

РЕДИС

(*Raphanus Sativus*)

Семейство Крестоцветные (*Brassicáceae*)



Название, семейство, разновидности	<p>Редис — однолетние или двулетние растения из рода Редька семейства Капустные. Редис с точки зрения классификации — группа разновидностей вида Редька посевная (<i>Raphanus sativus</i>).</p> <p>Редис — съедобное растение и выращивается как овощ во многих странах мира. Его название происходит от лат. <i>Radix</i> — корень.</p> <p>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, которое при давлении преобразуется в гликозид горчичного масла.</p> <p>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.</p>
Происхождение культуры, распространение	<p>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.</p>
Биологическая характеристика	<p>Редис образует утолщенный корнеплод различных размеров, форм, окраски. Листья в розетке черешковые, лировидные или перисторассеченные с крупным конечным сегментом. Сегменты цельнокройные или волнистые по краям, голые или опушенные. Стебли вверх 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.</p>
Пищевая ценность, полезные свойства	<p>Корнеплоды редиса содержат аскорбиновую кислоту, витамины группы B, P, PP, белки, аминокислоты, сахара, соли кальция, железа, фосфора и много других полезных для организма веществ.</p> <p>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.</p> <p>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</p>

	<p>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.</p> <p>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.</p>
Вегетационный период	<p>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.</p> <p>Начинают сажать редис с середины апреля, а в середине мая можно получить первый полноценный урожай</p>
Предшествующие культуры	Огурец, ранний картофель, томат, бобы.
Размножение, правила посадки	<p>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 посеы пленкой.</p>
Уход	<p>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 цветущность. Как следствие, редис не формирует корнеплоды. При неравномерной влажности грунта плоды трескаются.</p> <p>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.</p>
Болезни и вредители, способы защиты от них	<p>Болезни</p> <p>Бактериоз. Листья начинают желтеть, корнеплоды становятся слизистыми и издаю запах гнили. <i>Меры борьбы:</i> растения опрыскайте 1%-ной бордоской жидкостью.</p> <p>Кила. Грибное заболевание. На корнях появляются вздутия и наросты, листья желтеют, вянут. <i>Меры борьбы:</i> почву вокруг заболевших растений поливайте известковым молоком. В 10 л воды растворите 2 стакана извести-пушонки. На одно</p>

	<p>растение расходуется литр раствора.</p> <p>Черная ножка. Грибное заболевание, поражающее молодые растения редиса. Листья скручиваются и желтеют, у основания стебля появляется почернение. <i>Меры борьбы:</i> в 10 л воды растворите 1 ст. л. медного купороса и 1 ст. л. жидкого мыла. Этим раствором опрыскивайте больные растения.</p> <p>Вредители</p> <p>Белянка. Гусеницы этой большой белой бабочки с темными кончиками крыльев объедают листья редиса. <i>Меры борьбы:</i> опрыскивайте следующим раствором: на 10 л воды возьмите по 2 ст. л. горчицы и поваренной соли и 1 ч. л. молотого перца (красного или черного).</p> <p>Крестоцветные блошки. Мелкие жучки, которые повреждают листья редиса, а иногда даже только что появившиеся всходы. <i>Меры борьбы:</i> 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).</p>
Урожайность	Потенциальная урожайность редиса составляет 2-3 кг с 1 м ² .
Сбор урожая и его хранение	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>У выкопанного редиса сразу обрезают ботву, оставляя хвостики 2 см. Если этого не сделать, то листья начинают быстро испарять воду, и редис вянет.</p> <p>Нельзя активно очищать редис от земли, иначе можно повредить его нежную кожицу, и такой редис долго храниться не будет.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Можно вместо песка использовать влажные древесные опилки, которые помогают сохранить редис здоровым, так как эфирные масла, содержащиеся в опилках, обладают дезинфицирующими свойствами.</p> <p>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.</p>

<p>Сорта белорусской селекции</p>	<p>"Смачный" — раннеспелый сорт. "Полянка" — среднеспелый сорт. "Альба" — среднеспелый сорт. http://belnio.by/ru/</p>
<p>Способы хранения, консервирование</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Моем редис, отрезаем хвостики. Нарезаем редис кружками, толщиной по 1 сантиметру. Пучок петрушки моем и мелко нарезаем. Растительное масло хорошо нагреваем (до каления), затем охлаждаем</p> <p>Делаем 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.</p> <p>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.</p>
<p>Способы употребления, кулинарная обработка</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Редис вносит остроту в бутерброды с сыром и ветчиной, но из него самого можно сделать отличный сэндвич, 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.</p>