

# редис

# (Raphanus Sativus)

# Семейство Крестоцветные (Brassicáceae)

|  |  |
| --- | --- |
| **Название,****семейство,****разновидности** | Реди́с — однолетние или двулетние растения из рода [Редька](https://ru.wikipedia.org/wiki/Raphanus) семейства [Капустные](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%BD%D1%8B%D0%B5). Редис с точки зрения классификации — группа [разновидностей](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B0%D0%B7%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C) вида [Редька посевная](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B5%D0%B4%D1%8C%D0%BA%D0%B0_%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D0%B0%D1%8F) (Raphanus sativus).Редис — съедобное растение и выращивается как [овощ](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B2%D0%BE%D1%89) во многих странах мира. Его название происходит от [лат.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *Radix* — корень.В пищу обычно употребляют корнеплоды, которые имеют диаметр от 2,5 см и покрыты тонкой кожей, окрашенной в красный, розовый или бело-розовый цвет. Корнеплоды редиса имеют острый вкус. Такой типичный вкус редиса обусловлен содержанием в растении [горчичного масла](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D1%80%D1%87%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE), которое при давлении преобразуется в гликозид горчичного масла.По происхождению различают европейскую, японскую и китайскую группы сортов. По вегетационному периоду различают: однолетний (такое растение дает плоды и семена в год посева) и двулетний (даёт корнеплод в год посева, а семена только на следующий год). По методу посева различают парниковые и грядные (открытого грунта). Форма корнеплода может быть от плоскоокруглой до веретеновидной. Цвет корнеплодов может быть розовым, белым, красным, жёлтым, фиолетовым. |
| **Происхождение культуры, распространение** | Родиной редиса считается Средняя Азия. Там редис был известен с древнейших времен. Редис был известен так же в Древней Японии, Древнем Египте и в Древней Греции. В Древнем Риме зимние сорта редиса ели с медом, уксусом и солью. В Европе редис стал возделываться с XVI века. Первыми её распробовали французские повара. В конце XVI столетия корнеплоды редиса были белыми и имели форму моркови. В Россию редис завёз из Амстердама Пётр I, где царь впервые его попробовал в доме тамошнего купца и пришёл в восторг. А сегодня редис выращивают по всему миру. |
| **Биологическая характеристика** | Редис образует утолщенный корнеплод различных размеров, форм, окраски. Листья в розетке черешковые, лировидные или перисторассеченые с крупным конечным сегментом. Сегменты цельнокройные или волнистые по краям, голые или опушенные. Стебли вверху ветвистые, образуются после прохождения розеточной стадии. Цветки крупные диаметром до 1,5 см, белые или розоватые. Плод — стручок с круглым носиком, не вскрывающийся, не распадающийся на членики, внутри губчатый. Семена светло-коричневые. |
| **Пищевая ценность, полезные свойства** | Корнеплоды редиса содержат аскорбиновую кислоту, витамины группы B, P, PP, белки, аминокислоты, сахара, соли кальция. железа, фосфора и много других полезных для организма веществ.Плоды и зеленая масса редиса содержат горчичное масло, обладающее антисептическим действием, поэтому редис применяется для обработки ран, эффективен он и при поражениях слизистой оболочки внутренних органов.Редис возбуждает аппетит и вообще очень благотворно влияет на функционирование желудочно-кишечного тракта. В редисе были обнаружены растительные антоцианы, которые, по данным исследованиям, способны блокировать развитие раковых клеток. Помимо этого, редис выводит вредный холестерин и токсины из организма. Редис повышает иммунитет и способствует активной борьбе организма с простудными заболеваниями. Полезен он и в период восстановления после этих заболеваний.Не обошла своим вниманием редис и народная медицина. Настой ботвы редиса используется для устранения воспалительных процессов полости рта. Польза редиса доказана и при желании похудеть. Калорийность редиса составляет всего 20 ккал на 100 г. Поэтому в диетическом рационе он будет как нельзя кстати. Но при этом следует помнить, что необходимо соблюдать умеренность в употреблении этого овоща. В больших количествах он может спровоцировать вздутие кишечника и раздражение слизистой желудка. Поэтому врачи советуют есть редиску не чаще раза в неделю. |
| **Вегетационный период** | Редис имеет короткий вегетационный период: он поспевает (в зависимости от сорта, питательности и влажности почвы, срока сева) за 25-35 дней (круглые сорта) и за 30-40 дней (длинные сорта). Посадка редиса производится в несколько сроков: весной три-четыре раза (до половины июня) и во второй половине лета; в северных и центральных районах — с конца июля до половины августа и на юге — с половины августа до конца сентября.Начинают сажать редис с середины апреля, а в середине мая можно получить первый полноценный урожай |
| **Предшествующие** **культуры**  | Огурец, ранний картофель, томат, бобы. |
| **Размножение,** **правила посадки** | Редис предпочитает рыхлые влажные почвы. Перед посадкой нужно подготовить участок: перекопать, внести перепревший навоз, разбить комья, разровнять почву. Важно запомнить, что растение не переносит свежий навоз. Лучше грядку под ранний редис подготовить с осени. В почву вносят по 1 ведру перепревшего навоза на 1 м2. Землю перед посевом хорошо проливают и делают неглубокие рядки. При глубоком заделывании семян корнеплод меняет форму. Оптимальная глубина заделки 1 см. Семена редиса сеют на расстоянии 5 см друг от друга, раскладывая поштучно. Рядки делают на расстоянии 10 см и более. После того, как разложили семена, рядок присыпаем землей и плотно прижимаем, чтобы почва больше соприкасалась с семенами. Так они быстрее прорастут. При хороших погодных условиях всходы появляются на 3-4 сутки. Чтобы редиска, посеянная в апреле, выросла хорошей и сочной, с 5 вечера и до утра прикрывают посевы пленкой. |
| **Уход** | Выращивание редиски требует соблюдения некоторых правил. После посева редиску поливают каждый день. Всходы могут погибнуть, если пересохнет верхний слой почвы. Также регулярно нужно пропалывать и рыхлить землю. Для облегчения ухода на влажную почву кладут мульчу слоем до 2 см. В качестве мульчи берут перегной или торф. Регулярно удаляют сорняки. Редис очень влаголюбив. Оптимальная влажность почвы должна составлять 80 %, поэтому растение надо поливать часто. При редком поливе корнеплоды становятся горькими. При недостаточной влажности и повышенной температуре растение уходит в стрелку, появляется цветушность. Как следствие, редис не формирует корнеплоды. При неравномерной влажности грунта плоды трескаются.Если всходы густые, то необходимо их проредить, оставляя по одному росточку на 5 см. Но желательно сразу высевать семена на определенном расстоянии друг от друга, так как при прореживании повреждаются нежные корешки соседних растений. |
| **Болезни и вредители, способы защиты от них** | **Болезни*****Бактериоз***. Листья начинают желтеть, корнеплоды становятся слизистыми и издают запах гнили. *Меры борьбы*: растения опрыскайте 1%-ной бордоской жидкостью.***Кила***. Грибное заболевание. На корнях появляются вздутия и наросты, листья желтеют, вянут. *Меры борьбы*: почву вокруг заболевших растений поливайте известковым молоком. В 10 л воды растворите 2 стакана извести-пушонки. На одно растение расходуйте литр раствора.***Черная******ножка***. Грибное заболевание, поражающее молодые растения редиса. Листья скручиваются и желтеют, у основания стебля появляется почернение. *Меры борьбы*: в 10 л воды растворите 1 ст. л. медного купороса и 1 ст. л. жидкого мыла. Этим раствором опрыскайте больные растения.**Вредители*****Белянка***. Гусеницы этой большой белой бабочки с темными кончиками крыльев объедают листья редиса. *Меры борьбы*: опрыскайте следующим раствором: на 10 л воды возьмите по 2 ст. л. горчицы и поваренной соли и 1 ч. л. молотого перца (красного или черного).***Крестоцветные* *блошки***. Мелкие жучки, которые повреждают листья редиса, а иногда даже только что появившиеся всходы. *Меры борьбы*: опрыскивайте пораженные растения раствором древесной золы. В 10 л воды разведите 2 стакана золы и 1 ст. л. жидкого мыла (или 40 г мелко наструганного хозяйственного). |
| **Урожайность** | Потенциальная урожайность редиса составляет 2-3 кг с 1 м2. |
| **Сбор урожая и его хранение** | При посадке редиса в весенние сроки уборку редиса производят сразу, как только корнеплод достиг нормальной величины (в течение 5-6 дней). При выращивании в осенние сроки, в холодную погоду в сентябре и октябре.Лучше всего есть редис сразу после выкопки, но можно прибегнуть к недлительному хранению: редис положить в пакет и держать в холодильнике день-два. Перед тем как хранить редис, необходимо убрать всю ботву. Редис не годится для замораживания.У выкопанного редиса сразу обрезают ботву, оставляя хвостики 2 см. Если этого не сделать, то листья начинают быстро испарять воду, и редис вянет.Нельзя активно очищать редис от земли, иначе можно повредить его нежную кожицу, и такой редис долго храниться не будет.Перед закладкой на долгий срок хранения ни в коем случае нельзя редис мыть. Иначе появится гниль и другие болезни.Лучшая температура для хранения редиса от 0 °С до +1 °С при влажности воздуха 90–95 %. Чтобы поддерживать высокую влажность в хранилище, рекомендуют на полу разливать воду.Редис хранят в плотных ящиках до 20 кг, засыпая его влажным песком или торфом. Песок не должен быть мокрым, но при сжатии в руке должен сохранять форму. Поверх песка насыпают слой сухого мела или золы. Благодаря щелочной среде редис будет менее подвержен болезням.Также можно редис разложить рядами на стеллажах и присыпать влажным песком. Чтобы редис не начал во время хранения портиться, песок смешивают с мелом или известью (1 кг извести 50 кг песка), но известь должна быть обязательно гашёной, иначе корнеплоды получат сильный ожог.Можно вместо песка использовать влажные древесные опилки, которые помогают сохранить редис здоровым, так как эфирные масла, содержащие в опилках, обладают дезинфицирующими свойствами.Реже всего используется метод глинования. Для этого в металлической ёмкости разводят глиняную болтушку до сметанообразного состояния. В эту болтушку помещают корнеплоды, затем их выкладывают в ящики со щелями, которые заменяют сита. Лишняя смесь выливается через щели, а на корнеплодах остаётся тонкий слой глины, который, высыхая, образует прочную оболочку, предотвращающая редис от увядания и порчи. |
| **Сорта белорусской селекции** | ["Смачный"](http://belniio.by/ru/korneplody/redis/redis-sort-smachnyj) — раннеспелый сорт.["Полянка"](http://belniio.by/ru/korneplody/redis/redis-sort-polyanka) — среднеспелый сорт.["Альба"](http://belniio.by/ru/korneplody/redis/redis-sort-alba) — среднеспелый сорт.http://belniio.by/ru/ |
| **Способы хранения,** **консервирование** | Редис чаще всего используется в салатах. Как домашняя заготовка — редис на зиму — это редкость. Рецепт **салата из редиски на зиму** порадует составом полезных ингредиентов. Для приготовления такого **салата** с зеленью нам понадобится:редис 1 кг, укроп 5-6 веточек, вода 1 л, соль 2,5 стол ложки, чеснок 4 зубка, лавровый лист 1 шт., перец горошком 5-6 шт., кориандр 5 шт., уксус 9%-й 2 ст. ложки. В подготовленные стерилизованные теплые банки 0,7 литра уложите свежий укроп, нарезанный дольками чеснок и кружочками редис слоями. Если редиска совсем еще молодая, то можно разрезать на половинки. Далее приготовьте рассол: в воду добавьте соль, черный перец, лавровый листик и кориандр. Доведите до кипения и аккуратно залейте в банки. Рассол должен покрыть весь редис. Сверху рассола в каждую банку добавьте по 1 ст. ложке уксуса. Закатайте банки горячими стерилизованными крышками. Салат можно употреблять в пищу через 3-4 дня после приготовления.А еще редис можно консервировать на зиму. Из него получается великолепная хрустящая закуска с ненавязчивым кисловатым вкусом. Ее можно подавать и как самостоятельное блюдо, и как гарнир. Ко всему прочему, в консервированном редисе сохраняются все его полезные вещества.**Консервированный редис:**Редис — 1,5 кг. Масло растительное — 15 ст. ложек. Петрушка — 1 пучок. Лавровый лист — 5 листочков. Черный душистый перец горошком — 10-15 штук. Для маринада: вода — 1 литр, соль — 4 чайные ложки, уксус 6 %-ный — 100 мл, горький стручковый перец — 1 шт.Моем редис, отрезаем хвостики. Нарезаем редис кружками, толщиной по 1 сантиметру. Пучок петрушки моем и мелко нарезаем. Растительное масло хорошо нагреваем (до каления), затем охлаждаемДелаем маринад: наливаем в кастрюлю воду, доводим до кипения. В кипящую воду добавляем соль, лавровый лист, душистый перец и нарезанный мелкими колечками горький перец. Эту смесь кипятим 10 минут. Охлаждаем и вливаем сюда уксус.В чистую банку наливаем три столовых ложки масла, заполняем редисом с зеленью и заливаем приготовленным маринадом. Ставим на стерилизацию от 15 до 20 минут. После стерилизации банки сразу же закрываем закаточными крышками. |
| **Способы употребления, кулинарная обработка**  | В салаты и окрошки обычно режут корнеплоды. Белыми кружочками в красной окантовке украшают разные блюда. Но немногие знают, что в пищу годится и ботва. Редис — овощ полезный вдвойне.Из него можно делать разнообразные салаты. Предлагаю вашему вниманию один из них, китайский салат с редисом и кунжутом. Кроме редиса и кунжута понадобятся огурцы, чеснок и кунжутное масло.Редис вносит остроту в бутерброды с сыром и ветчиной, но из него самого можно сделать отличный сандвич, если посолить и положить на слой сливочного масла.Рецепты из редиса — это не только салаты и бутерброды. Карри и редис жареный — эти блюда просты и оригинальны. Вымойте редис, если надо — поскребите, обрежьте ботву и корешок. Маленькие редиски можно оставить целыми. Можно разрезать пополам или порезать на ломтики. Если вам покажется, что редис слишком острый, снимите с него кожицу — острота в основном сосредоточена в ней. Готовьте редис прямо перед употреблением, иначе корнеплоды скоро станут мягкими и утратят приятный хруст. |