

Шоколад вприкуску с топинамбуром



В Постоянном Комитете Союзного государства прошла презентация достижений российско-белорусской программы «Инновационное развитие производства картофеля и топинамбура».

Фиолетовая картошка так понравилась корреспонденту «СВ», что он от вкусного наслаждения закрыл глаза.

Нет – африканскому суррогату

Представляя обширную экспозицию продуктов из отечественного картофеля и топинамбура, замдиректора ВНИИ картофельного хозяйства им. Лорха Виктор Старовойтов посетовал на засилье импорта в наших магазинах:

– Прилавки заполнил картофель из Африки, Израиля и Турции. Там он растет практически в песках и, чтобы он набрал вес, его пичкают химикатами. А наша картошечка выращена с соблюдением всех норм, и от нее одна лишь польза. Мы должны защищать свой рынок, внедряя свои сорта.



Например, созданные нашими специалистами сорта «удача» и «невский» по устойчивости к фитофторозу превосходят зарубежные аналоги и дают высокий урожай. Среди новых сортов белорусской селекции выделяется сорт «уладар». Его урожайность – около 60 тонн на гектар. А урожайность сорта «рогнеда» и того больше – 76 тонн на гектар!

Фиолетовая бульба

Но журналистов больше интересовали не цифры, а внешний вид. Один из сортов – «фиолетовый» – действительно был этого цвета. Причем как снаружи, так и внутри. Первая мысль – либо радиоактивный, либо гнилой. На деле оказалось, что в отварном виде он имеет замечательный вкус. Наевшись этого лакомства, осознаешь, что не хватает места для картофеля с розовой мякотью. А был и такой. Название – «эликсир», для диетического питания.

На этом чудеса не закончились. Оказывается, в природе существуют шоколадные конфеты с начинкой из топинамбура. Он гораздо слаще картофеля и поэтому его можно использовать в том числе и в десертах. Вместе с шоколадом топинамбур прошел на ура.

Далее было предложено продегустировать сладкие цукаты. Вкус – как у сушеного ананаса. Оказалось – снова топинамбур! Причем если большинство сладостей из магазина имеет совершенно жуткий состав – набор химикатов с индексом Е, пальмовое масло и прочее, то тут было лишь три ингредиента – топинамбур, фруктоза и ананасовый экстракт.

– Нарезанные кусочками клубни топинамбура варятся в специальных котлах с максимумом разрежения для сохранения в продукте витаминов, сушка готовых продуктов идет в инфракрасном спектре, – поделился секретом директор ассоциации «Топинамбур» Виктор Ермачков.

Натуральные энергетики



Помимо сладостей были и блюда посерьезнее – например, мясные консервы с топинамбуром. Ряд представленных на экспозиции продуктов поставляется нашим спецназовцам для укрепления организма. Сейчас изучается действие этих новинок на полярниках.

Один из ученых сказал нам по секрету, что из топинамбура также получается отличный самогон, после которого наутро не болит голова.

Но, конечно, такого в Посткоме не предлагали. А были разноцветные прохладительные напитки для укрепления организма. В них помимо картофельного крахмала присутствуют прополис, концентраты фруктов, облепихи и полезных трав.

– Сухие концентраты оказывают общеукрепляющее действие, повышают работоспособность, устойчивость к инфекциям, улучшают состояние нервной системы, – прокомментировал гендиректор фирмы-производителя – НПФ «ЛИОНИК» Евгений Мандрыка.

Что интересно, в отличие от популярных в 1990-е сухих порошков эти напитки не оставляют во рту химического привкуса или оскомины на зубах. Напротив – освежают и бодрят.

Один из напитков розового цвета попробовал и Госсекретарь Союзного государства Григорий Рапота. Ему понравилась концепция напитка – батарейка «Энерджайзер» в жидком виде.

Салат от госсекретаря

– Госзаказчики нашей союзной программы – Минсельхоз России и Национальная академия наук Беларуси, – рассказал журналистам Григорий Рапота. – По программе был проведен конкурс в конце 2013 года, она стартовала в 2014 году. Работа продолжится в этом и 2016 году. Правда, есть некоторые пробуксовки со стороны российского Минсельхоза, но, мы надеемся, все проблемы удастся преодолеть.

Григорий Рапота поделился, что на его дачном участке тоже произрастал дикий топинамбур.

– Мы его изначально посадили в декоративных целях – ради цветочков, – сказал Госсекретарь. – Но потом начали изучать это растение – оказалось, его клубни не мерзнут зимой и на следующий год вновь прорастают. Мы даже попробовали его использовать для салата – мне понравилось. Единственное – клубни у него корявые, чистить сложно. Надо выводить такой сорт, чтобы был круглым и гладким, как картошка.

По словам Виктора Старовойтова, совместными усилиями нам необходимо повысить эффективность картофелеводства, обеспечить свою продовольственную безопасность и нарастить экспортные поставки. Также предстоит разработать технологию производства и переработки топинамбура, сформировать рынок продуктов здорового питания из этой культуры. Топинамбур – одно из немногих растений с богатым содержанием инулина, вещества, активно используемого для лечения сахарного диабета и ожирения.

Вопрос ребром

Николай Алексеев. Шоколад вприкуску с топинамбуром

Что даст этот проект

- производство к 2016 году по сравнению с 2011 годом дополнительно 30 тыс. тонн продуктов из картофеля и топинамбура в год и дополнительно 150 тыс. тонн кормов более высокого качества и низкой себестоимости;
- увеличение производства элитного картофеля в 2 раза;
- производство собственного сырья из топинамбура для выпуска фармацевтических препаратов на основе инулина.

Справка «СВ»

Диковинка на Руси

В России земляная груша была известна в XVII веке, но не как овощ, а как целебное растение. Царь Алексей Михайлович приказал опросить всех знахарей об известных им способах врачевания. Знахари сообщили, что лечат настоянной на вине земляной грушей от сердечных болезней.