

РЕДЬКА ПОСЕВНАЯ

(*Raphanus Sativus*)

Семейство Крестоцветные (*Brassicaceae*)



Название, семейство, разновидности	<p>Растение редька (лат. <i>Raphanus</i>) относится к небольшому роду травянистых однолетников и многолетников семейства Капустные, или Крестоцветные, произрастающих в диком виде в Европе и в азиатских районах с умеренным климатом. Редька является двулетним растением. В первый год жизни оно формирует корнеплод. Цвет корнеплода может быть самым разным — белым, черным, фиолетовым, желтым.</p> <p>Под словом «редька» может пониматься как род <i>Raphanus</i> в целом (в котором, помимо вида <i>Raphanus sativus</i>, имеются также и другие: например, <i>Raphanus raphanistrum</i> — редька дикая, или редька полевая), так и вид <i>Raphanus sativus</i> — редька посевная. На бытовом же уровне слово «редька» используется только по отношению к растениям, которые относятся к типовой разновидности этого вида: <i>Raphanus sativus</i> var. <i>sativus</i>; другие разновидности этого вида имеют собственные русские наименования: редис, дайкон, лоба.</p>
Происхождение культуры, распространение	<p>Родиной её считают побережье Средиземного моря. Она была известна во всём древнем мире, о чём говорят надписи на пирамиде Хеопса. Из её семян египтяне получали масло. Как повествует легенда, когда о достоинствах растения спросили Аполлона, он ответил, что она стоит столько золота, сколько весит сама. Врачи древности широко использовали редьку при заболеваниях желудка, печени, почек, кишечника, как аппетитное средство и для укрепления волос. Редька пришла в нашу страну из Азии и стала одним из любимейших овощей наших предков. Из неё готовили национальное блюдо — тюрю. О редьке писали в травниках как об эффективном средстве от кашля, коклюша, камней в почках и мочевом пузыре. Её рекомендовали использовать при кровохарканье, невралгии, малокровии, метеоризме, как ранозаживляющее, молокогонное и противоглистное средство. Сейчас она культивируется по всей Европе, в Северной Америке, Австралии и умеренном климате Азии.</p>
Биологическая характеристика	<p>Корень утолщённый, съедобный, однолетний (редис) или двулетний (редька), реже тонкий (масличная редька), различной окраски — красной, белой, фиолетовой, розовой, чёрной.</p> <p>Листья лировидно-перисто-надрезанные, реже листья цельные, верхняя лопасть крупная, число боковых лопастей от 2 до 6 пар. Лепестки белые, розовые или фиолетовые.</p> <p>Стручки широкие, несколько вздутые, голые или жёстко-волосистые, при созревании мягкие, внутри губчатые, с неясно намеченными полостями, но не членистые.</p>
Пищевая ценность, полезные свойства	<p>Народная медицина всегда по достоинству ценила полезные свойства редьки. Секрет этого кроется в ее составе. В редьке были обнаружены необходимые для здоровья элементы кальция, натрия, калия, сера, а также йод, фосфор, железо. В редьке много органических кислот и витаминов С, В и других.</p> <p>Польза редьки доказана при лечении и профилактики многих заболеваний. Особенно в этом плане эффективен сок редьки. Его рекомендуют употреблять для улучшения функционирования желудочно-кишечного тракта. Он способен предупредить развитие атеросклероза. Полезна редька и для борьбы с образованием камней в почках и в желчном пузыре. Тертую редьку</p>

	<p>успешно используют для лечения радикулита.</p> <p>Редька улучшает аппетит и выводит токсины из организма. Доказано, что особенно эффективна редька в сочетании с другими овощами в этом случае польза редьки многократно увеличивается. Редьку рекомендуется употреблять больным сахарным диабетом, так как редька обладает способностью понижать уровень сахара в крови.</p> <p>Поистине чудесными свойствами обладает редька в содружестве с медом. Это снадобье издавна применяется для избавления от простудных заболеваний. Наверняка чуть ли не каждый человек использовал это средство. Часто таким образом лечат простуды у детей. Сок редьки помогает при кашле. При отсутствии меда можно использовать сахарный песок. Эффект будет почти таким же. Тертая редька используется для ингаляций.</p> <p>Калорийность редьки составляет 36 ккал. на 100 г, поэтому в диетическом питании редька тоже будет крайне полезна. Ее добавляют в различные витаминные салаты, которым редька придает неповторимый вкус и особую пикантность.</p>
Вегетационный период	<p>Редька — растение холодостойкое, всходы прорастают при температуре 3-5 °С и способны перенести похолодание до 3-4 °С. Взрослые растения нормально выдерживают заморозки до -5-6 °С. Сеют редьку в грунт весной и летом — все зависит от сорта растения. Ранние сорта сеют сразу после 25 апреля, а те сорта, которые выращивают для зимнего хранения, сеют в середине июня.</p> <p>Летние сорта имеют вегетационный период 40–60 дней, а зимние сорта — до 120 дней. Ранние сорта редьки убирают летом, выборочно, когда корнеплод достигнет 3-4 см в диаметре. Сбор урожая редьки зимних сортов осуществляют осенью, во второй половине сентября, перед наступлением первых холодов.</p>
Предшествующие культуры	Бобовые, огурец, томат, ранний картофель.
Размножение, правила посадки	<p>Посадка редьки в грунт начинается с подготовки посевного материала: семена редьки калибруют по величине и весу в растворе 50 г соли в 1 л воды при помощи решета с двухмиллиметровыми отверстиями. Оставшиеся в решете семена тщательно промывают водой и замачивают на сутки в растворе 0,2 г марганцовки в 1 л воды.</p> <p>В грядке делают борозды глубиной до 2 см на расстоянии около 35 см одна от другой и раскладывают в них по 3 семени с интервалом в 8 см между гнездами, после чего присыпают борозды землей и уплотняют ее. Если почва недостаточно влажная, полейте грядку после посадки. Всходы могут появиться уже через неделю.</p> <p>Посев в грунт зимних сортов редьки осуществляется по тому же принципу и в том же порядке, что и посев ранних сортов, отличие лишь в том, что участок под посев поздних сортов готовят весной, а не с осени, и расстояние между гнездами семян должно быть больше — около 15 см.</p>
Уход	<p>До появления всходов и в начале их роста следует тщательно рыхлить почву, чтобы не допустить образования почвенной корки. Одновременно уничтожают сорняки.</p> <p>Когда у редьки появятся 2–3 настоящих листа, растения начинают прореживать, делают это с таким расчетом, чтобы расстояние между растениями в фазе 3–4 настоящих листов было 5–6 см у летних сортов, 10–15 см у зимних сортов.</p> <p>Редька — растение влаголюбивое, при недостатке влаги формируются мелкие корнеплоды, и растения могут начать образовывать цветonoсные побеги. В южных засушливых регионах эта культура нуждается в регулярном (с интервалом 8–10 дней) и обильном поливе. В северных районах поливают лишь летние сорта редьки и только в засушливые периоды. Больше всего редька нуждается во влаге во время формирования корнеплодов.</p>

<p>Болезни и вредители, способы защиты от них</p>	<p>Болезни Кила — грибковая болезнь, из-за которой на корнях образуются веретеновидные или шаровидные наросты, со временем буреющие и загнивающие. Пораженные растения отстают в росте и увядают. Мозаика капусты проявляется рисунком на листовой пластине, стягиванием жилок и деформацией листьев. Позже вокруг главных жилок листьев возникает темно-зеленая кайма, листья покрываются белесыми некротическими пятнами. Войлочная болезнь, или красная гниль, выглядит, как бурые и лиловые пятна на корнеплодах, затем на и месте этих пятен образуются темные склероции грибка. Мучнистая роса покрывает наземные части растения серовато-белым налетом, со временем, приобретающим бурый цвет. Пораженные листья деформируются и засыхают, растения отстают в развитии. Пероноспороз, или ложная мучнистая роса, выглядит, как хлоротичные пятнышки на верхней стороне листовой пластины, которые постепенно становятся желтыми и маслянистыми, а затем буреют, и под ними, на нижней стороне листа появляется грязно-фиолетовый налет. При заболевании черной ножкой нижняя часть розетки листьев и верх корнеплода деляются тонкими, мягкими, покрываясь грибницей. Белая гниль обесцвечивает пораженные ткани, они становятся водянистыми и покрываются мицелием, похожим на вату. Из насекомых опасней всего для редьки крестоцветная блошка, огородная и капустная совки, капустная муха, капустная белянка, капустная моль, проволочники и стеблевые нематоды. Методы борьбы. С грибковыми болезнями (килой, белью, гнилями, мучнистой росой, черной ножкой и пероноспорозом) борются обработкой растений медьсодержащими препаратами (бордоской жидкостью, медным купоросом, хлорокисью меди). С мозаикой справиться не получится, поскольку от нее лекарств пока не придумали, но заболевшие экземпляры нужно немедленно удалять с участка и сжигать, пока болезнь не перекинулась на соседние растения.</p> <p>Вредители Крестоцветная блошка совсем не блоха, а мелкий жук-листоед с задними прыгательными, как у кузнечика, ногами, способный уничтожить молодые всходы крестоцветных культур, сильно повреждая листья растений. Гусеницы совок и капустной белянки выедают мякоть листьев, а личинки капустной мухи грызут корнеплоды редьки, отчего они гниют. Проволочники питаются не только листьями редьки, но и корнеплодами. Методы борьбы. Вредных насекомых уничтожают инсектицидами, однако лучшее, что вы можете сделать для защиты огорода от болезней и вредителей, это проводить предпосевную обработку грунта и семян, соблюдать агротехнику культуры и правила севооборота.</p>
<p>Урожайность</p>	<p>Урожайность редьки при хорошем уходе достигает 0,45–0,65 кг с 1 м².</p>
<p>Сбор урожая и его хранение</p>	<p>Ранние сорта редьки убирают летом, выборочно, когда корнеплод достигнет 3-4 см в диаметре. Эти сорта не годятся для хранения — их выращивают исключительно ради еды, поэтому положите раннюю редьку в холодильник, где она сможет находиться до трех недель. При комнатной температуре ранние сорта редьки хранятся не больше 10 дней. Сбор урожая редьки зимних сортов осуществляют осенью, во второй половине сентября, перед наступлением первых холодов. Выкопав корнеплод, стряхните с него землю, оборвите мелкие корешки, аккуратно срежьте ботву у самого корнеплода, стараясь его не повредить, и дайте редьке немного просохнуть, а затем подержите ее несколько дней в темном прохладном месте. Если вы заготавливаете позднюю редьку на зиму, сложите ее в ящики с вентиляционными отверстиями и пересыпьте</p>

	<p>песком, как морковь или свеклу. Каждый слой песка должен быть толщиной до 4 см. Лучше всего хранить редьку в погребе с температурой около 2-3 °С и влажностью воздуха около 90 %. В таких условиях поздние сорта редьки могут храниться до весны.</p>
Сорта белорусской селекции	<p>Редька зимняя Сорт «Дзіўная» — среднеспелый сорт (http://belniio.by/ru/)</p>
Способы хранения, консервирование	<p>Редька — такой овощ, который не требует немедленной и срочной заготовки. Она может длительное время храниться в погребе, не теряя при этом своих свойств. Однако при отсутствии подсобных помещений для хранения можно делать заготовки. Для любителей необычной и острой еды идеально подойдет салат по-корейски, любителям русской кухни по вкусу будет тетеря и квашеная редька, варенье из этого корнеплода понравится ценителям экзотики, а вот салат с добавлением красного перца смогут оценить практически все.</p> <p>Для заготовки салата из редьки на зиму необходимо: 1 кг редьки, 200 г сладкого перца, 200 г моркови, 50 г сельдерея или петрушки. Плотные и твердые корнеплоды промываем и снимаем с них шкурку, затем трем на крупной терке. Сладкий перец чистим от семян, режем на части, а затем — на небольшие тонкие полоски 3-4 см. Соединяем подготовленные овощи и посыпаем мелко нарезанной зеленью. Раскладываем в стерилизованные пол-литровые банки по несколько зубчиков чеснока, затем полученную смесь из корнеплодов, засыпаем в каждую емкость по одной столовой ложке соли и сахара, наливаем 20 мл столового уксуса. Заливаем до плечиков емкости кипящей водой и стерилизуем их 10 минут. Далее закупориваем металлическими крышками. Через 2 недели салат приобретает богатый вкус, и его можно будет подавать на стол. Очень вкусным будет салат по-корейски. Моем под водой корнеплоды, очищаем их и нарезаем тонкой соломкой. Складываем в отдельную емкость (салатник или миску) на 2-3 часа. В ступке или блендере перемалываем черный и душистый перец горошком, гвоздику, кориандр, красный перец. Репчатый лук режем тонкими прозрачными полукольцами, а чеснок растираем в кашицу и перемешиваем с подсолнечным маслом. Отжимаем сок из редьки, смешиваем ее со специями, чесноком и луком. Добавляем 9 % уксус и 100 г закипевшего подсолнечного масла. Оставляем на сутки в емкости, а затем раскладываем по емкостям и закрываем капроновыми крышками.</p> <p>Вкусной будет и квашеная редька. Для этого понадобятся крупные целые плоды зеленого вида. Промыв и очистив их, с помощью шинковки режем на тонкие пластины, добавляем сельдерея, в пропорции 1:2, тонко нарезанные пластинки чеснока и укроп. Соль и сахар по вкусу. Подготовленную смесь перекладываем в большую емкость и оставляем кваситься на 10-12 дней. Варенье из дайкона: на 1 кг овоща берем по 75 миндального и грецкого ореха, 250 г меда, 0,5 кг сахарного песка и имбирного порошка. Отвариваем очищенные и мелко нарезанные корнеплоды, отжимаем их, добавляем, мед, сахар, миндаль и доводим до кипения. Варим 10 минут, переливаем варенье в банки, засыпаем сверху мелко порезанными грецкими орехами и консервируем</p>
Способы употребления, кулинарная обработка	<p>На вкус черная редька напоминает редис. Ее белая упругая хрустящая мякоть слегка островатая, но более сладкая, нежели редис. Во вкусе можно различить сливочные оттенки, намек на хрен и репу. Если вы любите редис и салаты из свежего редиса, то черная редька может понравиться еще больше. Некоторые виды черной редьки могут горчить, но горечь не настолько сильна, чтобы из-за этого лишать себя вкусного витаминного овоща. Черную редьку можно добавить в суп, к картофельному салату, пюре или жареной картошке, смешать с овощами и сделать витаминный салат, нарезать тонкие чипсы и съесть с густым соусом, смешать с медом и получить островато-сладкий десерт, отварить с тыквой и приготовить пюре. С редькой можно делать всё то, что мы обычно делаем с корнеплодами — с одной оговоркой: сырая редька намного полезней, поэтому стоит в первую очередь делать такие блюда, в которых редьку будет минимально подвергаться температурному воздействию.</p>