

Кристина ХИЛЬКО

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

ЛУЧШЕ БРОККОЛИ И ШПИНАТА

В лаборатории Научно-практического центра НАН Беларуси по картофелеводству и плодоовощеводству работа кипит. Во всех смыслах. Сотрудницы ювелирно нарезают картошечку и бросают во фритюрницу с плюющимся маслом. Через пару минут на тарелке - гора разноцветных хрустящих чипсов: фиолетовые, синие, красные, желтые...

Проводим эксперимент. В кастрюлю бросаем местное чудо - картошку а-ля баклажан, ставим на медленный огонь. Через полчаса достаем - 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 картофель ничем не отличается от обычного, а вот по полезности переплюнул здорово. По содержанию целительных и питательных веществ его ставят в один ряд с брокколи, брюссельской капустой, шпинатом и болгарским перцем. При этом сок цветных клубней - натуральный пищевой краситель, который в произ-

И ВЫ, МУНДИРЫ ГОЛУБЫЕ...



На вкус и цвет какой только бульбы нет!

водстве продуктов может заменить химию.

- Цветные сорта - находка не только для желудка, но и для кошелька. Они будут значительно дешевле завозных, рассказал доктор сельскохозяйственных наук, главный научный сотрудник центра Георгий Пискун. - Для белорусов - серьезный довод в их пользу. Ведь примерно треть всех блюд, которые появляются на нашем столе, приготовлены 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 килограммов.

ИЗ 150 ТЫСЯЧ ПРОБ - ОДИН СОРТ

Сорта с красной, синей или розовой кожурой и начинкой - ноу-хау в селекции картошки. Опыты активно ведут в Японии, Китае, США. Наши ученые от мировых тенденций не отстают.

Благодаря чему возникает такое разноцветье? Привычные клубни красят особые пигменты - антоцианины. Эти вещества, попадая в организм, могут блокировать развитие серьезных недугов: атеросклероза, сердечных заболеваний, катаракты.

Белорусские селекционеры скрестили дикий цветной картофель, растущий в тропиках Южной Америки, с культурными сортами. Экзотическими клубнями с коллегам поделились ученые из петербургского Всероссийского института растениеводства имени Вавилова.

- После цветения на картофеле появляются ягоды, в которых прячутся маленькие семена, похожие на льняные, - объясняет Георгий Пискун - Выбираем, промываем, хорошенко

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

ЗРИ В КОРЕНЬ

За последние пять лет наши ученые создали больше десяти сортов картофеля. «Журавинка», «Уладар» (хозяин), «Волат» (богатырь) - каждому дают название с национальным колоритом.

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

Картошка в Беларуси - одна 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 невкусная. Чепуха! «Здабыток» (находка) популярен в Евросоюзе. Из него там делают крахмал. В этом виде его почти в два раза больше, чем в обычном столовом, - говорит ученый.

Белорусские производители чипсов, фри, сухого пюре ждут не дождутся, когда пустят в дело яркие новинки. Да и дачникам не терпится посадить их на своих участках. Придется немного подождать. Экспериментальные сорта пойдут в народ только через два года.

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 - «Французский трюфельный картофель», темный и пахучий.



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

КОГДА ВСЕ ФИОЛЕТОВО **ОПЫТ**