100% BIO

ГЕННАДИЙ РАСПОПОВ

МОРКОВЬ И СВЕКЛА

НА ЭКО-ГРЯДКАХ



УРОЖАЙ БЕЗ ХИМИИ!

Витаминная грядка с доктором Распоповым

Геннадий Распопов

Морковь и свекла на эко грядках. Урожай без химии

«Эксмо»
2018

УДК 635.1
ББК 42.343

Распопов Г. Ф.

Морковь и свекла на эко грядках. Урожай без химии / Г. Ф. Распопов — «Эксмо», 2018 — (Витаминная грядка с доктором Распоповым)

ISBN 978-5-04-090466-2

Авторский метод выращивания моркови и свеклы от доктора Распопова позволяет получить действительно экологически чистый урожай, который можно использовать даже для детского питания. В этой книге детский врач и опытный огородник делится личным опытом в практических советах по подбору сортов, самостоятельной подготовке почвы и подкормке без применения химии, пошаговой агротехнике и, главное, – о пользе корнеплодов в ежедневном питании.

УДК 635.1
ББК 42.343

ISBN 978-5-04-090466-2

© Распопов Г. Ф., 2018
© Эксмо, 2018

Содержание

Самый лучший посевной материал моркови и свеклы 6
Разнообразие сортов моркови 7
Покупка семян моркови и подготовка к посеву 9
Выбор сортов свеклы 10
Конец ознакомительного фрагмента. 11

Геннадий Распопов
Морковь и свекла на экогрядках: урожай без химии

© Распопов Г.Ф., текст, 2018
© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2018

Сезон моркови и свеклы

Январь–февраль:	Покупка семян, грунта, емкостей для посадки, удобрений и средств защиты.
Апрель:	Высадка семян свеклы на рассаду.
Апрель–май:	Уход за рассадой свеклы, высадка в открытый грунт, посев моркови.
Май–июнь:	Прореживание, прополка, полив.
Июнь–июль:	Подкормки, полив, формирование, защита от болезней.
Июль–сентябрь:	Уход за растениями, сбор урожая.
Сентябрь–октябрь:	Подготовка грядок к следующему сезону.

Вам понадобятся



Самый лучший посевной материал моркови и свеклы



Трудно вообразить себе огород, где нет этих двух популярнейших культур – моркови и свеклы. Большинство представленных на рынке сортов моркови – оранжевого цвета, но на моем столе морковная палитра приводит в изумление гостей. Что касается свеклы, в последние годы я открыл для себя, помимо традиционной бордовой, желтую, белую и с красно-белыми кольцами. По вкусу эти сорта мало отличаются от привычной свеклы, но блюда из них можно приготовить изумительно красивые. Поговорим о том, как без особых хлопот вырастить такое разноцветное великолепие.

Разнообразие сортов моркови

Современное разнообразие форм и расцветок моркови просто поражает! Мы привыкли к моркови сортотипа *Нантская* – с длинным, почти цилиндрическим корнеплодом с тупым, закругленным кончиком. Однако в мире известно больше десяти разных типов сортов моркови. И каждый из них привносит на наш стол не только богатство красивых оттенков, но и разнообразие полезных веществ.

Белая морковь не содержит пигментов, но в ее состав входит много других благоприятных для организма веществ. Желтая морковь сортов *Yellowstone* и *Mello Yello F1* содержит ксантофил – пигмент, похожий на бета-каротин, важный для здоровья глаз и предотвращающий заболевания легких.

> *Совсем необычным для моркови цветом обладают корнеплоды сортов Purple Haze F1 и Nutrired F1: снаружи – темно-фиолетовый за счет антоцианов, внутри – ярко-оранжевый от бета-каротина. А среди сортов фирмы Seminis есть черная морковь Anthonina с темно-фиолетовой кожицей и белой сердцевиной.*

Фиолетовые и пурпурные корнеплоды содержат больше антоцианов – пигментов, обладающих свойствами антиоксидантов. Они защищают наш организм от свободных радикалов, уменьшают кровяное давление и предотвращают развитие сердечных заболеваний. Обычно такая морковь и сладкая, и сочная. Родина фиолетовой моркови – Турция, Дальний Восток. В этих сортах полезных антоцианов в 80 раз больше, чем в оранжевой моркови.

> ***Это интересно***
>
> Нам наиболее привычны блюда из моркови сладких оранжевых сортов. Но так было не всегда. С XII века по Европе распространялась морковь фиолетового и белого цветов, а популярные ныне оранжевые корнеплоды были выведены в Нидерландах лишь в XVII веке.

Приобретая сорт *Rainbow F1*, можно вырастить морковь четырех цветов. Белые, желтые, оранжевые и фиолетовые корнеплоды всходят одновременно, они вкусные и внешне красивые.

Еще существует красная морковь. В ней есть ликопин, этот пигмент также присутствует в помидорах и арбузах. Ликопин помогает предотвратить заболевания сердца, рак легких и простаты. Изначально красная морковь была завезена из Индии и Китая.

Столь популярный в Европе сортотип *Nantes* был выведен около ста лет назад в окрестностях одноименного местечка во Франции. Сейчас лучшие сорта этого типа получены фирмой Bejo, первая в названии – буква «N»: *Napoli F1, Nandrin F1, Napa F1, Nevis F1, Narbonne F1* и другие.

Название маленькой, круглой, величиной с редиску моркови – *Parisien* – несомненно связано с именем столицы Франции. Магазины предлагают семена моркови *Parmex* этого типа.

Название голландской столицы, Амстердама, носит сортотип, выделяющийся особо тонкими, цилиндрически-коническими, очень сочными корнеплодами *Mokum F1*, такую морковь выращивают для ранней продажи.

В северной части Голландии, в провинции Фризленд, находится поселок, давший имя моркови *Berlikum* – для этого сортотипа характерны большие, красивые, цилиндрические корнеплоды, это гибридные сорта фирмы Bejo, например *Bangor F1* и *Bersky F1*. Такая морковь хороша как для хранения, так и для переработки в соки или для сушки.

Есть сортотип *Флаке*, свое название он позаимствовал у очаровательного местечка на юге Голландии. У этой моркови большие, цилиндрически-конические, чрезвычайно сочные корнеплоды, в основном ее выращивают для переработки. Хороши, к примеру, гибриды *Fontana F1* и *Florida F1*.

Корнеплоды сортотипа *Imperator* очень длинные (30 см и больше) и тонкие (2–2,5 см в диаметре), с острым кончиком. Этот сорт также используется для переработки – морковь режут на кругляшки или кусочки длиной 4 см. Особенно популярен данный сортотип в США.

А очень модный сорт *Шантенэ* с большими коническими корнеплодами был выведен во Франции. Обычно морковь этого сорта используют для переработки, она особенно подходит для сушки и измельчения в стружку.

Покупка семян моркови и подготовка к посеву

Низкая всхожесть семян – главная проблема моркови. Я не советую покупать семена в гранулах и на ленте, они капризны, быстро теряют всхожесть, а проверить гранулу или ленту, где всего несколько десятков семян, сложнее, чем пакетик.

Я приобретаю только импортные полупрофессиональные семена в больших упаковках, всхожесть у них всегда более 90 %, и они не теряют качества после открытия пакета и последующего хранения в холодильнике в течение трех лет. Мне хватает на свои грядки таких пакетов на 3–4 года с гарантией.

Как и у всех культур этого семейства – укропа, пастернака, фенхеля – семена моркови лучше всего барботировать. Это просто и надежно: помещаете семена в марлевом мешочке в банку с водой и в течение 24–36 часов аквариумным компрессором пропускаете воздух. Клейкие ингибирующие эфирные масла вымываются, и морковь в теплой почве всходит, начиная с пятого дня, тогда как всходы необработанных семян появляются через две-три недели.

> *Я после барботирования смешиваю семена моркови с влажным торфом (кокосом, перлитом) и перед посадкой 2–3 дня храню в теплом месте, а если сроки посадки отодвигаются – в холодильнике. Есть еще десятки разных способов обработки семян, но все они дают результаты хуже вышеизложенного.*

Некоторые любители проращивают морковь в ткани, каждый день выбирают наклюнувшиеся семена с миллиметровым корешком, помещают их во влажный торф, затем в холодильник, собирая перед посадкой. Но помните: если уж вы посадили семена с проростками, вам придется первую неделю поливать их каждый день или накрыть лутрасилом.

Выбор сортов свеклы

Теперь поговорим о разнообразии свеклы. В магазинах сортов свеклы представлено меньше, чем моркови, но пару десятков различных пакетов вы всегда найдете. Качественные сорта российской селекции по вкусу зачастую привычнее, лучше импортных и более адаптированы к нашей климатической зоне, но сейчас появились и зарубежные сорта, хорошо переносящие прохладный климат.

Это интересно

Свекла известна с незапамятных времен. Первоначально люди употребляли в пищу только ее листья, а корни применялись в лечебных целях. Все современные виды этой культуры происходят от дикой свеклы, растущей на Дальнем Востоке и в Индии, которую использовали в пищу три тысячи лет назад. Первые упоминания о свекле относятся к Средиземноморью и Вавилону, где ее уже выращивали как овощное растение. Свеклу очень ценили древние греки, приносившие ее в жертву богу Аполлону. Первые корнеплодные формы описаны Теофастом в IV в. до н. э.

Испытанные сорта – свекла *Детройт* с шаровидными гладкими плодами, красно-фиолетовая сахаристая *Египетская* с крупными плоскими корнеплодами, целебный сорт *Красный шар*, а также *Баргузин, Бордо, Однорostковая* и *Подзимняя свеклы*.

Из среднеспелых выделяется сорт *Мулатка* с крупными округлыми темно-красными плодами прекрасного вкуса, сочная и нежная *Богема*, известная своим гармоничным вкусом свекла Несравненная, высокоурожайный сорт *Бона* с красивыми ровными корнеплодами, а также прекрасный гибрид *Бон Бон*.

Лучшие позднеспелые сорта – *Атаман, Торпеда* и *Цилиндра* голландской селекции.

Из новых гибридов отдельного внимания заслуживает раннеспелая свекла *Кестрел* с корнеплодами интенсивного темно-красного цвета, очень сладкими, с хорошим товарным видом.

Для осенних заготовок и хранения до февраля хорош интересный сорт польской селекции *Опольская*, среднеранний, цилиндрический. Сорт нежный, насыщенно-красный, с очень высокой урожайностью в нашей зоне.

Жаль, что сейчас семеноводством у нас не занимаются, и почти всегда, покупая популярные сорта, вы встречаете подделки. Поэтому я перешел на импортные современные сорта и гибриды, в основном голландского производства.

90 % свеклы мы высаживаем на хранение, но небольшую грядку отводим для сверхранних сортов, в первые июньские жаркие дни так хочется холодного свекольника, когда еще не надоела редиска, зеленый лук, и есть яйца от домашних кур и своя сметана.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.