

Александр КУЛЕНКАМП, к. с.-х. н., доцент



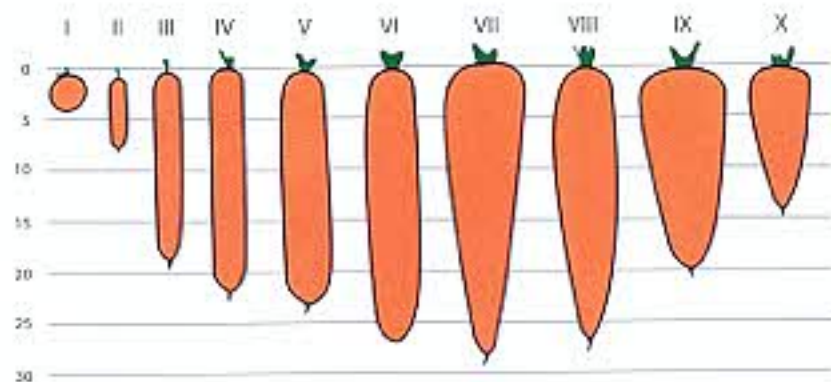
МОИ ВСТРЕЧИ С МОРКОВЬЮ

В Средней Азии можно поесть очень сладкой жёлтой или жёлто-оранжевой моркови. Её сорта засухоустойчивы, терпимы к засолению почвы, но содержат меньше витаминов, чем привычная нам красно-оранжевая. Интересно, что более сочная у такой моркови сердцевина, а не коровая часть. Если в Бухаре или Самарканде вас, как не один раз меня, угостят отменным пловом с жёлтой морковью — значит, вы желанный гость и можете располагаться как у себя дома. Только помните, что есть здесь и женская половина, куда вход запрещён даже близким друзьям, да не забудьте есть плов «по-таджикски» левой рукой.

В Афганистане ещё в начале XX века И. И. Вавилов познакомился с сине-фиолетовой морковью. Такую морковь я не раз встречал в Туркменинии и азербайджанской Ленкорани, где её и сейчас выращивают. Морковь «посинела», как отмечал Вавилов, от избытка ультрафиолетовых лучей высоко в горах, способствующих накоплению антоциана. Да и каротина в ней недостаточно, а вот сахаров меньше, чем в других разновидностях.

Но, конечно, больше всего наше воображение поражает кроваво-красная японская морковь с острова Хоккайдо. И дело не только в её окраске, но и размерах. Трудно поверить, но длина корнеплода достигает одного метра при диаметре всего 4–5 см. Одной такой морковкой можно накормить всю семью, если только удастся извлечь её из земли целиком. Перед уборкой участок обильно поливают и осторожно, чтобы не сломать, выкручивают морковь, иногда подливая воду для лучшего вращения. Она любит очень лёгкие почвы (литосолы), которые образуются при выпадении пепла вблизи действующих вулканов. Кроваво-красная морковь растёт и на осушённых торфяниках на острове Сахалин, где мне пришлось её выкапывать, делая ямку в три штыка лопаты (75 см). Довелось эту оригинальную морковь видеть и на плавучих огородах на реке Меконг (Лаос, Таиланд). Огород представляет собой бамбуковый плот с насыпанной почвой. Поливать и подкармливать такие посадки и посевы нет необходимости — корнеплоды моркови и корешки зеленых

Можно смело утверждать, что мало кто из вас пробовал белую, светло-жёлтую, кроваво-красную, сине-фиолетовую и почти чёрную морковь. Чтобы отведать белую морковь, вам придётся отправиться в северные районы Индии, как Александру Македонскому, который покорила эту страну и высоко оценил этот овощ, специальными гонцами доставлявшийся ему в ставку. К сожалению, меня он морковкой угостить не успел.

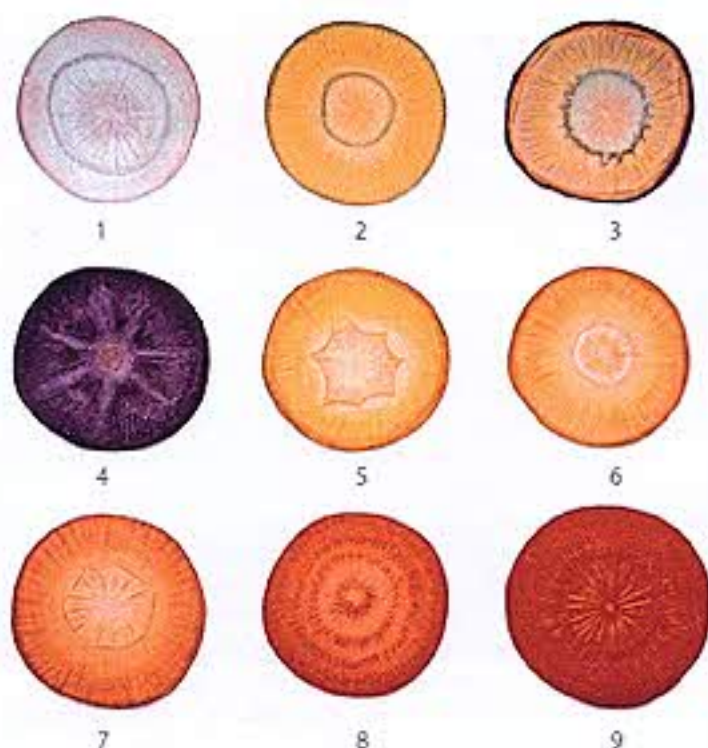


Сортоотипы моркови

I. ПАРИЖСКАЯ КАРОТЕЛЬ
II. МИНИ-МОРКОВЬ
III. АМСТЕРДАМСКАЯ
IV. НАНДСКАЯ

V. БЕРЛИКУМ/ЯНГСКАЯ
VI. БЕРЛИКУМ
VII. ОПАКЕ
VIII. ОПАКЕ/КАТОТИНСКАЯ

IX. ШАНТАНЭ/ДАНБЕРС
X. ШАНТАНЭ



Сердцевины моркови:

1. индийская, 2. азиатская, 3. азербайджанская (с фиолетовой кожицей), 4. афганская, 5. 6. 7. 8. Нантокая, 9. кроваво-красная.

культур буквально купаются в мутной воде. Правда, таким огородникам частенько приходится делиться урожаем с травоядными рыбами (толстолобиком, белым амуром), да и черепахи не прочь витаминной, целебной пищи.

А самую маленькую и скороспелую морковь, которая поспевает уже через 40 дней после появления всходов, я встречал под Парижем. Недаром она и называется — парижская каротель. Своему появлению она обязана семенной французской фирме «Вильморен», которая вывела сорт с круглым корнеплодом (как у скороспелой редиски) почти 200 лет тому назад для выращивания в парижских городских парниках, устанавливаемых прямо на дровах мусора. Ведь слой почвы в них всего 10–12 см, и даже морковь сорта «Нантокай» с тупым кончиком испытывает неудобства от избыточного тепла, выделяемого при разложении мусора.

Я познакомил вас с основными разновидностями моркови, которые и сейчас используются селекционерами в качестве доноров при получении гибридов F1. Поэтому не удивляйтесь, когда при посеве гибридов F2 на одной грядке вдруг вырастут корнеплоды различной окраски и причудливой формы (см. фото). И не беспокойтесь: все они съедобны.

Об агротехнике выращивания моркови поговорим ранней весной, ближе ко времени ее посева.

Селя, осматривал и копал иностранные овощи доцент А. Куленкамп

