

# дело вкуса

Своя картошка вкуснее покупной – это аксиома. Редкий садовод не посадит хотя бы несколько кустов, чтобы побаловать домашних. Какие сорта лучше выбрать?

НАДЕЖДА СЕРЕГИНА, ВЕДУЩИЙ СПЕЦИАЛИСТ ПО КАРТОФЕЛЮ, АГРОФИРМА «СЕДЕК», SEDEK.RU

## Проверенные или новые?

Из года в год большинство огородников сажают, как правило, одни и те же сорта, используя свой посадочный материал. Но имеет смысл обратить внимание и на новые сорта. Селекция не стоит на месте: в нашей компании ежегодно испытывают около 20 сортов, и некоторые из них превосходят уже проверенные по устойчивости к болезням и вкусовым качествам.

## Сколько сортов сажать?

Минимум 2–3, а лучше больше. Если вы выращиваете картофель для зимнего хранения, в этом случае больше шансов, что часть сортов долежит до весны в отличном состоянии. И вообще, удобно иметь несколько сортов для разных кулинарных целей.

● **Для пюре.** Для картофельного пюре рекомендуют брать высококрахмалистую картошку-«рассыпуху» (содержание крахмала выше 15%). Пюре будет нежным и пышным. **Сорта:** *Хозяюшка, Голубизна, Синеглазка, Лига, Елизавета.*

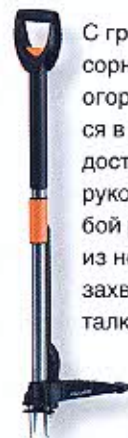
● **Для супа и салата.** Предпочтительны сорта с пониженным содержанием крахмала: они не разваливаются при варке и не срываю-ют нам программу похудения. Крахмалистость должна быть 15% и меньше. **Сорта:** *Лидер, Красавчик, Альвара, Ред Скарлетт, Невский, Удача, Никулинский.* В скором времени в гастрономических супермаркетах, возможно, появится новый салатный сорт *Гурман* – с темно-синей мякотью и высоким содержанием антиоксидантов. Этот сорт используется в свежем виде для приготовления различных салатов. Его можно есть без термической обработки.

● **Для жарки.** Выбираем сорта с высоким содержанием сухого вещества (не менее 20–24%) и способностью «удерживать» крахмал от распада на сахара. Картошка, которая при хранении становится сладковатой на вкус, для жарки не годится: на сковородке она разваливается, приобретает горечь и «шоколадный» загар. **Сорта:** *Лидер, Надежда, Колобок, Жуковский ранний, Импала, Фелокс.*

## Почему картофель темнеет при варке?

На это есть множество причин. Если вы переборщили с азотными удобрениями, заложили клубни в хранилище слишком высоким слоем, не соблюдали температурный режим, били и сдавливали картошку при уборке, она будет темнеть при варке, особенно после того, как полежит пару дней в тепле. Вообще-то все современные сорта относительно устойчивы к этой напасти, но полностью проблему не решает ни один. Лучше других сохраняют «незапятнанную репутацию» *Лорх, Красавчик, Голубизна, Никулинский.*

При варке картофеля на пюре лучше класть клубни в кипящую воду, а для салата – в холодную. Пока вода не закипит, из «салатного» картофеля вымоется часть крахмала, и он не будет рассыпаться.



С граблями для удаления сорняков от Fiskars прополка огорода и газона превращается в развлечение, за нее с радостью возьмется даже дети: рукоятка регулируется под любой рост, долговечные лезвия из нержавеющей стали крепко захватывают корни, а выталкивающий механизм позволяет убрать сорняк, не удаляя его руками.



Необычные способы  
посадки картофеля  
на сайте  
[supersadovnik.ru](http://supersadovnik.ru)

## рекомендуем попробовать сорта

**Алена** • раннеспелый (на 45-й день после всходов). **Куст** раскидистый, средней высоты. **Клубни** 90–160 г, красные, овальные, мякоть белая, глазки мелкие. **Содержание крахмала:** 15–17%. **Вкус** отличный, хорошая сохранность. Сорт обладает полевой устойчивостью к комплексу вирусных, грибных и бактериальных болезней. **Устойчив** к механическим повреждениям. **Ценность сорта:** раннеспелость, высокая товарность, привлекательные качества клубней.

**Хозяюшка** • среднеспелый. **Куст** высокий, полупрямостоящий. **Клубни** 100–180 г, округло-овальные, кожура красная, мякоть светло-желтая. **Содержание крахмала** 17–21%. **Вкус** отличный. **Устойчив** к раку, золотистой картофельной нематоды, обладает полевой устойчивостью к фитофторозу ботвы и клубней, ризоктониозу и парше обыкновенной. **Ценность сорта:** нематодоустойчивость, высокие вкусовые и товарные качества.

**Красавчик** • среднеранний. **Куст** полупрямостоящий, средней высоты. **Клубни** 90–160 г, овальные, кожура гладкая, красная, мякоть кремовая, глазки мелкие. Хорош для жарки во фритюре. **Вкус** отличный, лежкость при хранении хорошая. **Устойчив** к раку, к морщинистой и полосчатой мозаике, к фитофторозу по клубням. **Ценность сорта:** урожайность, высокий выход товарного урожая, устойчивость к раку и вирусам.

**Лидер** • ранний. **Куст** средней высоты, полупрямостоящий. **Клубни** 80–120 г, округлые, желтые. Мякоть белая. Глазки мелкие. Крахмалистость 10–12%. **Вкус** хороший. Лежкость от средней до хорошей. **Относительно устойчив** к парше обыкновенной и ризоктониозу. **Ценность сорта:** урожайность (до 20 клубней в гнезде) дружная отдача ранней продукции, высокий выход товарных клубней, хорошие вкусовые качества, хорошая лежкость.

**Гурман** • среднеранний. **Клубни** 80–110 г, овально-округлые, кожура темно-фиолетовая, мякоть от слабо-синей до темно-фиолетовой, глазки средние. Крахмалистость 16%, в мякоти содержатся антиоксиданты. **Устойчив** к раку картофеля, среднеустойчив к фитофторозу, слабо поражается паршой обыкновенной, неустойчив к вирусам. Лежкость хорошая. **Используется** в свежем виде для салатов и для варки.

**Голубизна** • среднепоздний. **Клубни** 90–110 г, светло-бежевые, овальные, мякоть белая, при варке не темнеет, рассыпчатая. Содержание крахмала 17–19%. **Вкусовые** качества отличные. Лежкость хорошая. **Среднеустойчив** к фитофторозу, устойчив к кольцевой и мокрой гнилям, парше, ризоктониозу, жаре и засухе, иммунитет к вирусу Y. В отдельные годы возможна дуплистость, требует загущенной посадки.

ТЕКСТ МАРГАРИТА СЕМЕНОВА ФОТО SHUTTERSTOCK

## Плодородный огород с Bona Forte

### Богатый урожай картофеля? Да.

Подкормка удобрениями BONA FORTE активно стимулирует клубнеобразование, способствует получению высокого урожая и снижает риск поражения грибными и бактериальными заболеваниями.

Найдите свое средство на [www.rusinhim.ru](http://www.rusinhim.ru)



### Удобрения САД-ОГОРОД:

- Универсальное • Газонное
- Цветочное • Овощное
- Картофельное • Ягодное

