**Дайкон**

Дайкон (Raphanus sativus) – японский аналог нашей редьки, дословно на русский язык название овоща можно перевести как «большой корень» (dai – «большой», kon – «корень»). Название говорит само за себя – дайкон образует более крупные, чем у редьки корнеплоды – от 2 до 4 кг, а представители отдельных сортов и вовсе вырастают до потрясающих воображение 30 и более кг.

Помимо размера от нашей редьки дайкон отличается тем, что пригоден в пищу в течение всей вегетации: плоды величиной с редиску вполне съедобны и обладают всеми качествами «взрослой особи». Общим для редьки и дайкона (а также хрена) является весьма ценное свойство очищать печень и почки, растворяя камни, но при этом корнеплоды редьки и хрена содержат много горчичных масел, придающих остроту и действующих на человека возбуждающе. Так что редиской и хреном злоупотреблять тем, «кому за 50», не стоит, а вот дайконом вполне можно себя порадовать – данный овощ почти не содержит горчичных масел и не оказывает столь резкого побочного действия.

Дайкон содержит много солей кальция, выводящих из организма всю лишнюю воду и шлаки. Кроме этого, корнеплоды дайкона богаты кальцием, клетчаткой, пектиновыми веществами, витамином С, а также веществами, способствующими пищеварению.

Хоть немного, а дайкон всё же горчит и эта горечь распространена по корнеплоду неравномерно: чем ближе к кончикам кореньев, тем горче становится дайкон. Японцы ценят дайкон за его вкусовые качества и хрустящую (у сырого плода) структуру. Верхнюю часть корешков, как правило, употребляют в сыром виде – например, тёртая верхушка дайкона используется в качестве приправы к сашими. Средняя часть дайкона – наиболее сладка и хорошо подходит для блюда под названием фурофуки: дайкон варят и приправляют соевой пастой мисо. Нижнюю часть корнеплода используют для маринования и изготовления приправ. Ботва дайкона также используется – её жарят на масле и готовят цукудани.

Дайкон вообще один из древнейших известных японцам овощей: самый ранний письменный источник, в котором упоминается дайкон, датируется XVIII веком. Японцы вывели дайкон из китайского растения лоба и теперь он растёт повсюду и при этом – круглый год. Также дайкон известен под индийским названием мули.

При выборе дайкона обратите внимание на целостность кожицы и её блеск. У разрезанного поперёк корнеплода поверхность среза должна быть влажной и гладкой, а если мякоть имеет непрозрачные губчатые вкрапления, напоминающие снежинки, то их следует удалить. Также, разумеется, дайкон перед приготовлением следует очистить от кожицы.

Дайкон неприхотлив в хранении и вполне может пережить зиму – в соответствующих условиях, конечно же. В холодильнике дайкон хорошо хранится 1-2 недели в полиэтиленовом пакете, но будет лучше использовать его в течение 3-4 дней после покупки.

При желании можно попробовать вырастить японскую редиску на собственных «шести сотках», если таковые имеются. Дайкон, как правило, высаживают в первой декаде июля (самый последний срок – 25 июля) на расстоянии 25 см между растениями и 60-70 см – между соседними рядами. Семена высеивают в гнёзда по 2-3 штуки на глубину 3-4 см, а при появлении первых настоящих листьев в каждом гнезде оставляют по наиболее развитому растению, а остальные удаляют или пересаживают на соседние грядки.

Основной уход за дайконом сводится к прополке, поливам и рыхлению почвы. Влагу дайкон любит и за сезон поливать следует не менее 3-4 раз по 15-20 л на 1 кв. м. Также могут донимать всякого рода насекомые, к примеру крестоцветная блошка, избавиться от которой можно посредством опыления растений смесью табачной пыли и золы в соотношении 1:1. При хорошо удобренной почве дополнительно удобрять дайкон в течение сезона необязательно.

Сбор урожая можно начинать через 50-70 дней после появления и делать это следует только в сухую погоду. На лёгких почвах дайкон выдёргивают за ботву, а на тяжёлых – подкапывают лопатой. То же касается и длинных или крупных корнеплодов, если их не обкопать, то велика вероятность, что они просто сломаются.

Можно попробовать вырастить дайкон сорта «Японский гигант», корнеплоды которого достигают в длину 50-70 см и весят по 2-3 кг – будет и что съесть, и на что посмотреть!