Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение

Высшего профессионального образования

**Казанский государственный аграрный университет**

**Кафедра «Растениеводства и плодоовощеводства»**

**Доклад на тему**

**«Редис»**

Выполнила: студентка 4 курса группы Б 161-03,

Трифонова М.В.

Проверил: профессор Владимиров В.П.

Казань, 2019.

Содержание

Введение

1. Разнообразие редиса
2. Свойства редиски
3. Редиска в медицине
4. История овоща
5. Посадка и выращивание
6. Уборка урожая
7. Лечебные свойства редиса

Введение

Когда наступит весна, придут долгожданные солнечные дни, хорошее настроение и хлопоты по огороду. Приметой весны станут пучки ярко красной редиски на рынке. И даже маленькая Кристина Орбакайте однажды торговала на базаре редиской, выросшей на даче. Девочка решила внести посильный вклад в бюджет семьи, за что получила втык от своей знаменитой мамочки – Аллы Пугачевой. Редиска – самый ранний весенний овощ. Чуть только оттает почва, и его уже можно сеять. Тем-то редиска и нравится всем, что она первой восполняет нехватку витаминчиков после долгой зимы. Что ни говори, а редиска – уже майский овощ. Как показывает опыт ее можно вырастить и в мае, и в октябре, а такой урожайностью никто из овощей больше похвастаться не может, также редис относится к самым скороспелым овощам. Три-четыре недели, и, пожалуйста, снимайте урожай. Это весьма холодоустойчивая культура, легко переносит небольшие заморозки после зимы и перед зимой. Итак, скоро начнутся работы в огороде и вам пригодятся мои советы.

Разнообразие редиса

По происхождению различают европейскую, японскую и китайскую группы сортов.

Все европейские виды являются однолетниками, остальные — это озимые растения, дающие семенной материал лишь в следующем году.

По вегетационному периоду:

* Однолетний;
* Двулетний.

Однолетние культуры европейского вида — самые скороспелые. Они имеют следующие особенности:

1. Срок от высевания семенного материала до уборки урожая — 16–25 суток.
2. Эти формы имеют небольшого размера корнеплоды с коротким сроком хранения.
3. У европейских сортотипов существуют красные, белые, розовые, пёстрые, полосатые или двухцветные корнеплоды.
4. У ранних сортов редиса чаще всего имеются круглые или уплощённые плоды, но иногда встречаются и удлинённые.
5. В диаметре круглые овощи — от 2 до 6 см; овальные — 1,5 см, их длина составляет 4–6 см.
6. Скороспелый редис высаживается в грунт в основном семечками, без выращивания рассады.
7. Семена с однолетних овощей собирают в конце вегетации.

Лучшие однолетние сорта: Первенец F1; Жара; Рондар F1; Французский завтрак; Альба; Осенний гигант; Вюрцбургский 59.

Двухлетние. Позднеспелый редис описанных видов созревает к началу августа, в северных регионах центральной части Евразийского континента — в конце последнего летнего месяца. У японско-китайских сортов редиса корнеплоды появляются в год высевания семян, а посевной материал возможно собирать только в следующем году.

Лучшими поздними сортами являются: Дунганский 12/8; Ледяная сосулька; Октава; Красный Великан.

По методу посева различают парниковые и грядные (открытого грунта).

Форма корнеплода может быть от плоско-округлой до веретеновидной.

Цвет корнеплодов может быть розовым, белым, красным, жёлтым, фиолетовым.

Свойства редиски

Редиска является богатым источником витаминов и минеральных веществ. Она содержит витамины С, В1, В2, В5, РР, калий, кальций, натрий, магний, фосфор и железо. Этот полезный во всех отношениях овощ повышает иммунитет. Также редиска улучшает пищеварение, благодаря содержанию большого количества клетчатки. Сочная, сладкая, хрустящая мякоть редиски содержит много клетчатки, пектиновых веществ и минеральных солей. Благодаря высокому содержанию железа, находящемуся, к тому же, в легко усваиваемой форме, редиска способствует процессу кроветворения, повышая гемоглобин. Пучок редиски по содержанию витамина С вполне заменит пол-лимона, три помидора или десяток слив. А ведь это половина суточной потребности человека в этом витамине.

Ферменты, содержащиеся в редиске, помогают лучше усваивать белковую пищу, усиливают обмен веществ. А это важно для тех, кто страдает ожирением, сахарным диабетом или подагрой. Острый вкус и свежий запах редиски во многом определяют содержащиеся в ней органические кислоты и эфирное масло. Редиска – прекрасный помощник в борьбе с авитоминозом.

Однако существуют и противопоказания:

* заболевания желудка и кишечника в обострённой форме;
* эфирные масла вредят лицам с болезнями двенадцатиперстной кишки, желудка, печени, поджелудочной железы;
* нельзя употреблять при воспалительных процессах в щитовидной железе и желчных протоках;
* овощи противопоказаны людям с инфарктом миокарда в анамнезе;
* кормление грудью и возраст детей до 3 лет (из-за риска вздутий живота и колик).

Редиска в медицине

Помимо употребления в пищу, редиску используют и в народной медицине. Отвар корнеплодов редиски (1:30) помогает при кашле у детей и используется, как мочегонное средство. Кроме того, приверженцы народной медицина используют сок редиски для лечения ран и различных язв. В 2007 году ученые из Университета штата Огайо (США) установили, что темноокрашенные фрукты и овощи обладают свойством замедлять рост раковых клеток толстого кишечника. Этому способствует антоцианин – пигментный краситель. Наибольшее количество этого вещества содержится в винограде, чернике, черноплодной рябине и редисе. При этом антоцианин, содержащийся именно в редисе, замедлял рост раковых клеток на 50–80%.

Редиска только с виду такая беззащитная крошка. На самом деле этот овощ большой трудяга.

История овоща

У редиски много родственниц, около трех тысяч. Треть из них – ядовитые. Ближайшая же родственница редиски – редька. Можно полагать, что редиска – это продукт селекции редьки. Говорят, редиска появилась в Европе очень давно. В Древней Греции ее даже приносили в жертву богу Аполлону. Известна она была и в Древнем Египте. Впрочем, возможно это была не редиска, а редька. По другой версии ее завез из Китая в Венецию знаменитый путешественник Марко Поло. Оттуда она распространилась по всему континенту, а в Россию ее, как и многие другие диковинные овощи, привез Петр І. Царь впервые его попробовал в доме купца в Амстердаме и пришёл в восторг. Но у нас она стала популярна только в ХХ веке. Ее название происходит от латинского «radix» – корень. Правда, во Франции повара до сих пор называют редиску французской редькой. А в Китае есть такая поговорка: «Если зимой есть имбирь, а летом редис, весь год сохранишь здоровье».

Посадка и выращивание

Сеять семена начинают тогда, когда установятся небольшие морозы, так чтобы семена не смогли прорасти. Днём температура не должна превышать +2-3 градусов. Закладываются семена на глубину до 5 см. Ранней весной в морозные ночи и дни редис лучше укрывать плёночными покрытиями.

Сначала необходимо взрыхлить почву грядки. Первые дни не обязательно обильно поливать, потому что земля ещё сырая. Едва прогреется земля, всходы нужно замульчировать сухой скошенной травой или соломой, чтобы препятствовать появлению сорняков. Поливать нужно по мере высыхания почвы, чтобы от избытка влаги редис может поразить болезнь – чёрная ножка. Летом в жаркие сухие дни редису требуется более обильный полив. Но нельзя допускать резких перепадов от сухости к обильной влаге, чтобы избежать растрескивания корнеплодов. Хорошо редис подкармливать. Нехватка калия определяется по бледности стебля. А при недостатке азота семядольные листики делаются мелкими и бледными. После всходов необходимо два раза провести жидкую подкормку минеральными удобрениями. Например, 10 г мочевины и 30 г хлористого калия на 8 литров воды.

Уборка урожая

Что мне нравится ещё в редиске то, что убирать редис можно выборочно, исходя из размеров. У здорового свежего овоща кожура гладкая, ровно окрашенная, а ботва зеленая и должна радовать глаз сочным видом. Хорошая редиска на ощупь твердая, перезрелая – мягкая, внутри она будет рыхлой, а на вкус деревянной. И в любом случае никаких черных пятнышек на шкурке – это признак гниения. Чем светлее редиска, тем меньше в ней витамина С. Вообще, молодой редис едят вместе с кожурой, старую редиску лучше сначала очистить. А вы знаете, что поздние сорта редиски могут лежать в холодильнике несколько месяцев? А вот раннюю редиску лучше всего хранить, опустив пучок в воду или положив в полиэтиленовый пакет – тогда в холодильнике вместе с ботвой она останется свежей в течение четырех дней, без ботвы – продержится на день дольше. Кстати о ботве. Ее тоже можно и нужно есть – в салатах, винегретах, борщах. Если она не вялая и не желтая от старости, конечно. Есть любители, которые заваривают редисочную ботву как чай – говорят в жару отлично освежает, но я не пробовал. Редиска – один из немногих овощей, которых можно подавать к столу в целом виде, даже не разрезав. Редиску моют, обрезают хвостик и большие листья, оставляя несколько маленьких. Выкладывают редиску на блюде листиками кверху, за них и держат редиску во время еды. Если редиску мелко порезать, то полезные свойства начнут быстро разлагаться, поэтому резать ее лучше покрупней и желательно сразу же перед едой.

Лечебные свойства редиса

Нам известно, чем полезна редиска, но кроме восполнения витаминов в организме она может и существенно повлиять на подорванное здоровье.

Например, если вас замучил радикулит, просто приложите свежеснятую кожуру редиса к больному месту в виде компресса.

У кого весной не болит голова – найдите такого счастливчика. Не надо спешить пить обезболивающие. Просто испробуйте на себе полезные свойства редиски. Выдавите несколько капель сока и натрите им виски и область переносицы. Осторожно, сок редиски сильно жжется, если попадает в глаза.

Проявляются полезные свойства редиски и в случае частых запоров. Для этих целей надо приготовить настой редиса. Залить столовую ложку мелко порубленной ботвы стаканом кипятка. Настояв не менее часа, следует пить лекарство трижды в день, спустя полчаса после приема пищи. Курс лечения 3 дня.

Можно использовать редиску и в косметологических целях. Тертый редис с добавлением оливкового масла и чайной ложки крахмала - отличная витаминная маска для лица. Ее наносят всего на 5-10 минут, чтобы избежать раздражения, которое способен вызвать достаточно едкий сок.