

*Урожайные
Трюпки*

**В НОВОМ
РАКУРСЕ**

МОРКОВНАЯ РАДУГА

Украшайте кушанья белой, желтой, красной, оранжевой и фиолетовой морковкой. Неважно, как вы ее нарежете, она всегда хорошо выглядит, вкусна и любая полезна для здоровья. А выращивают ее одинаково, цвет зависит только от сорта.

Почему она разноцветная

Морковь (*Daucus carota* var. *sativus*) была введена в культуру в государствах Юго-Западной Азии в конце первого века до нашей эры, причем тогда корнеплоды были фиолетовыми, красными и желтыми. Оранжевую морковь, которую мы считаем естественной, вывели голландские овощеводы в XVII в. предположительно в честь Вильгельма Оранского, который сделал свою страну независимой. По политическим причинам, и конечно, благодаря яркому цвету, вкусу и сочно-



сти со временем она вытеснила формы с другой окраской, и их постепенно забыли. Однако благодаря гурманам, сторонникам сохранения биоразнообразия и любителям овощных редкостей селекционеры вновь обратились к разноцветным овощам. Вся радужная палитра моркови была быстро возрождена, появилось много новых сортов.

Окраску моркови определяют две группы пигментов: каротиноиды, обуславливающие желтый, красный и оранжевый цвет, и антоцианы, дающие разные оттенки фиолетового. Последние еще и мощные антиоксиданты, связывающие агрессивные и опасные свободные радикалы в нашем организме.



Чем богаты

Растительные пигменты очень полезны, каждый по-своему, об этом подробно рассказано в «ПХ» № 9 за 2023 г., но на вкус моркови они не влияют, а вот за аромат отвечает другая

важная группа химических соединений - терпеноиды, которые к тому же способны замедлять процессы старения! Их много и в листьях, и в корнеплодах моркови, том числе в них содержится лекарственное, но терпкое и вязущее вещество терпентин с запахом сосновой смолы, который можно ощутить, если растереть старые листья в руках.

Ученые различают множество нюансов запаха и вкуса моркови. Есть формы, которые приятны только после термической обработки, когда часть пахучих веществ разрушается. К счастью, морковный запах определяется не самими горькими терпеноидами, а их соединениями с сахарами и соотношением тех и других, и ее вкус они не портят.

Разнообразие сортов разноцветной моркови достаточно велико. Под





В такой моркови много ликопина!

фиолетовой кожей *Драгона* скрывается ярко-оранжевая мякоть. Сырые корнеплоды имеют горьковатый привкус, но в горячих блюдах он исчезает. Такую же комбинированную окраску имеют гибриды *F*, *Карамель фиолетовая*, *Королева фиолетовая*, *Пурпур*.

Красные корнеплоды сорта *Нутри-ред* тоже вкуснее после отваривания, в процессе которого окраска становится ярче.

Желтые сорта *Еллоу Стоун* и *Чудо чудное*. Светло-желтые нежные морковки с легким ароматом.

Гибриды *F*, *Белая королева*, *Карамель сахарная* с нейтральным вкусом, едва заметным, ненавязчивым запахом хороши для жарки и тушения.

У оранжевых корнеплодов *Кинби* необычный ореховый аромат, они одинаково вкусны сырыми и вареными.

Основа урожая

Моркови подходит только плодородная рыхлая почва, которую надо хорошо подготовить. Если вы хоти-

те вырастить длинные ровные и гладкие корнеплоды, потребуются высокие гряды с глубоким, до 25 см, пахотным горизонтом.

Тяжелые влажные почвы не годятся для моркови, она будет страдать и отставать в развитии. Если

Овощная классика всегда в моде



Морковь гибрида оранжевая

Секрет равномерного и быстрого роста растений заключается в своевременном внесении удобрений. Для этого рекомендуется использовать комплексные удобрения. Также можно использовать органические удобрения. Для этого можно использовать компост, навоз, перегной. Также можно использовать минеральные удобрения. Для этого можно использовать суперфосфат, калийную соль, аммиачную селитру. Также можно использовать жидкие удобрения. Для этого можно использовать жидкий суперфосфат, жидкий калий, жидкую аммиачную селитру. Также можно использовать жидкие органические удобрения. Для этого можно использовать жидкий компост, жидкий навоз, жидкий перегной.

Целесообразно первое время укрывать рядки легкими неткаными материалами. Это ускоряет появление всходов, предотвращает испарение влаги и защищает поверхность гряды от размывания сильными дождями.

у вас глина, надо вносить много органических удобрений, песка и торфа и выращивать сорта с короткими толстыми корнеплодами (сортотип *Шантане*), а также закругленными на вершине (сортотип *Нантская*) или вовсе круглыми - *Полярная клюква*, *Парижская каротель*, *Внучка*, *Пармекс*, *Рондо*.

На легких песчаных почвах получаются длинные, ровные и гладкие корнеплоды, нужно только обеспечить растения питанием и водой. Здесь посадки рекомендуется мульчировать хотя бы свежескошенной и измельченной травой. На любой грядке вначале надо выбрать камешки, из-за которых морковки бывают раздвоенные и искривленные.

За неделю до посева засыпьте грядку слоем компоста 10 см, это способствует быстрому росту и урожайности.

Под мульчей и веточкой

Нежные опушенные семена моркови сеять трудно, и прорастают они долго. Их можно смешать с песком в пропорции 1:5-7, это ускорит работу. Смесь высыпает равномерно в



бороздки из расчета примерно 100 семян на 50 пог. см ряда. Для дружного и быстрого прорастания необходимо прикатать поверхность гряды легким каточком (можно использовать 5-литровую пластиковую бутылку) и сразу же замульчировать тонким (около 1 см) слоем низинного торфа или хорошо разложившегося и просеянного компоста. Если сухо, грядки аккуратно поливают из лейки. В холодной почве (ниже 7°) прорастание семян может растянуться на месяц и больше, но даже при температуре 19-21° всходы появляются лишь через 7-10 дней.

Для получения раннего урожая морковь можно и нужно сеять под зиму.

Под градусом

Морковь накапливает больше сахаров и формирует выровненные корнеплоды правильной формы, если дни стоят умеренно теплые (15-21°), а ночи прохладные (7-10°). Однако если в начале сезона семена долгое время развиваются при температуре около 10°, морковь нередко выбрасывает цветоносы, не образуя корнеплод. Если же почва слишком прогреется, выше 25°, растения задержатся в росте, и хорошего, а

главное, вкусного урожая получить не удастся.

В течение всего сезона, от посева до уборки, грядка должна быть умеренно увлажнена, иначе корнеплоды могут уродиться мелкими, корявыми, с неровной поверхностью и «бородой» из корешков. При избытке влаги снижается способность к усвоению питательных веществ, в результате морковки становятся тонкими, вытянутыми, бледными.

Посадки надо мульчировать несколько раз за сезон, что не только сохраняет влагу, но и препятствует позеленению головок и плечиков корнеплодов. Под мульчей температура почвы немного ниже, поэтому корни развиваются лучше.

Если случится так, что грядка с морковью совсем высохла, увлажнять ее на-

до постепенно в течение 2-3 дней, поскольку резкое повышение влажности может привести к растрескиванию.

Жизненное пространство

Очень важно вовремя прореживать посеы моркови, чтобы сформировались крупные, типичные для сорта корнеплоды. Когда сеянцы достигнут в высоту 6-8 см, между растениями в ряду оставляют около 3 см. Через две недели расстояние увеличивают до 10 см.

После прореживаний морковь поливают и подкармливают раствором полного минерального удобрения или настоем коровяка (1:10). В дальнейшем подкормки необходимы только на бедных почвах или же если у

растений раньше времени желтеют кончики листьев.

Достойный финал

Морковь бывает более сахаристой, когда ее убирают после легких и коротких осенних заморозков. Корнеплоды надо аккуратно подкапывать вилами и осторожно вытаскивать за ботву, не травмируя.

Перед закладкой в хранилище ботву обрезают, оставляя черешки длиной не больше 3 см. Лучше всего держать морковь в обеззараженном речном песке в подвале или другом приспособленном помещении при температуре 2-6°.

М. САПЕЛЬНЯК,
коллекционер овощных редкостей

Москва

