

Кладезь здоровья

Круглогодичный конвейер получения зелени экстра-класса с помощью лука репчатого сорта Погарский местный улучшенный.

Свежий зеленый лучок! Как же в беспрозрачную холодную хмарь (в России это время с ноября по апрель), хочется чего-нибудь яркого и жизнеутверждающего. И казалось бы, самая малость: горсть мелко порубленного зеленого лука – и мир тут же наполняется солнцем и теплом. Божественный аромат от только что порезанного, еще звенящего от спелости зеленого лучка наполняет все вокруг. И ни одна русская душа не устоит перед этим соблазном – обмакнуть отбеленную часть изумрудного лукового пера в солюшку и с видимым удовольствием захрустеть этим деликатесом, наслаждаясь его сочным, ярким, обжигающим вкусом.

Для России лук – это почти национальная идея, и зеленое луковое перо – самая вкусная его часть! Даже государственные стандарты есть специально для лукового пера. ГОСТ Р 55652-2013 «Лук зеленый свежий. Технические условия» и ГОСТ 34214-2017 «Лук свежий зеленый». Объяснить это просто: зеленый лук – кладезь витаминов С, К, В9, минеральных веществ – калий, кальций, магний, цинк, железо. И никакая современная «комплексная» пилюля из аптеки не идет в сравнение с пучком свежего живого зеленого лука! Свежая зелень лука моментально возбуждает аппетит и делает абсолютно любое блюдо вкуснее и привлекательнее.

Как сейчас модно говорить в сегменте HoReCa (по-русски – в гостинично-ресторанном бизнесе) давно уже рассмотрели эту уникальную способность зеленого лука превращать в золото все, чего он ни коснется. Поэтому спрос на высококачественную изумрудную луковую продукцию растет с каждым годом. Сколько сегодня всего товарного зеленого лука выращивают в России, статистика не знает. Однако известно, что в структуре рынка зеленных культур на его долю приходится около 4 %. Причем благодаря российским национальным особенностям, спрос на зеленый лук-лучок стабилен на протяжении всего года. Казалось бы, чего проще, закладывай на выгонку выборок каждые 2-3 недели и радуй потреби-



Многозачатковость лука репчатого Погарский местный улучшенный. 6 побегов из одной луковицы

теля витаминной продукцией. Но здесь природа решила охладить радужные мечты луковых королей.

Все дело в том, что луковица – это живой организм (за то и ценится!). И, как каждому живому организму, ему нужен отдых. Для луковицы это – период покоя. То есть отсутствие ростовых процессов определенное время. Для разных сортотипов лука репчатого (*Allium cepa*) этот период разный. Южные сорта, такие, как Карагачевский, Краснодарский Г-35, Испанский 313, Каба, имеют короткий период покоя. Сорта-космополиты – Штутгартер ризен, Даниловский 301, Халцедон, Геркулес, Ред барон гибриды F₁, Старадаст – уже 3-4 месяца. Ну а старорусские сорта, такие как Ростовский местный, Погарский местный, Арзамасский местный спят по пять, шесть месяцев.

Получается, что с июля по декабрь наш родной российский потребитель лишен возможности гарантированно покупать самое вкусное и красивое изумрудное перо, выращенное из луковицы репчатого лука.

Конечно, в эпоху глобальной экономики на рынке пробуют решать эту проблему завозом зелени другого вида лука, вообще не имеющего периода покоя – лука-батуна (*Allium fistulosum*). И перо сортов его японского подвида, вроде похоже на тот самый лучок. И даже витамина С в нем вроде больше. Но, положа руку на сердце, не тот это продукт. Нет, не захрустеть батуном с солюшкой со всем удовольствием. Так, имитация какая-то получается. Вроде лук жуешь, но больше на сено с бумагой похоже. И лист у него широкий. И цвет у него желтоватый против нашего изумруда и вкус послабее и попроще. А откуда вкусу взяться, если батун из семечка да из земельки его взять должен. А солнышка даже на теплом юге для вкуса маловато, и продать его хочется быстрее, ведь растет самое быстрое целых 50-60 дней. Еще не известно, какой его химией за это время почтуют. На ранних этапах развития батун очень уязвим.



Свежая зелень на окошке за 14 дней

Наличие на прилавках и высокий спрос почти полгода на продукт, который гораздо ниже по классу, еще раз подтверждает нашу национальную любовь к родному изумрудному луку-пучку. Так что же, смириться? Не видать нам нашей гастрономической отрады в эти злополучные периоды луковичного покоя?

Уверяем Вас: выход есть! И имя ему – старорусские многозачатковые сорта лука репчатого. Жаль только почти все утеряны они. Ведь лук – перекрестьноопыляющееся растение. И если только один сезон не была соблюдена пространственная изоляция с растениями другого сорта, то пиши пропало. Трудолюбивые пчелки с мухами и шмелями насекрещивали ваше народное богатство с соседями. А у соседей небось не сорта, а гибриды модные. Поди теперь удали из популяции не-нужные признаки. Но здесь нам крупно повезло. Потому что компания «Премиум сидс» сумела сохранить и размножить один такой сорт: **Погарский местный улучшенный**.

Размножила и ахнула – какой бриллиант оказался в ее руках. Про то, что Погарский местный улучшенный накапливает больше всего сухого вещества в луковице, знают все давно. Недаром в СССР именно этот сорт сушили в неприкосновенный запас для продовольственной безопасности. Поэтому луковица у него хоть и среднего размера, но плотная и тяжелая как камень. А теперь ответьте на вопрос, какая луковица будет быстрее выгонять зелень: обычная с содержанием сухого вещества 12% или луковица Погарского местного улучшенного, которая содержит до 25% сухого вещества? Правильно: конечно, Погарского. Наши исследования показали, что в сопоставимых условиях лук Погарский местный улучшенный выгоняет зелень на 5-6 дней раньше, чем стандартный сорт для российской выгонки лука на зелень Штуттгартер ризен. При этом перо его заметно зеленее по оттенку и тоньше, т.е. в кулинарных блюдах он смотрится ярче и благороднее. А на фоне желтоватых лаптей батуна и вообще смотрится шедевром.

Но самое главное – его вкус. Перо Погарского местного улучшенного имеет более яркий, насыщенный вкус и аромат чем у любого другого современного сорта и вида лука. Недаром же сухого вещества в нем в два раза больше.

«И это еще не все», как любят повторять в телевизионной рекламе. Будучи по своей природе многозачатковым и многогнездным, лук Погарский местный улучшенный будто специально заточен макси-



Фермерская теплица, выгонка на зелень лук Погарский местный улучшенный

мально выстрелить в короткий срок не более 15 дней целым пучком ароматной зелени. И здесь, внимание: выход этой зелени составляет от 100% до 120% от веса луковиц. А что у ближайших конкурентов?

1. F₁ Стардаст, Штуттгартер ризен. Выход пера – 60% от веса луковиц

2. Каратальский, Халцедон. Выход пера – 45% от веса луковиц

3. Гибриды: F₁ Манас, F₁ Банко, F₁ Тареско и т.д. Выход пера – 30% от веса луковиц

Иначе говоря, наш чудо-лучок Погарский местный улучшенный почти в 1,5-2 раза рентабельнее, чем Штуттгартер ризен.

Это все хорошо, скажете Вы. Да, Погарский местный улучшенный вкусный лук. Да, красивый и рентабельный. Но как быть с периодом покоя?

И здесь, как вишенку на торте, мы откроем вам самый важный секрет Погарского лука – **он легко хранится без холодильных камер рекордные 15 месяцев**. А это значит, что с марта и до декабря месяца, а то и до Нового года, вы вполне можете не расставаться со своим любимым изумрудным антидепрессантом. И праздничный оливье на Новый год так же порадует Вас узнаваемым насыщенным вкусом зеленого пера.

Конечно, за время хранения до осени вес луковиц на выгонку уменьшится, но благодаря 100% выходу зелени, это будет сопоставимо с 60% Штуттгартера ризена. И опять же, это будет перо высшего качества с тонким упругим стеблем, темно-изумрудной окраски, с узнаваемым густым вкусом и богатым ароматом.

В заключение, что хочется пожелать нашим читателям? Во первых, любите свою землю, и пользуйтесь своими традициями. В них столько силы заложено предыдущими поколениями, что нам оттуда черпать и черпать с нашими внуками и правнуками.

А во-вторых – ешьте настоящее! Настоящее – то есть натуральное. И старорусский сорт Погарский местный улучшенный вернет вас в то время, когда лук был Луком, а огурец – Огурцом. Когда только от одного их запаха разыгрывался аппетит. А обед мог состоять из нескольких стеблей лука и двух огурцов с краюшкой черного хлеба и обязательно с крупной солюшкой. И кто хоть раз попробует это сочетание простой, но натуральной пищи, не променяет ее больше ни на какой деликатес.

Кандоба Алексей Викторович, канд. с.-х. наук, генеральный директор ООО «Премиум сидс»



Семенные посадки лука репчатого Погарский местный улучшенный



ЛУК СЕВОК

**ПОГАРСКИЙ МЕСТНЫЙ
УЛУЧШЕННЫЙ
СЕМЕЙНЫЙ, МНОГОЗАЧАТКОВЫЙ**



**СЛУЖИЛ ОН АРМИИ И ФЛОТУ,
А ТЕПЕРЬ ВСЕМУ НАРОДУ!**

РЕКЛАМА

WWW.PREMIUMSEEDS.RU

