# репа (турнепс)

# (Brassica Rapa Subsp. Rapifera)

# Семейство Крестоцветные (Brassicáceae)

|  |  |
| --- | --- |
| **Название,****семейство,** **разновидности** | Однолетнее или двулетнее [травянистое](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B0) растение, вид рода [Капуста](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0_(%D1%80%D0%BE%D0%B4)) (Brassica) 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) (Brassicaceae), или [Крестоцветные](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%86%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%BD%D1%8B%D0%B5) (Cruciferae). Кормовые сорта репы называются [турнепсом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%83%D1%80%D0%BD%D0%B5%D0%BF%D1%81).  Различают жёлтомясые и беломясые сорта. По форме корнеплод репы бывает плоским, округлым и удлинённым. Плоские и некоторые округлые сорта употребляют как столовые, удлинённые — кормовые сорта, называемые турнепсом. Более всего распространён сорт «Петровская», Гейша, Комета, Орбита, Сноуболл. |
| **Происхождение культуры, распространение** | Родиной считается [Западная Азия](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%BF%D0%B0%D0%B4%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%90%D0%B7%D0%B8%D1%8F). Это одно из древнейших культурных растений. Репа была введена в культуру около 40 веков назад. Древние египтяне и греки широко возделывали репу, но считали её пищей рабов и беднейших крестьян. В [Древнем Риме](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%A0%D0%B8%D0%BC) печёную репу употребляли уже представители всех сословий. Со временем репа распространилась в [Западной Европе](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%BF%D0%B0%D0%B4%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%95%D0%B2%D1%80%D0%BE%D0%BF%D0%B0). На [Руси](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%8C) репа с древних времён была важнейшим продуктом питания, о ней существуют упоминания в древних летописях. До XVIII века репа была главным овощем рациона питания у славянских народов, затем постепенно была вытеснена [картофелем](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C). |
| **Биологическая характеристика** | В первый год у репы вырастает розетка прикорневых листьев и мясистый съедобный корень. Во второй год (а при неудачных посевах и на тот же год) из корня вырастает удлинённый, облиственный стебель с цветками.  Корень утолщённый, мясистый. Стебель высокий, сильно облиственный.  Прикорневые листья зелёные, лировидно-перисто-надрезанные, жестковолосистые, длинночерешковые. Стеблевые листья сидячие, яйцевидные, зубчатые или цельнокрайние, стеблеобъемлющие, голые или нижние слегка опушённые.  Соцветие в начале цветения щитковидное (цветки выше бутонов), позднее кистевидное. Лепестки золотисто-жёлтые или матово-бледно-жёлтые, ноготок короче отгиба и чашелистиков. Тычинки отклонённые, длинные, прямостоячие. Цветоножка при цветении отклонена под острым углом, 3–8 см длиной.  Стручки прямостоячие, узловатые, короткие; носик удлинённо-конический, с тонким концом, составляет ¼–½ длины створки. Семена красновато-бурые, не совсем правильно шарообразные, с хорошо заметным корешком. |
| **Пищевая ценность, полезные свойства** | Корнеплоды репы содержат 8-18 % сухих веществ, причем половина из них сахара. Кроме того, они богаты витаминами — А, В2, В3, В4, В5, С и минеральными веществами такими, как калий, железо, фосфор, кальций. В молодых листьях содержание сахаров составляет 3-4 %, а витамина С больше, чем в корнеплодах. Горчичные масла придают репе своеобразный вкус, а образуемые биологически активные вещества обуславливают бактерицидные свойства.  В народной медицине репу используют как противовоспалительное, ранозаживляющее, обезболивающее, антисептическое средство. Отвар из измельченных корнеплодов применяют при астме, ларингите, бессоннице, полощут полость рта при зубной боли. Противопоказания — воспалительные заболевания желудочно-кишечного тракта, острые и хронические гепатиты, холецистит. Репа гораздо полезнее картошки, ведь помимо множества микроэлементов она содержит глюкорафанин, который, как доказано, снижает вероятность заболевания раком и сахарным диабетом. |
| **Вегетационный период** | Съедобная репа, разводимая преимущественно в огородах, разделяется на раннюю или майскую (её лучше всего посадить в начале мая), и позднюю, или зимнюю (посадить её можно даже в середине лета); первая поспевает уже через два месяца после посева, но в лёжке не прочна, вторая готовится в три-четыре месяца и отлично сохраняется зимой. Температуры 2-3 °С вполне достаточно для того, чтобы семена взошли, репа достаточно холодостойкая. Репу ценят за скороспелость, она формирует корнеплод за 60–80 дней. |
| **Предшествующие**  **культуры** | Томаты, бобы, картофель, огурцы. |
| **Размножение,**  **правила посадки** | Хороший урожай получают при выращивании репы на легких, хорошо дренированных почвах с нейтральной или слабокислой реакцией. Земля должна иметь высокое содержание гумуса. Навоз вносят заблаговременно. Участок, предназначенный для посева, перекапывают. За 2-3 недели до посева почву желательно укрыть полиэтиленовой пленкой для разогрева. Глубина заделки семян 1-1,5 см. Семена высевают в бороздки. Семена прорастают при температуре 1-5 °С , а при температуре 12-15 °С всходы появляются через 5-7 дней. Лучшая температура для развития этой культуры 15-20 °С, но всходы и сами растения способны выдерживать непродолжительные заморозки до –3-5 °С . Схема посева 30-40х10-15 см. |
| **Уход** | Уход за репой состоит в прореживании, рыхлении, поливе, прополке и подкормке.  **Прореживание**. Это необходимо, чтобы корнеплоды хорошо росли вширь. Всходы прореживают, как только появится первый настоящий лист, в это время высота растений достигает 2-3 см, после этого прореживания в рядке между растениями должно быть 3-5 см. После второго прореживания удаленные экземпляры можно использовать в пищу, а расстояние между растениями должно составить 6-10 см.  **Рыхление**. Совмещаем с прополкой. Нужно для насыщения почвы кислородом. Чтобы не утруждать себя прополками, грядку с репой можно замульчировать. Лучше всего в качестве мульчи использовать солому или сено.  **Полив**. Нормой расхода воды при поливе репы на начальном этапе роста считается 5-6 л на 1 кв. м. Когда вы видите, что начали формироваться корнеплоды, норму нужно уменьшить до 3-4 л. Поливать нужно 1-2 раза в неделю, в зависимости от погоды. Не стоит допускать и пересушивания почвы — корнеплоды могут приобрести горьковатый привкус.  **Подкормка**. Подкормить репку можно золой или любыми органическими удобрениями. |
| **Болезни и вредители, способы защиты от них** | **Болезни** ***Фомоз (сухая гниль).*** Грибное заболевание. На листьях и корнеплодах пораженных растений появляются темные пятна, которые затем покрываются пушком. Меры борьбы: опрыскайте заболевшие растения 1 %-ной бордоской жидкостью.  ***Кила.*** Грибное заболевание, поражающее корневую систему репы. Корнеплоды покрываются наростами и буграми, листья засыхают. Меры борьбы: поливать почву настоем хрена. Для приготовления настоя измельчите 400 г листьев или корней хрена, залейте 10 л воды и настаивайте 4 часа. **Вредители** ***Капустница*.** Гусеницы капустницы повреждают листья репы. *Меры борьбы*: в 10 л воды растворите 3 ст. л. 9 %-ного уксуса и опрыскайте растения.  ***Крестоцветный клоп*.** Клоп размером 6-10 мм высасывает соки из листьев и побегов. В результате этого растения вянут. Меры борьбы: 800 г сухого тысячелистника залейте 10 л воды, прокипятите в течение получаса, затем процеди­те и добавьте 40 г мыла. Этим отваром опрыскивайте пораженные растения.  ***Капустная моль*.** Небольшая бабочка серо-бурого или черно-бурого цвета. Зеленые гусеницы объедают листья с нижней стороны, цветки. *Меры борьбы*: опудривайте пораженные растения табачной пылью. |
| **Урожайность** | Если репа выращивалась в благоприятном климате и с соблюдением всех условий агротехники, вы можете получить достаточно неплохой урожай, до 3-4 кг с квадратного метра посадки. |
| **Сбор урожая и его хранение** | Репа, имеющая округлую или плоско-округлую форму, при уборке в подкопе не нуждается, ее выдергивают из земли, как [редис](http://ogorodnik.by/katalog-tovarov/semena-ovoshhej/redis/). Растения первого срока посева готовы к уборке через 6-8 недель после появления всходов, когда корнеплоды достигнут в диаметре 5 см. Уборку можно проводить выборочно, используя в пищу корнеплоды, диаметр которых составляет 2-3 см. Поэтому скороспелые сорта являются превосходными уплотнителями при высеве в междурядьях других культур. Корнеплоды очищают от земли, моют, помещают в полиэтиленовый пакет и хранят в холодильнике около недели. Листья репы хранятся в течение 1-2 суток.  Репу, предназначенную для длительного хранения, убирают при полном созревании, до наступления осенних заморозков. Отбирают здоровые без механических повреждений корнеплоды, у которых обрезают листья, оставляя черешки не более 1 см длиной. Корнеплоды репы укладывают в ящики и пересыпают песком. Температура хранения 2-3 °С . Общих сроков, когда убирать репу из подвала, не существует. Время от времени урожай пересматривают и убирают те корнеплоды, которые начинают портиться, а остальные хранятся до 4 месяцев.  И в квартире можно найти место, где урожай репы хоть и не так долго, но всё же будет храниться: на балконе или на полу под кроватью (расстелить бумагу или ткань и разложить одним слоем репу).  Также репу можно засушить. Сушеная репа, при надлежащих условиях хранения в сухом, тёмном месте, может храниться до полугода. Чтобы уберечь репу от грызунов, запасы накрывают еловым лапником. |
| **Сорта белорусской селекции** | Раннеспелые сорта: «Варя», «Жучка», «Внучка», «Бабка».  Среднеранние сорта: «Петровский», «Пурпурная»  http://belniio.by/ru/ |
| **Способы хранения,**  **консервирование** | **Сушеная репа**  У корнеплодов срезают верхушки и «хвостики», очищают от кожицы, подсушивают, нарезают ломтиками, толщиной 5 мм, после чего ошпаривают кипятком, откидывают на дуршлаг и дают обсохнуть. Затем продукт в один слой выкладывают на решетку и сушат в духовке на протяжении десяти часов при температуре 70 °С , постоянно проверяя состояние ломтиков.  **Варенье из репы.**  Возможно, рецепт покажется несколько трудоемким, однако народные целители утверждают, что данное лакомство наполняет энергией, позволяет сохранять потенцию, приносит пользу при заболеваниях почек, усиливает лактацию и снимает болевой синдром при ревматизме. Для приготовления варенья репу чистят, разрезают на 6 частей, а затем вымачивают — сначала в холодной подсоленной воде, а затем — в горячей. После этого добавляют смесь меда и воды в пропорции 1:4 (ломтики репы должны быть полностью покрыты жидкостью). В этом сиропе репу варят на слабом огне, трижды доводя до кипения. Ломтики репы затем достают из сиропа, просушивают, вновь кладут в варочный таз и заливают медом (он должен покрыть репу на 4 пальца). Массу доводят до кипения. Сладкие ломтики репы выкладывают в чистую банку и пересыпают специями (используют гвоздику, корицу, имбирь, кардамон, стручковый перец и шафран).  **Медовые цукаты из репы**  Для приготовления медовых цукатов репу чистят, режут, ошпаривают кипятком (чтобы убрать горечь), дают просохнуть. Затем ломтики укладывают в банку, и каждый слой заливают медом. Продукту дают постоять в темном и прохладном месте около суток, после чего убирают в холодильник. Такие цукаты полезны при физическом и умственном истощении, а также при насморках и при авитаминозе.  **Соленая репа**  Репу чистят, нарезают кружочками, укладывают слоями в широкую посуду и пересыпают солью, перемешанной с тмином. Когда посуда полностью наполнится, репу заливают кипяченой водой, сверху кладут капустные листья, ставят груз и относят в погреб. Продукт готов к употреблению уже через пару недель. |
| **Способы употребления, кулинарная обработка** | Репа — древнее овощное растение и до появления картофеля в России и Беларуси считалась основным овощем. Ее пекли, варили, парили, использовали для начинки пирогов и приготовления кваса, из заквашенных молодых листьев варили щи и похлебки. В настоящее время корнеплоды запекают, фаршируют, отваривают, добавляют в супы, щи, овощные блюда, салаты. Молодые листья используют в свежем виде для приготовления салатов.  Полезнее всего приготовить салат из сырой репки. Ингредиентами, помимо самой репы, могут быть лук, [морковь](http://www.goodsmatrix.ru/goods-catalogue/Fresh-vegetables/Fresh-carrots.html), яблоки, разнообразная зелень и пряности. В качестве заправки лучше всего использовать растительные масла или сметану.  Хороша тушеная репка в сочетании с медом и сухофруктами. Из нее можно приготовить отличный десерт, если нарезать на мелкие кусочки, тушить до мягкости, добавив в конце порезанные яблоки, изюм и немного сахара или [меда](http://www.goodsmatrix.ru/goods-catalogue/Honey-and-apiculture-products/Natural-honey.html).  В обычных блюдах — овощных рагу, супах, гарнирах к мясу — репа вполне может заменить картофель. |