

РЕПА (ТУРНЕПС)

(*Brassica Rapa Subsp. Rapifera*)

Семейство Крестоцветные (*Brassicaceae*)



| | |
|--|---|
| Название, семейство, разновидности | <p>Однолетнее или двулетнее травянистое растение, вид рода Капуста (<i>Brassica</i>) семейства Капустные (<i>Brassicaceae</i>), или Крестоцветные (<i>Cruciferae</i>). Кормовые сорта репы называются турнепсом.</p> <p>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.</p> |
| Происхождение культуры, распространение | <p>Родиной считается Западная Азия. 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 печёную репу употребляли уже представители всех сословий. Со временем репа распространилась в Западной Европе. На Руси 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.</p> |
| Биологическая характеристика | <p>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.</p> <p>Корень утолщённый, мясистый. Стебель высокий, сильно облиственный.</p> <p>Прикорневые листья зелёные, лировидно-перисто-надрезанные, жестковолосистые, длинночерешковые. Стеблевые листья сидячие, яйцевидные, зубчатые или цельнокрайние, стеблеобъемлющие, голые или нижние слегка опушённые.</p> <p>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.</p> <p>Стручки прямостоячие, узловатые, короткие; носик удлинённо-конический, с тонким концом, составляет $\frac{1}{4}$–$\frac{1}{2}$ длины створки. Семена красновато-бурые, не совсем правильно шарообразные, с хорошо заметным корешком.</p> |
| Пищевая ценность, полезные свойства | <p>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</p> |

| | |
|-------------------------------------|--|
| | <p>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.</p> <p>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.</p> |
| Вегетационный период | <p>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.</p> |
| Предшествующие культуры | <p>Томаты, бобы, картофель, огурцы.</p> |
| Размножение, правила посадки | <p>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 30-40x10-15 см.</p> |
| Уход | <p>Уход за репой состоит в прореживании, рыхлении, поливе, прополке и подкормке.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Подкормка. Подкормить репку можно золой или любыми органическими удобрениями.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Болезни и вредители, способы защиты от них</p> | <p>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.</p> <p>Вредители Капустница. Гусеницы капустницы повреждают листья репы. <i>Меры борьбы:</i> 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. <i>Меры борьбы:</i> опудривайте пораженные растения табачной пылью.</p> |
| <p>Урожайность</p> | <p>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.</p> |
| <p>Сбор урожая и его хранение</p> | <p>Репа, имеющая округлую или плоско-округлую форму, при уборке в подкопе не нуждается, ее выдергивают из земли, как редис. 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.</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> |
| <p>Сорта белорусской селекции</p> | <p>Раннеспелые сорта: «Варя», «Жучка», «Внучка», «Бабка». Среднеранние сорта: «Петровский», «Пурпурная» http://belniio.by/ru/</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Способы хранения, консервирование</p> | <p>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.</p> <p>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, нарезают 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).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> |
| <p>Способы употребления, кулинарная обработка</p> | <p>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, яблоки, разнообразная зелень и пряности. В качестве заправки лучше всего использовать растительные масла или сметану.</p> <p>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. В обычных блюдах — овощных рагу, супах, гарнирах к мясу — репа вполне может заменить картофель.</p> |