

# МОРКОВЬ и БЕЛЫЕ КОРЕНЬЯ

*(Daucus Carota)*

Семейство Зонтичные (*Umbelliferae*)



<b>Название, семейство, разновидности</b>	<p>Семейство растений из порядка Зонтикоцветные (Apiales) класса Двудольные. Большинство зонтичных — многолетние травы, легко узнаются по характерным соцветиям — простые или сложные зонтики, цветки мелкие, большей частью белые, реже жёлтые или голубые, правильные, обоеполые.</p> <p>У моркови обычно сочный оранжевый или красный корнеплод. В зависимости от формы и размера корнеплода выделяют несколько групп сортов моркови: <i>коническая</i> (Флакке, Валерия, Шантене, Геранда — с веретеновидными, больших размеров корнеплодами, с округлой и большой сердцевинкой); <i>цилиндрическая</i> (Амстердамская, Нантская, Берликумер с цилиндрическими, среднего размера (12-15 см) относительно тонкими (диаметр 2,0-2,5 см) корнеплодами, с тупым кончиком и округлой, небольшой сердцевинкой, по цвету близкой к коре); овальная (Грело, Каротель с округлыми и округло-овальными корнеплодами с большой сердцевинкой и наименьшим вегетационным периодом (до 100 дней) и др.</p> <p>Родственниками моркови являются пастернак, сельдерей, петрушка и кориандр, которые также формируют корнеплод белого или желтовато-белого цвета, за что их называют «белые корни». Зелень кориандра часто называют «кинзой». <i>Петрушка листовая</i> корнеплод не образует, но отличается многочисленной розеткой мелких гофрированных листьев.</p>
<b>Происхождение культуры, распространение</b>	<p>Культивируется морковь на протяжении четырёх тысяч лет, в настоящее время выведено множество разновидностей и культиваров (сортов) этого вида.</p> <p>Предположительно, морковь впервые начали выращивать в Афганистане, где до сих пор произрастает больше всего различных видов моркови. Ближайшим диким видом является дикая морковь: культурные сорта были выведены из неё путём селекции. Из сброшенных семян садовой моркови обычно получают растения со съедобным ветвистым корнем, отличающимся горьким, деревянистым привкусом.</p> <p>Ареал петрушки в диком виде — побережье Средиземного моря.</p>

	<p>В домашних условиях петрушку выращивают в континентальной Европе (кроме Скандинавии). В Америке петрушку выращивают на севере США и юге Канады.</p> <p>Родина сельдерея — это Средиземноморье. Даже сегодня в средиземноморских странах можно в природе отыскать дикие формы этого растения. Растет дикий сельдерей и на полуострове Индостан, в Азиатских странах, а также на Американском континенте. Везде в природе это растение выбирает для жизни влажные места. Оно выращивается во множестве стран и даже в Африке.</p> <p>Пастернак — не очень распространенная овощная культура, но этот вид растений давно известен человеку. Еще в I веке до нашей эры о нем упоминали Плиний и Диокорид. Семена пастернака найдены в раскопках неолита на территории современной Швейцарии. К середине шестнадцатого века пастернак стал уже привычным овощем, он был самой доступной пищей, как в наши дни картофель.</p>
<p><b>Биологическая характеристика</b></p>	<p>Большинство видов данной группы растений являются однолетними или многолетними травянистыми растениями, реже встречаются полукустарники, весьма редко кустарниковые или древесные растения небольших размеров. Зонтичные имеют полые стебли с простыми, в большинстве случаев очередными, чрезмерно рассеченными влагалищными листьями. Все эти растения легко узнать по характерным соцветиям — простым либо сложным зонтикам, головкам. Цветки в этих соцветиях мелкие, обоеполые, правильной формы. Окраска цветков и, соответственно, соцветий зонтичных обычно белая или розовая, иногда бледно-желтая или голубая. Околоцветник у цветков двойной, чашечка развита плохо, состоит из пяти зубчиков. Венчик представлен пятью свободными лепестками, у большинства видов, загнутых верхушками вовнутрь. В цветке пять тычинок и один пестик с нижней двухгнездной завязью, имеющей в каждом гнезде по одной семязпочке, в основании столбика пестика различают крупный нектарный диск (нектарник). Опыление цветков осуществляется насекомыми.</p> <p>Плод зонтичных — висплодник, или двураздельная семянка. Плод у большинства видов этого семейства распадается на сухие односемянные части, удерживающиеся на двураздельной нити — карпофоре. Семя, состоящее из зародыша и эндосперма, срослено с околоплодником. Плоды зонтичных распространяются в природе животными, ветром, водой. Все надземные и подземные части растений имеют каналы и депо эфирных смол и масел.</p>
<p><b>Пищевая ценность, полезные свойства</b></p>	<p>Главное достоинство моркови в том, что она очень богата каротином (провитамин А). Кроме каротина, корнеплоды богаты витаминами С, В, РР, солями кальция, железа, меди, цинка, йода, бора, фосфора и физиологически активными веществами, которые полезны для нашего зрения, кожи и мозга. Также в ней высокое содержание сахара. Чтобы хорошо учиться и хорошо себя чувствовать, нужно каждый день съедать по морковке.</p> <p>В корнеплодах пастернака содержатся сахара, витамины С, В1, В2. Листья, черешки и корнеплоды сельдерея содержат сахара, витамины С, В1, В2, РР, соли калия, фосфора и другие, фитонциды, эфирное масло. Растение известно своим тонизирующим действием, оно повышает аппетит, улучшает обмен веществ. В листьях петрушки также содержится целый ряд витаминов: С, В2, РР, К, В1, Е (токоферол), а также</p>

	<p>фолиевая кислота (которая участвует в образовании гемоглобина.), соли железа, калия, магния.</p> <p>Листья, черешки и корнеплоды сельдерея обладают острым вкусом и специфическим ароматом. В них содержатся сахара, витамины С, В1, В2, РР, соли калия, фосфора и другие, фитонциды, эфирное масло. Растение известно своим тонизирующим действием, оно повышает аппетит, улучшает обмен веществ, способствует укреплению стенок сосудов.</p> <p>В народной медицине плоды кориандра применяли при заболеваниях желудочно-кишечного тракта и как противоглистное, их настой использовали для улучшения аппетита, как болеутоляющее, противопростудное средство. Плоды кориандра в порошке или настое применяли как ветрогонное.</p> <p>Благодаря наличию эфирного масла и разнообразному набору витаминов и минеральных веществ потребление укропа усиливает отделение секрета пищеварительными желёзами, моторику пищеварительного тракта, повышает аппетит, способствует нормализации обмена веществ в организме.</p>
<b>Вегетационный период</b>	<p>Высаживают зонтичные культуры довольно рано с конца апреля и до середины мая. У моркови вегетационный период равен 85-110 дням, у петрушки 60-120 дней, у сельдерея 90-150 дней, у укропа — 30-120 дней, у пастернака 100-150 дней. Корнеплодные зонтичные собирают с августа по ноябрь, листья петрушки, кориандра (кинзу), черешки сельдерея используют в течение всего вегетационного периода.</p>
<b>Предшествующие культуры</b>	<p>Капуста, картофель, огурец, томат, репчатый лук, лук-порей, зелень, бобовые.</p>
<b>Размножение, правила посадки</b>	<p>Морковь следует выращивать на хорошо освещенном участке, где не застаивается вода (в постоянно мокром грунте морковь загнивает).</p> <p>Для моркови лучше всего подходят богатые перегноем песчаные почвы. Поэтому в грядку, подготовленную под морковь, всыпают некоторое количество песка. Это благоприятно скажется на урожае.</p> <p>Петрушка лучше всего растет на легкосуглинистых и плодородных песчаных почвах. Сельдерей сажают в легкую и суглинистую водонепроницаемую почву, которая осенью была хорошо унавожена. На одно и то же место рекомендуется возвращать не ранее, чем через 4-5 лет.</p> <p>Для посева моркови используют свежие семена, так как они сохраняют хорошую всхожесть не более двух лет. Семена высевают прямо на грядки рядками, по 6–8 рядов на грядке, на глубину 0,5–1 см; ширина между рядками около 20 см; расстояние между семенами 0,5–1 см. Через 2-3 недели проредите их, оставив растения на расстоянии 3-4 см друг от друга.</p> <p>Петрушку как морозоустойчивые культуры сеют первыми на глубину 1,5-2,0 см, лучше не в прорытые бороздки, а в продавленные ребром доски, или специальным маркером, чтобы был лучше капиллярный подток влаги к семенам. Расстояние между бороздками (строчками) 25-30 см.</p> <p>Сажают сельдерей рядовым способом, с расстояниями 40 см между рядами и 10–15 см между растениями в ряду.</p> <p>Семена пастернака высевают на хорошо освещенные грядки, заделывают на глубину 1,5-2 см, оставляя междурядья в 20-30 см.</p>

<p><b>Уход</b></p>	<p>Морковь, как и другие овощи семейства зонтичных, не требует особого ухода. Морковь очень устойчива к холоду. Ее семена прекрасно прорастают даже при температуре 3–4 °С. Значительно хуже морковь переносит жару и недостаток влаги. Пересошенная почва отрицательно сказывается на качестве корнеплодов: они становятся деревянистыми, грубыми и сухими. В то же время от слишком частого или несвоевременного полива корнеплоды трескаются и начинают гнить.</p> <p>После появления первых всходов и прореживания следует хорошо взрыхлить землю. В фазе 3–4-го листа необходимо начать подкормку водным раствором коровяка, куриного помета, золы или перегноя (1:10). При необходимости в период роста растений и формирования корнеплодов подкормки повторяют. Регулярно поливайте и пропалывайте грядки.</p> <p>Петрушку поливают регулярно, но умеренно, так как избыток влаги для нее вреден. По сравнению с петрушкой сельдерей является более влаголюбивым растением, поэтому его поливают чаще и обильнее — 5–7 раз за сезон. После полива почву необходимо рыхлить.</p> <p>Пастернак — культура холодостойкая. Гряду с посевами накрывают пленкой, чтобы сохранять повышенную влажность почвы, иначе семена могут не прорасти. Пастернак отлично растет на суглинистых или супесчаных хорошо дренированных почвах при регулярном поливе.</p>
<p><b>Болезни и вредители, способы защиты от них</b></p>	<p><b>Болезни</b></p> <p><b>Фомоз или сухая гниль.</b> Эта болезнь вызывается опасным грибком, и поражает морковь в конце вегетации. Сначала на листьях и черешках становятся заметны продолговатые серо-коричневые пятна. Затем, по мере размножения грибка, болезнь поражает корнеплод. Но самое активное распространение фомоза происходит во время хранения урожая. <i>Меры борьбы:</i> своевременное удаление с грядки растительных остатков, избавление от ботвы сразу после уборки урожая.</p> <p><b>Альтернариоз (чёрная гниль).</b> Первые проявления альтернариоза на взрослых растениях видны на листьях. Их кончики закручиваются и приобретают тёмный цвет. Постепенно болезнь затрагивает черешки листьев — они становятся вялыми, клонятся к земле. А через некоторое время портится сам корнеплод. На нём появляется сухая чёрная гниль, морковь на вкус горькая. <i>Меры борьбы:</i> опрыскивание препаратом Ровраль.</p> <p><b>Бактериоз.</b> Основание черешков листьев покрывается вязкими серо-белыми или желтоватыми каплями (бактериальным экссудатом). На зараженной моркови наблюдаются язвы и коричневато-бурые вдавленные пятна небольшого размера. Со временем растение, поражённое бактериозом, выделяет резкий, неприятный запах. <i>Меры борьбы:</i> десятиминутное выдерживание семян в воде при температуре +52 °С, опрыскивание фунгицидом «Хом» через 20 дней после всхода (40 г на ведро воды).</p> <p><b>Вредители</b></p> <p><b>Морковная муха</b> и её личинки являются опасными врагами корнеплода. Если вы слишком поздно проредили всходы, морковная муха откладывает яйца в землю. Появившиеся из них личинки сразу же примутся портить корнеплод. Поражённая ими морковь не годится к употреблению, так как она очень горькая. <i>Меры борьбы:</i> глубокая вспашка земли, своевременная прополка, обработка посевов моркови химическими средствами:</p>

	<p>Актеллик, КЭ; Децис Профи.</p> <p><b>Морковная листовляшка.</b> Это очень мелкое насекомое, прилетающее с веток сосны. Самка листовляшки откладывает на ботве моркови яйца, из которых вскоре появляются личинки. Они, а также взрослые насекомые, начинают сосать жидкость из растения. Это становится причиной того, что ботва постепенно засыхает. Меры борьбы: опрыскивание настоем из табачных отходов и мыла.</p> <p><b>Морковная моль.</b> Лёт морковной моли начинается после середины июня. Самки откладывают яйца на цветоножки соцветий и бутоны. В июле гусеницы начинают объедать все части растения. Затем они превращаются в куколок, и к концу лета из них появляются бабочки. <i>Меры борьбы:</i> опрыскивание цветущей моркови отваром из ботвы помидоров.</p> <p><b>Галловая нематода.</b> Белые черви очень маленьких размеров (до 1,5 мм.), наносящие вред корням растений. Паразиты выглядят как уплотнение на корне, в котором находятся яйца. Быстрому размножению нематоды способствуют тепло и излишняя сырость. Повреждённые червями корнеплоды не пригодны для употребления. <i>Меры борьбы:</i> обильный полив земли раствором таблетки Декарис.</p>
<b>Урожайность</b>	<p>В зависимости от сорта и условий выращивания корнеплоды моркови могут достигать от 85 до 200 и более граммов, а урожай — от 4,7 до 10 кг/м<sup>2</sup>, корнеплоды сельдерея весят 80-140 г, урожайность 1,2–3 кг/ м<sup>2</sup>, пастернака — 90-190 г, урожайность — 2–2,5 кг/м<sup>2</sup>.</p>
<b>Сорта белорусской селекции</b>	<p>Морковь. Сорт «Паулинка»  Морковь. Сорт «Минчанка»  Морковь. Сорт «Лявониха»  Укроп пахучий. Сорт «Сож»  <a href="http://belnio.by/ru/">http://belnio.by/ru/</a></p>
<b>Сбор урожая и его хранение</b>	<p>Морковь выкапывают по мере необходимости (в течение двух и более месяцев до полной уборки).  Листовую петрушку и кинзу срезают по мере надобности. Выборочную уборку сельдерея начинают в конце июля — начале августа. Возможна двукратная срезка листьев в период с 10–15 августа до октября.  Заканчивают уборку до наступления устойчивых заморозков. Сбор урожая пастернака проводят однократно в октябре.  Морковь для хранения убирают как можно позднее, как правило в конце сентября — начале октября, но до наступления первых ночных заморозков. Тщательно подкопайте почву по обе стороны от ряда моркови и просто выдергивают овощи за «хвостики». Чтобы не нарушить целостности корнеплодов, ботву не следует срезать ножом, ее надо откручивать. Хранить ее удобнее в специальных буртах или непромерзаемых ямах, но необходимо позаботиться о том, чтобы до нее не добрались мыши. Можно хранить в погребе или подвале; если нет подвала, корнеплоды моркови тщательно вымыть и просушить, срезать головки и сложить их (абсолютно сухими) в полиэтиленовые пакеты. Хранить пакеты с морковью надо открытыми.  Петрушку и сельдерей убирают с наступлением осенних холодов. У предназначенных для длительного хранения корнеплодов петрушки листья обрезают, оставляя небольшие черешки длиной 1 см. Хранят их в</p>

	<p>песке при температуре 0...+2 °С. Листовую петрушку хранят целиком, предварительно удалив пожелтевшие и поврежденные листья. Пастернак выкапывают осторожно, чтобы не повредить хрупкие корнеплоды. Оставшиеся на грядке растения можно присыпать опавшей листвой и оставить на зиму. Листовой и черешковый сельдерей хранят вместе с корнеплодами в темных прохладных помещениях, корнеплодный — отдельно от ботвы в подвалах или погребах. Срок хранения сельдерея небольшой.</p>
<p><b>Способы хранения, консервирование</b></p>	<p>Морковь замораживают, сушат и в зимнее время используют в супах, салатах и т.д. На зиму морковь можно законсервировать в натуральном виде. Сделать можно соленую морковь, маринованную. Салаты и закуски из моркови предполагают введение других дополнительных ингредиентов. Это, как правило, томаты, сладкий или горький перец, лук или чеснок. Можно закатать знаменитую морковь по-корейски, морковную икру, а также морковный сок.</p> <p>Пожалуй, самый простой и доступный всем способ заготовить петрушку и сельдерей — сушка. Этот метод дает возможность максимально сохранить полезные свойства и аромат зелени, но займет довольно много времени.</p> <p>Еще один простой, эффективный и не затратный по времени способ заготовки зелени на зиму — заморозка. Петрушку и сельдерей также маринуют и солят с маслом и без. Коренья сельдерея тоже могут мариноваться. Пастернак используется при солении огурцов, с ним готовят моченые яблоки. Зелень (как в свежем, так и в сушеном виде) используют при заготовке суповых смесей. Добавляют в любые овощные блюда для ароматизации.</p>
<p><b>Способы употребления, кулинарная обработка</b></p>	<p>Морковь наиболее полезна в сыром виде, в салатах Хрустящие морковные палочки, палочки из огурца и сельдерея — отличные перекусы. Тертая сырая морковь используются в большом количестве блюд. Морковь также можно варить, тушить, добавлять в супы, тушеные блюда, обжаривать в масле.</p> <p>Корнеплоды пастернака используют в свежем и отварном виде в качестве приправы к первым блюдам, гарниру, мясу, а также для приготовления отдельных блюд. Листья и черешки сельдерея используют в свежем, сушеном и соленом виде как душистую приправу; корнеплоды едят в сыром виде, а также варят, жарят и тушат. Листья и корнеплоды петрушки употребляют в пищу в свежем виде. Сушеные и свежие листья петрушки добавляют в пироги, салаты, рыбные, мясные и овощные блюда, спагетти, пироги, сэндвичи, пиццы. Корень петрушки варят и сушат, используют для приготовления супов и бульонов. Листовая петрушка идеально сочетается с рисом, картофелем, говядиной и жареной птицей.</p> <p>Укроп обладает сильным пряным освежающим вкусом и запахом. Используется в свежем, сушеном или соленом виде. Сушеный укроп употребляется в различных смесях пряностей и для приготовления блюд. Молодые листья укропа используют как вкусовую ароматическую приправу к горячим и холодным блюдам, солят и сушат впрок</p>