

ЛУК и ЧЕСНОК

(*Allium*)

Семейство Амариллисовые (*Amaryllidaceae*)



Название, семейство, разновидности	<p>Род двулетних и многолетних травянистых растений, относимых к подсемейству Луковые (<i>Alliaceae</i>) семейства Амариллисовые (<i>Amaryllidaceae</i>) порядка Спаржецветные (<i>Asparagales</i>).</p> <p>Многолетние (культурные виды иногда двухлетние) луковичные или с почти неразвитыми луковицами травянистые растения, с резким луковым (или чесночным) запахом и вкусом.</p> <p>Представители рода имеют большую сплюснуто-шаровидную луковичу, покрытую красноватыми, белыми или фиолетовыми оболочками.</p> <p>Научное латинское название, данное Карлом Линнеем, — лат. <i>Allium</i> — происходит от латинского названия чеснока, которое, в свою очередь, вероятно, связано с кельтским словом <i>all</i> — жгучий; другая версия — происходит от лат. <i>Halare</i> — пахнуть.</p> <p>В этот род входят такие растения, как чеснок, лук порей, лук батун, шнитт-лук и др.</p>
Происхождение культуры, распространение	<p>Раньше всех вкус дикого лука узнали, вероятно, древние народы, жившие на территории современных Ирана, Афганистана, Туркменистана, Таджикистана. Пастухи и охотники собирали чеснок и другие растения луков по горным лугам, а узнав их ценные свойства, пробовали разводить возле жилищ. Употребление лука и чеснока для приправы в какой-то мере компенсировало грубость пищи, плохую обработку продуктов, а иногда и отсутствие соли.</p> <p>Считается, что возделывание чеснока и лука началось около 4000 лет до нашей эры в средней части Юго-Западной Азии, где найдены очаги древнейшей земледельческой культуры. Отсюда чеснок через Персию попал в Египет, Грецию, Рим, а позднее в страны Центральной Европы. В позднем средневековье появилась наука о приготовлении пищи и первые поваренные книги. Луки и чеснок служили компонентами многих изысканных блюд. Рецепты лукового супа и чесночного соуса придумали французы, национальным блюдом англичан стала тушеная с чесноком баранина, немцы в большом количестве клали чеснок в колбасы. Практически во всех странах Западной и Восточной Европы производство лука достигло промышленных масштабов. Возникли центры культуры лука, по географическим названиям которых именовали первые сорта— Варшавский, Штутгартский, Эрфуртский, Дэнверский, Ростовский, Черниговский и др. Особого расцвета культура лука достигла в Испании, где были созданы знаменитые полуострые сорта испанского лука, которые и сейчас</p>

	<p>превосходят все известные сорта репчатого лука по размеру луковиц и урожайности. Чеснок долго использовали в медицине. В древней Европе люди даже носили бусы из чеснока, чтобы отпугивать злых духов.</p>
Биологическая характеристика	<p>Многолетние (культурные виды иногда двухлетние) луковичные или с почти неразвитыми луковичками травянистые растения, с резким луковым (или чесночным) запахом и вкусом.</p> <p>Представители рода имеют большую сплюснуто-шаровидную луковицу, покрытую красноватыми, белыми или фиолетовыми оболочками.</p> <p>Листья линейные или ремневидные, прикорневые, дудчатые, стебель толстый, до 1 м в высоту, вздутый.</p> <p>Цветки мелкие, невзрачные, располагаются на длинных цветоножках, собраны в зонтиковидные соцветия, в молодости, заключённые в чехол, которые у некоторых видов достигают 40 см в диаметре. Околоцветник из свободных или более-менее срастных листочков, с 6–7 жилками, обычно после цветения непадающих, изменяющихся или неизменяющихся. Тычинки в числе 6, между собой и с околоцветником более-менее сросшиеся. Пыльники прикреплены у спинки. Завязь трёхгнездная или одногнездная, с шестью или многими семяпочками. Столбик прикреплён у основания венчика, остающийся. Цветёт в июне-августе.</p> <p>Семена угловатые или круглые. Плодоносит в августе-сентябре.</p>
Пищевая ценность, полезные свойства	<p>Белков и углеводов содержится в луке и чесноке очень мало, так как они употребляются в маленьких количествах для усиления вкусовых качеств еды, поэтому в организм попадает небольшое количество калорий.</p> <p>Основная пищевая ценность лука, особенно зелёного, заключается в витаминах, минералах и эфирных маслах. В 100 г зелёного лука содержится приблизительно 6 мг каротина, 60 мг аскорбиновой кислоты. Каротин в организме человека переходит в витамин А. Он способствует улучшению и сохранению зрения. В зелёном луке содержится большое количество кальция, а в луке-порее также много солей калия и натрия и до 25 мг витамина С. Также богат этими витаминами и репчатый лук.</p> <p>Чеснок похож на лук, но по сравнению с луком практически не имеет витаминов.</p> <p>Чеснок, как и лук обладает бактерицидными свойствами — уничтожает многих болезнетворных микробов. В чесноке находятся эфирные масла, которые дают еде, заправленной чесноком, ароматный острый вкус и запах. Характеристика чеснока влияет на повышение аппетита и улучшает переваривание пищи. Эфирные масла чеснока полезны при заболеваниях органов дыхания, так как ускоряет выделение слизи и тем самым улучшает отхаркивание.</p>
Вегетационный период	<p>Сроки посадки лука-севка напрямую зависят от погодных условий. Если весна ранняя и теплая, то высаживать севок можно и в конце апреля, а если холодная (ниже 12 °С), то необходимо подождать, пока земля прогреется на глубину пальца. К посадке чеснока нужно приступать в апреле-мае, как только стает снег и температура почвы достигнет +5...+7 °С. Лук и чеснок можно убирать спустя 5-7 месяцев после посадки. Шнитт-лук и чеснок можно высаживать в сентябре — октябре, порей — в июле, и собирать урожай весной и летом следующего года. Лук-батун сеют рано весной, и к осени формируется урожай.</p>

Предшествующие культуры	Помидоры, ранняя капуста, горох, ранний картофель, бобы, зерновые, кабачки, фасоль, тыква.
Размножение, правила посадки	<p>Лук репчатый можно выращивать из севка, луковиц предыдущего поколения (репки) или из семян. Севком называют мелкие (диаметр до 3 см) луковицы, выращенные из семян. Севок сажают 3-4-строчными лентами. Расстояние между рядами в ленте 20 см, между растениями в ряду — для острых сортов 12-15 см, для малозачатковых 8-10 см. Луковицы должны быть закрыты почвой на 0,5–1 см. По той же схеме проводят посев семян. Глубина заделки семян — 1,5–2 см.</p> <p>При выращивании из луковиц предыдущего поколения их сажают на расстоянии 10x7 см.</p> <p>Чтобы посадить чеснок и лук-шалот, разделите головку на зубчики и сажайте их прямо в грядку на расстоянии 10 см друг от друга. На месте каждого посаженного зубчика вырастет целая луковица. Глубина посадки чеснока определяется высотой зубка, умноженной на два, и составляет 5-6 см. Посадка осуществляется рядами через 18-20 см. Зубки располагают в ряду через 8–10 см.</p> <p>Сажайте эти культуры в теплом солнечном месте.</p>
Уход	Всходы лука очень нежные и им нужна защита. Они будут расти быстрее, если вы добавите удобрения, например, животный помет, компост, золу. Поливайте всходы регулярно. Не переусердствуйте с удобрениями.
Болезни и вредители, способы защиты от них	<p>Болезни</p> <p>Пероноспороз. Поражает листья, которые желтеют и привядают. В сырую погоду на них появляются пятна серо-фиолетового цвета. <i>Меры борьбы:</i> высев лука в ранние сроки; чередование культур с возвращением на прежнее место не ранее чем через 3-5 лет; удаление и уничтожение единичных пораженных растений и сорняков; уборка лука в сухую погоду после формирования луковиц, в начале полегания листьев; просушка луковиц после уборки.</p> <p>Шейковая гниль лука. Заболевание проявляется в конце вегетации и при хранении в виде вдавленных серых пятен, возникающих чаще всего около шейки лука. <i>Меры борьбы:</i> ранние сроки посева и посадки (конец апреля-начало мая); уборка луковиц в период их полного созревания, просушка в солнечную погоду, обрезка с оставлением шейки длиной 3-6 см.</p> <p>Бактериоз чеснока. Заражение головок чеснока начинается еще в поле, где инфекция сохраняется в почве на растительных остатках, не собранных в предыдущие годы при уборке урожая. Перед посадкой надо протравливать зубки чеснока сначала в растворе поваренной соли (3 ст. л. на 5 л воды в течение 1-2 мин), затем сразу в растворе медного купороса (1 ч. л. на 10 л воды) и после этого зубки сажать, не промывая.</p> <p>Чеснок надо убирать хорошо вызревшим, но с целыми покровными чешуями.</p> <p>Вредители</p> <p>Луковая муха — это самый распространенный вредитель лука. Ее личинки повреждают все виды лука, а также</p>

	<p>чеснок. <i>Меры борьбы:</i> перекопка почвы осенью и строгое соблюдение севооборота, опыление почвы под растениями каждые 7 дней отпугивающими веществами: золой, табачной пылью, молотым перцем, смесью нафталина и песка или золы.</p> <p><i>Луковая журчалка</i> — это муха зеленовато-бронзовой окраски с двумя светло-серыми полосками на спине. Чаще поражает ослабленные или заселенные другими вредителями растения. Меры борьбы: те же самые, что и в случае с луковой мухой.</p> <p><i>Луковая моль</i> — это небольшие ночные темно-коричневые бабочки. Причиняют большой ущерб луку в теплую сухую погоду. Вред луку наносят ее желтовато-зеленые гусеницы. <i>Меры борьбы:</i> профилактическое опудривание почвы смесью табачной пыли с песком или золой, взятыми в равных долях.</p> <p><i>Стеблевая луковая нематода</i> — очень опасный вредитель лука. Она заражает почву и сохраняется в ней много лет.</p> <p>Это очень мелкие нитевидные беловатые черви длиной всего 1-1,5 мм, которых рассмотреть невооруженным глазом невозможно. Оптимальные условия для их развития — тяжелые, сильно увлажненные почвы, обильные осадки. <i>Меры борьбы:</i> сбор и уничтожение пораженных луковиц с последующей обработкой почвы карбатионом на глубину до 15 см. Систематическое по мере необходимости известкование почвы осенью или за месяц до посадки.</p>
Урожайность	Урожайность лука составляет 3-5 кг с м ² , чеснока — 0,7-1,1 кг с 1 м ² .
Сбор урожая и его хранение	<p>Убирают лук при полегании пера у большинства растений. Тогда его извлекают из земли и вместе с ботвой укладывают в валки на просушку. В это время из зеленых листьев происходит отток пластических веществ в луковицы. Готовность лука можно определить по высохшим листьям и по мягкой и тонкой шейке луковицы. У высохшего лука обрезают листья на высоте 2–3 см от шейки и корни. Хранят лук в сетках, корзинках или планчатых ящиках. Листья зеленого лука быстро увядают, поэтому их лучше употреблять свежими.</p> <p>Уборку озимых сортов чеснока производят после того, как у чеснока пожелтеют нижние листья. Лучше всего его выкапывать вилами. Корни чеснока удаляют, а листья со стрелками обрезают на расстоянии 3–4 см от луковицы. Подготовленный таким образом чеснок складывают под навесом для просушки. Хранят его в корзинках или сетках в сухом помещении при комнатной температуре.</p> <p>Репчатый лук и чеснок собирают один раз, а урожай зеленого лука можно собирать еженедельно в течение 6 месяцев.</p>
Сорта белорусской селекции	<p>Лук "Слутич" — среднеспелый</p> <p>Лук "Ветразь" — скороспелый</p> <p>Лук "Крывіцкі ружовы" — скороспелый полуострый</p> <p>Лук "Дыямент" — скороспелый острый сорт</p> <p>Лук "Скарб литвинов" — скороспелый, острый</p>

	<p>Лук "Радимич" — скороспелый острый сорт Лук "Эдельвейс" — среднеспелый, острый сорт Лук поникающий (Слизун). Сорт "Белорусский ботанический" Лук дудчатый (Батун). Сорт "Морозко" Шнитт-лук. Сорт "Зорная ростань" Чеснок яровой — Сорт «Ярвинит» Чеснок озимый — Сорт "Вітажэнец" Чеснок озимый — Сорт "Полесский сувенир" Чеснок озимый — Сорт "Сармат" http://belniio.by/ru/</p>
<p>Способы хранения, консервирование</p>	<p>Чаще всего в кулинарии лук и чеснок используют в свежем виде или добавляют при приготовлении различных блюд, но их можно и заготавливать впрок. Особенно вкусны маринованные лук и чеснок, маринованные стрелки чеснока, квашенный лук и чеснок, салат из лука. Чеснок широко применяется при консервировании огурцов, помидоров, перца, кабачков, баклажанов.</p> <p>Маринованный лук. Мелкие луковички бланшируют в кипятке 2-3 мин., быстро охлаждают, очищают и кладут ненадолго в подсоленную воду. Затем их укладывают в пол-литровые банки, заливают горячим маринадом (на 1 кг готовых консервов — 1 л воды, 150–200 г столового уксуса, по 20 г соли и сахара либо 1 л воды, 250 г уксусной эссенции, 50 г соли, сахар по вкусу); пряности можно не добавлять. Наполненные банки стерилизуют 10 мин. Через 40–50 дней лук готов к употреблению.</p> <p>Квашеный лук. Очистите мелкие луковки, вымойте в прохладной воде, уложите в эмалированную кастрюлю, бросьте душистый перец и лавровый лист, залейте рассолом (на 1 л воды 95 г соли). Сверху прикройте деревянным кружком, поставьте не очень большой гнет. Первые десять дней подержите при комнатной температуре. После этого перенесите заготовку в прохладное помещение.</p>
<p>Способы употребления, кулинарная обработка</p>	<p>Из-за специфического запаха лука и чеснока в кулинарии они используются в качестве приправ. Лук, свежий и маринованный, незаменим при приготовлении салатов, первых и вторых блюд, начинок для соусов, паст и теста, некоторые его виды служат основой при приготовлении блюда. Например, знаменитый рецепт французской кухни — луковый суп, а также гарниры и запеканки из порея, салат из зелени лука со сметаной. Чеснок служит приправой к холодным и горячим блюдам. Он широко применяется в производстве колбасных изделий, при заготовке маринадов и солений.</p>