

СВЕКЛА ОБЫКНОВЕННАЯ

(*Béta Vulgáris*)

Семейство Амарантовые (*Amarantháceae*)



Название, семейство, разновидности	<p>Однолетнее, двулетнее или многолетнее травянистое растение; вид рода Свёкла семейства Амарантовые (ранее род относился к семейству Маревые). Культивируется на больших площадях повсеместно.</p> <p>В юго-западных областях России, в Беларуси и в Украине растение называют буря́к или буря́к.</p> <p>В результате селекции выведены разнообразные сорта культурной свёклы: двулетние — свёкла листовая, или мангольд (<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>), и свёкла обыкновенная корнеплодная (<i>Beta vulgaris</i> var. <i>vulgaris</i>), подразделяемая на европейский (группы разновидностей столовой, кормовой и сахарной свёклы) и азиатский (обычно малокультурные группы разновидностей со слабо развитым корнеплодом) подвиды.</p>
Происхождение культуры, распространение	<p>Дикую свёклу использовали в пищу с незапамятных времён. Во 2–1 тыс. до н.э. была введена в культуру листовая свёкла (предположительно, на островах Средиземного моря) как лекарственное и овощное растение. Первые корнеплодные формы появились (по Теофрасту) и были хорошо известны к IV веку до н.э. К началу н. э. появились культурные формы обыкновенной корнеплодной свёклы; в X–XI веках они были известны в Киевской Руси, в XIII–XIV веках — в странах Западной Европы. В XVI–XVII веках произошла дифференциация её на столовые и кормовые формы; в XVIII веке из гибридных форм кормовой свёклы обособилась сахарная свёкла. С конца XIX и в XX веке культура распространилась на все континенты. Народные предания гласят, что широкое употребление свёклы в пищу народами Балкан и Восточной Европы предотвращало развитие средневековых эпидемий чумы.</p>
Биологическая характеристика	<p>Корень у свеклы мясистый и сочный, толстый (корнеплод), у большинства сортов выступает над поверхностью почвы; растение двулетнее.</p> <p>В первый год развивает только корень и розетку прикорневых голых крупных, яйцевидных, тупых, у основания слегка сердцевидных, по краю волнистых листьев на длинных черешках; во второй год, а иногда и к концу первого года, на мясистом корне из середины листовой розетки появляется облиственный стебель, достигающий 0,5 и даже 1,25 метра высоты.</p> <p>Стебель травянистый, прямостоячий, сильно ветвистый, бороздчато-гранистый; листья на нём очередные мелкие, почти сидячие, продолговатые или ланцетные; в пазухах верхних листьев появляются пучки (по 2–3) мелких неярких сидячих цветков, образующих сложные длинные облиственные колосья. Цветки обоеполые, состоящие из зелёного или беловатого чашевидного пятилопастного околоцветника, из пяти тычинок, прикреплённых к мясистому кольцу, окружающему завязь, и из пестика с полунижней одногнездной завязью и двумя рыльцами. Опыление перекрёстное — мелкими насекомыми.</p> <p>Плод — сжатая односемянка, при созревании срастающаяся с околоцветником. Так как пучки цветков взаимно срастаются, то получается целое соплодие с 2–6 плодами («семья свёклы»). Под крышечкой внутри плодов находятся</p>

	семена.
Пищевая ценность, полезные свойства	<p>Полезные лечебные свойства свеклы известны давно. Они обусловлены наличием в корнеплодах различных витаминов (группы В, РР, и др.), бетаина, минеральных веществ (йода, магния, калия, кальция, железа, и др.) Как лечебное средство применяется вареная, жареная, печеная свекла, а также сок. Кроме корнеплодов в пищу используют молодые листья.</p> <p>Свекла не только вкусный, но еще и полезный овощ, который хорошо влияет на кровеносную систему. Это мощный антиоксидант, в нем содержится много железа. Она выводит из организма соли тяжелых металлов, радиацию, помогает в борьбе с раковыми клетками. Свекольный сок предотвращает образование тромбов, лечит болезни щитовидной железы. Свекла благотворно влияет на почки, кишечник и обладает еще множеством полезных свойств.</p>
Вегетационный период	<p>По срокам созревания все сорта свеклы подразделяются на раннеспелые (срок вегетации до 100 дней) среднеспелые (до 130 дней) и позднеспелые (свыше 130 дней). Сорт «Бордо», который является наиболее популярным, относится к среднеспелым сортам: от всходов до технической спелости проходит 62–116 дней.</p> <p>Обычным сроком посадки свеклы является середина мая, но при неблагоприятных погодных условиях (затянувшиеся холода, например) допустимы и более поздние сроки посева, но семена тогда следует использовать уже подготовленными.</p> <p>Урожай для закладки на хранение убирают, когда корнеплоды хорошо вызреют. Поэтому их оставляют на гряде до середины-конца сентября. Убирают свеклу в сухую погоду до наступления заморозков.</p>
Предшествующие культуры	Все виды капусты, горох, укроп, фасоль, пастернак, кабачок, салат, репчатый лук.
Размножение, правила посадки	Норма высева семян при весеннем посеве 1,5–2 г на 1 м ² . Глубина заделки семян 2–3 см. Для ускорения появления всходов применяют намачивание и проращивание семян. Свеклу можно высаживать рассадой, предварительно выращенной в светлом теплом помещении. Рассаду с 3–4 настоящими листьями сажают в открытый грунт в первой декаде мая. Бороздки на грядке формировать необязательно, можно распределить семена по ровной грядке через каждые 10 см, с междурядьями в 20 см.
Уход	Грядку под свеклу следует выбирать на освещенном месте, хотя и в небольшом затенении данная культура вполне может приносить неплохие урожаи. Главное — почва не должна быть кислой, иначе ботва у свеклы будет расти мелкой, красного оттенка, а корнеплоды сформируются маленькими и жесткими. Свекла очень требовательна к влажности почвы, особенно в периоды прорастания семян и нарастания корнеплодов. При атмосферной и почвенной засухе корнеплоды грубеют, становятся менее сочными, волокнистыми, а при переувлажнении почвы загнивают. Вскоре после того, как свекла прорастет, ей потребуются заботливый уход. Вместе с первыми ростками обязательно покажутся первые сорняки, которые необходимо выпалывать по мере роста, чтобы они не забирали необходимые вещества из почвы. Заодно аккуратно прорыхлите междурядья, и в дальнейшем рыхлить почву нужно будет после каждого дождя или полива, иначе корни свеклы будут получать мало воздуха. Уничтожение сорняков тоже необходимо проводить регулярно, не допуская их роста. Нежные всходы нужно будет проредить, как только заметите появление третьего листика на растениях, и провести повторное прореживание при формировании пятого листочка.
Болезни и вредители, способы защиты от них	<p>Болезни</p> <p><i>Ложная мучнистая</i> роса появляется в первую половину лета во влажные и тёплые годы. Листья желтеют, края</p>

	<p>изгибаются вниз, нижняя сторона листа покрывается серовато-фиолетовым налётом. Основные меры борьбы: тщательный сбор и сжигание ботвы после уборки, осенняя перекопка почвы и обеззараживание семян перед посевом 30 минут в тёмном растворе марганцовки.</p> <p>Гниль сердечка. Встречается на почвах, богатых кальцием, например, карбонатных черноземах. Болезнь вызывается недостатком микроэлемента бора на таких участках. При хранении обнаруживается, что свекла внутри пустотелая и загнивает. Недостаток бора устраняют внекорневой подкормкой (опрыскиванием растений) раствором борной кислоты (0,15 %).</p> <p>Вредители</p> <p>Свекловичная блошка. Повреждает нежные молодые листья всходов свеклы. Это чёрные жучки размером 1,5-2,5 мм, хорошо прыгающие и летающие. Визуальный признак их повреждений – полупрозрачные участки листьев, иногда окружённые красноватой каймой. <i>Меры борьбы.</i> Отпугивает блошек опыливание табачной пылью, предварительно побрызгав растения водой. При большой численности вредителя посевы опрыскивают раствором кинмикса, фьюри, каратэ.</p> <p>Минирующая муха — зольного цвета, размером 6-8 мм, откладывает яйца на листья свеклы. Отрождающиеся через 10-12 дней личинки внедряются внутрь листа и выедают мякоть листа, не повреждая верхнюю и нижнюю покровные ткани. <i>Меры борьбы агротехнические:</i> осенняя перекопка почвы, уничтожение сорняков, раздавливание отложенных яиц, личинок внутри листа и рыхление междурядий в течение лета.</p> <p>От корнеёда страдают растения в раннем молодом возрасте при избыточном увлажнении. Нижняя часть молодого растения чернеет, растение погибает. <i>Меры борьбы:</i> внесение в землю песка 5-6 кг на 1 кв. м перед осенней копкой огорода, устранение излишнего увлажнения, регулярное разрушение почвенной корки и по возможности раннее прореживание свеклы.</p>
Урожайность	Урожайность свеклы 5 кг/кв. м.
Сбор урожая и его хранение	<p>Проводится обычно в теплые сухие осенние дни, примерно в середине сентября или в октябре, когда корнеплоды полностью созреют, а ботва увянет. При этом важно очень аккуратно отнестись к выкапыванию корнеплодов из земли, чтобы ненароком не повредить их острыми вилами.</p> <p>Столовая свекла хранится очень долго, что позволяет использовать ее свежей круглый год. Лучше всего сохраняются небольшие корнеплоды диаметром 7-10 см. Перед закладкой на хранение свеклу сортируют, отделяя больные, загнившие и поврежденные плоды, сушат на воздухе и плотно укладывают в чистые сухие ящики, пересыпая слоями песка (3-4 см). Вместо песка можно использовать сухой торф, опилки, или стружку. Хранят в погребе. Хорошо хранится свекла и насыпью в закромах.</p> <p>Можно хранить урожай дома. Для этого необходимо положить корнеплоды в целлофановые пакеты, но не завязывать их, затем поместить пакеты туда, где прохладно, например, к балконной двери. Если лоджия хорошо застеклена, положите свеклу в картонный ящик, пересыпая ее сухим песком или опилками. Этот короб поместите в ящик побольше. Вниз постелите старое одеяло. Стенки между ящиками утеплите ветошью, сверху тоже можно прикрыть ящик одеялом.</p>
Сорта белорусской селекции	<p>Свекла столовая сорт «Веста» — среднеспелый; вегетационный период 95–125 дней; корнеплоды цилиндрические и цилиндрическо-конические средней величины, гладкие; мякоть темно-красная, сочная, нежная.</p> <p>Свекла столовая сорт «Гаспадыня» — Среднеспелый, одноростковый; вегетационный период 85-115 дней; окраска поверхности корнеплода бордовая; корнеплоды округлые и округло-плоские (http://belniio.by/ru/).</p>

<p>Способы хранения, консервирование</p>	<p>Натуральная свекла Такой способ консервирования удобен тем, что можно заготовить большое количество свеклы для будущих блюд без использования специй и консервантов. Для таких заготовок подойдут и мелкие, и крупные корнеплоды. Свеклу хорошо промыть, бланшировать 20 минут в кипящей воде, снять кожицу. Если корнеплоды мелкие, то консервировать можно целыми, а если крупные — нарезать по желанию на ломтики, кружочки, кубики, соломкой и заложить в подготовленные банки. Залить кипящим рассолом (20 г соли на 1 л воды). Соотношение свекла/рассол в каждой банке должно быть примерно 60 % к 40 %. Стерилизовать банки: 0,5 л — 40 минут, 1 л — 45 минут. Закатать, перевернуть и оставить до охлаждения.</p> <p>Квашеная свекла Порезанную свеклу уложить в подготовленные емкости и залить рассолом (400-500 г соли на 10 л воды) так, чтобы жидкость покрывала плоды на 4-6 см. Придавить гнётом и поставить в тёплое помещение на 8-13 дней (в зависимости от температуры). При брожении образовывается пена, которую надо снимать. Когда брожение закончится, свеклу выносят в холодное место.</p> <p>Свекольный квас Квас из свеклы — замечательный освежающий напиток. Готовится он из рассола от квашеной свеклы. Его нужно разбавить водой в соотношении 1:1, добавить на 1 литр 50 г сахара и выдержать до 3 дней.</p> <p>Свекольный сок Не снимая кожицу, поместить промытую свеклу в кастрюлю над водой (на решётке или на марле, чтобы корнеплоды не касались воды) и бланшировать над паром 25-30 минут. Измельчить, не очищая от кожуры, любым способом (на тёрке, в мясорубке, блендером) и выжать сок. Хорошо процедить его, добавить лимонный сок или лимонную кислоту, довести до температуры +70...+80 °С, разлить в подготовленные банки или бутылки и стерилизовать. Время стерилизации ёмкостей: 0,5 л — 10 минут, 1 л — 15 минут. Помимо вышеуказанных способов, свеклу можно замариновать, законсервировать в виде салата, икры, сиропа и заготовки для борща.</p>
<p>Способы употребления, кулинарная обработка</p>	<p>Столовые сорта свёклы обыкновенной благодаря своим вкусовым качествам широко используются в повседневном питании в кухнях многих народов мира. Листья используются для приготовления салатов, корневища — для салатов, супов, закусок, напитков (в том числе кваса) и даже десертов. Свёкла — базовая часть популярного в восточной Европе борща. В пищу свёкла употребляется как сырая, так и прошедшая термическую обработку.</p> <p>Пюре из свеклы. Сварите, очистите от кожуры, крупно нарежьте и затем сделайте пюре, положив 10 г сливочного масла на каждый корнеплод. Посолите по вкусу.</p> <p>Обжаренная свекла. Очистите маленькую свеклу, а большую разрежьте на 4 части и положите в сковороду с растительным маслом. Посолите, посыпьте листьями тимьяна (чабреца) или семенами кумина и обжарьте в течение 30-45 минут, пока свекла не станет мягкой и немного почернеет по краям. Во время приготовления один раз переверните и добавьте немного масла.</p> <p>Свекла, запеченная в духовке. Заверните в фольгу маленькую или среднюю свеклу, положите на противень и запекайте 30–60 минут, в зависимости от размера, при температуре 180 °С. Остудите и снимите кожуру. Подавайте с жареным мясом или рыбой. Можно есть, полив сметаной, смешанной с небольшим количеством хрена.</p>