Хранение свеклы

Выбор сорта

- Выбор сорта достаточно прост, потому что сортов свеклы не слишком много. Поделить их все можно,
- **Во-первых**, по срокам созревания: ранние ('Бордо', 'Детройтская круглая'), среднеспелые ('Бордо-237', 'Египетская') и поздние ('Предзимняя А-474').
- **Во-вторых**, по форме корнеплодов: шаровидные ('Красный шар'), вытянутые ('Цилиндра', 'Мона') и приплюснутые ('Египетская').
- **В-третьих**, по цвету. Но тут выбор совсем невелик, так как оттенки свеклы варьируют от темно-красного до темно-бордового.

На рынке появились семена и оранжевой свеклы, но пока они встречаются достаточно редко. Да и какой из оранжевой борщ.

Выбор формы корнеплода зависит не только от эстетических предпочтений. Почему-то считается, что сорта с цилиндрическими плодами накапливают меньше нитратов, чем плоские и круглые.

- Именно вытянутые «подземные плоды» бывают у сортов с одноростковыми семенами, что значительно упрощает агротехнику. Ведь обычно семена свеклы представляют собой сросшиеся соплодия из нескольких семечек.
- Если использовать многоростковые семена, каждое дает несколько всходов, и приходится прореживать посадки.
- Устраивать «сокращение штатов» нужно, как только появятся настоящие листики. И работа эта довольно утомительная.

Сорт	Характеристика
Багровый шар	Среднеспелый высокоурожайный сорт. Корнеплоды шаровидные, гладкие, сочные и вкусные, имеют красивый темный цвет мякоти, быстро варятся.
Бордо	Среднеспелый, высокоурожайный сорт. Корнеплоды крупные, округлые, с темно-красной мякотью. Хорошо хранятся
Детройт	Ранний сорт: от всходов до уборки 80-100 дней. Корнеплоды круглые с гладкой кожицей и небольшой розеткой листьев. Мякоть темно-красного цвета с отличной структурой и приятным вкусом.
Одноросткова я	Позднеспелый, урожайный сорт. Корнеплоды округлые, хороших вкусовых качеств. Мякоть темно-бордовая, сочная, нежная. Клубочки семян 1-2-ростковые и при выращивании не требуют прореживания
Подзимняя	Сорт предназначен для посева под зиму и получения ранней весенне-летней продукции. Корнеплоды округло-овальные с красно-бордовой мякотью.
Холодостойка я	Среднеспелый, урожайный, хороших вкусовых качеств сорт. Мякоть темно-красная, сочная, нежная. Рекомендуется для посева под зиму
Цилиндра	Среднеспелый, высокоурожайный сорт. Корнеплоды длинные, цилиндрической выровненной формы, темно-бордовые, сочные,

Особенности возделывания корнеплодов, предназначенных для хранения

Свекла очень чувствительна к сохранности своего листового аппарата. Каждый случайно обломленный лист ведёт к значительной потере урожая.

Сохранность снижается также при несвоевременной, некачественной обрезке или обрывании листьев.

N

При внесении повышенных доз азотных удобрений, чрезмерных поливах снижается качество корнеплодов, их транспортабельность и сохранность.

При избытке азота удлиняется вегетация, задерживается созревание корнеплодов и семян. Недостаток азота замедляет рост и развитие растений, они становятся бледно-зелеными, сильнее страдают от повреждения вредителями.

P_2O_5

Фосфор ускоряет развитие и созревание корнеплодов и семян, развитие корневой системы, особенно в первый период вегетации, повышает устойчивость к понижениям температуры.

Фосфор улучшает качество столовой свеклы, она становится менее грубой. При недостатке фосфора приостанавливается рост и развитие растений, затягивается созревание корнеплодов и семян. Листья при этом имеют значительную пигментацию, становятся синеватыми, а затем приобретают темно-бурый оттенок.

K_2O

Калий усиливает рост и развитие растений свеклы, ее созревание, повышает холодостойкость и засухоустойчивость, а также устойчивость к заболеваниям. Калий необходим для фотосинтеза, способствует лучшей лёжкости корнеплодов при зимнем хранении. При недостатке калия ослабляется продуктивность растений, задерживается созревание семян.

Особенности возделывания корнеплодов, предназначенных для хранения

- **Кальций** требуется для нормального роста листьев и корневой системы. При недостатке Са урожай корнеплодов и семян резко снижается, избыток его способствует развитию гнили сердечка и сухой гнили корнеплодов.
- Для нормального роста и развития растения свеклы нуждаются и в микроэлементах, в первую очередь в **боре, марганце, меди**. Микроэлементы способствуют снижению поражения корнеплодов сухой гнилью и гнилью сердечка, особенно в засушливые годы. При недостатке микроэлементов в почве растения свеклы отстают в росте, наблюдается скручивание листьев. Все это ведет к снижению урожая корнеплодов и семян.

Удобрение свеклы

- Удобрять свеклу можно
  - навозом,
  - перегноем,
  - торфокомпостом,
  - золой
- Свекла очень отзывчива на подкормку раствором птичьего помета, коровяка и минеральных удобрений.
- **Первую подкормку** проводят после образования 3…4 настоящих листьев; 10…12 л раствора вносят на 10 м погонной длины в борозду глубиной 3…4 см, которую делают на расстоянии 5…8 см от посевного ряда, а затем засыпают почвой.
- **Вторую подкормку** проводят через 15…20 дней после первой. На 10 $м^2$ расходуют 160…200 г калийных и 100…150 г азотных удобрений.

Подготовка корнеплодов для зимнего хранения

- Оптимальным сроком для массовой уборки свеклы – первая половина сентября. Большую часть своей массы корнеплоды набирают за последнюю декаду августа и первую половину сентября.
- Убирают свёклу в сухую погоду при положительной температуре воздуха.
- Даже легкое подмораживание корнеплодов при температуре –1 °С делает их совершенно непригодными для хранения. При этом особенно сильно повреждаются те корнеплоды, которые слабо погружены в почву (типа сорта Цилиндра).
- Оптимальный размер корнеплода - 7 – 10 см. Можно закладывать на хранение и корнеплоды диаметром 2,5—5 см, чтобы использовать зимой для выгонки зелени. Переросшие, уродливые и сильно поврежденные корнеплоды употребляют на корм скоту
- С корнеплодов осторожно удаляют землю, обрезают ботву, оставляя черешки длиной 0,5…1 см.
- Срезы ботвы желательно припудрить древесной золой, чтобы в корнеплоды не проникла инфекция.
- Нельзя оставлять ботву длительное время необрезанной или долго держать корнеплоды на грядке, они подвянут и станут непригодными для зимнего хранения. Если стержневой корень поврежден, его также обрезают.
- После того, как срезы на корнеплодах задубеют, их охлаждают и закладывают на хранение.
- Корнеплоды-великаны лучше всего использовать в пищу в первую очередь, т. к. в процессе хранения их вкус ухудшается, а содержание нитратов в них значительно возрастает.
- Бурты свёклы в поле её же листьями закрывать нельзя, так как они легко поражаются плесенью, загнивают и заражают корнеплоды
- Корнеплоды перед тем как заложить на хранение желательно отсортировать по качеству, порезанные и поврежденные необходимо пустить в переработку в первую очередь. Корнеплоды необходимо освободить от лишней грязи но для хранения их ни в коем случае нельзя мыть. Для того чтобы свекла не усохла необходимо сразу поле уборки освободить их от ботвы и высушить в проветриваемом месте, желательно избегая попадания прямых солнечных лучей.

Условия хранения свеклы

- При закладке корнеплодов на хранение температура наружного воздуха, как правило, ещё относительно велика. Кроме того, свёкла после загрузки усиленно дышит и выделяет при этом много тепла и влаги.
- Задача - как можно быстрее охладить хранилище, усиленно его вентилируя.
- Свекла очень чувствительна к повышенной температуре в начальный период хранения. Уже при температуре 4…5°С может прорасти ботва, что сильно снизит лёжкость корнеплодов. Очень чувствительна она и к влажности воздуха. Лучшими условиями для хранения свёклы зимой в подвале будут температура воздуха 1…2 °С и относительная влажность 85…90 %. Наиболее благоприятная температура для хранения свёклы — от 0 …+1°, относительная влажность воздуха до 95%.
- В весенний период хранения нельзя допускать колебаний температуры в хранилищах, т.к. это ведет к развитию болезней и преждевременному прорастанию корнеплодов.
- Свекла хорошо сохраняется в ящиках, контейнерах, закромах, а также в открытых полиэтиленовых мешках ёмкостью 35…50 кг
- Хранят свёклу обычно в виде штабеля на полу подвала или в ящиках. В штабелях корнеплоды укладывают корнями внутрь. Отлично хранится свекла в подвале в одном штабеле в смеси с картофелем

Условия хранения свеклы

- Хранить свеклу можно в буртах, подвалах, погребах или траншеях. Небольшое количество свеклы можно сохранить в ящиках на 25… 30 кг или в контейнерах. Для **хранения свеклы** в буртах, предварительно прокапывают ров, шириной от 1 до 2 м, глубиной 20 - 30 см. Свеклу выкладывают призмой на высоту 1 - 1,3 м. Сверху свеклу прикапывают тонким слоем земли, при наступлении холодов укрывают соломой и землей. Лучше всего свекла хранится при температуре 1 - 2 °С и влажности 95%.
- Хранить свеклу можно пересыпанной песком в ящиках если есть место и условия в погребе, подвале или подполе для такого хранения. Заранее песок высушивается на солнце или в проветриваемом помещении. Засыпается в ящики на дно, и после укладывается свекла. Песок способствует уменьшению испарения влаги, и препядствует гниению. Как правило при длительном хранении и свекла все же теряет часть влаги, но остаются не пораженными такими заболеваниями как гниль и не покрываются плесенью. Корнеплоды свеклы будут храниться еще лучше, если при закладке на хранение их припудрить просеянной древесной золой или мелом. Этот прием надежно предохраняет корнеплоды от заболеваний во время зимнего хранения в подвале.

- За время хранения в течении зимы желательно перебирать корнеплоды свеклы и по новой укладывать и пересыпать песком. Отделяя те корнеплоды которые наиболее увяли в процессе хранения или начали прорастать. Если свекла начала прорастать, то ботву необходимо обрезать. В случае если все таки начала появляться гниль, то лучший способ борьбы с ней - это толченный мел. Свеклу в этом случае желательно протереть сухой тряпкой освободив аккуратно от гнили и обсыпать мелом. Хорошо хранится свекла если предварительно обработать жидкой глиной и после подсушить.

50…60-дневная свекла уже используется в пишу, хотя она и не выдерживает долгого хранения, ее можно сохранять 2—3 недели. Молодую свеклу в пучках укладывают в полиэтиленовые пакеты с 2…4 круглыми отверстиями.

В комнатных условиях ее можно сохранять в такой упаковке 5—7 дней, а при температуре +1 …2 °С — до 20 дней.

Болезни свеклы при хранении

- При выращивании на кислых почвах корнеплоды свеклы могут покрываться темно-бурой шероховатой корочкой или трещинами и бородавками. Так проявляется грибное заболевание ≈ **обычная парша.** При этом ухудшается товарный вид свеклы, кроме этого в трещинах развиваются другие болезни, которые снижают лежкость корнеплодов.
- Во время уборки свеклы на переохлажденных или имеющих механические повреждения корнеплодах можно обнаружить **серую гниль.** Как серая, так и **белая гниль,** которую заносят в хранилище с поля на комочках прилипшей к свекле почвы, в период хранения продолжают развиваться и перезаражают другие корнеплоды тем быстрее, чем выше влажность воздуха и температура в хранилище.
- Корнеплоды, выращенные при избыточных и одностороннем азотном или фосфорном удобрении, более восприимчивы к белой гнили. **Полное минеральное удобрение под вспашку с преобладанием доз калия повышает устойчивость корнеплодов к болезням.**
- Во время хранения свеклу поражают грибные болезни ≈ **фомоз и фузариоз** в виде сухих гнилей. Заражение корнеплодов происходит во время вегетации, однако развитие болезни отмечается зимой и к весне. В начальный период ее можно определить, только разрезав корнеплод (пораженная ткань черного цвета, твердая), могут образоваться пустоты.
- Кроме этого встречается физиологическое заболевание свеклы ≈**гниль сердечка,** которое вызвано недостатком солей бора в почве. Оно чаще проявляется в годы с влажной весной и жарким сухим летом. Болезни сначала проявляются на головке корнеплода в виде черной сухой гнили, затем переходит внутрь, образуя пустоты, в которых могут развиваться другие микроорганизмы. Корнеплод сгнивает уже в начале хранения. Для предотвращения этой болезни растения надо подкармливать борными удобрениями.

Белая гниль

(огурец, арбуз, дыня, капуста, репа, редис, брюква, турнепс, редька, морковь, столовая свекла, лук, чеснок, томат, горох, фасоль, сельдерей, петрушка, салат и др.) В период вегетации заражаются в основном корневая шейка и нижние листья растений. Пораженные ткани обесцвечиваются, становятся водянистыми, покрываются ватообразным белым мицелием. К осени грибница уплотняется, превращаясь в черные склероции различной формы.

Возбудитель белой гнили передается по воздуху с помощью оторвавшихся кусочков мицелия, а также переносится механически (на руках и инструментах).

Инфекция может накапливаться из года в год в почве в виде склероциев, особенно при частом возделывании на одном и том же участке поражаемых белой гнилью культур: огурца, моркови, салата, петрушки и др.

Меры борьбы

Рекомендуется применять некорневые подкормки: сернокислый цинк - 1 г, медный купорос - 2 г, мочевина - 10 г на 10 л воды; тщательно убирать все растительные остатки с верхним 2-3 сантиметровым слоем почвы;

При поражении корнеплодов – **моркови, петрушки, сельдерея** – рекомендуется комплекс мероприятий. Он включает в себя следующее: соблюдение правильного севооборота с возвращением корнеплодов на прежнее поле не ранее чем через 3-4 года и исключение из предшественников культур, поражаемых белой и серой гнилями (томаты, огурцы, капуста); отбор здоровых маточников перед закладкой на хранение и высадкой в поле, пространственная изоляция между культурой первого и второго года; термическое обеззараживание семян при температуре 45…50°С в течение 30 мин; опрыскивание растений второго года 1 %-ной бордоской жидкостью, начиная с момента появления первых признаков болезней. Хранение корнеплодов должно осуществляться при температуре 1-2°С и влажности воздуха 80…85%.

Серая гниль

У свеклы появляются овальные или угловатые бурые пятна с пушистой зеленовато-серой плесенью.

Серая гниль(капуста, морковь, петрушка, свекла, огурец, томат, фасоль и др.) Поражаются растения семейства капустных, морковь, петрушка, свекла, огурцы, томаты, фасоль и др. Возникает это заболевание в основном при хранении урожая и выражается в том,; что у **моркови и свеклы** появляются овальные или угловатые бурые пятна с пушистой зеленовато-серой плесенью; у**томатов** на зеленых плодах образуются светло-зеленые округлые пятна с бурыми точками.

Меры борьбы

При правильном соблюдении севооборота и поливе теплой водой, при умеренных подкормках азотными удобрениями и своевременной уборке ботвы и стеблей растения гораздо меньше подвержены этому заболеванию.

Для борьбы с этой болезнью на **моркови** рекомендуется комплекс мероприятий: соблюдение правильного севооборота с возвращением культуры на прежнее поле не ранее чем через 3-4 года; отбор здоровых маточников перед закладкой на хранение и высадкой в поле, пространственная изоляция между культурой первого и второго года; термическое обеззараживание семян при температуре 45-50° С в течение 30 мин; опрыскивание растений второго года 1 %-ной бордоской жидкостью при появлении первых признаков болезней. Хранение моркови должно осуществляться при температуре 1-2°С и влажности воздуха 80…85%.

Пероноспороз или ложная мучнистая роса

Болезнь развивается на листьях: на верхней стороне появляются в начале хлоротичные пятнышки, затем они превращаются в светло-желтые угловатые, маслянистые, которые впоследствии буреют, на нижней стороне в местах пятен образуется серовато-фиолетовый налет.

Пероноспороз, или ложная мучнистая роса(капуста, кабачок, огурец, свекла, лук, горох, пастернак, укроп, петрушка, сельдерей, редис, брюква, турнепс, репа, кресс-салат и др.)

Болезнь развивается на листьях: на верхней стороне появляются в начале хлоротичные пятнышки, затем они превращаются в светло-желтые угловатые, маслянистые, которые впоследствии буреют, на нижней стороне в местах пятен образуется серовато-фиолетовый налет. Пятна постепенно увеличиваются, сливаются, и лист усыхает. При сильном поражении на растении зелеными остаются лишь одни черешки.

Болезнь быстро распространяется, особенно в дождливую погоду. Этому также способствует избыток влаги

Меры борьбы

Для обеззараживания семян прежде всего необходимо провести их прогревание в горячей воде в течение 15-20 мин при температуре 48-50°С. Сразу же после прогревания семена следует на 2-3 мин опустить в холодную воду, а затем подсушить. При выращивании рассады парники, теплицы и пленочные укрытия рекомендуется систематически проветривать.

При появлении первых признаков ложной мучнистой росы проводится опрыскивание рассады хлорокисью меди (0,4%-ная суспензия или 40 г на 10 л воды) или бордоской жидкостью (100 г медного купороса и 100 г извести на 10 л воды) и подкормка аммиачной селитрой перед высадкой в грунт.

Дезинфицировать грунт и помещения теплицы. Избегать резких колебаний температуры и высокой влажности воздуха в теплицах. Выращивать относительно устойчивые сорта. Удалять и сжигать все послеуборочные остатки

Фомоз всходов (Корнеед свеклы)

- Особенно часто болезнь проявляется на тяжелых и кислых почвах, при густом посеве и во влажную погоду. Способы борьбы - обильное внесение органических удобрений, рыхление почвы при образовании корки на ее поверхности в период всходов, протравливание семян.

Церкоспороз свеклы

- На старых листьях свеклы появляются сухие светло-бурые пятна с красно-коричневой каймой. Сильно пораженные листья отмирают. Растения необходимо опрыскивать каждые 7-10 дней препаратами, содержащимй медь (хлорокись меди - 0,4 %).

Свекловичные блошки

- Наиболее опасны взрослые жуки. Они прыгающие, темно-зеленые с металлическим отливом, длиной 1,5- 2,3 мм. Яйца светло-желтые, вытянуто-овальные, длиной 0,6-0,7 мм. Личинки белые, желтоголовые, длиной 1,5-2,2 мм.
- **Свекловичные блошки (свекла, ревень, щавель, шпинат и др.)**Повреждают столовую, сахарную свеклу, ревень, щавель, шпинат и другие культуры. Наиболее опасны взрослые жуки. Они прыгающие, темно-зеленые с металлическим отливом, длиной 1,5- 2,3 мм. Яйца светло-желтые, вытянуто-овальные, длиной 0,6-0,7 мм. Личинки белые, желтоголовые, длиной 1,5-2,2 мм. Зимуют жуки под растительными остатками, в поверхностном слое почвы, особенно невскопанной. Ранней весной, когда температура воздуха достигает 6-9°, жуки выходят из мест зимовки. Вначале они питаются сорными растениями, а с появлением всходов переходят на свеклу. При температуре до 19° и выше жуки спариваются и приступают к откладке яиц, располагая их кучками по 2-5 штук, а иногда и по одному. Яйца откладывают в почву на глубину 3-5 мм вблизи корней сорняков, которыми питаются молодые личинки. В конце июня личинки окукливаются, в начале августа появляются молодые жуки.
- **Меры борьбы**
- Тщательно удалять сорняки (в первую очередь лебеду) и обязательно убирать их с поля до момента перехода блошек на свеклу. При большой численности вредителя посевы обработать карбофосом.
- На приусадебных участках для отпугивания блошек по краям высевают коноплю посевную, а также опыливают табачной пылью в смеси с известью или золой в соотношении 1:1. Опыливание проводят при появлении блошек 2-3 раза через каждые 4-5 дней.

Медведка

Большое (до 50 мм в длину) насекомое бурого цвета, имеющее копательные лапки и короткие надкрылья. Медведка распространена широко и повсеместно. Вредят взрослое насекомое и личинка. Прокладывая у поверхности почвы ходы, они перегрызают корни и стебли растений.

Медведка(томат, огурец, свекла, морковь, капуста, лук, картофель, арбуз и др.)Большое (до 50 мм в длину) насекомое бурого цвета, имеющее копательные лапки и короткие надкрылья. Медведка распространена широко и повсеместно. Вредят взрослое насекомое и личинка. Прокладывая у поверхности почвы ходы, они перегрызают корни и стебли растений. Повреждает лук, капусту, морковь, огурцы, арбузы, помидоры, картофель, лен, хлопок и многие другие растения.

Медведка сначала появляется на хорошо унавоженных местах участка, где всегда сыро, а потом, если с ней не вести борьбу, расползается по всему огороду и саду. На глубине около 15 см медведка устраивает гнезда и раз в 3 недели откладывает до 300 яиц, из которых через 20 дней появляются маленькие медведки.

Меры борьбы

С ранней весны и до наступления настоящей зимы для медведок делают ловушки. На листы фанеры, доски накладывают в разных местах сада навоз, куда медведки и забираются. Раз в 2-3 недели эти кучи убирают и сжигают, заменяя их новыми.

Можно сделать и следующую ловушку. Приготовьте настой из острого перца: 200 г острого перца мелко нарежьте, залейте 10 литрами горячей воды. Настаивайте 3-4 часа. Процедите, добавьте 10 ложек меда. У пластиковых бутылок отрежьте дно и вкопайте бутылку в землю, края ее должны быть на уровне почвы. Бутылку наполните наполовину настоем из перца и меда. Медведки, привлеченные запахом, заползут в бутылку, а выбраться из нее уже не смогут.

Для отпугивания медведки на сильно зараженных участках среди овощных культур втыкают зеленые ветки ольхи на расстоянии 1,5 м одна от другой. Время от времени необходимо заменять ветки свежими.

Хорошие результаты дает также современный препарат Медветокс. Это готовая приманка для медведок в виде гранул. Для его использования делают борозды глубиний 3-4 см между грядками или вокруг них. В них засыпают гранулы Медветокс. Затем борозды присыпают землей и обильно поливают водой. Гранулы не распадаются во влажной почве и сохраняют свое действие более 3-х недель. Одной гранулы Медветокса достаточно, чтобы медведка погибла через несколько часов после съедания приманки.

Галловая нематода

- В молодых корешках вредители вызывают разрастание тканей в виде различного рода желваков-галлов, которые достигают величины грецкого ореха. Галлы в дальнейшем разрушаются, загнивают. При сильном повреждении растение погибает.
- **Галловая нематода (все овощные культуры, включая томат, огурец, тыкву, свеклу и т. д.)**Поражаются все овощные культуры. В молодых корешках вредители вызывают разрастание тканей в виде различного рода желваков-галлов, которые достигают величины грецкого ореха. Галлы в дальнейшем разрушаются, загнивают. При сильном повреждении растение погибает.
- Самки этих нематод имеют грушевидную форму с узким головным концом, молочно-белого цвета, самцы – червеобразную. Как правило, они находятся в тканях растений. Плодовитость самок до 2000 яиц, которые она откладывает в слизистый мешок, выступающий на поверхности корня в виде капли коричневого цвета.
- **Меры борьбы**
- Соблюдение севооборота с возвращением посевов овощной культуры на прежнее место не ранее чем через 5 лет. Удаление послеуборочных остатков. Посев культур, устойчивых к поражению нематодой.

Проволочники, или щелкуны

- Опасный вредитель овощных культур, представляет собой личинку жука-щелкуна. Тело у личинок удлиненное, твердое, с тремя парами коротких ног, длиной 10-25 мм, желтого или светло-коричневого цвета.
- **Проволочники, или щелкуны (картофель, капуста, морковь, свекла, кабачок, брюква, редис и др.)**Опасный вредитель овощных культур, представляет собой личинку жука-щелкуна. Тело у личинок удлиненное, твердое, с тремя парами коротких ног, длиной 10-25 мм, желтого или светло-коричневого цвета. Жуки имеют удлиненное тело, от 6 до 10 мм, различной окраски. Специфической особенностью их является способность подпрыгивать при положении на спине, издавая характерный щелчок.
- Питаются личинки высеянными семенами, молодыми проростками, стеблями и корнями растений. У семян огурцов, кабачков выедают внутреннее содержимое. У рассады капусты, брюквы, редиса объедают верхние молодые корешки, а также стебельки и молодые корнеплоды. Повреждают столоны, корни, основание стеблей и особенно клубни картофеля. Личинки прогрызают клубень, образуя ходы, что нередко приводит к его загниванию.
- **Меры борьбы**
- В борьбе с этим вредителем можно использовать приманку - ломтики картофеля, свеклы или моркови. В них втыкают деревянные палочки и помещают в почву на глубину 7-10 см по три таких ловушки на 1 кв.м. Обычно этим занимаются весной за 10-15 дней до посадки картофеля. Через несколько дней ловушки выкапывают со скопившимися на них насекомыми и сжигают в керосине.
-
- В борьбе с проволочником помогает ранняя осенняя перекопка почвы: благодаря яркому цвету личинки при перекопке легко обнаруживаются, их собирают и уничтожают. Эффективное действие оказывает известкование кислых почв.
- Наиболее часто проволочник встречается среди пырея, где находит для себя много пищи. Этот злостный сорняк необходимо уничтожать. Личинки вредителя скапливаются также в кучах навоза, смешанного с опилками и стружками. Вредоностность проволочника возрастает в засушливую погоду. При недостатке влаги картофель следует поливать.

Озимая совка

Гусеницы подгрызают всходы и молодые растения у самой поверхности почвы, питаются листьями и корнеплодами, проделывая в последних полости неправильной формы.

Озимая совка(капуста, свекла, томат, лук, огурец и др.)Причиняет значительный ущерб овощным, главным образом капусте, свекле, томатам, луку, огурцам. Гусеницы подгрызают всходы и молодые растения у самой поверхности почвы, питаются листьями и корнеплодами, проделывая в последних полости неправильной формы.

Бабочка имеет размах крыльев 35-50 мм. Передние крылья от желтовато-бурых до темно-серых. Поперек крыла проходят четыре темные линии. Гусеницы серо-землистого цвета, длиной от 30 до 50 мм, многоядны. Зимуют в почве. Ранней весной подгрызают стебли у основания или уничтожают проросшие семена. Окукливаются в почве. Лет бабочек первого поколения начинается в конце мая и продолжается до второй-третьей декады июля. Яйца бабочки откладывают по одному на всходы культурных и сорных растений, а также на растительные остатки и поверхность почвы.

Меры борьбы

Из агротехнических приемов рекомендуется глубокая зяблевая вспашка, тщательная предпосевная обработка почвы, уничтожение сорняков, особенно цветущих, на которых постоянно скапливаются бабочки для дополнительного питания. Опрыскивание посевов инсектицидами, микробиологическими препаратами. Внесение в рядки гранулированных инсектицидов.

Капустная совка

- Бабочки серо-бурого цвета, размах крыльев 45- 50 мм. На передних крыльях имеется рисунок из более темных полос и пятен. Вред причиняют их личинки – гусеницы. Гусеницы младших возрастов зеленые, более старших – серо-зеленые, пятого-шестого возрастов – бурые, длиной до 50 мм.
- **Капустная совка(белокочанная и цветная капуста, свекла, лук, турнепс, горох и др.)**Опасный вредитель белокочанной и цветной капусты. Особенно сильно повреждаются среднепоздние и поздние сорта. Кроме капусты повреждает свеклу, лук, турнепс, горох и другие культуры.
- Бабочки серо-бурого цвета, размах крыльев 45- 50 мм. На передних крыльях имеется рисунок из более темных полос и пятен. Вред причиняют их личинки – гусеницы. Гусеницы младших возрастов зеленые, более старших – серо-зеленые, пятого-шестого возрастов – бурые, длиной до 50 мм.
- Развитие гусениц происходит 30-40 дней. Отродившиеся гусеницы питаются вначале тканями нижней стороны листа. Затем расползаются по всему растению, выедая в листьях крупные овальные отверстия. В кочанах проделывают глубокие ходы. При этом теряются товарные качества кочанов вследствие загрязнения их экскрементами.
- **Меры борьбы**
- Глубокая зяблевая вспашка с культивацией уничтожает значительную часть зимующего запаса вредителя.
- Опрыскивают раствором древесной золы (2 стакана золы и 1 ст. ложка жидкого мыла на 10 л воды).
- Хороший эффект дает опрыскивание против гусениц препаратом Искра-М от гусениц: 5 мл (1 ампула) на 5 л воды из расчета 1 л на 10 кв.м. Можно также применять препарат Искра ДЭ: 1 таблетка на 10 л воды.
- Применяют прикрытие участка с капустой мелкой сеткой, через которую не проникают вредители (бабочки, тля, моль и т.д.). Такая сетка не препятствует проникновению света и влаги, и ее нет необходимости убирать при поливе.

- Основной, приносящей наибольший вред болезнью свеклы является сердцевинная гниль, которая особенно сильно развивается у корнеплодов, выращенных в сухую и жаркую погоду. Однако перебирать свеклу во время хранения с целью удаления больных корнеплодов не следует.

  Свеклу, редьку, брюкву и пастернак можно хранить в одном месте с картофелем, отведя им более прохладное место. Но морковь, петрушку и сельдерей лучше хранить отдельно от этих культур.

  В постоянных хранилищах, подвалах и лабазах свеклу, брюкву, редьку, репу, хрен, пастернак рекомендуется хранить в закромах шириной до 2 м. Высота слоя свеклы и брюквы должна быть 1,5 м, репы, пастернака и хрена - J м. Хорошо сохраняются корнеплоды репы, редьки, хрена, петрушки, сельдерея в штабелях или пирамидах при переслаивании каждого ряда слегка увлажненным песком. Штабеля устраивают на полу и стеллажах. Ширина пирамиды у основания не более 1,5 м, вверху - 1м, длина произвольная (в зависимости от ширины хранилища). Высота пирамиды или штабеля не более 1 м. Между штабелями оставляют свободное пространство до 0,5 м. Укладка корнеплодов в штабель или пирамиду такая же, как и моркови.
  Для предупреждения развития микроорганизмов на корнеплодах при хранении насыпью следует опылить их порошком мела. Расход мела - 20 кг на 1 т корнеплодов.

  Перспективным является хранение корнеплодов в ящиках вместимостью 25-30 кг или в ящиках для томатов (8-10 кг). Ящики устанавливают в штабель в шахматном порядке, оставляя между ними просветы шириной 5 см. Под штабель подкладывают рейки толщиной 10-12 см.

  Хрен, редьку, репу, сельдерей и пастернак можно хорошо сохранить в полиэтиленовых мешочках так же, как и морковь. При отсутствии овощехранилища, погреба, подвала или лабаза указанные корнеплоды можно хранить в буртах и траншеях. Для свеклы и брюквы наземные бурты устраивают следующих размеров: ширина 2 м, высота 1,2-1,3 м; траншеи - глубиной и шириной до 1 м. В буртах и траншеях репу, редьку и хрен переслаивают песком. Размеры буртов, траншей и толщина укрытия такие же, как при хранении моркови.

  Лучшей температурой хранения корнеплодов свеклы, брюквы, репы, редьки, хрена является от 0 до -Г. Относительная влажность воздуха должна быть не ниже 95 процентов. Чем быстрее будет снижена температура в массе овощей до 0°, тем меньше будут потери и отходы при хранении. Нельзя допускать резких колебаний температуры и относительной влажности воздуха в хранилищах, так как это вызывает повышение интенсивности дыхания и испарения влаги, а, следовательно, быстрое увядание и порчу корнеплодов.

  Уход за ними во время хранения такой же, как и при хранении моркови. С целью удлинения сроков хранения свеклы и других корнеплодов, так же, как и при хранении моркови, применяют снегование.

- **Свекла столовая** не требовательна к условиям хранения. Корнеплоды ее могут длительное время хорошо сохраняться в сухих прохладных хранилищах, так как по сравнению с другими имеют плотные, механически прочные покровные ткани (толстая кожица), которая защищает от испарения влаги. **Свекла столовая** обладает способностью зарубцовывать неглубокие механические повреждения в верхней части корнеплода, головке, где камбиальная активность больше, чем на корневой.
- Здоровые, без механических повреждений корнеплоды могут в надлежащих условиях хорошо храниться 6—8 месяцев. Корнеплоды с содранной кожицей не хранятся более 3—4 месяцев, при этом имеют потери до 40%. У **свеклы столовой**, как и у всех корнеплодных растений, заготавливаемых на хранение, обрезают листья на 2—4 см от головки. Повреждения при уборке в виде порезов, царапин менее вредны. Некоторые из них, не особенно глубокие, зарубцовываются, однако такая продукция, как считает В.А. Колтунов, не хранится дольше 4—5 месяцев. Корнеплоды, поврежденные вредителями или треснувшие во время вегетации, с зарубцевавшимися ранами сохраняются несколько хуже. Особенно большие потери всей партии, заложенной на хранение, вызывают даже единичные экземпляры больных корнеплодов. Корнеплоды **свеклы столовой** не выдерживают даже легкого подмораживания. После оттаивания они сильно поражаются болезнями и загнивают во время хранения.
- Свекла столовая входит в группу сравнительно лежких и холодостойких овощей. Однако способность к хранению ее корнеплодов зависит от технологии выращивания и сортовых особенностей.
- Хранят корнеплоды в постоянных и временных хранилищах, при этом учитывают, что периода покоя у них нет, и при температуре +7…+8°С они трогаются в рост даже вскоре после уборки. Чтобы корнеплоды не перерастали и не увядали, их хранят при температуре 0…+1°С и относительной влажности воздуха 90—95%.
- Для хранения больших партий в хозяйствах используют хранилища, построенные по типовому проекту № 813—76/75. В них **свекла столовая** хранится навальным способом без послеуборочной обработки вороха. По мере загрузки корнеплодов в хранилище продукция с помощью системы активной вентиляции наружным воздухом постепенно в течение осени охлаждается до оптимальной температуры хранения. Перед отправкой в реализацию свеклу столовую перебирают, доводят до требований стандарта, загружают в контейнеры КОП-250и направляют в торговую сеть.
- Кроме **хранения корнеплодов** в специальных хранилищах навалом в закромах, применяют другие способы: в контейнерах, ящиках с песком, в подполье, подвале, погребе, яме, на леднике, а также в траншеях и буртах.
  Большие объемы продукции **свеклы** столовой лучше сохраняются в контейнерах с полиэтиленовыми вкладышами, присыпанными сверху влажным песком слоем до 7 см. Контейнеры устанавливают в 1—5 ярусов, продукцию хранят в хранилищах с естественным воздухообменом или в камерах с активной вентиляцией. Таким способом **свекла столовая** может сохраняться до 8 месяцев и потери составляют не более 5%. По данным С.Ф. Полищука, при хранении в контейнерах с полиэтиленовыми вкладышами и при температуре 0…+2°С выход стандартной продукции **свеклы** столовой составляет 90—96%. С повышением температуры хранения на 2—4°С величина потерь возрастает до 13,3–26,6%.
- При уборке урожая свеклы столовой машинами корнеплоды хранят навалом в закромах вместимостью 30 т высотой 3 м с загрузкой их транспортером ТЗК-30. После закладки верхний слой их разравнивают для равномерного вентилирования. При закладке температура воздуха обычно находится в пределах +7…+10°С, а в период хранения ее доводят до оптимальной (0…+1°С) и относительной влажности воздуха — 90—95%. Мелкие корнеплоды массой 25—50 г убирают отдельно и укладывают в закрома высотой 1 м в хранилищах или подвалах. В зимний и ранневесенний период их используют для выгонки зелени в защищенном грунте или комнате. Свеклу столовую можно хранить в холодильных камерах КХ-610 при температуре 0…+2°С. По данным Киевской опытной станции ИОБ УААН, выход стандартной продукции корнеплодов составляет 86%. Собранные в сухую погоду корнеплоды, немного подсушив, хранят в полиэтиленовых мешках при температуре +2…+3°С и относительной влажности воздуха 80—85%. Мешки помещают в подполья или погреба.
- На Сквирской селекционно-опытной станции овощеводства Института овощеводства и бахчеводства (В.К. Гальчинский, В.И. Васина) разработан и освоен в хозяйствах лесостепи Украины простой и надежный способ хранения маточников **свеклы столовой** в неглубоких траншеях, с переслаиванием землей. Корнеплоды в траншее укрывают землей слоем до 10 см и листьями — до 25 см. Траншеи располагают на участке с небольшим южным склоном, защищенным от холодных зимних ветров. Котлованы роют экскаватором ковшовым на тракторе ЮМЗ-6 длиной 20 м, в меридиальном направлении. Между соседними траншеями расстояние 3 м и между парами траншей — 5 м. По их периметру делают земляные валики, которые препятствуют затеканию воды и уменьшают подмерзание корнеплодов. Чтобы попавшая в траншею вода хорошо впитывалась в грунт, дно ее перед закладкой маточников перекапывают в штык лопаты. На участке роют отводные канавки.
- Закладывают маточники в траншеи при устойчивой холодной погоде с температурой +3…+4°С и засыпают землей слоем 0—5 см. С наступлением заморозков слой земли доводят до 0—10 см. После промерзания верхнего слоя земли траншеи укрывают древесными листьями в 2—3 приема. В морозный период снег оставляют на укрытии, при таянии его удаляют, не допуская уплотнения поверхности траншеи.
- Легкое укрытие из земли и листьев препятствует промерзанию и обеспечивает нормальные условия для хранения маточников. Благодаря свободному попаданию атмосферных осадков в траншеях создается высокая относительная влажность воздуха. Уже в ноябре устанавливается оптимальная температура 0…+1°С, которая сохраняется до весны. Отход корнеплодов не более 3—5%. Маточники**свеклы столовой**, хранившихся таким способом, ежегодно дают урожайность семян 1,2—1,5 т с 1 га.

- ***Критерии спелости корнеплодов.***
- В среднем свекла вызревает за 3-4 месяца. Определить, насколько спелая свекла можно по внешнему виду, размеру корнеплода, а также по его форме. У сортов ранней спелости чаще всего приплюснутые корнеплоды среднего размера, у позднеспелых сортов - округлой или овальной формы. Иногда по форме свеклы степень спелости определить достаточно сложно, так как корнеплод очень чувствителен к правильной агротехнике. Некачественный уход, отсутствие должной прополки гряды, слишком плотная почва могут формировать уродливые корнеплоды.
- ***Правила уборки свеклы.***
- Рекомендуется производить уборку корнеплодов с конца лета. Если уборку свеклы затянуть, она может пострадать от утренних заморозков, такая свекла будет подвержена гнили при длительном хранении. Для того, чтобы избежать этого рекомендуется своевременная уборка корнеплодов, а также крайняя осторожность при извлечении свеклы из почвы. Недопустимо повреждение свеклы, если корнеплод поврежден, его нужно употребить в пищу в ближайшее после уборки время. При извлечении свеклы не рекомендуется особенно тщательно очищать ее от грунта, ударять корнеплоды друг о друга или о землю, обрезать с повреждением целостности корнеплода. Лучше проводить уборку свеклы в солнечный ветреный день, чтобы она обсыхала на свежем воздухе.
- ***Закладка на длительное хранение.***
- Средний размер корнеплодов, которые рекомендуется убирать с грядки с последующим длительным хранением около 7-12 сантиметров в диаметре. Сразу же после уборки нужно провести механическую обработку корнеплодов и их подготовку к длительному хранению. При обработке корнеплодов нужно срезать ботву, не повреждая корнеплод. Очень крупную свеклу не рекомендуется хранить длительное время, так как она имеет низкие вкусовые качества, а также качество мякоти. Такая свекла на срезе гораздо светлее нормы, имеет большое количество механических включений. Лучше выбирать слегка вытянутые корнеплоды небольшого размера, по вкусовым качествам они гораздо выше корнеплодов иной формы.
- ***Условия хранения корнеплодов.***
- Для хранения свеклы традиционно используют емкости с песком различного размера, в зависимости от количества свеклы. При этом корнеплоды укладывают корешком вниз, пересыпая сухим и влажным песком. На протяжении всего периода хранения необходимо поддерживать температуру около +1 градуса, при высокой влажности. Лучше всего, если такие ящики будут стоять в подвале или погребе, но следует избегать помещений с резкими перепадами температуры. При более высоких температурах может произойти гниение плодов, их раннее проращивание, образование нежелательной ботвы. В таком случае, корнеплод будет тратить ценные минеральные вещества на прорастающую ботву, его вкусовые качества будут существенно ухудшаться.
- ***Профилактика повреждения корнеплодов при хранении.***
- В целях профилактики массовости поражения корнеплодов различными заболеваниями и прорастания, необходимо регулярно просматривать емкости, в которых хранится урожай. Всю ботву удаляют, корректируют температурный режим в хранилище. При обнаружении больных корнеплодов, необходимо провести их удаление и тщательную ревизию оставшихся корнеплодов. Многие опытные огородники пред закладкой свеклы на длительное хранение в целях профилактики, обрабатывают каждый корнеплод слабым раствором марганцовки с последующим тщательным просушиванием свеклы на свежем воздухе. Процедура достаточно трудоемкая, но она позволяет существенно увеличить лежкость отобранных для хранения корнеплодов. Кроме этого необходимо особенно тщательно очистить песок, который загружается в емкости можно предварительно прокалить его, так вы избавитесь от большого количества болезнетворных бактерий.

- **Свекла столовая** не требовательна к условиям хранения. Корнеплоды ее могут длительное время хорошо сохраняться в сухих прохладных хранилищах, так как по сравнению с другими имеют плотные, механически прочные покровные ткани (толстая кожица), которая защищает от испарения влаги. **Свекла столовая** обладает способностью зарубцовывать неглубокие механические повреждения в верхней части корнеплода, головке, где камбиальная активность больше, чем на корневой.
- Здоровые, без механических повреждений корнеплоды могут в надлежащих условиях хорошо храниться 6—8 месяцев. Корнеплоды с содранной кожицей не хранятся более 3—4 месяцев, при этом имеют потери до 40%. У **свеклы столовой**, как и у всех корнеплодных растений, заготавливаемых на хранение, обрезают листья на 2—4 см от головки. Повреждения при уборке в виде порезов, царапин менее вредны. Некоторые из них, не особенно глубокие, зарубцовываются, однако такая продукция, как считает В.А. Колтунов, не хранится дольше 4—5 месяцев. Корнеплоды, поврежденные вредителями или треснувшие во время вегетации, с зарубцевавшимися ранами сохраняются несколько хуже. Особенно большие потери всей партии, заложенной на хранение, вызывают даже единичные экземпляры больных корнеплодов. Корнеплоды **свеклы столовой** не выдерживают даже легкого подмораживания. После оттаивания они сильно поражаются болезнями и загнивают во время хранения.
- Свекла столовая входит в группу сравнительно лежких и холодостойких овощей. Однако способность к хранению ее корнеплодов зависит от технологии выращивания и сортовых особенностей.
- Хранят корнеплоды в постоянных и временных хранилищах, при этом учитывают, что периода покоя у них нет, и при температуре +7…+8°С они трогаются в рост даже вскоре после уборки. Чтобы корнеплоды не перерастали и не увядали, их хранят при температуре 0…+1°С и относительной влажности воздуха 90—95%.
- Для хранения больших партий в хозяйствах используют хранилища, построенные по типовому проекту № 813—76/75. В них **свекла столовая** хранится навальным способом без послеуборочной обработки вороха. По мере загрузки корнеплодов в хранилище продукция с помощью системы активной вентиляции наружным воздухом постепенно в течение осени охлаждается до оптимальной температуры хранения. Перед отправкой в реализацию свеклу столовую перебирают, доводят до требований стандарта, загружают в контейнеры КОП-250и направляют в торговую сеть.
- Кроме **хранения корнеплодов** в специальных хранилищах навалом в закромах, применяют другие способы: в контейнерах, ящиках с песком, в подполье, подвале, погребе, яме, на леднике, а также в траншеях и буртах.
  Большие объемы продукции **свеклы** столовой лучше сохраняются в контейнерах с полиэтиленовыми вкладышами, присыпанными сверху влажным песком слоем до 7 см. Контейнеры устанавливают в 1—5 ярусов, продукцию хранят в хранилищах с естественным воздухообменом или в камерах с активной вентиляцией. Таким способом **свекла столовая** может сохраняться до 8 месяцев и потери составляют не более 5%. По данным С.Ф. Полищука, при хранении в контейнерах с полиэтиленовыми вкладышами и при температуре 0…+2°С выход стандартной продукции **свеклы** столовой составляет 90—96%. С повышением температуры хранения на 2—4°С величина потерь возрастает до 13,3–26,6%.
- При уборке урожая свеклы столовой машинами корнеплоды хранят навалом в закромах вместимостью 30 т высотой 3 м с загрузкой их транспортером ТЗК-30. После закладки верхний слой их разравнивают для равномерного вентилирования. При закладке температура воздуха обычно находится в пределах +7…+10°С, а в период хранения ее доводят до оптимальной (0…+1°С) и относительной влажности воздуха — 90—95%. Мелкие корнеплоды массой 25—50 г убирают отдельно и укладывают в закрома высотой 1 м в хранилищах или подвалах. В зимний и ранневесенний период их используют для выгонки зелени в защищенном грунте или комнате. Свеклу столовую можно хранить в холодильных камерах КХ-610 при температуре 0…+2°С. По данным Киевской опытной станции ИОБ УААН, выход стандартной продукции корнеплодов составляет 86%. Собранные в сухую погоду корнеплоды, немного подсушив, хранят в полиэтиленовых мешках при температуре +2…+3°С и относительной влажности воздуха 80—85%. Мешки помещают в подполья или погреба.
- На Сквирской селекционно-опытной станции овощеводства Института овощеводства и бахчеводства (В.К. Гальчинский, В.И. Васина) разработан и освоен в хозяйствах лесостепи Украины простой и надежный способ хранения маточников **свеклы столовой** в неглубоких траншеях, с переслаиванием землей. Корнеплоды в траншее укрывают землей слоем до 10 см и листьями — до 25 см. Траншеи располагают на участке с небольшим южным склоном, защищенным от холодных зимних ветров. Котлованы роют экскаватором ковшовым на тракторе ЮМЗ-6 длиной 20 м, в меридиальном направлении. Между соседними траншеями расстояние 3 м и между парами траншей — 5 м. По их периметру делают земляные валики, которые препятствуют затеканию воды и уменьшают подмерзание корнеплодов. Чтобы попавшая в траншею вода хорошо впитывалась в грунт, дно ее перед закладкой маточников перекапывают в штык лопаты. На участке роют отводные канавки.
- Закладывают маточники в траншеи при устойчивой холодной погоде с температурой +3…+4°С и засыпают землей слоем 0—5 см. С наступлением заморозков слой земли доводят до 0—10 см. После промерзания верхнего слоя земли траншеи укрывают древесными листьями в 2—3 приема. В морозный период снег оставляют на укрытии, при таянии его удаляют, не допуская уплотнения поверхности траншеи.
- Легкое укрытие из земли и листьев препятствует промерзанию и обеспечивает нормальные условия для хранения маточников. Благодаря свободному попаданию атмосферных осадков в траншеях создается высокая относительная влажность воздуха. Уже в ноябре устанавливается оптимальная температура 0…+1°С, которая сохраняется до весны. Отход корнеплодов не более 3—5%. Маточники**свеклы столовой**, хранившихся таким способом, ежегодно дают урожайность семян 1,2—1,5 т с 1 га.
-

- Большинство распространенных сортов столовой свеклы у нас обладает хорошей лежкостью. Для хранения свеклу следует убирать в сухую погоду и сразу же обрезать ботву на уровне головки. Стержневой корень обрезают, только если он поврежден. Лучше всего хранятся корнеплоды диаметром 7—10 см, поэтому их хранят отдельно. Можно закладывать на хранение и корнеплоды диаметром 2,5—5 см, чтобы использовать зимой для выгонки зелени. Переросшие, уродливые и сильно поврежденные корнеплоды употребляют на корм скоту.
- Свеклу хранят в хранилищах, буртах, траншеях, подвалах, лабазах. В постоянных хранилищах ее хранят в закромах шириной 2 м и высотой 1,5 м. Можно хранить и в штабелях шириной 1,5 м и высотой 1 м. Каждый ряд штабеля пересыпают увлажненным песком. Небольшое количество свеклы можно хранить и в ящиках вместимостью 25—30 кг. Хорошо сохраняется свекла в буртах и траншеях. При хранении в буртах вначале выкапывается ров шириной от 1—1,2 до 2 м и глубиной 20—30 см. Свеклу укладывают в виде призмы высотой 1 — 1,3 м. Сверху корнеплоды сразу же прикрывают тонким слоем земли, а с наступлением сильных заморозков укрывают соломой и землей - dopinfo.ru. Лучше всего свекла хранится при температуре +1 —2 °С и относительной влажности воздуха 95 %. 50—60-дневная свекла уже используется в пишу, хотя она и не выдерживает долгого хранения, ее можно сохранять 2—3 недели. Молодую свеклу в пучках укладывают в полиэтиленовые пакеты с 2—4 круглыми отверстиями.
- В комнатных условиях ее можно сохранять в такой упаковке 5—7 дней, а при температуре +1 —2 °С — до 20 дней.

Кстати

Кашицу из листьев свеклы прикладывают к ушибам, опухолям и ранкам - помогает не хуже знаменитого подорожника. При насморке полезен свежий сок, который нужно закапывать в нос; если принимать его внутрь, то понизится давление. А вареные корнеплоды очень рекомендуют диабетикам.

При консервировании вместо сахара хорошо использовать мед. Получите еще более ценный продукт, ведь мед и свекла не только отлично дополняют целебные свойства друг друга, но и образуют новые полезные соединения.

Ни в одном овоще нет такого высокого содержания йода и столь удачных для усвоения живым организмом соотношений железа, кадмия, магния, молибдена и других металлов. К этому можно добавить целый список витаминов. Наконец, в свекле имеется бетанин, биологически активное вещество, которое сдерживает образование и развитие злокачественных клеток.