**«Фиолетовое золото» Запрудного**

**Как выбрать правильный ялтинский лук и в чем секрет его необычного цвета**

Ялтинский лук по праву считается визитной карточкой Крыма. Как бренд он вошел в десятку лучших «Вкусов России». Как вместо слез и горечи получить настоящий сладкий красный лук и где растет наш фирменный деликатес, узнавала корреспондент «МК в Крыму».

В республике завершили массовую уборку ялтинского лука. Вопреки своему названию наибольшие площади располагаются не на Южном берегу, а в предгорных зонах Белогорского и Бахчисарайского районов. Весь секрет в том, что нужно создать закрытый тип опыления, чтобы не было горьких экземпляров.

**Альбинос из Белогорского района**

В Белогорском районе ялтинский лук выращивают уже 25 лет. И по вкусу он не уступает оригинальному, южнобережному. В прошлом году на 35 гектарах удалось собрать 1,5 тысячи тонн сладкой продукции. Половину урожайного деликатеса сразу забирает Москва.

- В конце 90-х отец решил заняться сельским хозяйством и конкретно выращиванием ялтинского лука, - рассказывает **глава КФХ Эдип Нурмамбетов**. - Со временем мы с братьями подхватили его идею, и теперь это наше общее семейное дело. Изначально брали семена у первоисточника - в Запрудном, где ялтинский лук, собственно, и родился. Более того, старший брат так увлекся сельским хозяйством, что даже вывел новый сорт белого ялтинского лука-альбиноса.

Аграрий заметил, что среди красного периодически попадались белые луковицы. Он их отобрал, высадил заново на семена и был несказанно рад, когда получил плоский сладкий лук, только белого цвета. Но в этой бочке сладости оказалась своя ложка дегтя, вернее горечи: все-таки альбинос больше горчит.

- Если раньше белый лук занимал 10% от общей площади, то сейчас сократили посадки до 7%, - говорит Эдип Нурмамбетов. - Он не пошел у потребителя. В прошлом году мы не смогли реализовать 70 тонн.

Лук сеют посадочной машиной или сеялкой с конца марта до середины апреля и каждые три дня поливают. В этом году из-за жары он созрел на неделю раньше, что обернулось потерей урожайности на 10%. А вот убирать лучок нужно только вручную. После уборки он должен еще две недели «пожить» на поле и высохнуть. Этот этап называется - «забуртовать лук».

**Определяем правильный**

Не все, что плоское и фиолетовое, - ялтинский лук. Под видом горного лука могут продавать связку его степного «брата-близнеца», значительно уступающего по вкусовым качествам.

Если не дают на пробу, отличить можно визуально: у горного лука толстая кожура. Дальше считаем кольца: в настоящем луке «одежки» меньше - 6-7, и они широкие. В степном луке чешуй от 10 и больше, они тоньше, верхняя кожура трескается и слетает, поэтому нередко продаются «голые» луковицы. Тот, который нам нужен, как будто лакированный и ближе к красному цвету, а степной - матовый и ближе к черному. И, конечно же, при чистке и нарезке лук не источает резкого запаха и не вызывает слез.

Ялтинский лук хранится меньше обычного репчатого. Со временем он меняет свои вкусовые качества. Чтобы сохранить вкус, лучше всего подвесить его в хорошо проветриваемом помещении с невысокой температурой. Но тут есть другие риски.

Если вдруг лук начал окрашивать руки, не спешите обвинять продавца в продаже крашеной подделки. Скорее всего, лук лишился защиты в виде кожуры и стал приманкой для трипса - маленького жучка, который съедает верхнюю шкурку.

Тот самый настоящий лук выращивается в горных селах Запрудное, Лавровое, Оползневое под Алуштой и правильно его называть - запрудненский. В этих районах самые благоприятные почвенные и климатические условия для выращивания данного сорта лука. Считается, чем каменистее земля, тем лучше лук. Верхний слой почвы получает очень много тепла, луковицы не могут глубоко уйти в землю и вынуждены расти вширь. А в свекольный цвет их окрашивает солнце, усиливая фиолетовую пигментацию. Выращивать лук в горах - очень непросто, тем объясняется его цена, но товар точно не разочарует покупателя.

Чтобы купить настоящий ялтинский лук, не поленитесь свернуть с трассы в село и спросить о его наличии у местных жителей. В «луковой столице» Крыма проживают семейные династии, передающие секреты выращивания из поколения в поколение.

**Ялтинский плюс**

В этом году крымские аграрии собрали урожай более чем с тысячи гектаров. По оптимистичным подсчетам, должно выйти порядка 24 тысяч тонн лука, половина которого закладывается на зимнее хранение. Наш уникальный продукт ждут в Москве, Санкт-Петербурге, Челябинске, Краснодаре, Ростове, Сочи, Волгограде.

- В этом году сельхозпроизводителям в сфере овощеводства была предоставлена субсидия в размере 26 млн рублей, которая позволила компенсировать часть стоимости затрат на семена и средства защиты растений, - сообщил **замминистра сельского хозяйства Николай Тютюник**. - В ближайшее время будет предоставляться субсидия овощеводам защищенного грунта, на эти цели предусмотрено 20 млн рублей. Средства позволят компенсировать часть затрат на электроэнергию.

В Крыму большая часть лука - это гибридные культуры, сортов сладкого лука очень много. Официальная история ялтинского лука восходит к середине XIX века, когда в Никитский ботанический сад доставили с Мадейры и Португалии семена новых сортов сладкого лука. Ученые отобрали для селекционной работы «мадерский плоский» и «мадерский круглый» и вывели наш ялтинский лук.

Сегодня крымские селекционеры продолжают эксперименты и вывели новый сорт ялтинского лука, который можно выращивать в разных районах полуострова без потери вкусовых качеств. Более того, ученые задались целью улучшить его характеристики и продлить срок хранения, ведь настоящий ялтинский лук хранится не более 4-5 месяцев из-за обилия сахаров в составе.

- Новый сорт называется «ялтинский плюс», он такой же сладкий и сочный, красно-фиолетового цвета, - рассказывает **заведующая отделом селекции семеноводства овощных и бахчевых культур, старший научный сотрудник НИИСХ Крыма Юлия Костанчук**. - Его отличает большая луковица, повышенное содержание селена как мощного антиоксиданта, у него больше толщина сочных чешуй при их меньшем количестве.

**Кладезь витаминов**

- Ялтинский лук - чудо-лук, «знает секрет» от всех бед, - приговаривает **нутрициолог Светлана Баркан**. - Он прекрасно побеждает авитаминоз и исцеляет практически все органы. Обладает сосудорасширяющим и антибактериальным эффектом. В нем много грубых пищевых волокон, витамина C, аццилина.

Аццилин - мощный антиоксидант, который замедляет старение организма, снижает риск онкологических заболеваний. Но аццилина в синем луке меньше, чем в обычном репчатом, поэтому, когда его чистишь, плакать не хочется. Самым полезным для организма считается сырой лук, так как в нем максимально представлены все лечебные элементы. Рекомендуемая норма - не более 100 г сырого лука в день.

Благодаря высокому содержанию серы, продукт обладает способностью синтезировать коллаген и помогает выводить из организма токсичные вещества. Также лук полезен для нервной системы - за это отвечают витамины группы В, магний и триптофан (он улучшает сон и участвует в синтезе серотонина). Он влияет на аппетит и усиливает выработку желудочного сока, стимулируя пищеварение.

- Лук заботится о состоянии сердечно-сосудистой системы, костей и зубов, эндокринной системы (йод нужен щитовидной железе) и кожи (цинк и селен - «минералы красоты»), - продолжает перечислять волшебные свойства нашего крымского продукта нутрициолог. - Железо служит для профилактики анемии, а витамин К улучшает свертываемость крови. Доказано, что в красном луке содержится больше антиоксидантов, чем в светлых сортах. Антиоксиданты, а именно антоцианы, не только придают луку насыщенный цвет, но и эффективно борются с воспалительными процессами в организме и защищают клетки от повреждения свободными радикалами. Таким образом, употребление красного лука помогает предотвратить развитие многих опасных заболеваний, в том числе рака.

Но, как мы уже знаем, даже у самых полезных продуктов есть ограничения к употреблению. Вот и красный лук полезен не всем. Он противопоказан людям с патологиями желудочно-кишечного тракта. Нельзя есть красный (и любой другой) лук при обострении язвы желудка или двенадцатиперстной кишки, гастрита, колита и панкреатита. Также он не рекомендуется при нарушениях работы печени и почек.

Здоровому человеку красный лук не навредит, однако переедать не стоит - получите изжогу и спазмы в желудке.

Олеся ГОНЧАРОВА, фото пресс-службы Минсельхоза РК.