# 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_%28%D1%80%D0%BE%D0%B4%29) (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.  |