

ВО САДУ ЛИ В ОГОРОДЕ

КРАСНОЯРСКАЯ ГАЗЕТА

№23 (425) декабрь 2017 г.

Читайте в этом номере:

ДРЕВНЯЯ КУЛЬТУРА

Брюква – древняя культура, известная с IV века до н.э. Родина брюквы – страны Западной и Северной Европы. К началу XIX века брюква получила признание у огородников Канады и Америки, проникла в Индию, Японию, Китай.

В России брюкву возделывают с конца XVIII века

главным образом в средней полосе и Северо-Западном регионе, на Урале. Выращивают её и в Сибири, Забайкалье, Приморском крае. У знаменитого огородника – самоучки Ефима Грачёва была большая коллекция сортов брюквы, среди которых имелись и его личные сорта. Так, среди брюкв Грачёва выделялся сорт Исполинская



улучшенная, плоская, жёлтая, которая отличалась от обычных сортов небольшой розеткой листьев. Эта брюква не имела редьковидных корней, как у других сортов. Средний вес одного корнеплода достигал 4 кг. Даже знаменитая Красносельская померкла рядом с ней.

Во влажном и прохладном климате брюква приобрела свои наилучшие качества – сочность, нежность и аро-

мат. Долгое время она была самым популярным овощем на грядках россиян, но во второй половине XIX в. её вытеснил картофель. Сейчас брюква довольно редко встречается у огородников, хотя по питательности и витаминности превосходит многие овощи. Например, по содержанию витамина

С в корнеплодах брюквы содержатся каротиноиды, главный компонент которых – ликопин.

Высокая урожайность и хорошая сохранность корнеплодов зимой делает её незаменимой для северных районов страны. В пищу брюкву можно использовать в сыром, отварном, запечённом виде. В Китае, Монголии и некоторых других странах её ещё и солят, а при квашении капусты добавляют вместо моркови.

Брюква – холодостойкое растение, её семена прорастают при 2–3°C, всходы переносят заморозки до -3°C, а взрослые растения до -5°C, однако корнеплоды, убранные после заморозков, хуже хранятся. Оптимальная температура для роста и развития растений 16–18°C. Корневая система у брюквы сильно развита и хорошо использует из почвы даже труднорастворимые питательные вещества.

Хранят корнеплоды в ящиках, пересыпая песком, или в открытых мешках. При температуре 0–1°C они до самой весны не теряют товарных качеств.

А. Лебедева

КУЛЬТУРА НОМЕРА: КАРТОФЕЛЬ



ЛЕКАРСТВЕННАЯ ЛАВРОВИШНЯ



ВЫРАСТИМ ОГУРЦЫ ЗИМОЙ



В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:

- КУЛЬТУРА НОМЕРА: ПИХТА
- ФИЗАЛИС В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ
- КАК ПОДГОТОВИТЬ ПОЧВУ

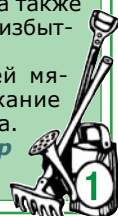
КОЛОНКА РЕДАКТОРА

Уважаемый читатель! Причины потемнения клубней картофеля различны. Это может быть избыток азота (особенно если почва переувлажнена). Высокая температура и недостаток влаги в период вегетации тоже этому способствуют.

Потемнение мякоти может происходить при хранении клубней как при высокой температуре (10–15°C), так и при низкой (0... +1°C), а также при недостатке кислорода и избытке углекислого газа.

В клубнях с потемневшей мякотью уменьшается содержание крахмала, витаминов и белка.

С уважением, гл. редактор



ХОТИТЕ ЧТОБЫ ВАШ УРОЖАЙ БЫЛ ВСЕГДА БОГАТЫМ?

Тогда читайте газету "Во саду ли в огороде"!

ЭТО КРАСНОЯРСКАЯ ГАЗЕТА ДЛЯ САДОВОДОВ И ОГОРОДНИКОВ НАШЕГО КРАЯ



ВСЕГДА ДЕЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

по выращиванию овощных, ягодных, плодовых, декоративных культур. На страницах нашей газеты публикуются рекомендации агрономов Красноярска, Новосибирска, новинки селекции, интересные материалы по ландшафтному дизайну, а также, своим опытом делятся садоводы-любители.



ВНИМАНИЕ!!!
РЕДАКЦИОННАЯ ЛЬГОТНАЯ ПОДПИСКА
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ И ОРГАНИЗАЦИЙ
ЗАЯВКИ ПРИНИМАЮТСЯ:
на e-mail: vo_sadu_li@mail.ru
или по тел. (391) 262-28-02

Принимаются заявки от читателей
на электронную полноцветную версию
газеты "Во саду ли в огороде"
в формате PDF

Периодичность: выходит 2 раза в месяц. Формат: А4, 16 полос, двухцветное издание.