



Есть овощи, которые надо сеять во второй половине сезона, а урожай собирать осенью. И именно тогда он будет идеальный - сочный витаминный и вкусный. Такова репа, у которой множество разновидностей и форм, порой известных огородникам лишь понаслышке.

РЕПА: КЛАССИКА И АВАНГАРД

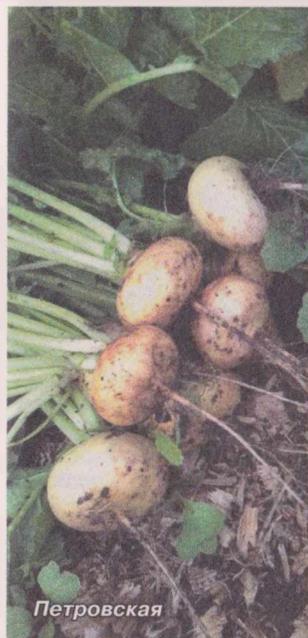
ВТОРАЯ СМЕНА

У меня никогда не хватало места для репы весной, приходилось подсевать ее на оставшихся «неудогдьях» в последнюю очередь. Результат получался печальный - урожай не радовал качеством, пока не пришла мысль перенести выращивание на вторую половину лета - на убывающем дне, потому что длинный про-

воцирует быстрое стеблевание растений. Так я выяснила, что лучшее время посева репы от Петрова дня (12 июля) до начала августа. Как раз освободились гряды от озимого чеснока и ранней зелени.

Повторным посевом получилось сразу убить двух зайцев: не дать пустой земле зарости и встретить осень с новым урожаем.

Да еще каким! Ведь почвенные корнеплоды второй половины сезона намного лучше, чем при весеннем посеве? Остаток лета и почти половину осени растения накапливают массу полезных веществ. Благодаря умеренному солнцу и большому количеству осадков они сочнее и нежнее и к тому же мало повреждаются насекомыми.



Хотя от крестоцветных блошек я все-таки применяю золу и табачную пыль. Кроме того, можно свободно экспериментировать с разными сортами.

«ЕВРОПЕЙКИ» И «ЯПОНКИ»

Высаживаю репу с самой разной окраской корнеплодов - как классическую, так и «авангардную». И вся по-своему хороша!

Старинная *Петровская 1* с желтой плотной мякотью по-прежнему популярна, хотя сегодня к ней добавились *Голден Болл*, *Луна*, *Золотой шар* и др. Интересны необычной окраской сорта с розовой и светло-фиолетовой кожей корнеплодов: *Миланская розовая*, *Внучка*, *Пурпурная с белым кончиком*, *Комета*. Но особенно по-

любились в нашей семье сорта в молочной гамме *Белая ночь*, *Орбита*, *Белоснежка*, *Снежный шар* благодаря нежной мякоти и малому содержанию горчичного масла.

Помимо репы европейского типа, наиболее распространенной в наших широтах, на моих грядках прижилась салатная, введенная в Японии в результате скрещивания дальневосточной и европейской. Корнеплоды у нее сочные и сладкие, без характерного редечного привкуса, присущего европейским сортам, а листья более нежные. Главная особенность салатных сортов в том, что растения целиком идут в пищу - и листья, и корнеплод.

Очень хороши сорта из группы кабу с корнеплода-

ми, достигающими 12-20 см в диаметре, у *Снегурочки* они белые, у гибрида *F₁ Красно солнышко* - розово-малиновые.

У сортов кабу более мелкие корнеплоды (приставка ко- как раз и указывает на небольшой размер): у *Гейши* диаметр 4-5 см, у *Канамачи* - 8 см. Оба сорта белые.

Разновидность репы салатной - кабуна. Она чисто листовая и вовсе не образует корнеплода. Лучшие сорта - *Сапфир*, *Токио*, *Селекта*, *Бирюза*, *Комацуна*. Едят только листья (в свежих салатах и на бутербродах), которые отличаются повышенным содержанием аскорбиновой кислоты, бета-каротина и кальция. Ее рекомендуют выращивать любителям свежей зелени.



Миланская розовая

Такая закуска укрепляет кости, благотворно влияет на печень и кровеносную систему.

НЕ ХЛОРОМ, НО БОРОМ СИЛЕН УРОЖАЙ

Оптимальная температура для формирования и развития корнеплодов 15-20°. Хороший урожай можно получить только на плодородных нейтральных легких суглинках и супесях. На кислых почвах репа поражается килей, в этом случае необходимо известкование. Чтобы корнеплоды не получились уродливыми, нельзя удобрять гряды свежим навозом - под перекопку вношу только перегной или перепревший компост.

Сеять репу удобно рядами с расстоянием 30-35 см между ними, заглубляя семена примерно на 0,5 см. Так как они мелкие, для равномерного распределения смешиваю их с песком. Всходы с двумя настоящими листочками обязательно надо проредить на расстояние 3 см друг от друга. С началом формирования корнепло-

До начала XVIII в. репа была главным овощем на Руси, пока ее не вытеснил картофель. Она богата сахарами, витаминами С, РР, В₁, В₂, провитамином А (каротином), особенно желтоплодные сорта. В мякоти много клетчатки и микроэлементов (меди, марганца, цинка, молибдена, серы). Репу полезно включать в рацион при ожирении, подагре и малокровии. Не стоит увлекаться этим овощем лишь при воспалительных процессах в кишечнике и желчевыводящих путях.

да (примерно через 2-3 недели) требуется второе прореживание, уже на расстоянии 7-8 см.

На бедных почвах для получения более крупных корнеплодов посевам надо 1-2 раза подкормить минеральными удобрениями. Репка плохо реагирует на хлор в почве, поэтому нельзя вносить хлористый калий. Подкормки микроэлементами (1-2 за сезон) повышают устойчивость к заболеваниям, увеличивают сахаристость и содержание витаминов в корнеплодах. Особенно полезны репе борные удобрения.

В жаркую сухую погоду надо регулярно и умеренно поливать посадки. При недостатке влаги корнеплоды вырастают горькими, но слишком обильные неравномерные поливы приводят к их растрескиванию. Пожелтевшие ли-



Репка салатная кабуна

стья регулярно обрываю, чтобы улучшить освещенность растений.

Корнеплоды созревают через 40-50 дней, а листья кабуны - уже через 25-30 дней. Если опоздаешь, те и другие становятся жесткими и волокнистыми. Урожай из-за его неравномерной готовности убираю выборочно, не за один раз. Грядки должны быть освобождены полностью в сентябре - начале октября, до наступления заморозков.

Корнеплоды диаметром около 5 см наиболее сочные и вкусные, переросшие экземпляры часто оказываются ватными. Молодая хрустящая репка только с грядки идет на ура в сыром виде, также добавляю ее всю осень в овощные рагу, обогащая их вкус. А листья кладу в супы вместо капусты.

Отобранную для хранения репу просушиваю, обрезаю ботву и укладываю слоями в ведра, пересыпав песком. Так она может пролежать в подвале при температуре 2-3° до Нового года.

И. БЕЛОЗЕРОВА
Москва