно-окрашенной мякотью по вкусу сильно отличаются от привычного нам картофеля. И в данном случае мякоть оказалась суховатой (сказывается низкое содержание крахмала). Клубни при варке слег-



Турмалин



Венди

ка развариваются. Но вот любителям вкусного картофельного пюре я бы данный сорт не рекомендовал. Зато если у вас повышено содержание сахара в крови, если вы следите за своим здоровьем или просто, как говорится, хотите есть картофель и не толстеть - тогда это ваш выбор.

И в заключение хочу рассказать о новых сортах, которые включены в Госреестр РФ и рекомендованы для выращивания. Эти сорта у меня успешно растут и дают обильный урожай.

Картофель *Реал* рекомендован по Центральному и Северо-Западному ре-

гиону. Он стабильно урожаен, но больше приспособлен к прохладному климату. В засушливый 2020 г. урожай дал скромный, клубни некрупные. При варке они не разваривались, мякоть плотная, хорошего, на твердую четверку вкуса.

Сорт *Венди* адаптируется к любым погодным условиям и составу грунта, отзывчив на плодородные и рыхлые почвы. Он урожаен, обладает отличным вкусом, не разваривается, мякоть плотная и не меняет цвет после приготовления (так и остается желтой).

**А. ЛУКШИН,**  
агроном

