Праздник молодой картошки

23.09.2013 10:30
ИЛЬЯ ДИМЕНШТЕЙН

В Риге прошел фестиваль картофелеводов

Ненастная погода не испортила настроения тем, кто в субботу пришел на традиционный фермерский базарчик на улицу Калнциема — здесь прошел первый в Риге картофельный фестиваль. На лотках — десятки сортов картофеля: от хорошо известных местных до новейших иностранных. Одни названия чего стоят: «эволюция», «троя», «надина».

Узнаю главу Латвийского союза картофелеводов Айгу Краукле. К лотку, за которым она стоит, — очередь. Народ хочет узнать, какие сорта когда лучше высаживать, как бороться с болезнями. Успеваю задать Айге несколько вопросов.

Этот год для картофелеводов не самый лучший — слишком сухо. Оттого и плоды меньше чем обычно. А с чем связан рост цен? По данным ЦСУ, «второй хлеб» по сравнению с прошлым годом подорожал.

— Урожай хуже, затраты выше, — загибает пальцы Айга. — Удобрения каждый год растут на 5–10 процентов. А помощи от государства мизер: картофель — единственная культура, где

нет субсидий. Но селян это не останавливает. Нет в Латвии ни одной другой культуры, которую выращивают во всех округах! Вот так у нас любят картошечку.

Всего в Европе свыше 120 сортов картофеля, в Латвии — 45.

Фермеры, которые уверяют, что обходятся без современных удобрений, по словам Айги, обманывают. Без них невозможно бороться с такой распространенной болезнью картофеля, как фитофтороз. Разве что поздние сорта от нее генетически защищены. Но их нужно высаживать осенью, а у нас в это время уже убирают картофель.

Чем вызвано такое нашествие колорадского жука в последние годы?

— Зимы теплые. И если с ним не бороться, он перезимует и даст новое потомство — вдвое–втрое больше, — объясняет профессионал.

Крупным хозяйствам колорадский пришелец меньше угрожает — там борются химическими средствами. Огородники действуют по старинке — собирают и уничтожают.

— Это малоэффективно. В магазинах есть современные препараты. Один раз опрыскайте, но потом несколько лет жука не будет, — советует Краукле.

Долго отрывать ее от дел нельзя — за нами уже выстроились покупатели, желающие получить консультацию. Но самая большая очередь не к ней, а к поварам, угощающим необычными изделиями из картофеля.

— Вот сейчас готовлю конфеты из батата — сладкого картофеля, — рассказывает мне повар ресторана «Три повара» Эрик Дрейбантс. — Тут и сухофрукты, и шоколад.

Эрик с помощником не успевает выставлять новые конфеты — они моментально разлетаются. Пикантно! Потом начинает готовить новое блюдо — суп из картофеля и копченого лосося.

— Я читал, что в мире около 440 рецептов из картофеля. У нас, конечно, тоже его любят. Даже самогонку готовят. А это тоже свидетельство всенародного признания картофеля.

Слышу за спиной английскую речь — кто–то привез иностранцев на картофельный фестиваль. «Знаю только одну страну, где такой фестиваль проводится — в Норвегии, — рассказывает мне его организатор, руководитель Ассоциации сельского туризма Латвии Аснате Зиемеле. — Я там была однажды на фестивале. Грандиозно. Но там он посвящен только одному сорту картофеля — миндальному. Выращивают его высоко в горах. Холодно, созревает картофель долго, но очень вкусный».

Аснате посадила миндальный картофель в своем саду. Вырос. Правда, плоды получились очень маленькими. Фирменное блюдо самой Аснате — картофель в мундире, запеченный на углях — в печке или на костре. Со сметанкой и чесночком.

— Не знаю, станет ли фестиваль традицией, но людям, похоже, нравится. Вот сколько народу пришло, несмотря на дождь, — говорит Зиемеле.

В отдельной палатке для детей устроили «картофельные мастерские». Малыши колдовали над картинами из картофеля, ваяли картофельные мини–скульптуры, ставили картофельные печати. А их родители запасались не только продуктами, но и получали полезную информацию — куда сейчас отправиться в провинцию за хорошим картофелем, яблоками, другой осенней витаминной продукцией