

Фиолетовая драгоценность вашей кухни

Родившийся в живописной Италии знаменитый салат радиккио прошел долгий путь от скромного огородного растения до одной из любимых позиций современных шеф-поваров и приверженцев здорового питания.



Если вам кажется, что слово «радиккио» звучит непривычно экзотично, знайте — это своеобразный родственник знакомого нам обычного листового салата, хотя отличается он не только внешне, но и множеством уникальных характеристик.

Название *Radicchio* происходит от латинского слова *radix* («корень»), подчеркивая связь с древними традициями римской культуры, где цикорий использовали не только в пищу, но и в медицинских целях. По мере распространения культура достигла Бельгии, Франции и Германии, а позже распространилась далеко за пределы Европы, покорив рынки Америки, Австралии и теперь еще и России.

Что выделяет радиккио среди прочих салатов? Прежде всего – неповторимый внешний вид: крупные пурпурные листья создают эффект контраста и позволяют создавать яркие композиции блюд. Вкусовые ощущения тоже специфичны: нежная горчинка сочетается с легкой сладостью, придавая салату особую пикантность. Впрочем, горечь легко смягчается добавлением масла, уксуса или фруктов.

Но настоящая ценность радиккио заключена внутри каждого листа. Высокое содержание витаминов А, С, Е и К обеспечивает мощную защиту организма от инфекций и воспалительных процессов. Флавоноиды и антиоксиданты помогают укрепить иммунитет, повысить тонус сосудов и защитить сердце. Минералы, в том числе калий и магний, благотворно влияют на работу нервной системы, предотвращают развитие стресса и депрессии.

По сравнению с обычным зеленым салатом, радиккио имеет значительно меньшую калорийность, что особенно актуально для сторонников диетического питания.

Но чтобы радиккио стал таким полезным, вкусным и красивым, нужно грамотно подобрать гибриды и правильно их вырастить. Традиционно на юге его выращивают в два оборота. Но весной выращивание радиккио можно приравнять к лотерее. Поскольку посев происходит в начале марта, а рассаду в открытый грунт высаживают в середине апреля, велика вероятность возвратных заморозков, либо других негативных факторов. Но в процессе роста не видно, был ли негатив, и как он повлиял. Последствия мы увидим только при формировании кочана, например, удлиненную кочеч-

рыгу, и, как следствие, невостребованный товар. Поэтому второй оборот остается более выгодным и популярным в производстве. Экспериментально выявлено, что оптимальная дата посева – середина июня, и, как следствие, высадка рассады в середине июля. Хотя в это время, как правило, и стоят аномально высокие температуры, но рассада чувствует себя в таких условиях вполне комфортно, начинает укореняться и одним из показателей, что у растения все хорошо, является переход из зеленой окраски в красную в течение первых 3-5 дней.

При выращивании рассады стоит уделить отдельное внимание кислотности (pH) торфа. Оптимальным выбором будет слабокислотный ближе к нейтральному. Также не забываем про температуру на всем цикле выращивания, но особенно при выгонке рассады. Если какое-то, пусть хоть и непродолжительное время температура была ниже 5 °C, то впоследствии высока вероятность стрелкования.

Если говорить о питании, то хочется отметить, что для получения качественной продукции с хрустящей ботвой и долгосрочным хранением отдельно нужно уделить внимание кальцию. Стандартно его дают при поливе, хотя не помешают и листовые обработки. Часто выбирают в виде нитратов кальция, так как одним из главных элементов для набора зеленой массы был и остается азот.

Уборка начинается с начала октября и продолжается вплоть до полного сбора урожая. Кочан радиккио rosso неплохо держит похолодания, но если попадает в мороз, то сокращается время его хранения. При правильной уборке хранится до трех месяцев, подмороженный – месяц-два. На долгое хранение срезают с максимальным количеством ботвы для более продолжительного хранения, но здесь встает вопрос в дальнейшей зачистке и ее стоимости. Часто такое хранение оправдывает финансовые вложения, так как цена на готовую продукцию в зимний период достаточно высока.

Как обозначалось ранее, что даже при использовании высоких технологий при неправильном



подборе гибридов все старания будут напрасны. Поэтому хочется обратить ваше внимание на проверенные гибриды от компании «Бейо».

Самый ранний в линейке – **Индиго F1**. Этот гибрид для выращивания весной, получения раннего урожая как раз тогда, когда чаще всего высокий спрос и цена на радиккио. Отличительная черта **Индиго F1** — насыщенная темно-красная окраска листьев с отчетливо выраженными белыми прожилками, образующими визуально притягательную структуру, благодаря некой кучерявости листьев. Листья плотно собраны в красивую ровную розетку диаметром до 20 см.

Основные преимущества:

- интенсивная вишнево-темная окраска с превосходной стойкостью после сбора урожая;
- плотная структура кочана;
- идеальное соотношение легкого горьковатого привкуса и приятной сладости.

Радиккио **Васари F1** — изумительный подарок итальянской природы, воплотивший в себе гармонию красок и непревзойденный вкус. Каждый лепесток этой изящной головки украшен сочными фиолетовыми переливами, словно запечатлевшими магию старинных флорентийских дворцов эпохи Возрождения.

Особенности гибрида:

- окраска – глубокая насыщенная пурпурная;





- форма – кочаны средних размеров с компактной и правильной структурой, подходящей для упаковки и транспортировки;

- вкус – умеренно выраженная горчинка, плавно сменяющаяся легкой кислинкой и нотами сладости, придающими особый шарм любым сочетаниям;

- применение – подходит как для переработки, так и для рынка свежей продукции.

Наиболее широко известный и выращиваемый гибрид в мире – **Леонардо F1**. Свою популярность он завоевал благодаря следующим характеристикам:

- происхождение и генетика – гибрид выведен селекционерами компании «Бейо» посредством классического скрещивания лучших родительских линий, отобранных по признакам высокой устойчивости к негативным воздействиям окружающей среды и адаптации к различным климатическим зонам;

- формируемая продукция – округлый плотный кочан размером свыше 20 см в диаметре, темно-красной окраски с четкими белыми жилками, что придает товару презентабельный вид;

- продуктивность – за период вегетации, составляющий 75 дней, гибрид способен формировать хороший урожай – до 35 т/га;

- товарные качества – великолепная сохранность продукта на этапе хранения (до 10 недель), хорошая транспортабельность, минимальное повреждение при уборке и хранении;

- устойчивость к стрессу – гибрид проявляет отличные показатели устойчивости к низким температурам (переносит кратковременные морозы до -5°C), обладает высокой способностью противостоять образованию стрелок и сохраняет свои декоративные и вкусовые качества в течение продолжительного времени.

Рафаэлло F1 – новый стандарт среди поздних образцов радиккио, выделяющийся высокой

производительностью и прекрасными товарными качествами.

Основные агрономические характеристики:

- форма – кочан радиккио имеет правильную округлую форму, компактную структуру и красивые гладкие листья;

- окраска – насыщенная темно-красная с белой каймой вдоль краев листьев, что придает дополнительную декоративность;

- масса – средняя масса головки составляет 300–500 г, что делает его удобным для упаковочных операций и последующей реализации;

- устойчивость – отлично справляется с условиями холодной осени и раннего наступления зимних температур, выдерживая краткосрочные заморозки до -5°C ;

- технологичность – формирует качественную продукцию с долгим сроком хранения (до 12 недель)

Радиккио – это не просто овощ, а истинное украшение стола и настоящее произведение искусства на кухне. Соединив в себе красоту цветов и глубину вкусов, он напоминает нам о гармонии природы и мудрости традиций. Попробовав однажды салат из радиккио, вы откроете для себя мир новых ощущений и поймете, насколько важен бывает маленький кусочек яркой зелени в повседневной жизни. Пусть ваше знакомство с этим чудесным растением принесет радость и вдохновение, наполнит вашу жизнь новыми красками и подарит прекрасное настроение каждому дню.

Дмитрий Гузь, региональный менеджер «Бейо»
(Астраханская область)

Сайт: www.bejo.ru,

контактные телефоны: +7 495 392 77 77;

+7 863 200 03 33