

ЗАХАРНА ЦАРЕВИЦА



Захарната царевица е предпочитана пред роднината си, обикновената царевица. В много страни достоинства ѝ са оценени и тя се използва широко. Консумира се в свежо състояние, когато е в млечна зрелост, или се консервира. Подходяща е и за замразяване. Много по-добра е от фуражната царевица, която у нас се използва за варене. Тя е вкусна гарнитура и харесвана подправка. Захарната царевица е подвид на обикновената. Висока е 1-1,5 м и се различава от нея със силното си братене. Образуваните разклонения могат да изхранят до 5-6 добре оплодени и оформени кочана. Те не оказват вредно влияние на основното стъбло и на растението като цяло. Типично за захарната царевица е, че продукцията се прибира в млечна зрелост. Тогава нейното съдържание е около 7-8% захари, 10-11% скорбяла, 13% белтъчини и около 70% вода. По калоричност и сухо вещество тя превишава останалите зеленчуци. Съдържа по-малко скорбяла от обикновената царевица. Богата е на витамини А, В1, В2, С, РР. Зърната са с приятен вкус и нежна консистенция. Млечната (техническата) зрелост преминава толкова по-бързо, колкото по-сухо и горещо е времето. Ето защо за отглеждането ѝ трябва да се избират по-прохладни и влажни райони с възможност за напояване. Най-добрият метод е капковото напояване.

По **начина на отглеждане** тя не се различава от обикновената царевица. Сеитбата започва, когато няма опасност от слани и почвата е достатъчно добре затоплена на 10 см дълбочина. Това е времето от края на април и началото на май. Но ако искате този зеленчук да присъства на масата ви по-дълго време, можете да го засявате на етапи до края на юни. (снимка)

Сее се на редове, като между тях се оставя по 70 см, а между растенията 20 - 30 см в реда. След като поникнат семената, в началото се оставят по два-три стръка, но после по-

слабият се премахва. За доброто развитие и добър добив през вегетацията е необходима навременна обработка на почвата за премахване на плевелите, разрохкване на почвата, загърляне на растенията и подхранване.

Захарната царевица е готова за прибиране, когато зърната в кочаните са добре оформени и при натиск пускат бяла, млечна течност. Много важно е това, че не трябва да се закъснява с прибирането. Тя не трябва да престоява по-дълго време от няколко часа и веднага се обработва, защото иначе губи от вкусовете си качества.

Деси Голичева

Аквamat2000 OOD