

Красные драники заказывали?

Картофель с цветной мякотью сохранит память, молодость и сердце

В ТОМСКОЙ области уже в 2014 году на прилавках может появиться веселая картошка с фиолетовой, красной и синей мякотью. Отдел Сибирского НИИ сельского хозяйства и торфа Томской области уже получил первый крупный урожай — 300 килограммов фиолетовой культуры. Белорусы полакомиться красными драниками или синим картофелем фри смогут уже через год-два.



— Наших селекционеров фиолетовым, синим и красным цветами картофеля не удивишь. В Беларуси в Самохваловичах цветной корнеплод вывели лет 7—8 назад. Чтобы выращивать его в стране масштабно, потребуется еще год-два на проведение испытаний. Так что вскоре появится новый сорт с цветной мякотью, пока названия у него нет, — рассказывает заведующий лабораторией исходного материала [Научно-практического центра НАН Беларуси по картофелеводству и плодоовощеводству](#) Виктор Козлов. — Вопрос в другом: захотят ли хозяйки готовить картофельное

пюре свекольного цвета. Надеюсь, сорт будет востребован. В салатах цветной картофель смотрится неплохо, но как гарнир — на любителя. По вкусовым характеристикам цветной плод ничем не отличается от обычного. Как и всякий картофель — бывает вкусным, бывает не очень. Зато своим витаминным составом вполне может тягаться с морковью, свеклой. Цветной картофель богат антиоксидантами, а они укрепляют иммунитет, замедляют процесс старения органов и тканей организма, понижают риск развития сердечно-сосудистых заболеваний, улучшают память. Первыми в мире вывели цветной картофель американцы, их труды обошлись госбюджету в 5 миллионов долларов. Я читал о томских селекционерах, которые совсем недавно вывели цветной корнеплод. Их цветной картофель пока неустойчив к вирусам и фитофторе. Белорусский же собрат к этим напастям устойчив. Сейчас мы работаем над изучением его свойств и антиоксидантной активности.

Фиолетовые, красные и синие плоды картофеля Виктор Алексеевич советует варить 15—20 минут в подсоленной воде, чтобы не потеряли экзотичный цвет. Для салатов веселый картофель лучше отваривать в мундирах. Вполне оригинально на столе будут смотреться красные картофельные оладьи или синий картофель фри. В общем, цветной корнеплод подходит для любых блюд. А сок цветного картофеля используют в пищевой промышленности как естественный пищевой краситель.

Наталья СЕРГУЦ, «БН»

Фото Виктора КОЗЛОВА