

Урожайные
Уроки

СЛОЖНАЯ
ГЕОГРАФИЯ
ПРОСТОГО
ОВОЩА

РЕДЬКА: НАЗАД В БУДУЩЕЕ

На бабушкином огороде редьку сеяли каждый год, главным образом на лекарство от зимних простуд и для салатов с морковкой. С тех пор много воды утекло, ассортимент овоща многократно увеличился, способы выращивания, назначение и вкус изменились, занимаемые ею площади заметно выросли.

Полезная горечь

Редька всегда ассоциировалась у меня с горечью. Выражения «хуже горькой редьки» и «хрен редьки не слаще» эту ее особенность подтверждают вполне. В старину овощ занимал не последнее место на русских огородах. И не даром! Редька богата органическими кислотами, эфирными маслами, витаминами А, В₁, В₂, В₆, РР, солями серы, магния и кальция и потому особо ценилась как лечебное растение.

Корнеплоды обладают фитонцидными свойствами, а сок стимулирует



Редьку зимних сортов можно оставить на зиму на грядках, укрыв лапником, и убирать в марте. Корнеплоды после такой зимовки пожестче, но натертые в салат очень даже хороши от авитаминоза.

работу пищеварительного тракта, способствует растворению камней в почках и желчном пузыре, очень хорошо помогает от насморка и кашля в смеси с медом. Именно зимние сорта редьки выращивали в прошлые века - острые на вкус из-за большого количества горчичного масла. Сегодня бла-



Загущенная посадка

Редька - самый древний овощной корнеплод, ее выращивают уже больше 5000 лет. В России она была распространенной едой с XIV в.

годаря усилиям селекционеров и появлению множества разновидностей и сортов эта овощная культура обрела вторую жизнь, став особенно популярной у любителей здорового питания, так что редьку с полным правом можно назвать культурой будущего. Вот ее виды, которые становятся все популярнее.

Европейская

При раннем посеве растения часто уходят в стрелку, поэтому в средней полосе сеяли их не раньше начала июля, а в южных областях - в середине июля - начале августа. Корнеплоды





Дайкон

зимней редьки обычно не вырастают больше 500 г. Они плотные, покрыты жесткой черной кожицей, позволяющей долго сохранять сочность при хранении. Мякоть белая, горькая, с характерным речечным вкусом.

Сейчас в продаже немало сортов зимней редьки: *Грайворонская*, *Зимняя круглая черная*, *Лекарь*, *Негритянка*, *Ночка*, *Ночная красавица*, *Пиковая дама*, *Сваха*, *Целительница*, *Чернавка*. Я по старой памяти нахожу место для них на грядках, часто пристраиваю на свободных участках. Используем ее, как и в детстве, в основном в лечебных целях.

Для еды предпочитаем летнюю разновидность редьки европейской, представленную сортами *Майская*, *Одесская 15*, *Мюнхен Бир*, *Деликатес*, *Агатс*. Ее вкус более нежный, но она не годится для хранения. Эти овощи более скороспелы, успевают вырасти за 45-55 дней. Корнеплоды небольшие - весом до 200 г, округлой или удлинённой формы, с плотной сочной мякотью. Окраска от белой до розовой и даже красной. Сеют редьку



Похожая на редис

Укрытие гряд тонким нетканым материалом защитит посевы от крестоцветной блошки, а в жаркую погоду уберезет всходы от пересыхания. Эффективны ловушки для блошек - натянутые вдоль гряд липкие ленты мухоловок.



Восточноазиатский

Безусловные фавориты последних лет - редька китайская (лоба) и японская (дайкон) - представители азиатского подвида редьки посевной. Они отлично подходят для диетического питания, в отличие от острых европейских сортов, противопоказанных при болезнях ЖКТ.

Лоба, на мой взгляд, по вкусу мало похожа на редьку, ее сочные сладковатые слабоострые корнеплоды накапливают много углеводов и немного горчичных масел, поэтому она почти лишена горького привкуса. Каждый год сею пару грядок китайской редьки, выбирая новые из ее многочисленных сортов. Корнеплоды лобы крупные, в среднем по 250-300 г, иногда до 500 г, различной формы: округлые, овальные или удлинённые, цилиндрические.

Сорта отличаются большим разнообразием окрасок. Особенно впечатляют гибриды: F₁ *Внучка* - с зеленой кожицей и перламутрово-белой мякотью, пронизанной розовыми кольцами, у корнеплодов F₁ *Старт* красно-оранжевая мякоть и бело-зеленая кожица, F₁ *Ред Мит* внутри имеет свекольный цвет, а зеленая F₁ *Мисато Роуз* на срезе малиновая.

У сортов *Розовое кольцо*, *Мисато Ред*, *Ладушка* красная кожура и белая мякоть, у серовато-зеленой овальной *Хозяюшки* такая же внутренность и белый хвостик. Один из моих любимых сортов *Зеленая богиня* отличается очень сочной зеленоватой мякотью, тех же цветов *Маргеланская*. Интересны сорта *Октябрьская* с





САМЫЕ ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ

Редьку натереть на крупной терке, посолить заправить сметаной и дать настояться примерно 30 мин. Или так - слегка поджарить на нерафинированном подсолнечном масле мелко нарезанный фиолетовый репчатый лук и сразу же горячим заправить тертую редьку, немного посолить и добавить мелко нарубленную зелень. Получается гарнир к мясу или рыбе.

Дайкон с глубоко погруженными корнеплодами (*Неррима, Ниненго, Бивень мамонта, Дубинушка*) дает хороший урожай лишь на легких почвах. Любимы россиянами *Миновасе, Цезарь, Терминатор, Император, Дракон, Большой бык, Японский белый*.

Дайкон можно сеять раньше, чем другие виды редьки, в конце июня - первой декаде июля. В отличие от редьки европейской, его корнеплоды даже с цветоносом остаются сочными и сохраняют хороший вкус. Застеблевавшиеся растения убирают, используя в пищу в первую очередь.

Похожая отrottелника

Редька холодостойка и светолюбива, предпочитает плодородные, хорошо увлажненные почвы с глубоким пахотным горизонтом, что важно для сортов с длинным корнеплодом. Больше всего подходят легкие суглинки или супеси, но годятся и глинистые почвы с низким уровнем грунтовых вод, так как редька не переносит застоя воды. На песчаных почвах часто вырастают дряблые корнеплоды с более жгучим вкусом.

Я сею редьку, как правило, во второй половине июля, а скороспелые сорта даже позже - в начале августа, после уборки ранней зелени, выкопки чеснока и лука-репки. Между рядами оставляю 35-40 см, семена заделываю на глубину 1-1,5 см.

беловато-зеленой кожницей, *Малиновый Шар, Барыня, Зарево* с красной и *Красавица Подмосковья* с почти фиолетовой. А цилиндрические *Эсмеральда* и *Султан* полностью белоснежные. Для летней редьки оптимален посев в середине июля, к концу августа корнеплоды уже достигают товарных размеров.

Дайкон на вкус чуть острее, чем лоба, мякоть у него не такая сочная, но нежная, с малым содержанием горчичных масел. Корнеплоды преимущественно белые, округлые или удлинённые, при хороших условиях могут вырастать очень крупными и весомыми - до нескольких килограммов.

В Японии дайкон - основной овощ наряду со сладким картофелем, зеленым луком и тыквой. Вместе с листьями его шинкуют в салаты, тушат, варят знаменитый мисо-суп, маринуют, солят и квасят. В нашей стране он тоже полюбился многим огородникам и хорошо растет в условиях средней полосы.

Сорта, у которых корнеплод выступает над поверхностью почвы (*Миясиге, Токинаси, Сироагари, Шогоин*), лучше удаются на средних и тяжелых суглинках.



Богатый урожай можно получить только при равномерном размещении растений на грядке и хорошей освещенности. Поэтому после появления всходов (примерно на пятый день) посеы прореживаю, первый раз в фазе 1-2 листьев, второй - через 20 дней, оставляя расстояние между растениями в ряду для ранних сортов 6-8 см, для поздних - 12-15 см.

Летняя редька чувствительна к засухе. При недостатке влаги в сухую погоду корнеплоды будут с дряблой мякотью, поэтому посадки надо поливать, опрыскивая по листьям из шланга в особо жаркую погоду. Дайкон более требователен к влажности почвы, чем лоба и европейская редька. Без регулярного обильного полива и аккуратного рыхления междурядий крупных корнеплодов не получить.

Первый раз редьку подкармливаю в фазе 3-4 листьев, второй - через 20-30 дней, когда начинает формироваться корнеплод. Нельзя вносить на грядки свежую органику, это вызывает дуплистость и загнивание сердцевины корнеплода. Очень хорошо подкармливать настоем золы (150 г на ведро воды) или

раствором минеральных удобрений с высоким содержанием калия. Передозировка нежелательна - можно получить роскошные листья в ущерб корнеплоду.

Ранние сорта созревают примерно через 45-60 дней, поздние - через 80-100. Первые, диаметром 3-4 см, убираю, как и репу, выборочно. Листья корнеплодов, предназначенных для хранения, лучше скручивать, а не срезать. Летнюю редьку легко вырвать из почвы руками. Зимние сорта и дайкон выкапываю вилами до наступления устойчивых холодов.

У китайской редьки и дайкона корнеплоды с тонкой кожицей, убрать их желательно до заморозков. Затем надо хорошо просушить, чтобы не заплесневели. Их удобно держать в ящиках или ведрах, пересыпав влажным песком. Можно хранить в ящиках или картонных коробках с крышками, завернув в газеты каждый по отдельности, раз в месяц проверяя качество. При температуре от ноля до 4° редька поздних сортов лежит до февраля-марта.

И. БЕЛОЗЕРОВА,
агроном, плодОВОЩЕВОД