

# Посадил дедка репку

Ода недооцененному овощу – любимцу наших предков

На Руси вплоть до середины XIX века репа была символом благополучия, основной рациона – гарантией продовольственной безопасности, как сказали бы сейчас. Сегодня многие знают этот овощ лишь как героиню сказки. Но те, кто ее выращивает, в выигрыше. Репа неприхотлива, полезна, хороша в салатах и супах, ее парят и квасят.

## КОГДА И КАК САЖАТЬ

Сеять репу можно в три срока:

- весной, как только почва прогреется, чтобы снять урожай еще летом;
- в конце июня – середине июля, чтобы получить урожай поздней осенью для зимнего хранения;
- в конце октября или начале ноября перед первыми заморозками, чтобы получить урожай будущей весной.

- Летний посев хорош тем, что к моменту всхода посевов снижается активность крестоцветной блошки, главного вредителя репы.

Поскольку репа любит солнце, под грядки нужно отвести хорошо освещенный участок. Почва должна быть рыхлой, с нейтральной реакцией (рН 6,8–7), в идеале супесчаной или суглинистой. Кислую почву следует раскислить, добавив древесную золу или доломитовую муку.

- Нельзя сажать репу на одном и том же месте, а также после других крестоцветных: капусты, редиса, редьки, дайкона, хрена, кресс-салата, так как у них общие болезни и вредители.

Желательными предшественниками являются огурцы, морковь, лук, бобовые, томаты, картофель, кабачки.

Перед посевом грядки перекапывают и вносят перегной, компост или хорошо перепревший навоз.

- Свежий навоз или птичий помет под репу вносить нельзя. От них корнеплоды начинают ветвиться и дуплить – внутри образуются полости.

Сеют семена в бороздки глубиной 1–2 см, расстояние между рядами – около 20–25 см. После посева почву слегка уплотняют и поливают.

При подзимнем посеве глубину заделки увеличивают до 3–4 см, грядку мульчируют, а после выпадения снега набрасывают его сверху для защиты.

## УХОД ПРОСТОЙ

Поскольку семена репы мелкие, посадки получают густыми и требуют прореживания. Первое проводят, когда появляются 3–4 настоящих листа, остав-

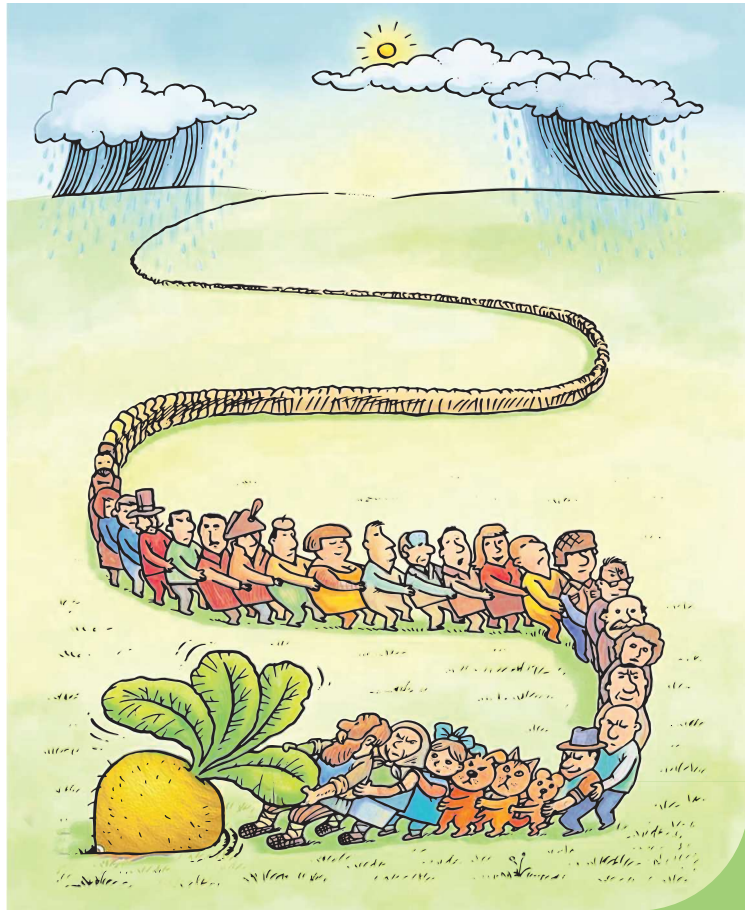


РИСУНОК МАКСИМА СМАГИНА

ляя между растениями 8–10 см, второе – спустя две-три недели, увеличив расстояние между репками до 15 см.

- Кстати, ботва репы тоже полезна, идет в салаты и супы. Она содержит соли кальция, железо, калий и натрий, а по вкусу напоминает горчицу.

Репка любит влагу, поэтому поначалу поливать ее надо регулярно, раз-два в неделю, а в жаркую погоду чаще. Воду лучше лить в междурядья. При недостатке влаги корнеплоды получают мелкими, горькими и жесткими, при переувлажнении растрескиваются.

Чтобы получить хороший урожай репы, достаточно одной-двух подкормок минеральными удобрениями за сезон: через месяц после появления всходов и в середине лета.

- Избыток азота делает корнеплоды рыхлыми. От недостатка бора может развиваться гниль сердцевины (для полива и опрыскивания используют раствор 0,1–0,2 г борной кислоты на 10 л воды).

Главный враг – крестоцветная блошка. Для профилактики всходы и молодые растения опудривают золой или табачной пылью.

## УБОРКА И ХРАНЕНИЕ

Дергают репу, когда корнеплоды достигнут оптимального размера, примерно 6–10 см в диаметре. Летний урожай пускают на еду.

Корнеплоды, собранные незадолго до заморозков, отправляют на хранение. Ботву срезают вровень с головкой, не повреждая мякоть. Репки укладывают в

## ПОЛЕЗНО И ВКУСНО

### РЕПА ПАРЕНАЯ

Корнеплоды моем, но не чистим. Кладем в кастрюлю, заливаем на 1/3 водой и томим под крышкой на малом огне 40–50 минут. Достаем, чистим, режем кружочками. Затем либо солим и подаем со сметаной, либо поливаем медом.

### СУП РЕПНИЦА

Репу (3 шт.) чистим, режем кубиками, морковь трем на терке, луковицу режем, и всё это бланшируем на сковороде с небольшим количеством сливочного или растительного масла. Перекладываем в кастрюлю с кипящим бульоном (куриный, говяжий) или водой (1,5 литра), добавляем соль, перец, лавровый лист. Варим, пока репа не станет мягкой. При желании суп можно пропустить через блендер.

### РЕПА КВАШЕНАЯ

На литровую банку понадобится: Репка – 500 г Соль – 1 ст. ложка Вода (холодная) – 500 мл Репу моем, чистим, натираем на крупной терке или режем мелкой соломкой. Укладываем плотно в банку, заливаем холодным соленым раствором, горлышко закрываем марлей. Выдерживаем при комнатной температуре 3–4 дня, затем закрываем крышкой и ставим в холодильник.

ящики, пересыпая песком или соломой – так, чтобы корнеплоды не соприкасались. Температура в помещении, где хранится репа, должна составлять от 0 до +1 градуса, влажность – 90–95%.

Татьяна БУРОВА

## Типичные ошибки и лайфхаки хранения овощей, ягод, фруктов

Привезли с огорода овощи и фрукты, положили в холодильник, а они через некоторое время стали портиться. Почему так происходит? Как правильно хранить огурцы, помидоры, яблоки и прочую витаминную продукцию? Какие овощи и фрукты не терпят соседства друг с другом?

### В КЛАДОВКЕ, В ЯЩИКЕ, НА ПОЛКЕ

Главная ошибка – складывать в холодильник всё подряд. Многим овощам и фруктам гораздо комфортнее вне этого агрегата.

Помидоры, они же томаты, хорошо хранятся при комнатной температуре, но подальше от прямых солнечных лучей.

Не место в холодильнике репчатому луку и чесноку: им там слишком влажно и холодно. Эти овощи нужно поместить в сетчатые мешки или сплести из них косы и повесить в затененном месте, куда не попадают солнечные лучи или искусственный свет.

Яблокам тоже не место в холодильнике. Их можно уложить в корзину, коробку, деревянный ящик и поставить в темное место. Если хранение предстоит длительное, каждый плод хорошо завернуть в бумагу.

А теперь внимание! Яблоки и лук нельзя держать в одном помещении с картошкой – она сгниет, останетесь без «второго хлеба».

### ГОТОВИМ ХОЛОДИЛЬНИК

Есть овощи и фрукты, которые длительное время можно сохранить лишь в холодильнике. Но при этом нужно соблюдать некоторые условия.

Оптимальной для овощей и фруктов считается температура от +2 до +4 градусов. Если она будет выше, витаминная продукция начнет портиться. Чтобы добиться нужных параметров, специалисты советуют при загрузке большого количества продуктов сначала снизить температуру на 2–3 градуса, а после вернуться к оптимальному режиму. Это позволит за счет накопленного холода быстрее охладить свежие овощи и стабилизировать микроклимат внутри камеры.

Полки и дно ящиков, где будут лежать овощи и фрукты, рекомендуется выстилать специальными впитывающими влагу ковриками или бумагой.



АЛЕКСЕЙ КУНИЛОВ

### ЕСТЬ НЮАНСЫ

Хорошо хранятся в холодильнике огурцы, кабачки, морковь, баклажаны, репа, редис, белокочанная капуста, брокколи, болгарский перец, бананы, вишня, черешня, смородина, крыжовник. Но у всех есть свои требования.

Размещать в холодильнике овощи и фрукты следует отдельно: на разных полках, в разных отделениях. Дело в том, что некоторые плоды выделяют газ этилен, который ускоряет созревание, а затем и порчу соседей. Выделяют этилен помидоры, сладкий перец, авокадо, яблоки, бананы, груши, сливы, абрикосы, киви, манго. Чувствительны к нему огурцы, морковь, капуста белокочанная и брокколи, картофель, баклажаны, зелень. Поэтому нужно избегать нежелательного соседства.

- Лайфхак для огурцов с плотной кожей: не мытые, а лишь протертые сухой тканью огурцы смазывают взбитым яичным белком, или натирают воском, или обмакивают в слабый раствор уксуса (1,5 ст. ложки на литр воды) и просушивают. Затем их помещают в картонную коробку, перекладывая ряды вошеной бумагой, и ставят в холодильник.

Вилоч белокочанной капусты рекомендуется завернуть в бумагу или неплотную ткань, чтобы защитить от конденсата и обеспечить доступ воздуха.

Вообще, овощи не следует укладывать слишком плотно, чтобы не нарушать циркуляцию воздуха. Иначе на овощах появится конденсат, они начнут гнить.

Нельзя использовать герметичные контейнеры без вентиляции, в них овощи и фрукты просто задохнутся и скиснут. Нужны контейнеры, картонные коробки, бумажные пакеты с перфорацией.

- Лайфхак для петрушки, укропа и прочей зелени: положите пучок в полиэтиленовый пакет и плотно закрутите его сверху – так, чтобы внутри был воздух, как в надутом шарике, и крепко завяжите. Работает этот метод и для ягод – земляники, малины, смородины.

Татьяна БУРОВА