

'Оранжевый код'

Автор(и): Растителна защита
Дата: 08.11.2018 Брой: 11/2018



Превращение Хэллоуина в болгарский праздник в последние годы — не причина того, что в 2016 году Болгария стала ведущим производителем тыкв в Европейском союзе. Выращивание новых сортов из семейства тыквенных также не объясняет рекордные 133 тысячи тонн тыкв и кабачков, собранных почти с 12 тысяч гектаров, согласно данным Евростата.

Таким образом, такие страны, как Австрия, где потребление тыквы является частью традиционных кулинарных практик, а разнообразие сортов достигает 400 видов, оказываются значительно позади Болгарии.

На самом деле, необычное перепроизводство этого вкусного смешения овоща и фрукта связано с политикой субсидирования, проводимой в аграрном секторе ЕС. В 2015 году наша страна начала применять схему так называемой связанной поддержки. Это означало, что в секторе фруктов и овощей можно было получать субсидии на конкретные виды продукции, даже превышающие производственные затраты. Конкретно для тыкв выплачиваемая субсидия покрывала 101% производственных затрат, без учёта дополнительной суммы, полученной фермерами от продажи продукции.

Всего 2 года спустя схема поддержки была изменена, и с 2017 года три культуры — тыквы, горох и стручковая фасоль — были исключены из неё.

Сама тыква более чем на 90% состоит из воды. Она содержит высокий уровень бета-каротина и имеет исключительно хорошее соотношение натрия и калия. Тыква также содержит магний, кальций, железо, фосфор, витамины В, С, D и Е. Её плод также имеет довольно низкую калорийность — всего 20 калорий на 100 граммов.