

Кристина ХИЛЬКО

■ Белорусские селекционеры создали фиолетовую, синюю и красную бульбу. Когда жители наших стран увидят картофельную раду-гу в магазинах и в чем целеб-ные свойства этих сортов?

ЛУЧШЕ БРОККОЛИ И ШПИНАТА

В лаборатории Научно-практического центра НАН Беларуси по картофелеводству и плодоовощеводству работа кипит. Во всех смыслах. Сотрудники ювелирно нарезают картошечку и броса-ют во фритюрницу с плю-ющим маслом. Через пару минут на тарелке - гора раз-ноцветных хрустящих чипсов: фиолетовые, синие, красные, желтые...

Проводим эксперимент. В кастрюлю бросаем местное чудо - картошку а-ля бакла-жан, ставим на медленный огонь. Через полчаса доста-ем - чудеса, да и только! - цвет не исчез. Значит, и правда, не красители.

- Чтобы не терялась яркость, есть один секрет, - говорят местные лаборантки. - Солить воду в самом начале готовки.

По вкусу экзотический кар-тофель ничем не отличается от обычного, а вот по полез-ности переплюнул здорово. По содержанию целительных и питательных веществ его ставят в один ряд с брокколи, брюссельской капустой, шпи-натом и болгарским перцем. При этом сок цветных клуб-ней - натуральный пищевой краситель, который в произ-

И ВЫ, МУНДИРЫ ГОЛУБЫЕ...



ТАСС На вкус и цвет какой только бульбы нет!

водстве продуктов может за-менить химию.

- Цветные сорта - находка не только для желудка, но и для кошелька. Они будут зна-чительно дешевле завозных, рассказал доктор сельскохо-зяйственных наук, главный научный сотрудник центра Георгий Пискун. - Для бело-русов - серьезный довод в их пользу. Ведь примерно треть всех блюд, которые появля-ются на нашем столе, приго-товлены из картошки. Не зря нас называют бульбашами. По статистике в год на одного белоруса выращивается поч-

ти шестьсот кило картошки, а едим мы в год примерно по 180 кг. Эта самые высокие показатели во всем мире. Россияне, например, за год съедают всего по сто кило-граммов.

ИЗ 150 ТЫСЯЧ ПРОБ - ОДИН СОРТ

Сорта с красной, синей или розовой кожурой и на-чинкой - ноу-хау в селекции картошки. Опыты активно ведут в Японии, Китае, США. Наши ученые от мировых тен-денций не от-стают.

Благодаря чему возникает такое разноцветье? Привыч-ные клубни красят особые пигменты - антоцианины. Эти вещества, попадая в ор-ганизм, могут блокировать развитие серьезных недугов: атеросклероза, сердечных за-болеваний, катаракты.

Белорусские селекционеры скрестили дикий цвет-ной картофель, растущий в тропиках Южной Америки, с культурными сортами. Экзо-тическими клубнями с кол-легами поделились ученые из петербургского Всероссийско-го института растениевод-ства имени Вавилова.

- После цветения на картофеле появля-ются ягоды, в ко-торых прячут-ся маленькие семена, похо-жие на льня-ные, - объяс-няет Георгий Пискун - Выби-раем, промыва-ем, хорошенько



Из цветной картошки можно приготовить все те же блюда, что и из обычной. Только они будут полезнее.

КАК ИСПОЛЬЗУЮТ**Розовая запеканка - для туристов приманка**

- В США из цветной картошки делают чипсы и оладьи.
- В ресторанах Германии синие и розовые запеканки и пюре - приманка для туристов.
- В Южной Корее делают омолаживающую маску для лица и косметическое мыло.
- В Европе - бум цветного картофеля, его покупают любители ЗОЖ. В Париже есть сорта, которые продают по пятьсот евро за килограмм. В дорогих ресторанах одно из фирменных блюд - «Фран-цузский трюфельный картофель», темный и пахучий.

просушиваем. Высаживаем в теплицы. Осенью собираем и храним урожай, а весной снова высаживаем. Чтобы по-лучить один сорт, перебира-ем около 150 тысяч семян! Остаются лучшие. Процесс долгий - лет девять. Каждое растение уникально, не толь-ко по форме, но и по цвету кожуры и мякоти, по вкусу, устойчивости к вредителям и болезням. От скрещивания до того момента, когда вне-сут сорт в госреестр, проходит около двенадцати лет.

ЗРИ В КОРЕНЬ

За последние пять лет на-ши ученые создали больше десяти сортов картофеля. «Жу-равинка», «Уладар» (хозяин), «Волат» (богатырь) - каждому дают название с националь-ным колоритом.

- Чтобы легко узнавали за рубежом, - поясняет Пискун. - Один из самых популярных - «Скарб» (богатство). Им за-сеяно около трети наших полей. Его же предпочитают закупать россияне. Хорошо хранится в теплых подвалах, долго не прорастает. Хозяйки знают, из него получаются ру-мяные draniki.

Картошка в Беларуси - од-на из самых доходных статей экспорта. В прошлом году за границу ушло около трехсот тысяч тонн.

- В Молдове берут только с красной кожурой, тогда как белорусы на такую глядят и думают, что кормовая и не-вкусная. Чепуха! «Здабыток» (находка) популярен в Евро-союзе. Из него там делают крахмал. В этом виде его поч-ти в два раза больше, чем в обычном столовом, - говорит ученый.

Белорусские производите-ли чипсов, фри, сухого пюре ждут не дождутся, когда пу-стят в дело яркие новинки. Да и дачникам не терпится посадить их на своих участ-ках. Придется немного подо-ждать. Экспериментальные сорта пойдут в народ только через два года.

КОГДА ВСЕ ФИОЛЕТОВО ОПЫТ

■ Российские ученые скрещи-вают обычные клубни с дикими, чтобы получить «Василек» и «Чу-десника».

Пять лет назад сотрудники Ураль-ского научно-исследовательского ин-ститута сельского хозяйства вывели необычный сорт, мякоть которого по виду скорее напоминала свеклу. Овощ, имеющий аметистовую окраску, на-звали «Чудесник». Этот сорт не ре-зультат генной инженерии, а гибрид, полученный методом скрещивания обыкновенной картошки с ее дикими сородичами. Ученые утверждают, что он на вкус отменный и буквально на-пичкан полезными веществами. А еще имеет в шесть-семь раз больший анти-оксидантный потенциал, чем у обыч-ных клубней. Правда, стоит бордовая

бульба недорого - цена доходит до пя-тисот рублей за кило. В промышленных масштабах ее пока не выращивают.

Скрещиванием крахмалистого про-дукта занялись и во Всероссийском научно-исследовательском институте картофельного хозяйства имени Лор-ха. Первыми были созданы сорта «Ва-силек» с фиолетовой окраской кожуры и «Сирень» - с фиолетовой кожурой и мякотью. Эксперименты продолжа-ются. Последнее достижение назвали просто «Фиолетовый». Этот картофель с мякотью цвета индиго рекомендован для диетического и лечебного питания. Сорт включен в Госреестр селекцион-ных достижений.

Через пару лет, по заверению уче-ных, они приступят к производству цветного продукта в масштабах Со-юзного государства.

НАЗНАЧАЕМ ВСТРЕЧУ В ГРУППЕ «СОЮЗНОЕ ВЕЧЕ»!







www.facebook.com/souzvecheru

