

СОДЕРЖАНИЕ

<u>СОДЕРЖАНИЕ.....</u>	<u>1</u>
<u>ВВЕДЕНИЕ.....</u>	<u>4</u>
<u>НАШ ОГОРОД.....</u>	<u>5</u>
<u>ПОЧВЫ И КЛИМАТ ОБЛАСТИ.....</u>	<u>5</u>
<u>КЛАДОВАЯ ВИТАМИНОВ.....</u>	<u>6</u>
<u>ЧТО ЖЕ ВЫБРАТЬ?.....</u>	<u>7</u>
<u>ПЛАНИРОВКА ОГОРОДА.....</u>	<u>8</u>
<u>ФАКТОРЫ ВНЕШНЕЙ СРЕДЫ.....</u>	<u>9</u>
<u>ПОЧВА.....</u>	<u>10</u>
<u>ОГОРОДНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ.....</u>	<u>13</u>
<u>ВЫРАЩИВАНИЕ ОВОЩЕЙ.....</u>	<u>13</u>
<u>СЕМЕЙСТВО ПАСЛЕНОВЫХ.....</u>	<u>13</u>
<u>КАРТОФЕЛЬ.....</u>	<u>13</u>
<u>ТОМАТЫ.....</u>	<u>18</u>
<u>ПЕРЕЦ.....</u>	<u>22</u>
<u>БАКЛАЖАН.....</u>	<u>24</u>
<u>ФИЗАЛИС.....</u>	<u>25</u>
<u>СЕМЕЙСТВО КРЕСТОЦВЕТНЫХ.....</u>	<u>26</u>
<u>КАПУСТА.....</u>	<u>26</u>
<u>РЕДИС.....</u>	<u>31</u>
<u>РЕДЬКА.....</u>	<u>32</u>
<u>БРЮКВА.....</u>	<u>33</u>
<u>РЕПА.....</u>	<u>33</u>
<u>СЕМЕЙСТВО ТЫКВЕННЫХ.....</u>	<u>34</u>
<u>ОГУРЦЫ.....</u>	<u>34</u>
<u>ТЫКВА.....</u>	<u>37</u>
<u>КАБАЧКИ.....</u>	<u>38</u>
<u>ПАТИССОНЫ.....</u>	<u>38</u>
<u>СЕМЕЙСТВО ЛИЛЕЙНЫХ.....</u>	<u>39</u>
<u>ЛУК РЕПЧАТЫЙ.....</u>	<u>39</u>
<u>ЛУК-ШАЛОТ.....</u>	<u>41</u>
<u>ЛУК-СЛИЗУН.....</u>	<u>42</u>
<u>ЛУК-ПОРЕЙ.....</u>	<u>42</u>
<u>ЛУК-БАТУН.....</u>	<u>42</u>
<u>ШНИТТ-ЛУК.....</u>	<u>43</u>
<u>ЧЕСНОК.....</u>	<u>43</u>
<u>СЕМЕЙСТВО ЗОНТИЧНЫХ.....</u>	<u>45</u>
<u>МОРКОВЬ.....</u>	<u>45</u>
<u>ПАСТЕРНАК.....</u>	<u>47</u>
<u>ПЕТРУШКА.....</u>	<u>48</u>
<u>УКРОП.....</u>	<u>49</u>
<u>СЕМЕЙСТВО МАРЕВЫХ.....</u>	<u>50</u>
<u>СТОЛОВАЯ СВЕКЛА.....</u>	<u>50</u>
<u>ШПИНАТ.....</u>	<u>51</u>
<u>СЕМЕЙСТВО БОБОВЫХ.....</u>	<u>51</u>
<u>ГОРОХ.....</u>	<u>51</u>
<u>БОБЫ.....</u>	<u>52</u>
<u>ФАСОЛЬ.....</u>	<u>52</u>
<u>ЛИСТОВЫЕ ОДНОЛЕТНИЕ И МНОГОЛЕТНИЕ ОВОЩИ.....</u>	<u>53</u>

<u>САЛАТ.....</u>	<u>53</u>
<u>ЩАВЕЛЬ.....</u>	<u>55</u>
<u>РЕВЕНЬ.....</u>	<u>56</u>
<u>СПАРЖА.....</u>	<u>56</u>
<u>ХРЕН.....</u>	<u>57</u>
<u>ЭСТРАГОН.....</u>	<u>58</u>
<u>МЯТА ПЕРЕЧНАЯ.....</u>	<u>58</u>
<u>ТМИН.....</u>	<u>59</u>
<u>ОГОРОД НА ПОДОКОННИКЕ.....</u>	<u>59</u>
<u>БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ И БОЛЕЗНЯМИ ОВОЩЕЙ.....</u>	<u>62</u>
<u>ВРЕДИТЕЛИ ОВОЩНЫХ КУЛЬТУР.....</u>	<u>63</u>
<u>Для овощей семейства крестоцветном особенно опасны:.....</u>	<u>63</u>
<u>Для семейства тыквенных культур опасны:.....</u>	<u>64</u>
<u>Вредители моркови.....</u>	<u>64</u>
<u>Вредители свеклы.....</u>	<u>64</u>
<u>Вредители чеснока и лука.....</u>	<u>65</u>
<u>Многоядные вредители.....</u>	<u>65</u>
<u>БОЛЕЗНИ ОВОЩЕЙ.....</u>	<u>65</u>
<u>Болезни пасленовых культур.....</u>	<u>66</u>
<u>Болезни тыквенных культур.....</u>	<u>67</u>
<u>Болезни моркови.....</u>	<u>67</u>
<u>Болезни свеклы.....</u>	<u>68</u>
<u>Болезни лука и чеснока.....</u>	<u>68</u>
<u>Болезни картофеля.....</u>	<u>68</u>
<u>ОСТОРОЖНО: ЯДОХИМИКАТЫ!.....</u>	<u>69</u>
<u>РАСТИТЕЛЬНЫЕ ПРЕПАРАТЫ.....</u>	<u>69</u>
<u>СОВЕТЫ ОГОРОДНИКАМ.....</u>	<u>71</u>
<u>ЗАГОТОВКА ОВОЩЕЙ ВПРОК.....</u>	<u>71</u>
<u>Хранение овощей в свежем виде.....</u>	<u>71</u>
<u>Квашение капусты.....</u>	<u>71</u>
<u>Квашение свеклы.....</u>	<u>72</u>
<u>Соление огурцов.....</u>	<u>72</u>
<u>Соление томатов.....</u>	<u>73</u>
<u>Соление зелени пряных растений.....</u>	<u>73</u>
<u>Маринование овощей.....</u>	<u>73</u>
<u>Сушка овощей.....</u>	<u>73</u>
<u>ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ.....</u>	<u>74</u>
<u>Существует ли норма потребления овощей?.....</u>	<u>74</u>
<u>Что значит уплотнить огород?.....</u>	<u>74</u>
<u>Когда следует высевать семена томатов, капусты и огурцов на рассаду?.....</u>	<u>74</u>
<u>Когда и как высаживать рассаду томатов, капусты и огурцов в грунт?.....</u>	<u>74</u>
<u>Как получить в открытом грунте крупные красные плоды томатов?.....</u>	<u>75</u>
<u>Когда и как делают пасынковку и прищипку томатов?.....</u>	<u>75</u>
<u>Каковы нормы и сроки полива овощей?.....</u>	<u>75</u>
<u>В справочной литературе по овощеводству обычно указываются дозы внесения минеральных удобрений в граммах или десятых грамма, однако аптечные весы есть далеко не у всех. Как же быть?.....</u>	<u>76</u>
<u>В каком количестве и какую почву нужно известковать.....</u>	<u>76</u>
<u>Как отбирают семена томатов?.....</u>	<u>76</u>
<u>Для чего закаливают семена?.....</u>	<u>77</u>
<u>Как приготовить компост?.....</u>	<u>77</u>

Можно ли по виду растений определить, каких именно элементов питания им недостает?.....	77
Можно ли смешивать вместе любые удобрения?.....	78
Как сделать парник?.....	78
Как располагать огородные гряды?.....	79
ПРИМЕТЫ ПОГОДЫ.....	79
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА.....	80
ФАРШИРОВАННЫЕ ОГУРЦЫ.....	80
ШНИЦЕЛЬ ИЗ КАПУСТЫ.....	80
ФАСОЛЬ В ТЕСТЕ.....	80
ФАРШИРОВАННАЯ РЕПА.....	80
ОВОЩИ В СМЕТАНЕ.....	80
ПЕТРУШЕЧНОЕ МАСЛО.....	81
СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА.....	81
СУП-ПЮРЕ ИЗ ШПИНАТА.....	81
СВЕКОЛЬНЫЙ СУП.....	81
СВЕКОЛЬНЫЙ РАССОЛЬНИК.....	81
СУП С ТЫКВОЙ.....	81
БОТВИНЯ.....	82
МОРКОВНЫЙ ПУДИНГ.....	82
САЛАТ ИЗ СПАРЖИ.....	82
ПАТИССОНЫ ОТВАРНЫЕ.....	82
СОУС ИЗ ПЕТРУШКИ С УКРОПОМ.....	82
ОЛАДЬИ МОРКОВНЫЕ.....	82
САЛАТ ИЗ ПАСТЕРНАКА.....	82
САЛАТ ИЗ КАБАЧКОВ С ЧЕСНОКОМ.....	83
САЛАТ ИЗ ПАТИССОНОВ.....	83
ОЛАДЬИ ИЗ ПАТИССОНОВ.....	83
ЗАПЕКАНКА ИЗ ЩАВЕЛЯ.....	83
БАКЛАЖАНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ОВОЩАМИ.....	83
БАКЛАЖАНЫ С ЧЕСНОКОМ.....	84
СЕЛЬДЕРЕЙ К ЖАРЕНОМУ МЯСУ, РЫБЕ, КАРТОФЕЛЮ.....	84
САЛАТ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ С ОРЕХАМИ.....	84
ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ.....	84
СВЕЖИЙ ЗЕЛЕНЬ ГОРОШЕК СО СМЕТАНОЙ.....	84
СОУС ИЗ ХРЕНА С МАЙОНЕЗОМ.....	84
СОУС ИЗ ХРЕНА С УКСУСОМ.....	85
БЛЮДА ИЗ РЕВЕНЯ.....	85
Компот.....	85
Кисель.....	85
Варенье.....	85
Повидло.....	85
Что вперед?.....	85

ББК 42.34. НЗ7

Составитель агроном-плодоовощевод А. П. Марикода

Что, когда и как выращивать в огороде? С этим вопросом сталкиваются все начинающие овощеводы-любители. Для них и составлена эта книга. Она обобщает опыт многих специалистов и овощеводов-практиков Кемеровской области, популярно рассказывает о наиболее урожайных и полезных видах овощных культур, произрастающих в Сибири, способах их возделывания, уборки, хранения.

Начинающие овощеводы-любители смогут воспользоваться полезными советами.

Кемеровское книжное издательство, 1986

ВВЕДЕНИЕ

Знаете ли вы, что многие знакомые вам овощи не только не уступают, но и превосходят по своей пищевой ценности знаменитые дорогостоящие цитрусовые? Исследователями установлено, например, что непритязательная на вид редька по содержанию клетчатки, ферментов и особенно витамина С полезнее мандаринов, а в зеленых листьях салата этого очень важного для здоровья витамина находится вдвое больше, чем в апельсинах. Цитрусовые не могут сравниться по содержанию Сахаров с морковью, а кочанная капуста одновременно содержит 16 различных аминокислот и многочисленный набор витаминов.

Благодаря богатому химическому составу многие овощи являются не только ценными, подчас незаменимыми продуктами питания, но и оказывают благотворное влияние на здоровье человека. Наш второй хлеб – картофель, например, способствует заживлению язв желудка и кишечника, морковь хорошо регулирует обмен веществ в организме, используется в диетическом питании при заболеваниях сердечно-сосудистой системы, помогает при почечно-каменной болезни. Зеленый лук – отличное поливитаминное, противогрибковое лекарство, оказывает помощь при инфекционных заболеваниях, особенно гриппе. Редька – профилактический продукт от развития атеросклероза, так как она способствует выведению из организма избыточного холестерина. И народной фитотерапии, и медицине хорошо известна польза свеклы при малокровии и болезнях печени, а репа рекомендуется при бронхиальной астме и как снотворное средство.

Словом, нет бесполезных овощей. Они необходимы людям всех возрастов и должны по праву занимать почетное место в нашем ежедневном рационе питания.

Неслучайно в Продовольственной программе страны, принятой на майском (1982 г.) Пленуме ЦК партии, в материалах XXVII съезда КПСС особое внимание уделяется росту производства и качества основных продуктов питания, в том числе овощей и картофеля.

Сколько же требуется овощей человеку? По данным специалистов по питанию, каждому взрослому человеку необходимо потреблять в течение года овощей – 126, плодов и ягод – 82, картофеля – 110 килограммов. Это научный норматив. В Кузбассе он, к сожалению, пока не выдерживается. За счет собственных ресурсов область производит овощных культур до 70 килограммов на человека в год. Часть недостающих овощных продуктов приходится завозить из других районов страны. Особенно не хватает ранних овощей. На душу населения их приходится в области около 5 килограммов, то есть почти втрое меньше научно обоснованной нормы. Недостаточен и ассортимент овощных продуктов.

Цитрусовые и бахчевые культуры, которые в Сибири, как известно, не произрастают, область будет завозить и, впредь из других регионов во все увеличивающихся размерах,

чтобы полнее удовлетворить спрос покупателей. А вот овощи и плодово-ягодные, которые хорошо растут в местных природных условиях, необходимо как можно больше выращивать собственными силами. Многие для этого уже делается в Кузбассе. Расширяются посевные площади овощных плантаций в колхозах и совхозах, растут крупные тепличные хозяйства, овощеводство переводится на поливную технологию.

Весомую помощь в ускоренном решении задачи окажут, зеленые цехи промышленных предприятий и, конечно же, личные подсобные хозяйства, садоводы и овощеводы-любители.

Уже теперь население области производит до 700 тысяч тонн картофеля и около 100 тысяч тонн овощей.

Но поскольку овощей все еще не хватает и не очень разнообразен их ассортимент, ставится задача привлечь к овощеводству как можно большее число жителей сел, рабочих поселков и городов. Дело это всенародное и неотложное. И вы, читатель, можете принять в решении его непосредственное участие.

Надеемся, что эта книга поможет вам. Она подскажет, как правильно спланировать приусадебный или мичуринский участок, какие огородные инструменты следует приобрести. В доступной форме книга расскажет об агротехнике возделывания овощных культур: обработке, поливе и удобрении почвы, уходе за растениями, борьбе с вредителями и болезнями овощей.

Начинающим овощеводам-любителям, несомненно, окажут помощь советы опытных овощеводов, а также рекомендации, как выращивать ранние овощи у себя в квартире, на подоконнике.

Работа на земельном участке, особенно для горожан, отблагодарит не только щедрыми огородными дарами, она полезна для здоровья, так как является хорошим активным отдыхом на свежем воздухе для каждого члена семьи.

Итак, наш огород. Каким он должен быть?

НАШ ОГОРОД

ПОЧВЫ И КЛИМАТ ОБЛАСТИ

С этим разделом книги начинающему овощеводу-любителю необходимо ознакомиться потому, что Кузбасс, расположенный в юго-восточной части Западной Сибири, по своим климатическим условиям во многом отличается от других регионов, имеет свои специфические особенности. Различия есть даже в пределах самой Кемеровской области.

По природно-ландшафтным признакам область делится на четыре зоны: степную, лесостепную, предгорную горную.

Климат резко континентальный. Зима, как правило, холодная и продолжительная, а лето короткое, теплое, иногда жаркое. Средняя температура в январе 18 – 19° мороза, средняя температура июля 18 – 19° тепла. Продолжительность безморозного периода составляет 95 – 115 дней. Э вполне достаточно для выращивания большинства видов овощных культур в открытом грунте.

Приход весны не всегда равномерен, но обычно она устанавливается во второй половине апреля. Переход от зимы к весне происходит быстро, и снег сходит с полей, как правило, за 10 – 12 дней. Несмотря на интенсивный приток теплого воздуха с юга и быстрый рост солнечной радиации в этот период наблюдаются резкие перепады температуры: от 12–15° выше нуля днем, до 10–15° ниже нуля ночью. Устойчивый переход среднесуточной температуры через + 5° бывает обычно в конце апреля – начале мая и совпадает с началом вегетационного периода у растений – набуханием почек у деревьев. Однако овощеводу следует помнить, что и в это время могут наблюдаться колебания

температуры, кратковременные ночные заморозки. Весна на весну не похожа. Часто лишь в конце мая, а то к середине июня наступают устойчивые положительные температуры воздуха. Начинается период цветения и бурного роста растительности.

Для многих видов сеяных овощных культур небольшие перепады температур в это время не опасны. Заморозки могут принести вред лишь цветущим растениям и тем, что рано выгнали зеленую массу всходов.

Так же, как и весна, осень в области кратковременна, и первые заморозки наблюдаются уже в конце первой – начале второй декад сентября.

Овощеводам следует помнить, что это усредненные показатели. Если же ваш огород расположен на южном склоне, то работы можно начинать раньше, так как снежный покров сходит с него на неделю-полторы быстрее, чем на северном склоне.

Количество осадков в области достаточно для выращивания сельскохозяйственных культур, однако распределяются они очень неравномерно. Весна и начало лета, как правило, бывают засушливыми, а до 70% осадков приходится на теплую часть года. И территориально осадки выпадают неодинаково. В горной части области Кузнецкий Алатау и Горная Шория создают барьер для западных воздушных течений, здесь осадков выпадает около 800 мм, почти вдвое больше, чем в котловине. А в равнинной северо-западной части Кузбасса осадков явно недостает, их выпадает здесь всего до 300 мм, и зона эта считается засушливой. Вырастить в этих районах хороший урожай овощей без своевременных поливов трудно.

Наибольшая часть осадков приходится на вторую половину лета (июль – август).

Пестрота рельефа и климатических особенностей сказывается и на составе почв. Так, в северных районах области преобладают серые лесные почвы, в горной части – подзолистые, а в равнинной Кузнецкой котловине – выщелоченные и оподзоленные черноземы. Всего на территории Кузбасса выявлено более 20 видов и разновидностей почв.

Качественная оценка почв области достаточно высокая для возделывания большинства видов овощных культур. Но это не значит, что почвы ваших огородов не нуждаются в органических и минеральных удобрениях. Чтобы получать хорошие гарантированные урожаи, земле постоянно требуется заботливая помощь человека.

И еще одно обстоятельство следует учитывать молодому овощеводу: почвы области подвержены ветровой и водной эрозии. Сильные ветры, вешние воды и грозовые дожди выдувают и сносят самый ценный и плодородный верхний слой почв (гумус), особенно на склоновых участках. Защищать и закреплять гумусный слой на огородах можно правильным расположением строений на участке, грядок, ягодных кустов, декоративных или плодовых деревьев, а на крутых склонах – сооружением террас. Как это делается, вы узнаете из книги.

Несмотря на довольно суровые природно-климатические условия Сибири, на землях Кузбасса можно выращивать обильные урожаи овощных культур.

КЛАДОВАЯ ВИТАМИНОВ

Уже говорилось, что овощи богаты различными витаминами, которых содержится в них подчас больше, чем во многих цитрусовых и других дорогостоящих экзотических плодах. Поэтому молодому овощеводу-любителю нелишне будет хотя бы кратко ознакомиться с основными группами этих сложных органических соединений; недостаток или отсутствие которых в пище может привести к тяжелым недугам.

Витамин А – содержится в растениях в виде провитамина (каротин), который в организме преобразуется в витамин А. Он обеспечивает нормальный рост организма, предохраняет от заболевания глаз, так называемой «куриной слепоты». Особенно богаты каротином морковь, укроп, листья петрушки.

Витамин В₁ – предохраняет от заболевания нервной системы – полиневрита. В

небольших количествах имеется в целом ряде овощей, но больше всего содержится его в горохе и фасоли.

Витамин В₂ – при его недостатке нарушается обмен веществ. Этого витамина много в капусте, томатах, шпинате, щавеле, спарже.

Витамин В₃ – необходим для углеводного обмена в организме. В достаточном количестве содержится во всех овощах.

Витамин В₆ – предохраняет от заболевания кожи, обеспечивает нормальный белковый обмен и синтез жиров. Содержится в свекле, бобах, тыкве и ряде других овощей.

Витамин РР (никотиновая кислота) – положительно влияет на деятельность нервной системы, желудка. Имеется во многих овощах – в зеленых бобах, моркови, капусте, картофеле и других.

Витамин С – участвует в окислительно-восстановительных процессах в организме, предохраняет от заболевания цингой. Имеется почти во всех овощах, но особенно много его в перце (стручковом), томатах, редьке, капусте, укропе.

Витамин Р – при отсутствии его в пище нарушается прочность капиллярных кровеносных сосудов. Больше всего его в молодой зелени крапивы, в листьях капусты и салата, в свекле, ревене, томатах.

Витамин Е – повышает жизнеспособность организма. Имеется во многих овощах – в горохе, капусте, зеленом луке, моркови.

Витамин Н – отсутствие его в пище вызывает кожные заболевания, сопровождающиеся шелушением и покраснением кожи, а также выпадением волос. Богаты им томаты, морковь, шпинат.

Витамин К – способствует свертываемости крови. Содержится в зеленых листьях, большинства овощей, а также в плодах моркови, тыквы, в кочанах капусты. Особенно много его в шпинате.

Кроме витаминов, в овощах содержатся многие другие жизненно важные элементы – белки, углеводы, эфирные масла, ферменты. Овощи также ценный источник минеральных веществ. В них имеются кальциевые, калийные, железистые, магниевые, йодистые и другие соли, регулирующие обмен веществ в организме.

Теперь, когда вы знаете пищевую ценность ряда овощей можно приступить к их подбору для своего огорода.

ЧТО ЖЕ ВЫБРАТЬ?

Вопрос не такой уж простой, как может показаться на первый взгляд. Дело в том, что по установившейся традиции сибирские крестьяне издавна возделывали на своих огородах сравнительно небольшой набор овощных культур: огурцы, капусту, свеклу, морковь, лук и чеснок, редьку, иногда брюкву и репу. Ну, и конечно же, картофель. Вот, пожалуй, и весь набор. Объясняется это как привычками, так и природно-климатическими условиями.

Однако времена изменились. На помощь крестьянскому рационализму пришла агробиологическая наука. Селекционеры вывели новые морозоустойчивые сорта плодовых и овощных культур, практики-овощеводы «осибирячили» многие виды традиционно южных овощей. На огородных грядках Кузбасса теперь нередко можно увидеть налившиеся на корню алые помидоры, фиолетовые овалы баклажан и светло-желтые – кабачков, темно-зеленые полосы арбузов, и увесистые тыквы. Выращивать их непросто, но можно, если проявить желание.

Особо хочется сказать о многолетних культурах, которые прежде почти не высаживались в сибирских огородах. Это – щавель, ревен, спаржа.

А разве не обогатят любой стол такие ценные культуры, как шпинат, салат, фасоль, цветная капуста, пряная зелень – сельдерей, петрушка, эстрагон.

Таким образом, выбор овощей для возделывания в сибирском огороде заметно расширился. Но каких культур и сколько высаживать?

Институт питания Академии медицинских наук СССР дает такую рекомендацию распределения площади огорода между овощными культурами в зависимости от норм их потребления (табл. 1).

Таблица 1. Примерное распределение овощей в огороде

Культура	Годовая норма на 1 человека, кг	Примерный урожай с 1 кв. м. кг	Площадь под культурами, кв. м на 1 человека
Капуста белокочанная	33	5	7
Капуста цветная, краснокочанная брюссельская	6	2	3
Томаты	32	4	8
Огурцы	10	3	3
Морковь	8	4	2
Свекла	6	3	2
Лук репчатый и зеленый	8	3	3
Кабачки, баклажаны	7	3	2
Пряные овощи (сельдерей, петрушка, эстрагон и др.)	3	4	1
Прочие овощи (салат, редис, шпинат и т. п.)	5	1,5	3
Зеленый горошек	5	1,5	3
Сладкий перец	3	1,5	2
Итого:	126		39

Эта схема примерная, учитывающая научные нормы потребности в овощах. Но поскольку в нашей зоне вырастить тот же зеленый горошек, сладкий перец или баклажаны не всем удастся, их можно заменить другими, тоже ценными овощами, которые хорошо произрастают в условиях Сибири. Например, под такие культуры как редька, репа, брюква желательно отвести место на грядках.

Теперь о картофеле. По нормам его требуется в год до 110 килограммов на одного человека. Сибиряки любят этот полезный и вкусный продукт, и поэтому семья в четыре человека ежегодно высаживает клубни на площади 5 – 6 соток. Сельский приусадебный участок позволяет высаживать картофель в огороде. На мичуринских и садовых участках горожан земельная площадь не превышает шести соток, поэтому нецелесообразно занимать ее под картофель в ущерб плодово-ягодным и овощным культурам. На этой площади можно выделить небольшой участок под посадку картофеля ранних сортов, а для заготовки клубней на зиму лучше пользоваться пашней, выделяемой под коллективные картофельные плантации.

Уяснив и это, можно приступать к разбивке грядок.

ПЛАНИРОВКА ОГОРОДА

Начинающие овощеводы-любители часто допускают типичную ошибку: грядки формируют и вдоль, и поперек, а семена высевают на них по принципу – всего подряд понемногу. Авось вырастет что-нибудь. Вырастет. Только густая и высокая зелень укропа заслонит от солнца светлюбивые огурцы, а томаты, высаженные рядом с картофелем, будут повреждены продолговатой желтой личинкой-проволочником. Редис, посеянный у теневой стены домика, забора или близко к грунтовым водам, быстро захиреет, а рассада капусты, высаженная на бугристом солнцепеке, завянет от недостатка влаги.

Чтобы вас не охладило разочарование в первый же год и не пропали даром труды, необходимо заранее продумать 1 планировку размещения овощей.

У горожан обычно сад и огород – единое целое. На нескольких сотках нужно разместить жилой домик, хозяйственные постройки, яму для компоста, емкости для воды, плодовые деревья, ягодные кустарники, овощные грядки, парничок, клумбы для цветов, выделить зону отдыха, а то и стоянку для автомашины. И все это можно удобно разместить, не обделив семью ни приятными хлопотами по уходу за садом и огородом, ни радостью отдыха среди природы.

Прежде чем выбрать возможные варианты планировки, определите цель и задачи вашего участка. Какой набор плодов и овощей вы хотите выращивать, сколько человек и,

каким свободным временем располагают они для возделывания сада-огорода. Принцип один: не ставить непосильную задачу, не гнаться за объемами и рекордами. Ведь это дополнительный труд после основной работы. Он не должен быть в тягость и в ущерб здоровью. Наоборот, работа с землей должна, приносить удовлетворение, активный отдых, а не превращаться в добровольную обузу. Вряд ли позавидуешь людям, которые пытаются сделать из своих земельных участков «доходное место». Настроят теплиц и выгоняют в них сотнями тюльпаны и гладиолусы. Не для любования их красотой, а для продажи, ловко ориентируясь в конъюнктуре рынка. Они не садоводы-любители, не помощники в решении Продовольственной программы, за которых пытаются себя выдавать. В народе таких называют короче и точнее. Чтобы выбить у них почву из-под ног и не выкладывать из кармана рубль, а то и два за цветок или ранний помидор, есть реальный выход – удовлетворить спрос на недостающие пока продукты питания и цветущие украшения быта. Не кто-то это должен сделать за нас, а мы сами, всем миром.

Приобретая земельный участок, обратите внимание на его расположение. Если почвенный покров ровный, располагать гряды лучше с востока на запад, прикрыв северную сторону холодостойкими растениями.

Однако участок может быть с уклоном, иногда с довольно крутым. В этом случае ряды плодовых и декоративных деревьев, кустарников, овощные грядки лучше располагать поперек склона, чтобы избежать смыва почвы тающими снегами, дождями.

Возможны, разумеется, и иные варианты. В конце концов это дело вкуса. Но при этом следует помнить, что не все растения могут соседствовать друг с другом, они не должны мешать друг другу, удобно располагаться для опыления цветков, создавать декоративно-эстетический эффект, быть доступными для ухода за ними и сбора урожая. Не следует, например, занимать малиной среднюю часть участка, а под огуречную гряду – край огорода, обдуваемый северными ветрами. Вообще в молодом огороде многие низкорослые овощные культуры (редис, салат, шпинат) рациональней размещать в междурядьях плодовых деревьев и кустарников. Это уплотнит планировку, позволит эффективней использовать землю, облегчит уход за растениями и полив их. В качестве уплотняющих культур используют также горох и фасоль. А вот многолетние щавель, хрен, ревень, спаржу лучше высаживать на обособленных участках, не включенных в севооборот.

Подсолнухи, кукурузу и другие высокостебельные растения обычно высаживают между грядками огурцов и тыкв с северной стороны для создания кулис.

Для избежания порчи овощей одинаковыми вредителями и болезнями, не рекомендуется высаживать их на одном и том же месте. На прежнюю грядку их лучше вернуть через 4 – 5 лет.

ФАКТОРЫ ВНЕШНЕЙ СРЕДЫ

Ни одно растение не может жить без света, тепла, влаги, кислородного и почвенного питания. Но реагируют они на комплекс условий внешней среды по-разному. Так, наиболее требовательны к свету томаты, огурцы, кабачки, бахчевые культуры. Любят свет редис, укроп, шпинат. А вот зеленый лук, свекла, цветная капуста, петрушка хорошо растут при малой освещенности.

Поглощая стеблями, листьями, цветками солнечный свет, растения накапливают его энергию и путем сложных химических соединений вырабатывают белки, сахара, витамины, обеспечивая рост и развитие овощей.

Не одинакова требовательность овощных культур и к теплу. К числу морозостойких относятся многолетние лук-батун, щавель, спаржа, ревень, хрен, чеснок, эстрагон. Их смело можно высаживать под зиму. Устойчивы к умеренным краткосрочным холодам (до 1 – 4°) морковь, редька, белокочанная капуста, лук репчатый, свекла, бобы, укроп, шпинат, салат. Зато огурцы, томаты, кабачки, баклажаны любят нежиться в тепле и прекращают

рост, а то и гибнут, если температура воздуха падает ниже +10°. Ну, а бахчевые вообще предпочитают жару.

Составной частью органических веществ, а овощей особенности, является вода. Она участвует во всех химических процессах, происходящих в растениях, способствует накоплению важнейших микроэлементов, солей, витаминов, регулирует температуру растений.

Влага, поступающая, в основном, из почвы через корни составляет главный компонент овощных культур.

В зеленом луке, например, воды содержится 88%, шпинате – 89%, в томатах – 94%, а в огурцах – 98%.

Все эти овощи, а также салат, редис, капуста, часто требуют наибольшего количества влаги. Менее требовательны к ней морковь, петрушка.

Устойчивы к недостатку воды бахчевые, фасоль.

Получать гарантированные высокие урожаи большинства овощей невозможно при хроническом недостатке влаги в почве. Неслучайно поэтому промышленное овощеводство колхозов и совхозов Кузбасса решено полностью перевести на искусственное дождевание.

Однако, несмотря на влаголюбие овощей, избыток воды в почве нежелателен, так как при этом корни растений «захлебываются» без кислорода, загнивают и гибнут. Те же огурцы и капуста предпочитают не столько сырую землю, сколько повышенную влажность воздуха.

Из факторов внешней среды важную роль для овощей играют кислород и углекислота. Углекислый газ растения частично получают из воздуха, а недостающую дозу – и почвы. Тем и ценны особенно органические удобрения (навоз, компосты, палые листья, птичий помет), что кроме биотоплива, они выделяют много углекислого газа.

Значительное количество питательных веществ овощные культуры получают из почвы: калий, кальций, азот, фосфор. В растворенном виде «ни поступают в листья и стебли, участвуют в фотосинтезе, формируют урожай».

В малых дозах овощам требуются медь, марганец, бор, железо, цинк и другие элементы. При этом важен оптимальный набор питательных веществ. Нехватка одного или избыток другого элемента отрицательно сказываются на росте, развитии и созревании плодов.

ПОЧВА

Приобретая участок, распределив на нем места для хозяйственных построек, начинающие овощеводы тут же спешит вскопать грядки и посеять на них все, что удалось достать из семян овощей. В общем-то это понятно. Каждому не терпится быстрее получить свой первый урожай. Но приходит осень, и глазам предстает разительная пестрота итогов: морковь и петрушка выросли на славу, а чеснок и свекла почти не уродились. Неплохо выросли редис и редька, а лук и капуста едва завязались. Как же так? – искренне удивляется новичок. Ведь он все грядки одинаково тщательно обрабатывал, вовремя выпалывал сорняки, поливал, рыхлил землю, а результат получился далеко не одинаковый.

Между тем загадки никакой нет, если вспомнить старинную поговорку: «каждому овощу свое место». Да, каждая овощная культура (как, впрочем, и любое растение) требует своего места и своей почвы. Необходимы хотя бы общие знания: какие растения любят солнечные возвышенные участки, а какие хорошо чувствуют себя в низинах, не боятся затененных мест; какие предпочитают рыхлые торфянистые почвы, а какие – песчаные или суглинистые. Разные по своему физическому и химическому составу почвы по-разному влияют на рост овощных культур.

Физический состав почв многообразен. Это зависит от содержания в них мелких глинистых или более крупных песчаных частиц. В зависимости от этого почвы бывают

легкие (песчаные, супесчаные и среднесуглинистые) и тяжелые (суглинистые и глинистые). Слышали вы также о торфяно-болотных почвах, лессовидных и, конечно же, с черноземных.

Очень важной составной частью почв является гумус (перегной), который, собственно, и определяет плодородие земли. Поэтому следует запомнить, что чем больше гумуса в почве, тем лучше для благоприятного роста, растений.

Разные почвы имеют неодинаковое количество гумуса. Например, песчаные и супесчаные почвы бедны перегноем. Это плохо. Но зато они хорошо прогреваются, легко поддаются обработке, имеют благоприятный воздушный режим, обладают высокой водопроницаемостью. А это как раз то, что любят многие овощные культуры. Значит, эти почвы вовсе не плохи, если регулярно добавлять к ним органические удобрения (перегной, торф, ил, растительные остатки). На песчаных и супесчаных почвах, обогащенных гумусом, высокие урожаи дают томаты, морковь, лук, капуста, свекла, фасоль, горох, спаржа и другие растения. Хороши они и для картофеля.

Глинистые почвы очень плотны, плохо пропускают влагу, слабо прогреваются. Для овощеводства эти почвы менее благоприятны, но при старательном уходе, подмешивании к ним рыхлящих веществ (песка, опилок) и гумуса они так же могут давать неплохие урожаи. Особенно хорошо растет на них кочанная капуста.

Наиболее благоприятны по своим физическим свойствам для земледелия суглинистые почвы. В них содержится относительно равное количество тяжелых, средних и легких) частиц.

Как практически определить, какая почва на вашем участке? Возьмите ее в ладонь и попробуйте сдавить пальцами. Если почва слипается, раскатайте столбик и сверните его колечко. На поверхности колечка трещин нет, значит это глина; появились мелкие трещины – тяжелый суглинок трещины глубже – средний суглинок; колечко сломалось – легкий суглинок.

Если почва вообще не скатывается в столбик, то это супесчаник.

По своему составу почвы делятся на нейтральные (слабощелочные), слабо-, средне- и сильнокислые. Состав почвы надежнее всего определить в агрохимлаборатории. Менее точно можно определить и самому. Возьмите из разных мест участка пробы почвы и растворите каждую из них в дистиллированной воде. Опустите в раствор лакмусовую бумажку. Если она не меняет цвет, значит почва в этом месте нейтральная, если покраснеет – кислая.

Небесполезно при этом знать, что различные растения предпочитают разный состав почвы.

Нейтральные почвы больше подходят для таких овощей как свекла, белокочанная капуста, чеснок, лук, пастернак, сельдерей.

Слабокислые почвы любят цветная капуста и огурцы.

Средне- и сильнокислые почвы благоприятны для томатов, редиса, моркови, тыкв и кабачков, редьки, петрушки.

Определив физическую, структуру и состав почвы, вы можете точнее ориентироваться в том, какие работы следует провести на участке в первую очередь. Допустим, почва слишком кислая, на которой многие растения не дадут хорошего урожая. Значит, это место следует раскислить, нейтрализовать. Для этого используют обычно известь. Достаточно 200 – 300 граммов извести на один квадратный метр. Вносить ее лучше в виде порошка, заделывая в почву при осенней перекопке. После этого в течение четырех-пяти лет почва в дополнительном раскислении не нуждается. Кроме извести хорошо нейтрализует избыточную кислотность древесная или торфяная зола, которая одновременно является хорошим калийно-фосфорным удобрением.

Иначе говоря, прежде чем вскопать грядку и бросить в нее семена, с землей надо поработать и в чем нужно помочь ей.

Например, вы установили, что после длительного и небрежного пользования почва

на вашем участке истощена. Какие бы высокоурожайные культуры вы ни пытались, внедрять на этой земле, вскоре же придет разочарование. Земле необходимо сначала вернуть плодородную силу.

Лучшим восстановителем плодородия являются органические удобрения. К ним относятся навоз, перегной, торф ил, птичий помет, домовые отходы, различные компост растительные остатки и другие. Органика обеспечивает растения многими питательными веществами, увеличивает содержание гумуса в почве, улучшает водный, тепловой и газовый режимы почвы, усиливает микробиологические процессы. Запаханный навоз, перегной, торф рыхлят тяжелые глинистые почвы и, наоборот делают более связными – рыхлые песчаные.

Все это, конечно, так, но для многих огородников ера же встает проблема: где достать навоз или перегной? Поскольку приобрести их не всегда удастся, совет один: делайте перегной сами. Это вовсе не сложно. Опавшие листья деревьев, ненужные клочки бумаги и хлопчатобумажных тряпок, выцветшая трава, остатки ботвы, пищевых отходов – все это станет перегноем, если складывать их в компостную яму, которую необходимо вырыть где-нибудь в конце огорода. Сложенные в яму органические отходы время от времени нужно утрамбовывать и смачивать водой. При воздействии влаги, кислорода, воздуха и деятельности бактерий компост преет. Через год-другой получится отличное удобрение.

В огуречные лунки полезно подсыпать дерновую землю. Опытные огородники нередко заранее готовят дерновые штабеля. Нарезают пластами дерн толщиной 10 – 12 сантиметров, складывают его штабелем с приподнятыми краями, чтобы внутри скапливались атмосферные осадки. Впоследствии эта земля используется для изготовления торфоперегнойных горшочков и подсыпки на тепличные грядки.

Богат органическими веществами ил, который скапливается на дне озер, прудов и небольших спокойных рек. Кроме перегноя ил содержит азот, калий, фосфор. Ил предварительно подсушивают (чтобы окислились вредные соединения) и вносят в почву как удобрение из расчета 2 – 3 килограмма на квадратный метр.

В качестве органического удобрения можно использовать стебли бобовых культур, а также солому ржи, пшеницы, овса. Стебли и солому перед внесением в почву следует измельчить. Разлагаясь, эти растительные остатки обогатят почву многими ценными питательными веществами (азотом, фосфором, калием, магнием и другими). Кроме того, растительные остатки улучшают воздушный и водный режим почвы, снижают потери верхнего плодородного слоя от ветров, сильных дождей и весенних паводков.

Есть и другой эффективный прием повышения плодородия почвы – это использование минеральных удобрений. Они недороги и в широком ассортименте продаются в хозяйственных и специализированных магазинах. Правда, некоторые овощеводы-любители довольно скептически относятся к этим удобрениям, подчеркивая, что искусственное, мол, и есть искусственное и не может подменить в полной мере и качественно «живую органику». И напрасно. Наука и практика убедительно доказали высокую ценность и эффективность минеральных удобрений – аммиачной селитры, мочевины, суперфосфата, хлористого калия, калийной соли и других. При дозированном и своевременном внесении их в почву в виде подкормок они способствуют значительному росту урожайности всех овощных и плодово-ягодных культур.

Особенно полезно сочетание органических и минеральных макро- и микроэлементов.

О том, как и в каких дозах лучше применять удобрения, вы узнаете из раздела, где идет речь о возделывании овощей культур.

ОГОРОДНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ

Планировка огорода сделана. Уточнен физический, химический состав почвы. Если необходимо, то проведем раскисление почвы, внесены удобрения. Приобретены семена или подготовлена рассада различных овощных культур. Можно приступать к севу, посадке, а вскоре и уходу за огородом. И тут нередко случается, что под рукой нет то одного, то другого огородного инструмента, без которого вести работы очень трудно, а то и невозможно. Вы начинаете нервничать, обвинять членов семьи в недалековидности забывчивости, наконец идете к соседу, чтобы попросить время грабли или совок.

Инструменты и самое необходимое оборудование, конечно же, лучше приобрести заранее и всегда иметь их на участке.

Совершенно необходимы штыковая и шуфельная лопаты. (На всякий случай лучше иметь и запасные).

Без деревянных и железных граблей тоже не обойтись.

Нужны огородная лейка, ведро, тяпка, вилы, коса, серп, вдовый нож, небольшие легкие рыхлители почвы, длинный резиновый шланг, ручной опрыскиватель, с помощью которого ведется обработка растений ядохимикатами против болезней и вредителей зеленых насаждений. Все это совершенно необходимые и недорогие инструменты и приспособления.

Для облегчения работы в огороде желательно иметь. Также легкие носилки или специальную тележку для переноски различных грузов.

Существует и более сложная огородная техника: водяные электронасосы, механизированные мини-плуги, рыхлители, косилки, тележки.

Каждый огородник-любитель должен придерживаться общего правила: в нужное время под рукой всегда должен быть нужный инструмент.

ВЫРАЩИВАНИЕ ОВОЩЕЙ

Культурных и дикорастущих съедобных растений в природе насчитываются многие сотни видов. Выращивают же на своих участках, как правило, два-три десятка из них. И это объяснимо. Во-первых, многие растения очень привередливы к климатическим и почвенным условиям, требуют особых возможностей содержания. Во-вторых, не все съедобные растения равноценны по своим питательным и вкусовым качествам. Кроме того, мы просто физически не сможем ухаживать за огромным разнообразием видов растений, а также разместить их на сравнительно небольшом земельном участке. За многовековую историю люди, живущие в разных регионах, отработали технологию выращивания наиболее ценных и выгодных в местных условиях овощных и садовых культур. И пусть набор их сравнительно невелик, но они удовлетворяют потребности человека в жизненно необходимых элементах питания.

Какие же основные овощные культуры возделываются в Сибири?

Для большего удобства овощи распределены в книге по семейным признакам.

СЕМЕЙСТВО ПАСЛЕНОВЫХ

КАРТОФЕЛЬ

Без этой ценной продовольственной культуры трудно представить наш обеденный стол. Поэтому выращиванием картофеля занимаются большинство овощеводов-любителей и в селах, и в городах.

Картофель – продукт калорийный, В зависимости от сорта в нем содержится от 15 до 25 процентов крахмала, от 1 до 3 процентов белка (протеина), имеются жиры, витамины С и В, минеральные соли.

При потреблении в день 300 граммов молодого картофеля человек удовлетворяет суточную потребность в витамине С и почти во всех аминокислотах. По сохранности витамина С первое место занимает печеный картофель, второе – вареный, затем жареный, и, наконец, тушеный.

Чистить картофель надо только перед варкой, держать очищенным в холодной воде не следует, так как теряется витамин С.

Клубни картофеля вкусны и питательны, но следует помнить, что при определенных условиях этот продукт может стать причиной серьезного отравления. В картофеле содержится от 3 до 7 процентов соланина. Однако если долго подержать продукт на солнце, количество соланина резко возрастет (до 20 – 40 миллиграммов на 100 граммов сырой массы), и тогда картофель становится ядовитым и в пищу употреблять его нельзя ни человеку, ни животным. Внешний признак ядовитого картофеля – заметное озеленение клубней.

Сорта картофеля

По срокам созревания сорта картофеля условно делятся на скороспелые (ранние), среднеранние, среднеспелые, среднепоздние и поздние. Отечественной селекцией выведено более 80 различных сортов.

Каким же из них отдать предпочтение? Начинающий овощевод чаще всего поступает так: идет на рынок и покупает на семена первые же приглянувшиеся ему клубни. Между тем семена эти могут быть завезены для продажи из другой области или республики и в местных почвенно-климатических условиях не дать хорошего урожая. К тому же клубни могут быть заражены болезнями, плохо сохраняться зимой.

Выбирать для посадки лучше всего районированные сорта, то есть те, что апробированы наукой, и практикой в местных условиях (районе, области, крае).

Следует иметь в виду и цель посадки: хотите ли вы растить свежий картофель уже в июле или заготовить его на долгую сибирскую зиму.

Выращивание ранних сортов

Из ранних сортов в условиях Сибири многие выращивают Раннюю розу, Прикульский ранний и Омский ранний, Вятку. Кемеровский научно-исследовательский институт сельского хозяйства рекомендует культивировать Кузбассе два районированных сорта – Приобский и Полет. Эти скороспелые столовые сорта дают высокую продуктивность и вкусные плоды. Урожай можно собирать на 60 – 80-й день после посадки.

Чтобы иметь на приусадебном участке ранний картофель, нужно заготовить семена с осени, тщательно их перебрать, удалить клубни с признаками заболеваний и хранить зимой при температуре +1 – +3°C и относительной влажности воздуха 85 – 90 процентов.

Землю нужно обрабатывать с осени для накопления влаги, использовать органические и минеральные удобрения. Примерная норма на 1 сотку 100 килограммов перепревшего навоза и 280 граммов суперфосфата. Если нет калийных удобрений, можно использовать золу растительную (3,6) или древесную (до 5 килограммов). Весной почву перекапывают на глубину до 20 сантиметров, и если осенью не внесли минеральные удобрения, обязательно вносят весной 250–280 граммов суперфосфата на сотку. Вместо минеральных хорошо внести питательную смесь из органических удобрений и золы. Ее можно приготовить самому: 15 ведер компостной земли, 6 ведер перегноя, 2 ведра измельченного коровяка или птичьего помета или 2 ведра золы. Все это перемешивают и вносят в лунки или борозды перед посадкой – одну пол-литровую банку на лунку. Удобрения перемешивают с землей.

Урожай и сроки созревания раннего картофеля зависят во многом от качества и подготовки семенных клубней.

Подготовка клубней к посадке

Картофель перед посадкой яровизируют. Техника яровизации состоит в следующем. Клубни, отобранные для посадки, выдерживают в течение 30 – 40 дней на свету при

температуре 15 – 20°C. В таких условиях глазки быстро трогаются в рост и клубни дают короткие (от 1 до 5 сантиметров) крепкие ростки. Для яровизации клубни укладывают в мелкие корзины или ящики с щелями, можно разложить на открытых свету полках, этажерках, подоконниках. Если не хватает дневного света, в проходах между ящиками размещают электрические лампы. Подсвечивание картофеля начинают с момента появления ростков. Яровизация клубней ускоряет созревание и почти на треть дает прибавку урожая. Для проращивания отбирают только здоровые клубни весом 60 – 100 граммов. Клубни, которые в период хранения уже проросли, использовать на проращивание нежелательно, так как из-за обламывания ростков урожай значительно снижается.

Для повышения устойчивости к заболеванию фитофторозом клубни во время проращивания рекомендуется опрыскивать раз в неделю раствором медного купороса (2 грамма) или марганцовкой (10 граммов) на 10 литров воды.

Существует также способ влажной яровизации. В этом случае клубни укладывают в корзины или ящики в 3 – 4 ряда верхушками вверх, на расстоянии 1,5 – 2 сантиметра друг от друга и пересыпают влажными опилками или торфом. Опилки должны быть влажными в течение всего периода яровизации. При этом клубни меньше теряют воды питательных веществ, а период яровизации укорачивается, на 17 – 20 дней, причем не требуется светлого помещения.

Ранний картофель можно получить в начале июля, если пророщенные клубни за 6 – 7 дней до посадки подрастить во влажной смеси из торфа и перегноя или в компостной земле. Для этого на дно ящиков или корзин насыпают смесь слоем 3 – 4 сантиметра, на нее осторожно укладывают пророщенные клубни (можно слоем в 5 рядов), каждый ряд пересыпается смесью. Температура в помещении +15°C. Через 2 – 3 дня у основания ростков появляется корневая мочка. После этого можно дать подкормку раствором минеральных удобрений: 60 граммов суперфосфата, по 20 граммов калийной соли и мочевины на ведро воды.

Подкормку этим составом дают на второй-третий день после укладки в субстрат, состоящий из равных частей торфа и перегноя. Вторая подкормка дается за два-три дня до посадки.

Ранний картофель лучше сажать целыми клубнями массой 70 – 80 граммов, можно и резать, но так, чтобы не повредить ростки. Клубни режут за несколько дней до посадки, чтобы срез подсох и затвердел. Крупные клубни рекомендуется резать не вдоль, а поперек, и сажать верхние и, нижние половинки раздельно срезом вниз. Нож для срезки должен быть острым.

После резки каждого клубня нож полезно дезинфицировать, опуская в банку с раствором марганцовокислого калия. Можно использовать и сильно проросшее клубни, но тогда высаживают в почву с глубоким плодородным слоем (35 – 50 сантиметров). Клубни завязываются по всей длине ростка, тем самым, увеличивая общий урожай. Но такая посадка требует дополнительного полива на глубину посадки материнского клубня. Такие клубни нельзя держать на свету, потому что ростки очень быстро чернеют от солнца и теряют свои семенные качества.

Посадка и уход

Время посадки картофеля определяется состоянием почвы и температурой воздуха, когда почва на глубине 10 сантиметров прогревается до 8°C. Пророщенные клубни сажают на глубину 5 сантиметров, а сверху засыпают землей или торфом толщиной 3 – 4 сантиметра. Картофель светолюбив. При посадке в затемненных местах всходы вытягиваются, клубни мельчают, урожайность снижается.

Может случиться так, что в период появления всходов ударят заморозки. В этом случае всходы лучше окучить землей, чтобы засыпать верхушки. Это самый простой и надежный способ защиты растений от заморозков. Чтобы получить высокие урожаи раннего картофеля, нужно тщательно проводить все работы по уходу за растениями.

Главное в уходе – поддерживать почву на приусадебном участке в чистом от сорняков и рыхлом состоянии. Чтобы сорняки не заглушали посадку и сберечь почвенную влагу, надо как можно раньше после посадки провести рыхление междурядий. Особенно важно следить за появлением после дождей на поверхности почвы корки, мешающей доступу воздуха к корням растений. Рыхление желательно проводить после каждого сильного дождя. Не следует забывать, что тепло, влага, свет, кислород воздуха и питательные вещества одинаково необходимы для нормального роста и накопления массы клубней. Попытаться одни условия заменить другими бесполезно. Например, как бы вы ни стремились хорошо удобрить почву, но если в ней недостаточно влаги или она излишне уплотнена, высокого урожая не получить. И наоборот, сколько бы ни заботились об увлажнении плохо удобренной почвы, желаемого результата тоже ожидать не приходится.

Своевременным рыхлением достигается и другая цель: эффективная борьба с сорняками. Уничтожать сорняки, которые усиленно растут после дождей или полива, надо в самом начале их всходов. Выполотые сорняки обычно не знают, куда девать. Чаще всего их оставляют в междурядьях или выбрасывают за пределы огорода. Между тем это хорошее органическое удобрение. Надо лишь сложить сорняки в компостную яму.

Сорняки – злейшие враги огорода, поэтому их надо уничтожать не только на грядках, но и на дорожках, межах около заборов, причем уничтожать в молодом возрасте или в крайнем случае, во время цветения, до созревания семян.

Когда растения картофеля достигнут 10 – 12 сантиметров, их окучивают. Окучивание вызывает образование дополнительных побегов и клубней. Через месяц после посадки неплохо сделать полив с подкормкой: 25 граммов суперфосфата и 12 граммов мочевины на 1 квадратный метр. Второй раз растения подкармливают в начале бутонизации (30 граммов калийной селитры на 10 литров воды). На каждое растение расходуют по 1 литру раствора. При влажной погоде подкормку проводят в сухом виде, посыпая удобрения вдоль рядков, примерно в 5 – 6 сантиметрах от растения. После этого растения надо окучить. Уход за картофелем заканчивают рыхлением междурядий, пока ботва не сомкнулась. При такой агротехнике ранний картофель можно копать уже в конце июня – начале июля.

Среди, среднеранних сортов наиболее распространены в Сибири Огонек и Столовый-19. Кемеровский НИИ сельского хозяйства рекомендует культивировать в Кузбассе сорт Первенец. Уборку клубней этих сортов обычно начинают на 80 – 90-й день после посадки семян.

Следует заметить, что ранние и среднеранние сорта картофеля хороши тем, что их можно выращивать непосредственно на садово-огородном участке, выделив для этого, к примеру, всего одну сотку земли.

Для заготовки картофеля на зиму садово-огородные участки, как правило, не используют из-за ограниченной площади. С этой целью предприятиям и учреждениям выделяются специальные плантации, на которых население возделывает картофель более поздних сортов.

В Кемеровской области выращивают, в основном, три сорта среднепозднего картофеля: Берлихинген, Лорх и Кемеровский.

Берлихинген – это универсальный высокоурожайный сорт. Клубни красные, овальные. Цветки красно-фиолетовые. Обладает хорошими вкусовыми качествами. Устойчив какому заболеванию как парша. Но у него короткий период покоя. Если он хранится при температуре выше +4°C, то быстро трогается в рост во время хранения.

Лорх – относится к числу урожайных, вкусен. Клубни белые, округло-овальные. Цветки красно-фиолетовые. Устойчив к кольцевой гнили и обладает хорошей лежкостью.

Кемеровский сорт – выращен местными селекционерами. Урожайный, клубни округлые белые, крупные. Цветки белые. Хорошо хранится, но подвержен поражению паршой.

Выращивание позднего картофеля

Участок под поздний картофель готовится так же, как и под ранний. Картофель любит суглинистую почву, особенно южные, солнечные склоны. Почву лучше перекопать с осени на глубину штыка лопаты и внести перегной из расчета 2 – 4 килограмма на квадратный метр. При этом неплохо добавить немного древесной золы, чтобы уменьшить кислотность перегноя.

Весной после схода снега желательно раскидать по почве нитрофоску (примерно 50 граммов на квадратный метр) и по стакану золы.

Недели за две до посадки семян землю следует вновь перекопать, но на меньшую глубину, чем осенью (15 сантиметров), чтобы не вывернуть наружу сорняки.

По погодным условиям год на год, конечно, не приходится, но лучше вести посадку клубней в интервале 10 – 15 мая. Более поздние сроки нежелательны, так как это приводит к снижению урожайности и качества картофеля. Следует помнить, что среднепоздние и поздние сорта картофеля основной урожай дают лишь через 120 – 150 дней после садки.

Какого размера клубни лучше высаживать? Неопытные овощеводы почему-то считают, что чем они крупнее, тем лучше. Это заблуждение. Для посадочного материала вполне подходят семена размером с куриное яйцо. Другое дело отбор и подготовка семян. Отбирать их нужно тщательно, чтобы на клубнях не было повреждений и признаков болезни. Важно прояровизировать семена любым из способов, о которых говорилось выше. Тщательно подготовленные семена дают всходы на 10 – 12 дней раньше, что немаловажно для выращивания высокого урожая.

Задельывать семена в почву глубоко не следует. Вполне достаточно 8 – 10 сантиметров, но при этом стараться, чтобы непосредственно на клубень попадала более влажная земля.

Еще до появления всходов необходимо провести прополку сорняков и рыхление почвы.

Когда всходы достигнут 12 – 15 сантиметров, провести окучивание. Если это своевременно не сделать, то многие клубни могут оказаться у самой поверхности почвы и начнут зеленеть. Такие клубни в пищу употреблять нельзя, их можно оставить на семена.

В первую подкормку растениям нужно дать 10 – 15 граммов мочевины, а во вторую – 20 – 25 граммов сернокислого калия на 1 квадратный метр.

Начинающим огородникам следует знать, что во влажную погоду удобрения лучше вносить в сухом виде, а в засушливую – подкормку целесообразно совместить с поливом. Вместо минеральных используются органические удобрения и древесная зола. Коровяк или птичий помет разводят соответственно в 8 – 10 раз водой, расходуя 2 литра раствора на растение. Зола вносят в бороздки по 0,5 стакана на куст, заделывают в почву, а между рядья рыхлят.

Огородники часто жалуются – ботва, мол, большая, а клубней почти нет. В чем здесь дело? Причина этого – избыток в почве азота, внесенного в поздние сроки и в больших дозах. В таком случае на каждый метр посадки надо внести до 30 граммов суперфосфата. Это поможет образованию клубней и ускорит их созревание.

Уборка позднего картофеля

Самый большой прирост клубней бывает в период от массового цветения до начала подсыхания нижних листьев у растений. Поэтому картофель нужно убирать после отмирания ботвы, когда прирост клубней почти заканчивается.

За 10 – 14 дней до копки ботву следует скосить, оставляя лишь стебли высотой до 15 сантиметров. Это позволяет избежать массового заражения клубней фитофторозом, а также ускоряет дозревание картофеля в почве и укрепление кожуры.

Уборку начинать не раньше 20 сентября, что позволит выкопанный картофель хорошо просушить, отсортировать и засыпать на хранение.

Советы практиков

Опытные овощеводы утверждают, что картофель можно выращивать практически на любых почвах. Лучшими же являются супесчаные и суглинистые. Но даже тяжелые,

плотные почвы можно сделать пригодными для посадок клубней. Для этого необходимо примешивать к таким почвам рыхлящие вещества: перегной, рубленую солому, песок, опилки.

Устойчивые урожаи картофеля во многом зависят от выбора сорта. Надежнее всего культивировать районированные сорта, то есть наиболее приспособленные для выращивания в местных условиях.

Картофель – один из лучших предшественников для большинства овощных культур. На бывших картофельных участках хорошо растут свекла, морковь, лук, кабачки, капуста. Нельзя садить на этих участках лишь те культуры которые, как и картофель, относятся к семейству пасленовых: помидоры, перцы, физалис, баклажаны. Не рекомендуется возделывать также чеснок.

Следует знать, что подкормки полезны лишь в том случае, если они делаются в ранней стадии роста растений. Тогда они благотворно влияют на формирование клубней их вкус и возможность длительного хранения. Поздние подкормки могут оказать обратное действие.

На небольшом участке, отведенном на огороде под картофель, практичнее сажать скороспелые сорта, которые могут дать урожай уже через два с небольшим месяца. При этом не надо бояться вносить больше органических удобрений. Перекорм удобрениями вреден лишь для поздних сортов.

ТОМАТЫ

Томаты, которые в быту чаще называют помидорами, так же как и картофель, относятся к семейству пасленовых. За высокие вкусовые и питательные качества томаты очень популярны и по праву занимают в нашей стране второе место среди овощных культур. Плоды их содержат значительное количество полезных для организма человека кислот, минеральных солей, сахара, витаминов, ароматических веществ.

Томаты принадлежат к группе растений, нуждающихся в тепле. Наилучшей температурой для их роста и развития является 15 – 25°C. При температуре ниже этой останавливается цветение и прекращается рост. Томат может длительное время (50 – 60 дней) переносить температуру в 8 – 10°C, но формирование плодов не происходит.

Молодые растения имеют стержневой корень. При рассадной культуре рост стержневого корня ограничивается сначала при пикировке сеянцев, а затем при пересадке рассады на постоянное место, поэтому сильно развиваются боковые корни.

Стебель травянистый, склонен к ветвлению, достигает различной длины. На стебле в пазухах листьев развиваются боковые побеги (пасынки), на которых в свою очередь образуются новые пасынки. Цветки желтые, пяти- или многолепестковые, чаще собраны в соцветие.

Форма плода, его размеры и окраска зависят от сорта. Томаты бывают штамбовые и нештамбовые. Штамбовые сорта имеют маловетвистый толстый стебель и поэтому даже с плодами удерживаются в вертикальном положении. Нештамбовые сильно ветвятся и при образовании плодов редко полегают, поэтому для них требуются опоры.

Есть сорта с умеренным ростом главного и боковых стеблей, заканчивающихся кистями, а есть с сильным ростом главного и боковых стеблей. Последние требуют пасынкования и многократной подвязки к кольям. Если побеги-пасынки своевременно не обломать, растение очень сильно раскустится в ущерб урожаю.

Хотя томат растение однолетнее, но если сохранить его от осенних заморозков, оно сможет плодоносить в течение всего года. Такие опыты, кстати, проводили многие овощеводы-любители Кузбасса. Вырытый в огороде до наступления заморозков плодоносящий куст, вместе с землей корневой системы пересаживали в ящик и выставляли его дома на хорошо освещенный подоконник или под лампы электроосвещения. Куст продолжал развиваться и плодоносить в зимние месяцы.

Несмотря на свою теплолюбивость томаты тем не менее отрицательно реагируют на

слишком высокую температуру. Так, если в течение 4 – 5 часов температура превышает 30° при низкой влажности воздуха, растения приостанавливают рост, а у ранних сортов могут опасть цветки и завязи, свернуться листья.

Будучи влаголюбивым растением, томат в то же время относительно засухоустойчив. Это не парадокс. Высокая потребность в воде у растения не постоянна, а лишь в период образования бутонов и завязей. Поэтому именно в это время обязательно требуется полив растений. Не требуется поливать ежедневно, достаточно 2 – 3 раза в неделю, но обильно. Избыток влаги в почве и особенно в воздухе вреден для этого растения, так как плохо опыляются цветки, меньше образуется завязей, возрастает опасность поражения томатов различными заболеваниями.

Большинство сортов томатов не требовательны к почве, хотя предпочитают рыхлые супесчаные и суглинистые, которые достаточно хорошо прогреваются солнцем.

Плохо растут и плодоносят томаты на низких местах, где близко стоят грунтовые воды. К удобрениям они весьма чувствительны. Особенно необходимо растениям фосфор, который способствует развитию корневой системы и формированию цветков. Отзывчивы томаты также на азот, калий, различные микроэлементы в определенных, разумеется дозах. Отсутствие, как и переизбыток, необходимого удобрения одинаково неблагоприятно сказываются на растении.

Какие же сорта можно порекомендовать овощеводам для выращивания?

Сорта томатов

Сибирский скороспелый. Сорт выведен сибирскими секционерами. Он не очень требователен к теплу, и выращивать его можно как в открытом грунте, так в парниках и теплицах. Растение раннеспелое, низкорослое, с обилием листьев. Плоды гладкие круглые или плоскоокруглые, вкусные, с обилием семян. При благоприятных погодных условиях краснеют на корню. В открытом грунте этот томат созревает за 98 – 108 дней. С куста можно собрать до 3 килограммов плодов.

Утро. Растение сильнооблиственное. Плод округлый, гладкий, слаборебристый, среднего размера (68 – 94 грамма). Окраска незрелого плода светло-зеленая, зрелого – красная.

Сорт ранний, от всходов до созревания плодов проходит 107 – 123 дня. Период плодоношения 29 – 35 дней. Сорт урожайный. Вкусовые качества плодов средние.

Выращивается в открытом грунте.

Солнечный. Растение полураскидистое. Плод удлиненно-овальный, гладкий, мелкий и средний (38 – 52 грамма). Сорт ранний, от всходов до созревания плодов требуется 93 – 112 дней. Период плодоношения 24 – 56 дней. Очень урожайный, вкусовые качества свежих и консервированных плодов хорошие.

Барнаулский консервный. Куст низкорослый, не требует пасынкования. Плоды яйцевидные, гладкие, массой 30 – 40 граммов. На корню вызревает большинство плодов. Сорт не привередлив к пониженным температурам и даже при +10 – +12° продолжает рост, в отличие от других сортов томатов. Плоды хороши как в свежем, так и в консервированном или соленом виде.

Белый налив. Растение среднерослое. Плод округлый, мягкий среднего размера и крупный от 80 до 120 граммов. От всходов до созревания плодов в открытом грунте требуется 100 – 119 дней. Сорт очень урожайный. Вкусовые качества плодов хорошие.

Перемога. Растение низко- и среднерослое. Плод плоскоокруглый, слаборебристый, крупный. От всходов до созревания плодов в открытом грунте требуется 97 – 107 дней. Плоды вкусные.

Новинка Алтая. У этого сорта плоды гладкие, овальные, массой от 80 до 100 граммов. Относительно устойчив к болезням. Плоды хорошо хранятся.

Лучшие результаты получаются при выращивании этих томатов под пленкой.

Как вырастить рассаду? Многие начинающие овощеводы предпочитают приобретать готовую рассаду на рынках. При этом часто не знают, что это за сорт, как за ним

ухаживать, годны ли будут плоды для консервирования. Между тем рассаду можно вырастить самому. Для этого в магазине «Сортсемевоощ» приобретаются семена облюбованного вами сорта. Причем семена, купленные в магазине, и дешевле, и надежнее приобретенных у частных лиц, так как подготовку и отбор их ведут специалисты-агрономы.

Купив семена, не спешите высевать их в землю. Нужно за 10–15 дней до посева обязательно провести их калибровку. Для этого в стакане с водой растворяется чайная ложка поваренной соли, и семена опускаются в раствор. Мелкие семена тут же всплывут, а наиболее урожайные крупные осядут на дно. Вот их-то (осевшие) и нужно отобрать для выращивания рассады, предварительно промыв несколько раз в холодной воде, чтобы удалить остатки соли.

Затем семена следует в течение 15 – 20 минут выдержать в слабом (0,5%) растворе марганцовки для обеззараживания их и вновь тщательно промыть холодной водой.

Следующий этап – закалка семян. Для этого 12 часов их держат при температуре +20°, а затем 12 часов при температуре – 1 – 3°. Закалку проводят дней за 10–12 до сева.

Когда лучше производить посев? Существуют разные мнения: одни советуют делать это не позднее 25 марта, другие – в первой декаде апреля. При выборе срока сева нужно исходить из конкретных условий содержания рассады. Установлено, что у нас в Сибири лучшей рассадой тается та, которая достигла 55 – 60-дневного возраста. Если держать ее в комнатных условиях дольше, то из-за недостатка света рассада может сильно вытянуться и на первых кистях утратить бутоны и цветки.

Весна в Сибири капризна, даже в конце мая, а нередко и в первых числах июня случаются возвратные заморозки. Поэтому обычно рассаду высаживают в открытый грунт 12 – 15 июня. Исходя из этого, оптимальным сроком семян являются первые числа апреля.

Сев лучше проводить в специальные ящики, наполненные перегнойной почвой, заготавливать которую нужно с осени. Высевают семена вразброс или рядами и сверху засыпают их тонким слоем легкой земли с песком. Поливают и ставят в теплое место.

При выращивании рассады температуру воздуха и почвы поддерживают в пределах 22 – 24°С до появления всходов, а при их появлении на 4 – 5 дней снижают до 16 – 18°. В дальнейшем поддерживают температуру днем в солнечную погоду на уровне 22 – 24°, в пасмурную – 18 – 19°, ночью – 16°. Делается это для того, чтобы сеянцы не вытягивались.

Томат нуждается в интенсивном солнечном освещении, особенно в ранние фазы развития и цветения, поэтому с момента появления всходов рассаду досвечивают электричеством. Общая продолжительность светового дня должна и быть не менее 12 – 16 часов.

В фазе образования первого настоящего листа сеянцы пикируют (рассаживают) в питательные кубики или в горшочки размером 10×10 сантиметров. При этом прищипывают (частично укорачивают) главный корень, чтобы дать образоваться боковым корням.

Полив рассады нужно проводить обильный, но не чаще двух раз в неделю, а в пасмурные дни – один раз. При нормальной обеспеченности почвы питательными веществами (добротный перегной) рассада томата не требует подкормки. Если же почва бедная, растения 1 – 2 раза подкармливают: первый раз через 10 дней после пикировки (15 граммов мочевины, 20 серно-кислого калия и 40 суперфосфата на 10 литров воды), второй – спустя 10 – 15 дней после первой. За неделю до высадки на постоянное место дают внекорневую подкормку 0,1%-ным раствором борной кислоты. После подкормок рассаду следует обильно полить чистой водой.

При выращивании рассады помещение постоянно необходимо вентилировать, так как томаты не любят застойного воздуха.

За 10 – 15 дней до высадки рассады в грунт необходимо провести ее закалку. Для этого растения выносят из помещения сначала на 10 – 15 минут на балкон или хорошо проветривают комнату, где находится рассада. Затем оставляют ее на весь день на балконе,

но при этом следят за атмосферной температурой. Если предвидятся заморозки, рассаду заносят в помещение.

Когда и как сажать рассаду в грунт?

Высаживать рассаду в открытый грунт в условиях Кузбасса надежнее всего 12 – 15 июня. Для этого, примерно за месяц, следует подготовить в огороде землю, равномерно разбросать перегной или компост (3 килограмма на квадратный метр) и по стакану древесной золы; перекопать почву на глубину 15 – 20 сантиметров и заборонить граблями.

При этом не следует забывать, что нельзя высаживать томаты на том месте, где перед этим выращивался картофель или если картофельный участок расположен по соседству.

Если рассада сравнительно невысокая и с прочным стеблем, сажать ее следует вертикально в заранее подготовленную лунку. Хорошо подготовленной лункой считается та, которую насыпаны 2 – 3 горсти перегноя, по щепотке суперфосфата и калийной соли. Все это тщательно перемешивается с землей и заливается двумя-тремя литрами воды. В образовавшуюся грязь и садится растение вместе с торфо-перегнойным или бумажным горшочком. Углублять рассаду над уровнем почвы можно до нижних настоящих листьев.

Переросшую рассаду с тонким стеблем лучше садить наклонно (врасстил), положив стебель на возвышенный край ямки. Впоследствии засыпанная землей часть стебля даст дополнительные корневые отростки, что сделает корень более мощным. Через несколько суток стебель выпрямится и будет расти вертикально.

Сажать рассаду удобнее всего рядами. При этом расстояние между растениями должно быть 35 – 40 сантиметров, а между рядами – 65 – 70.

Сразу же при посадке с северной стороны от рассады необходимо воткнуть опорные колья, к которым впоследствии будут подвязываться стебли, чтобы их не сломало ветром или от тяжести плодов. Устанавливать опоры позже хуже, так как можно повредить корни и частично сбить цветки. Если сорт томатов низкорослый, то опоры можно не ставить.

Закончив посадку, лунки лучше замульчировать, то есть подсыпать в них сверху на 5 – 6 сантиметров слой торфа или опилок, перегноя, соломы. Это сдержит рост сорняков и позволит лучше сохранить влагу.

Уход.

Как и многие другие овощные культуры, томаты лучше развиваются в рыхлой почве. Рыхлить следует всякий раз, когда уплотнилась почва. Обычно это бывает после поливов или дождей. Чтобы не повредить нежные верхние корешки при рыхлении, не следует трогать почву у самых стеблей. Удобнее и правильнее рыхлить между рядами. Лучше это делать тяпкой, разрушая образовавшуюся земляную корку. При рыхлении одновременно уничтожаются сорняки, улучшается приток воздуха в почву, прогревание ее, сохранение влаги. На выполнение этого важного агроприема нельзя жалеть времени. Тот, кто регулярно проводит его, всегда одаривается более высоким урожаем.

Второй обязательный прием – полив. Первый вы сделали во время посадки рассады. Несколько следующих дней поливать не нужно. Когда же растение зацветет, а дождей нет, полив обязателен. Причем, если вы поливаете в лунку, то требуется не менее 2 – 3 литров воды на каждый куст. Обязателен полив также в период образования и налива плодов.

В остальное время частые поливы томатам не требуются, так как переувлажненную почву они не любят. В сухую погоду вполне достаточно поливать растения один раз в неделю. Во второй половине августа полив вообще следует прекратить.

Третьим очень важным агроприемом является подкормка томатов. Если вы не внесли в почву фосфорные удобрения перед посадкой и не подкормите азотными и калийными в период роста растений, то можно с уверенностью сказать, что доброго урожая плодов не получите.

Первая подкормка проводится через 10 – 15 дней после высадки рассады в грунт. Раствор минеральных удобрений на ведро воды: 20 граммов мочевины, 50 – суперфосфата, 20 – хлористого калия.

Вторая подкормка – спустя 15 – 20 дней после первой. Раствор (на ведро воды 40

граммов настоящего коровяка, 90 суперфосфата и 50 древесной золы) внести в лунки из расчета на 20 растений. После этого обильно полить водой. Затем окучить помидоры. Это вызовет рост дополнительных корней и усилит питание томатов, что предохранит завязи от опадания.

Четвертый прием – пасынкование (удаление лишних побегов из пазухи листа растений). Пасынкование проводится в зависимости от того, для каких целей выращивает урожай. Если хотят получить более ранние плоды, то удаляют больше пасынков и оставляется только хорошо сформированная плодовая кисть. Для получения более обильного урожая удаляются всего 2 – 3 пасынка от основания стебля.

Для ускорения созревания плодов верхушки побегов прищипывают, оставив выше плодовой кисти 2 – 3 листа. Удалять пасынки надо в то время, когда они достигнут размера 4 – 5 сантиметров.

Не следует пасынковать скороспелые сорта: Алтайский ранний, Барнаульский консервный, Сибирский скороспелый.

Уборка томатов.

Лучше, конечно, убирать зрелые томаты, но в сибирских условиях это, к сожалению, не всегда возможно, потому что может подвести погода. Если вы время не снимете помидоры, а температура воздуха упадет ниже 5 – 8° тепла (не говоря уж о заморозке), то рискуете остаться без урожая, так как при дозревании плоды вскоре сгниют. Поэтому надежнее убирать их в стадии бланжевой спелости (слегка побуревшими). Ни качества, ни вкуса они не теряют, а дозревают дома до ярко-красного или золотистого цвета (в зависимости от сорта) довольно быстро. Кстати, чтобы процесс дозревания шел быстрее, нужно удалить у помидоров плодоножку. Без нее они и хранятся лучше.

Выращивание томатов в теплицах и парниках.

Томаты выращивают в обогреваемых и необогреваемых пленочных и остекленных теплицах. Для этого используют сорта: Вировский скороспелый, Перемога, Грунтовый грибовский, Белый налив.

Сроки высадки рассады в теплицы зависят от способа обогрева. Рассаду для пленочных теплиц выращивают до 50 – 65-дневного возраста в горшочках.

Особенности ухода: редкие, но обильные поливы; систематические (через 10 – 12 дней) подкормки калием, суперфосфатом и по необходимости азотом; свободная подвязка растений к шпалерам. Чтобы избежать заболевания листьев, теплицы активно вентилируют и проводят профилактические опрыскивания растений 1%-ной бордоской жидкостью или хлорокисью меди (30 – 40 граммов на 10 литров воды).

ПЕРЕЦ

К семейству пасленовых относится также перец. До недавнего времени этот овощ производился лишь в южных районах страны, так как очень требователен к теплу. Но теперь научились возделывать его и сибиряки. И не только в теплицах, а даже в открытом грунте. Культивировать его на огородных участках Кемеровской области вовсе не просто, но зато с какой гордостью и чувством удовлетворения рассказывают местные овощеводы, что на их столе не Киевский и не Астраханский, а сибирский перец.

Сладкие и острые сорта перца очень богаты витамином С и различными минеральными солями. Острый перец используется, в основном, как пряная приправа, а из сладкого можно приготовить немало вкусных и полезных блюд.

Выведенный селекционерами Сибири сорт сладкого перца так и называется Первенец Сибири. Это скороспелый сорт высотой около полуметра. Плоды он дает через три с небольшим месяца после высадки рассады в грунт. Плоды снимают обычно светло-зелеными, которые при дозревании становятся красными. Весят они до 50 граммов. Вкус приятный.

Семена перца высеваются на рассаду в первой декаде апреля. Так же, как и семена томатов, их вначале опускают в 5%-ный раствор соли и для рассады выбирают те, что

осели на дно.

За 10 дней до посева семена кладут в плоскую посуду, между двумя слоями фильтровальной бумаги, хорошо смачивают и ставят в теплое место, постоянно поддерживая влажность. Наклюнувшиеся семена можно использовать для посева. Против болезней, которые передаются через семена, их протравливают в 10%-ном растворе марганцово-кислого калия в течение 15 минут, с последующей промывкой в проточной воде.

В подготовленных и заправленных почвенной смесью ящиках делают бороздки с расстоянием 2 сантиметра. В бороздку раскладывают семена на некотором расстоянии и заделывают на глубину 1 сантиметр. Ящики ставят в теплое место. Температуру поддерживают 23 – 28°. Для того, чтобы получить дружные всходы, почву нужно регулярно смачивать, но не переувлажнять. Когда появятся всходы, температуру снижают до 12 – 15°, чтобы сеянцы не вытянулись. Пикируют сеянцы, когда появится первый настоящий лист. Перед пикировкой сеянцы поливают. Лучше пикировать в горшочки из бумаги или пленки.

В зависимости от состояния растений проводят подкормки через 10 – 15 дней. На одно ведро воды берут 10 граммов аммиачной селитры, 15 – хлористого калия и 25 – суперфосфата. Если есть возможность, то калийное удобрение лучше заменить древесной золой, но дозу ее нужно увеличить вдвое. Для хорошего роста рассады в качестве подкормки можно использовать раствор птичьего помета (1 часть на 15 частей воды) или настой коровяка (1 часть ил 10 частей воды).

Остатки раствора с растений необходимо смывать после каждой подкормки. Подкормки и поливы лучше совмещать. Перед высадкой в грунт поливы проводят реже, не допуская увядания растений.

Из-за высокой требовательности к теплу в открытый грунт перец высаживают после высадки рассады томата.

В открытом грунте под перцы лучше отводить участки, богатые органическими веществами, защищенные от холодных ветров, с легкими структурными почвами.

Лучшими предшественниками перца являются капуста, корнеплоды (свекла, морковь), ягольники, тыквенные, бобовые.

После пасленовых культур сажать перец в грунт не следует.

Почву под перец начинают готовить с осени. После уборки предшествующей культуры убирают все растительные остатки, а почву перекапывают на штык лопаты. Под перекопку вносят следующие удобрения из расчета на квадратный метр: перегноя – 5 – 6 килограммов, суперфосфата – 30 – 50 граммов, хлористого калия – 30 – 40 или вместо него древесной золы – 50 – 80 граммов. Если осенью удобрения не были внесены, то их вносят весной. Перец плохо переносит избыточную кислотность почвы. Непосредственно перед высадкой растений в грунт делают неглубокую перекопку почвы, после чего ее выравнивают и приступают к посадке.

Рассаду накануне высадки обильно поливают, чтобы лучше сохранились корни с комом земли.

На выделенном участке намечают лунки под рассаду расстоянием между рядами 60 – 70 сантиметров, а между растениями в ряду – 20 – 30. Правильная посадка рассады имеет большое значение, так как именно от нее зависит получение раннего и высокого урожая. Поэтому необходимо, чтобы рассада была свежей. Высаживают ее в заранее подготовленные лунки, политые водой (1 – 2 литра на каждую). Сажать вертикально, немножко выше корневой шейки. Сразу после посадки полить. Через неделю на место погибших высаживают новые растения. Когда растения хорошо приживутся, внести полное минеральное удобрение: суперфосфата – 30 граммов, хлористого калия и аммиачной селитры по 20 граммов на ведро воды. Хорошо применять огородную смесь. Подкормки обязательно повторяют в период плодоношения.

Междурядья постоянно рыхлят. Окучивают перец время массового цветения.

Убирают перец до наступления осенних заморозков. Плоды сладкого перца складывают в корзины и держат в прохладном помещении при температуре 8 – 10°, но хранятся они недолго.

В суровых сибирских условиях могут произрастать такие сорта сладкого перца: Первенец Сибири, Виктория, Новосибирский. А среди острых – Астраханский.

Попробуйте вырастить этот овощ и в теплице, и в открытом грунте.

БАКЛАЖАН

Этот вкусный и целебный овощ из семейства пасленовых также не просто возделывать в Сибири. Из десятка завязей, появляющихся на растении, вырастает обычно один или два баклажана в открытом грунте. Дело в том, что плоды быстро растут лишь при температуре свыше 25°. В нашем климате они начинают формироваться только во второй половине лета. Если солнечных теплых дней достаточно, то к середине августа баклажаны успевают созреть.

Эта культура предъявляет повышенные требования к почве и удобрениям.

Баклажаны не переносят переувлажненных и засоленных участков. Почвы для выращивания должны быть легкими, богатыми органическими веществами, их всегда поддерживают в рыхлом и чистом от сорняков состоянии.

Участок под баклажаны нужно отводить хорошо освещенный, со склоном на юг. Готовить его лучше с осени. В почву вносят перегной или компост (3 – 5 килограммов на квадратный метр), а также минеральные удобрения (суперфосфата – 30 – 50 граммов и столько же хлористого калия). После этого почву перекапывают. Если осенью по каким-то причинам не были внесены удобрения, то их вносят весной, под перекопку почвы: фосфорных, азотных и калийных по 20 – 40 граммов на один квадратный метр. Участок до высадки рассады держат в чистом и рыхлом состоянии. Вегетационный период у баклажанов длинный, поэтому чтобы получить хороший урожай, их выращивают рассадой. Семена перед посевом подготавливают так же, как и семена перца. Высевают их 29 – 30 апреля.

Питательной смесью заполняют ящики, рыхлят, увлажняют и выравнивают поверхность. Бороздки делают на расстоянии 2 сантиметра друг от друга, а семена раскладывают через 1,5 сантиметра и засыпают тонким слоем почвы. После посева ящики устанавливают в теплое место с температурой не ниже 20 – 25°C. С появлением всходов нужно обеспечить хорошее освещение, иначе сеянцы сильно вытянутся. А чтобы корни хорошо развились, температуру снижают до 13 – 16°.

Пикировать начинают, когда появится первый настоящий лист. Перед этим сеянцы следует полить. Пикируют рассаду в горшочки из бумаги, пленки или в ящики. Питательную смесь используют ту же, что и для посева семян! После пикировки сеянцы притеняют, пока они не приживутся. При слабом росте провести подкормку минеральными и органическими удобрениями. Для этого берут в равных частях по 50 граммов смеси на 10 литров воды: суперфосфата, хлористого калия и аммиачной селитры. Подкормку лучше совместить с поливом, так как при этом питательный раствор смывается с листьев растений. Лучше всего поливы проводить в ранние утренние часы теплой водой.

Лучшие предшественники для баклажанов – травы или бахчевые, а также овощные. Нельзя сажать баклажан после картофеля, помидоров, перцев. Рассаду высаживают в открытый грунт после того, как минует опасность возвратных весенних заморозков (в середине июня). В пасмурную погоду можно высаживать в любое время дня, а в жаркую – вечером. Лунки готовят заранее.

Садят растения вертикально, с расстоянием между рядами 60 – 70, а в ряду – 35 – 40 сантиметров. После посадки растения обязательно притеняют. Баклажаны плохо переносят пересадку, поэтому сажать их нужно осторожно, нарушая корневой системы, а лучше вместе с бумажным горшочком. Через 5 – 10 дней провести ревизию и на место погибших растений посадить новые.

Уход в дальнейшем сводится к рыхлению, прополкам, поливам и подкормкам.

После дождя или поливов междурядья рыхлить очень осторожно, из-за близкого расположения корней к поверхности почвы и ломкости стеблей. На подкормку можно использовать аммиачную селитру и хлористый калий по 20 граммов и суперфосфата 30 граммов на ведро воды. Вместо калийного удобрения хорошо применять древесную золу, но дозу ее нужно увеличить вдвое. Обязательно повторяют подкормки в период плодоношения.

Цветки и плоды баклажанов образуются в местах разветвления стебля, поэтому растения не пасынкуют.

Урожай собирают до наступления заморозков, при этом плоды срезают с частью плодоножки.

В условиях Сибири лучше, разумеется, выращивать скороспелые сорта. Наука и практики рекомендуют возделывать Скороспелый 148, Карликовый ранний и Фиолетовый карлик. Они дают неплохой урожай, с массой плода от 200 до 300 граммов.

ФИЗАЛИС

Эта культура пока еще мало известна сибирякам, но интерес к ней неуклонно возрастает. По строению она напоминает томаты. В пищу употребляют плоды физалиса, которые заключены в кожистую оболочку. Созревшие ягоды три оболочки имеют розовый или желтый цвет. Поверхность плодов маслянистая, клейкая, мякоть терпкая на вкус. Этими признаками физалис резко отличается от помидоров. Перед употреблением оболочку очищают, а плоды обдают кипятком, чтобы избавиться от клейкого вещества. Плод душистый, сладкий (земляничный). Из него изготавливают компоты, варенья, пастилу, а также используют для засолки и маринования.

Высота растения от 30 до 120 сантиметров; стебель прочный, ветвящийся, с большим числом листьев.

Физалис предъявляет большие требования к теплу и плодородию почвы. Рост растений приостанавливается при температуре + 12°.

Несмотря на длинный вегетационный период, хороший урожай физалиса можно получить и в наших суровых условиях, выращивая его рассадным способом.

Сеять семена нужно за два месяца до высадки рассады в грунт. Сеют их в ящики, нарезают бороздки с расстоянием 2 сантиметра друг от друга, а семена в бороздках раскладывают на расстоянии полутора сантиметров. Глубина заделки семян 1 сантиметр. Поскольку семена хорошо прорастают лишь при температуре 20 – 25°, ящики ставят в теплое место. Почву в ящиках регулярно смачивают, не допуская переувлажнения. Всходы появляются через 8 – 11 дней. В этот период нужно позаботиться о хорошем освещении, чтобы сеянцы не вытягивались.

Пикировку начинают с появлением первого настоящего листа. Для хорошего роста и развития растениям и дают подкормку минеральными или органическими удобрениями. На 1 ведро воды берут 25 грамм суперфосфата, 10 – аммиачной селитры и 15 грамм хлористого калия или древесной золы. При подкормке органическими удобрениями птичий помет разбавляют водой в пропорции 1:15, а коровяк 1:10. Подкормки лучше совмещать с поливами.

Перед высадкой в грунт рассаду поливают меньше, но не допускают увядания растений.

Лучшими предшественниками являются овощные культуры, за исключением пасленовых.

Высаживают рассаду в грунт в одни сроки с томатами, когда минует опасность весенних заморозков. Высаживать рассаду лучше вечером, а в пасмурную погоду можно и днем.

Участок начинают готовить с осени. Под перекопку вносят минеральные и органические удобрения из расчета один квадратный метр: перегноя – 5 – 10 килограмм,

Белокочанная	300	18	2	54	20	16	12	300	Следы	0,5	0,60	4,0
Краснокочанная	320	18	2	61	17	13	8	500	–	–	0,75	–
Савойская	420	33	3	69	13	12	16	450	1,4	–	6,00	10,7
Брюссельская	470	48	3	67	20	16	13	940	5,0	1,6	0,80	7,0
Цветная	300	25	1	49	12	9	8	700	0,5	1,0	1,10	6,0
Кольраби	400	28	2	83	4	17	12	400	–	0,5	1,60	2,0
Листовая	500	25	3	86	19	19	15	900	2,1	0,3	1,60	16,0

Капуста относится к группе холодостойких растений. Лучшая температура ее роста 15 – 18°C. Если температур превышает 25°, а влаги недостаточно, то образование кочанов приостанавливается. Во взрослом состоянии хорошо развитая закаленная рассада кочанной капусты может переносить даже 5 – 7-градусные заморозки.

К влажности почвы эта культура предъявляет высокие требования. Взрослое растение ежедневно требует не менее 10 литров воды. Особенно высока потребность во влаге посадке рассады и в период образования кочана. Однако следует помнить, что, несмотря на влаголюбивость, капуста плохо переносит постоянно переувлажненные почвы, особенно те, где близко к поверхности расположены грунтовые воды. Капустные грядки, лучше всего разбивать в низинных участках огорода, но если они с близким стоянием грунтовых вод, то избавиться от этого недостатка можно наращиванием небольших земляных гребней.

Капуста светолюбива. Учитывая это, нельзя высаживать рассаду вблизи деревьев или высоких кустарников, а также загущать посадочную площадь. Если рассада выращивается в огородном парнике, необходимо следить за чистотой стекол или пленки, так как из-за недостатка света растения могут излишне вытянуться, что, естественно, скажется на снижении урожая.

Растет капуста практически на любой хорошо удобренной земле. Не любит она, как уже говорилось, заболоченные места, кислые почвы.

Поскольку зеленая масса капусты весьма объемна, культура эта очень требовательна к удобрениям. Из всех овощных культур она занимает первое место по выносу питательных веществ из почвы.

Лучшими предшественниками капусты являются многолетние травы (клевер, люцерна), а из огородных культур – бобовые, лук, огурцы, томаты, свекла, картофель.

Какие же сорта капусты можно порекомендовать овощеводам-любителям?

Сорта белокочанной капусты.

Все они, в зависимости от времени вегетации делятся на ранние, среднеранние, среднепоздние и поздние.

Ранние сорта отличаются более коротким периодом роста и формирования кочана (60 дней). Наиболее популярны в условиях Сибири такие сорта, как Номер первый Грибовский 147, дающий круглый, плотный кочан от полутора до двух килограммов; Номер первый полярный К-206; Июньская 3200; Скороспелая.

Кроме относительно быстрого созревания сорта эти имеют хорошие вкусовые качества, но подвержены заболеванию килой и не рекомендуются для засолки. Из среднеранних сортов чаще всего сибиряки выращивают Стахановку 1513. Из него вырастают вкусные, крупные кочаны, которые мало растрескиваются и килоустойчивые. Пригодны для свежего употребления, так и для квашения сорта Слава 1305, Сибирячка 6, Слава грибовская 231.

Среднепоздние сорта – Белорусская 455 и Брауншвейская. У Брауншвейской кочан плоский, а кочерыга очень короткая, кочан как бы лежит на земле. Белорусская хорошо хранится в свежем виде зимой. Хорошие сорта – Осенняя Грибовская 320, Подарок. У Подарка очень плотный кочан и отлично хранится свежим зимой.

Чтобы кочаны капусты хорошо сохранились зимой в подполье или погребе, желательно их обвертывать бумагой, газетами, предварительно убрав зеленые листья.

Позднеспелый Сорт Амагер 611 для квашения не пригоден, но хорошо хранится зимой в свежем виде. Сорт Московская поздняя 15 образует кочаны в 10 – 15 и до 25

килограммов. Гибриды капусты получают от межсортовых скрещиваний.

Среднепоздние и поздние сорта убирают обычно в конце сентября – начале октября. Первые осенние заморозки для поздних сортов капусты не страшны, так как плотно облегающие листья предохраняют кочан от промерзания и порчи. Но и передерживать на холоде капусту не следует, потому что в сибирских условиях ночная температура в начале октября может резко снизиться. Допустим, что вы не следили, и кочаны все же подмерзли. В этом случае не торопитесь побыстрее срезать их. Днем наверняка потеплеет, кочаны отойдут и тогда можно приступить к уборке.

Выращивание ранних сортов капусты

Выращивание капусты начинается с подготовки рассады и защищенного грунта (парник, рассадник, тепличка). Хорошая рассада получается в питательных торфоперегнойных горшочках или кубиках размером 6×6 сантиметров, а для более ранней продукции 8×8 сантиметров. Горшочки кубики изготавливают из состава смесей (табл. 3).

Таблица 3. Смесей для выращивания рассады капусты

Компоненты	Варианты смесей в процентах по объему			
	1	2	3	4
Торф низинный и переходный	90	70	-	-
Торф верховой	-	-	-	90
Перегной	-	-	50	-
Огородная или дерновая земля	-	-	35	-
Опилки	-	23	10	-
Коровяк	10	7	5	10

Для смешивания компонентов и придания прочности горшочкам и кубикам к основной смеси добавляется жидкий коровяк, а для рыхлости – древесные опилки.

Торфоनावозную смесь следует готовить за 3 – 5 месяцев до изготовления питательных кубиков или горшочков.

Горшочки хорошо изготавливать из полиэтиленовой пленки, размером 8×8 сантиметров, которые заполняют питательной смесью. В них и высевают семена капусты. При высадке рассады в грунт пленку удаляют, но ком с рассадой разрушать нельзя.

Посев на рассаду

Если рассаду выращивают без горшочков и кубиков, то применяют дерновую почву для посева школки (загущенный посев рассады). Полученные всходы в школке, когда достигнут в росте первого настоящего листка, пикируют (рассаживают) в парник или тепличку на расстояние 6×6 или 8×8 сантиметров друг от друга.

После этого растения следует полить и первые двое суток притенить (накрыть темным материалом), чтобы на них не попадали солнечные лучи. Когда растения приживутся и окрепнут, их открывают.

В условиях Кемеровской области высевают семена капусты в школку с 5 – 10 апреля. При посеве заделку семян допускают на 1 – 1,5 сантиметра, но не глубже. Для получения более раннего урожая семена замачивают перед посевом на 8 – 10 часов с температурой воды 25 – 30°C. Их помещают в мешочек из марли или мешковины, заполняя его на половину емкости, и погружают в воду. Набухшие семена подсушивают до сыпучести и высевают. При температуре +15 – 20°C семена хорошо прорастают. После всходов температуру воздуха нужно снизить до 12 – 15°C, чтобы растения не вытянулись.

Хорошо применять стимуляторы роста. Этот прием повышает урожайность. Берется навозная жижа, разбавляется водой 1:2, в которой намачивают семена 3 – 5 минут. За время выгонки рассады ее подкармливают навозной жижей после пикировки на восьмой-десятый день. Жижку разводят с водой 1:9. Во вторую подкормку смешивают аммиачную селитру и суперфосфат по 8 – 10 и калийную соль 7 – 8 граммов на 1 литр воды или дают огородную смесь на 10 – 12-й день после подкормки жижей. Третья подкормка проводится через неделю после второй. Суперфосфат и калийную соль удваивают. После каждой подкормки рассаду поливают. Чтобы она не заболела черной ножкой, поливают только в солнечную погоду.

За 7 – 12 дней перед высадкой рассаду закаливают, снижая температуру в парнике до 8 – 10°C. Закалку делают осторожно: первые 1 – 2 дня укрытие снимают на 1,5 – 2 часа с утра и на 2– 3 часа вечером. После этого парник открывают на полдня, а в пасмурную погоду на весь день и оставляют открытым на ночь. Спустя 3 – 4 дня рассаду держат открытой круглые сутки. Закрывают на ночь лишь в случае резкого похолодания.

Готовая к высадке рассада должна иметь 5 – 7 настоящих листьев. Капусту высаживают в грунт начинают с 8 – 10 мая. Закаленная рассада переносит даже небольшие заморозки в 1 – 2°C.

Подготовка почвы

С осени почву перекапывают, предварительно внося в нее органические и минеральные удобрения. Кислую почву известкуют. Если это не было сделано, то следует работу провести весной. Капуста очень хорошо отзывается на органические удобрения, поэтому их следует вносить по 6 – 8 килограммов на каждый квадратный метр. Торф и известь вносят по 350 – 400 грамм.

Весной дают полные минеральные удобрения: суперфосфата – 50 – 60, калийных – 30 – 35, азотных – 40 – 60 грамм на квадратный метр.

Перед выборкой рассады на посадку ее за 2 – 3 часа обильно поливают. Выборку из парника делают садовой лопаточкой под корни и с комом земли сажают в подготовленную лунку (выдергивать рассаду нельзя, так как это повреждает корни и она плохо приживается или даже гибнет).

Перед посадкой рассады в грунт лунки заливают водой из расчета 0,5 – 0,8 литра. Очень важно при посадке не засыпать почвой точку роста (сердечко рассады). Обязательно лунку замульчировать сухой почвой, а лучше перегноем или компостом.

Последующий уход за капустой состоит в прополке, поливах и подкормках. Для подкормки хорошо применять «огородную смесь» по нормам, рекомендованным на пакете. В первые дни рассаде может принести вред огородная блошка. Чтобы этого не допустить, необходимо применять отпугивающие средства – опылить растения древесной золой или сухой почвой (пылью).

За все лето поливают капусту раннюю 3 – 5, а средних и поздних сортов от 5 до 8 раз в зависимости от состояния погоды. На одно растение в лунку выливают 1 – 1,5 литра воды. После каждого полива до начала образования кочана необходимо мульчирование. Подкормки лучше совмещать с поливами.

Капусту окучивают, так как на 18 – 20-й день после посадки старый лист отмирает и обнажается часть стебля. Окучивание усиливает корневую систему и нарастание листа.

Раннюю капусту начинают убирать при достижении веса кочана 0,8 – 1 килограмм. Переросшие кочаны трескаются, теряют товарный вид и качество.

Овощу много приносят вреда личинки капустной совки, лугового мотылька, белянки. За развитием вредителей нужно следить, и как только начинается откладка яиц на лист капусты (главным образом с нижней стороны) и появление личинок, проводят обработку карбофосом из расчета 30 – 35 грамм на 10 литров воды. Опрыскивание повторяют, если не исчезают личинки. Химическую обработку прекращают за 30 – 35 дней до уборки урожая. Чтобы капуста меньше поражалась грибными болезнями и бактериозом, не допускайте повторных посадок капусты по капусте. На прежнее место ее обычно сажают через четыре-пять лет.

Агротехника возделывания капусты средних и поздних сортов остается такой же, что и ранней. Площадь питания (расстояние между растениями) дается 45×45, 50×50 и даже 60×60 сантиметров в зависимости от сорта и размера кочана. Чем крупнее он, тем больше площадь питания. Поливы увеличиваются до 8 – 9 раз. Борьба с болезнями и вредителями та же, что и ранней капусты.

Уборку поздних сортов лучше начинать в конце сентября начале октября. К этому времени в капусте больше накапливается сахаров, что играет существенную роль при хранении зимой свежей капусты, а при квашении улучшает процесс ферментации

(брожения). Ранние сорта имеют меньшую сахаристость и поэтому плохо солятся и не хранятся в свежем виде.

Цветная капуста

Это одна из самых ценных по питательности овощных культур. В СССР районировано 16 сортов цветной капусты. В Сибири возделывают раннеспелые сорта: Ранняя грибовская 1355, Снежинка. Созревает она за 90 – 120 дней после всходов. Это растение длинного дня. Почва для цветной капусты должна быть плодородной. Свежий навоз не переносит.

Рассаду в возрасте 40 – 50 дней высаживают в открытый грунт. Можно высаживать в междурядьях сада, что предохраняет головку (соцветие) от прямых солнечных лучей и хорошо отбеливает ее. Перерощенная рассада задерживает рост листьев и дает мелкие, дефектные, рассыпающиеся головки. Обычно хорошая рассада выращивается и горшочках и высаживается в грунт с 5 – 6 листьями. Посадка и уход за ней такие же, как и за ранней белокочанной капустой.

Когда начинает образовываться головка, ее затевают от прямых солнечных лучей. Это делается путем надламывания над ней одного-двух листьев, которыми закрывают головку (лист только надламывают, но не отламывают). Головка под листом отбеливается и дает хорошую товарную продукцию. Уборку урожая ведут выборочно 2 – 3 раза в неделю. Срезая головку, необходимо сохранить 4 – 5 прилегающих листьев, но концы их обрезают на уровне головки, а нижняя часть листа остается в качестве обертки. Размер головки при уборке 8 – 10 сантиметров в диаметре.

Брюссельская капуста

Отличается высокими пищевыми качествами. На стебле с редкими листьями в их пазухах развиваются небольшие кочанчики (по несколько десятков штук). Капусту выращивают рассадой. Чтобы ускорит, рост кочанчиков, в конце вегетации обламывают верхушку стебля.

Из всех видов это самая позднеспелая и холодостойкая капуста. Может переносить заморозки до 10°С.

Капусту можно употреблять в пищу в отварном, тушеном, жареном виде.

Наиболее популярен в Сибири сорт – Геркулес. Продолжительность его роста – 150 дней.

Савойская капуста

По питательной ценности близка к цветной. Употребляют в пищу в свежем виде. Для квашения не годится. Технология выращивания та же, что и для белокочанной капусты. Лучше высаживать ранний сорт – Юбилейная 2170.

Кольраби

Этот вид капусты не часто встретишь в местных огородах, хотя по содержанию питательных веществ кольраби ценнее белокочанной капусты. В пищу употребляется шаровидное утолщение стебля, которое по вкусу напоминает капустную кочерыжку. Едят как в сыром, так и вареном виде. Кольраби скороспелая, созревает за 80 – 90 дней, а позднеспелые сорта – на 20 – 30 дней позже.

Для посадки можно порекомендовать такие сорта: Венская 1350, Венская синяя, Оптимус синий, Голиаф белый.

Особую ценность этот овощ представляет для северных районов с коротким временем вегетации растений

Капуста пекинская

Относится к числу очень скороспелых. Созревает за 70 – 80 дней. В открытом грунте дает урожай 1 – 1,5 килограмма, а в закрытом – до 2 килограммов с одного квадратного метра. Ее можно высевать и убирать в несколько сроков, обеспечив тем самым непрерывный урожай в течение второй половины лета и всей осени.

РЕДИС

Редис – одна из самых скороспелых овощных культур, которая появляется на нашем столе весной. Диетическое достоинство его сочных корнеплодов определяется большим содержанием в них углеводов, минеральных солей и витаминов. Эфирное масло, имеющееся в редисе, придает ему своеобразный вкус и остроту. По калорийности редис почти не уступает помидорам, а белка в нем даже больше.

Редис содержит большое количество витамина С, поэтому он особенно ценится среди ранних овощей. Редис оказывает благоприятное действие при заболевании дыхательных путей.

Редис скороспел, хладостоек, семена прорастают прирастают при температуре 2 – 4 °С, всходы хорошо переносят небольшие заморозки.

Урожай редиса, получают с одного участка до трех раз. Первый посев проводят в апреле-мае. В этот период хороши сорта Жара, Ледяная сосулька и Сибирский-1. От всходов до технической спелости проходит всего 25 – 30 дней. Второй срок посева в конце июня (Сибирский-1, Жара). Третий посев проводят в конце июля (используя любые сорта). Для выращивания редиса на зимнее хранение высевают сорта, дающие более крупный корнеплод (Красный великан и Дунганский).

Сорт Заря районирован для открытого грунта. Корнеплоды красные, округло-овальные. Мякоть бело-розовая, сочная. Сорт урожайный, устойчив к стеблеванию, скороспелый.

Сибирский-1 имеет корнеплоды округлые и округло-плоские, розово-красные (с белым кончиком). Мякоть сочная, вкусная, белая с розовыми прожилками. Созревает через 27 – 30 дней.

Сорт Ледяная сосулька имеет белую, стекловидную поверхность; корнеплод среднеострого вкуса. Его нельзя высевать на тяжелых малоплодородных почвах.

Жара – сорт скороспелый, урожайный. Корнеплоды округлые, темно-красные. Мякоть белая, нежная. Вкусовые качества хорошие.

Красный великан – поздний, высокоурожайный сорт. Vegetационный период 36 – 40 дней. Корнеплод цилиндрической формы весом до 100 грамм.

Дунганский – сорт поздний. Vegetационный период 45 – 55 дней. Устойчив к стрелкованию. Хранится зимой хорошо.

Семена редиса имеют разные размеры, зрелость и плотность, поэтому они должны быть откалиброваны. Для этого их замачивают в растворе поваренной соли (чайная ложка на стакан воды). Все легкие, незрелые семена всплывают. Их выбрасывают, а осевшие семена промывают и подсушивают. Для борьбы с болезнями семена выдерживают 20 – 30 минут в воде, нагретой до 50 градусов, после чего их охлаждают в холодной воде, а затем высушивают до сыпучести.

Сеют редис на расстоянии 5 сантиметров в ряду, а в междурядьях – 15 сантиметров. Семена заделывают на глубину 2 – 2,5 сантиметра. Загущенные посевы корнеплодов не образуют.

Оптимальная температура от всходов до образования корнеплодов 10 – 12° тепла, а для роста корнеплодов 15 – 18°С. Длительное воздействие пониженных температур приводит к массовому стрелкованию растений. Почва для выращивания редиса должна быть рыхлой и хорошо обработанной. Высокий урожай получают на почвах с нейтральной или слабокислой реакцией.

Редис требователен к влаге. При нехватке ее корнеплоды дрябнут, растение идет в стебель.

Полив до завязывания корнеплодов должен быть умеренный, а затем поливают чаще, через два-три дня, а в сухую погоду – ежедневно. На тяжелых землях перед каждым поливом почву надо рыхлить. Она должна быть всегда умеренно влажной.

Убирают редис в сухую погоду. Обрезают ботву, очищают землю. Хранить редис можно в ящиках, выстланных полиэтиленовой пленкой, пересыпав опилками. Можно

полиэтиленовые мешки ставить вертикально, не завязывая.

РЕДЬКА

Этот овощ возделывается повсеместно и ценится за высокое содержание витамина С, минеральных солей, химических соединений и ферментов, способствующих обмену веществ и улучшению пищеварения. Редька играет важную роль в диетотерапии как средство, способствующее выделению желудочного сока и в профилактике атеросклероза. Применяется она и при простудных заболеваниях.

Летние сорта высеивают рано весной, зимние – в июне.

Наиболее распространенными сортами в сибирских условиях являются: редька Зимняя круглая белая – сорт среднеспелый, высокоурожайный, лежкий, и Зимняя круглая черная – урожайна лежкая, лучшая по вкусовым и лечебным качествам. Этот сорт пользуется наибольшей популярностью.

Способность семян редьки давать дружные всходы зависит от многого. Они должны быть зрелыми, плотными, откалиброванными. Как и семена редиса, их засыпают в раствор поваренной соли. Всплывшие легкие недоразвитые семена удаляют, а осевшие на дно идут для посева.

Высеивают их на глубину 2 – 3 сантиметра. Лучшая температура для выращивания редьки 18 – 20°C. Длительное воздействие низких температур приводит к массовому стрелкованию.

К почве редька не требовательна, но более высокие урожаи дает на легких перегнойных землях. Лучше всего сеять ее на месте, где росли томаты, огурцы, бобы. Нельзя вносить под редьку свежий навоз, иначе корнеплоды будут не вкусными, и они плохо хранятся.

Как только появляются всходы, приступают к обработке междурядий; рыхлению почвы, прополке, очистке от сорняков. Рыхлят почву через 10 – 12 дней.

Получению высокого урожая хорошего качества способствует прореживание посевов в фазе 3 – 4 настоящих листьев. Для летнего потребления молодых растений их прореживают на 7 – 8 сантиметров друг от друга, а для осенне-зимнего – на 12 – 14.

Полив производится по мере надобности, но влажность почвы не должна сильно колебаться, так как это приводит к образованию пустот в корнеплодах. При недостатке почвенной влаги, сухости воздуха и загущенном посеве растения стрелкуются, теряют урожайность и качество.

Уборку заканчивают до наступления устойчивых заморозков. Хотя редька и холодостойкая культура, но заморозки до 4 – 5°C могут отрицательно повлиять на лежкость корнеплодов в период зимнего хранения. Редька должна храниться при нулевой температуре и влажности воздуха 90% – 95%. В таких условиях она не теряет сочность и вкусовые качества.

БРЮКВА

Эту культуру из семейства крестоцветных издавна любили на Руси за ее ценные питательные качества. В корнеплодах брюквы содержатся белки, сахара, аскорбиновая кислота углеводы. А витамина С в этом овоще больше, чем в капусте, свекле и моркови, причем сохраняется он длительное время в период хранения.

Есть в брюкве горчичные масла, которые обладают бактерицидными свойствами.

Сладковатые сочные корнеплоды вкусны и полезны для здоровья как в сыром, так и в пареном или запеченном виде.

Наиболее распространенным сортом является брюква Красносельская, желтой окраски с зеленоватой головкой. Сорт среднеранний, с вегетационным периодом 110 – 120 дней.

Хорошими качествами обладает и сорт брюквы Шведский.

Брюква – корнеплод высокоурожайный, неприхотливый, холодостойкий.

Оптимальная температура для выращивания корнеплодов 15 – 18°C. При более высоких температурах в сочетании с пониженной относительной влажностью воздуха и при недостатке влаги в почве значительно снижается урожайность, корнеплоды вырастают горькими и не сочными. Брюкву можно выращивать рассадой, как капусту. Семена ее высевают в теплицы в конце апреля. Высаживают рассаду на постоянное место в то время, когда он имеет 3 – 4 листа, примерно в возрасте 25 – 30 дней. Режим при выращивании рассады такой же, что и рассады капусты.

Для выращивания брюквы лучшими почвами являются суглинистые или супесчаные с нейтральной реакцией. И кислых почвах она растет плохо. Высокие урожаи дает на пойменных землях и окультуренных торфяниках. непригодны для выращивания брюквы сухие песчаные почвы, каменистые, а также заболоченные участки и с близким стоянием грунтовых вод.

Брюква нуждается в плодородных почвах. Если они недостаточно удобрены, то под основную обработку вносят 5 – 6 килограмм на квадратный метр органических удобрений.

В овощном севообороте брюкву выращивают после огурцов, лука, томатов и бобовых.

Брюква очень влаголюбивое растение. Для получения хорошего урожая корнеплодов необходимо в течение вегетации обеспечивать ее достаточным количеством влаги. Полив проводят при подсыхании почвы из расчета 4 литра один квадратный метр. Прекращают поливы за 20 – 25 дней перед уборкой, так как корнеплоды с повышенной влажностью плохо хранятся.

Своевременно нужно прореживать посеы. Это делается при появлении 3 – 4 настоящих листьев на рассаде. Прореживают с таким расчетом, чтобы растения находились друг от друга на расстоянии 15 – 18 сантиметров.

Междурядную обработку проводят через неделю после того, как рассада приживется и окрепнет в открытом грунте.

В течение лета проводят 4 – 5 раз рыхление междурядий.

Хотя брюква холодоустойчива, но уборку урожая следует проводить до наступления заморозков, так как воздействие минусовых температур (-3 – -4°) снижает сохранность корнеплодов в зимний период.

РЕПА

Неприхотливый, полезный и вкусный овощ. В последние дни репу, к сожалению, стали меньше высевать в огороде. И напрасно. В ней достаточное количество полезных для здоровья сухих веществ, сахаров, белка, аскорбиновой кислоты, витаминов группы В и РР.

Репка вкусна в любом виде: свежая прямо с грядки, вареная, пареная, жареная с маслом.

К тому же репу несложно выращивать. Она не требовательна к почве, устойчива к низким температурам.

Высеивают ее ранней весной, как только подсохнет почва. Семена репы очень мелкие, поэтому высевать их удобнее, смешав предварительно с песком.

Не любит репа навоза. На унавоженной почве она вырастет дуплистой и плохо хранится потом в зимнее время. А вот древесную золу подсыпать не мешает, так как она нейтрализует кислотность почвы и увеличит урожайность корнеплодов.

Сеют репу рядками.

Уход заключается в прореживании, рыхлении междурядий, уничтожении сорняков.

Наиболее популярным сортом является репа Петровская.

СЕМЕЙСТВО ТЫКВЕННЫХ

К этому семейству относятся цветковые двудольные растения с ползучим стеблем и закручивающимися усиками. Цветки, как правило, однополые. Плоды крупные, мясистые, сочные, с множеством семян.

В семейство входят такие известные всем культуры, как огурцы, кабачки, патиссоны, арбузы, дыни, тыквы.

ОГУРЦЫ

Это, пожалуй, одно из самых почитаемых растений среди овощеводов. Огуречные грядки есть почти на всех огородах. И это несмотря на то, что возделывание огурцов дело трудоемкое, требует постоянной заботы и ухода.

Вкусен огурец в любом виде: свежем, только что снятым с грядки, в малосоленном, соленом или консервированном. Хорош он в салатах, в рассольниках, в блюдах с картофелем, мясом, рыбой, даже просто с хлебом. Именно за свои высокие вкусовые качества и ценится этот овощ. Хотя из всех тыквенных огурец наименее питательное растение, 95 процентов его массы – вода. Огурцы не богаты белками, жирами и углеводами. В разных дозах есть в них витамины А, группы В, С, Р, Н, а также минеральные вещества – калий, кальций, магний и другие. Один из ферментов близок по своему химическому составу к инсулину, за что огурцы нередко относят к числу диетических продуктов.

Огурцы повышают аппетит, улучшают пищеварение. В народной медицине этот овощ издавна используют как лечебное средство. Огурцы обладают мочегонным, слабительным, противовоспалительным, смягчительным действиями. Огуречный сок популярен также в косметике.

Огурцы очень требовательны к теплу, свету и влаге. Семена их прорастают при температуре почвы выше 12°C, но наиболее благоприятная температура для прорастания 25 – 30°. При оптимальной температуре всходы появляются через 5 – 6 дней, а при более низкой – вдвое позже.

Даже при плюсовой температуре, но ниже 10 градусов, уже появившиеся всходы прекращают рост и если ее не повысить, погибают. Зацветшее растение с похолоданием теряет женские соцветия и подвергается болезням.

Огурцы опыляются с помощью пчел, шмелей и других насекомых. Чем чаще они посещают цветки, тем надежнее опыление, тем больший можно ожидать урожай. Но необходимо помнить, что насекомые посещают лишь сухие соцветия, поэтому полив и опрыскивание растений нужно проводить рано утром или вечером, до начала массового облета пчел.

Поскольку огурцы любят свет, их не рекомендуется сажать близко друг от друга, загущать посевы. Слабая освещенность ведет к чрезмерному вытягиванию зеленой массы растений, плохому развитию боковых побегов, к меньшему числу завязей и более позднему плодоношению.

Требовательны огурцы к влажности почвы и воздуха. Они плохо переносят как очень жаркую сухую погоду, так и прохладную сырую. В таких условиях растения подвержены заболеваниям, дают низкую продуктивность. Замечено, например, что при температуре выше 35 градусов пыльца растений теряет свои свойства и опыления не происходит.

Если по какой-либо причине (особенно в парниках) насекомые не активно работают на цветках, можно самим провести опыление. Делается это так. Срывается мужской цветок, обрываются лепестки и средней частью его осторожно прикасаются к венчику женского цветка.

Поскольку огурцы относятся к однодомным, мужские и женские цветки располагаются на том же растении. Чтобы отличить их, следует помнить, что женские цветки крупнее мужских и ярче окрашены в желтый цвет. Кроме того, женские цветки больше располагаются на боковых стеблях.

Ручное опыление трудоемкий процесс и к нему прибегают лишь в крайних случаях.

Огурцы очень требовательны к почвенному питанию. Поэтому желательно выбрать под них участок с плодородными и легкими по механическому составу почвами. Хорошо размещать их на участке после лука, капусты, томатов.

Огурцы хорошо отзываются на внесение в почву как органических, так и минеральных удобрений. Вносят их обычно под осеннюю перекопку: 5 – 10 килограмм перегноя, 30 – 40 грамм суперфосфата, 15 – 20 грамм калия на один квадратный метр. Аммиачную селитру вносить желательно перед посевом (10 – 15 грамм).

Но особенно хорошей основой для огуречной грядки является свежий навоз. Если навоза много, то лучше сделать из него всю грядку и на этой приподнятой над землей навозной подушке сделать лунки, в которые засыпать плодородную дерновую землю. При этом важно не располагать лунки близко друг от друга и не высаживать в них большое количество семян или рассады, так как разросшиеся впоследствии побеги и листья будут мешать друг другу.

Растения лучше высаживать вдоль навозной подушки. Гряды делают для удобства работы на них шириной 1 – 1,2 метра, а навоз складывают высотой 30 – 40 сантиметров. Землю в лунки насыпают толщиной не менее 10 – 15 сантиметров.

Если свежего навоза у вас немного, то на погонный метр распределяют его из расчета 1 – 2 ведра.

Эффект свежего навоза состоит в том, что он, «перегорая», создает дополнительное тепло для корней растения и они активнее впитывают питательные вещества из почвы. Кстати, корни огурца располагаются неглубоко, в основном, в верхнем слое почвы.

Вместо навоза нередко используют для «подушки» опавшие листья деревьев, другие растительные остатки. Укладывают их обычно в неглубокую ямку, вырытую на штык – полтора лопаты в форме гряды. Над ямкой по периметру скрепляют досчатую надстройку, чтобы северная сторона досок была выше южной. В ямку укладываются сухие листья и другие растительные остатки, обильно поливаются водой, и в лунки засыпается земля. Хорошо еще до высадки семян или рассады в грунт накрыть своеобразную тепличку полиэтиленовой пленкой. Под действием солнечных лучей влажная подушка из листьев начнет преть, выделяя тепло. Высаживают огурцы и прямо в грунт без всякой подушки из навоза или остатков растительности, предварительно хорошо перекопав и обработав землю. Но на таких грядках семена и рассада развиваются медленно, пока хорошо не прогреется земля.

Перед посадкой почву желательно полить, теплой водой. Лунки в ряду располагают друг от друга на расстоянии полуметра, а между рядами – до 60 сантиметров. Если вы высаживаете рассаду, выращенную в торфоперегнойных горшочках, то землей засыпается только горшочек. Если горшочки были обернуты полиэтиленовой пленкой, то при посадке пленку нужно убрать, чтобы создать простор для корней.

Место для огуречной грядки выбирайте в огороде солнечное, не затемненное другими растениями или постройками, хорошо, если со стороны преобладающих холодных ветров грядка будет защищена высокостебельными густыми растениями (например, бобовыми).

Не любят огурцы и сквозняков, поэтому неверно поступают те, кто открывает для проветривания полиэтиленовые парники одновременно с двух концов. В такой продуваемой «трубе» растения чувствуют себя угнетенно.

Как уже говорилось, высаживать огурцы в открытый грунт можно семенами и рассадой, но в любом случае семена необходимо предварительно отсортировать и подготовить к посадке. Сортируются они так же, как семена других овощных культур. В стакане воды разбавляется чайная ложка соли, в раствор высыпается семена и помешиваются ложкой. Часть из них осядет на дно, а часть всплывет на поверхность. Те, что всплыли, надо удалить и выбросить, а осевшие сполоснуть в чистой воде и подготовить для посева. Обратите внимание и на такую деталь: лучше, если семена

огурцов уже полежали два-три года. Они меньше дают пустоцвета, а значит, выше будет и урожай. Семена же урожая предыдущего года больше дают мужских цветков, от которых зеленцовых завязей, естественно, не образуется. Но, допустим, что у вас нет длительно отлежавшихся семян, а прошлогодних, к тому же понравившегося вам сорта, хоть отбавляй. Можно улучшить и их качество, но для этого свежие семена обязательно необходимо хорошо прогреть в течение двух-трех часов при температуре около 60 градусов, затем замочить и прорастить.

Совсем не лишней является и операция обеззараживания семян. Сделать это несложно: развести однопроцентный раствор марганцовки и 20 – 30 минут подержать в нем семена. Затем сполоснуть их чистой водой и подсушить.

Хороший эффект дает также предпосевная закалка семян: сначала полусуток или сутки их держат в воде при комнатной температуре или вблизи отопительной батареи (18 – 20°C), а затем на 3 – 4 дня помещают на нижнюю полку холодильника (1 – 2°C).

Закаленные разностью температур семена – значительно лучше приживаются в грунте, и растения легче переносят затем температурные перепады дня и ночи.

Многие овощеводы предпочитают выращивать огуречную рассаду. Хлопот больше, зато рассадные огурцы дают первый урожай почти на месяц раньше, чем семена, высаженные непосредственно в грунт.

Рассаду огурцов необходимо выращивать в питательных горшочках. Для этого готовят грунт следующего состава: торф или перегной (1 часть), дерновая земля (1 часть) и древесные опилки (2 части). Все перемешать. В домашних условиях можно сделать полиэтиленовые горшочки размером 10×10 сантиметров, которые наполняются смесью и ставятся в парник или в ящики.

Посев семян производят в конце апреля – начале мая. Оптимальная температура воздуха от посева до появления всходов +25 – +28°. Когда появятся всходы, то ее снижают днем до 15 – 17, а ночью до 14°.

Подкормку рассады при необходимости производят из расчета: на 10 литров воды 5 граммов аммиачной селитры, 20 – суперфосфата, 10 граммов калийной селитры.

Готовой к высадке в огороде считается рассада в возрасте 25 – 30 дней. В это время она имеет 3 – 4 настоящих листа. Готовую рассаду высаживают в грунт или в парник, теплицу, на навозную грядку.

Уход за растениями заключается в своевременных поливах, борьбе с сорняками и рыхлении почвы. Причем рыхлить желательно в междурядьях, так как корни расположены близко к поверхности и их можно повредить.

После посадки рекомендуется умеренный полив. Поливать лучше отстоявшейся в бочках водой, прогретой на солнце. Колодезной водой и только что поданной из скважин поливать без прогрева нельзя. Во время плодоношения полив проводят через день, а в жаркую погоду – ежедневно. Однако не следует забывать, что чрезмерная влажность вредна. Это может привести к усиленному разрастанию плетей и снижению урожая.

Первая подкормка проводится через 10 – 12 дней после к и рассады, а затем через каждые 7 – 10 дней.

Для первой подкормки в 10 литрах воды необходимо смешать 5 грамм аммиачной селитры, 25 – суперфосфата, 15 – сернокислого калия и 5 грамм сернокислого магния. Последующие подкормки: аммиачной селитры – 15 грамм, суперфосфата – 30, сернокислого калия – 20.

Собирать плоды надо регулярно через 1 – 2 дня. Больные и уродливые плоды необходимо удалять.

Какие же сорта огурцов можно порекомендовать начинающим овощеводам-любителям?

В Кемеровской области чаще всего возделываются следующие сорта:

Алтайский ранний 166. Это скороспелый сорт. От всходов до плодоношения проходит 38 – 45 дней. Плоды некрупные, светло-зеленые. Огурцы идут в основном на

салаты, употребляют их в свежем виде. Для засолки они не пригодны.

Муромский 36. Тоже скороспелый сорт. Плодоносит на 40 – 45-й день после появления всходов. Вкусен, урожаен салатного назначения.

Вязниковский 37. Скороспел. Первый урожай дает на 40 – 45-й день. Плоды достигают массы от 50 до 150 грамм. Мякоть плотная. Высоко ценится как засолочный сорт.

Изящный. Сорт скороспелый. Время плодоношения как у Вязниковского. Неперезревшие огурцы длиной до 10 сантиметров используются для засолки и маринования.

Неросимый 40. От всходов до появления зеленцов проходит 45 – 50 дней. Плоды овальной или удлинненно-яйцевидной формы, длиной до 12 сантиметров. Средняя масса зеленца 120 грамм. Слабо поражается болезнями. Сорт салатного назначения.

Алтай. Скороспелый сорт. Первый урожай можно снимать с грядки через полтора месяца после всходов. Идет на засолку.

Используют в Сибири также сорта: Универсальный, Гибриды 516, ТСХА-1, ТСХА-77 и ряд других.

Несколько слов об уборке и хранении огурцов. Собирают их с гряд через два-три дня. При этом следят, чтобы плоды не переспели, иначе они теряют свои товарные и вкусовые качества. Срывают зеленцы аккуратно, не надломите плети, не сбейте завязи. Уборку лучше делать утром или вечером.

Отсортируйте собранное. Пожелтевшие, больные огурцы нельзя хранить или солить вместе со здоровыми.

В комнатных условиях огурцы быстро теряют вид, на вкус становятся дряблыми. Некоторое время их лучше сохранять в полиэтиленовых мешках или прохладных погребах. Но долго держать сорванные огурцы не рекомендуется, так как они могут стать непригодными ни для подачи к столу в свежем виде, ни для засолки и маринования.

ТЫКВА

В сибирских огородах тыква не занимает такого почетного места, как огурцы. Многие вообще не возделывают эту культуру на своих участках. Между тем тыква весьма ценный питательный продукт. В ней содержится значительное количество сахара, каротина, крахмала; семена богаты жирами и белками. С древних времен высоко ценятся лечебные свойства этого овоща.

Мякотью тыквы лечат ожоги и экземы на коже; она употребляется как снотворное, желчегонное средство; тыквенный отвар пьют, чтобы снизить высокую температуру. Из тыквы можно приготовить немало вкусных блюд в вареном, печеном, жареном и тушеном виде, а также различные варенья, повидла, маринады, соки.

Тыкву выращивают посевом семян в грунт, а в северных районах – рассадным способом. Вегетационный период, в зависимости от сорта и зоны возделывания, от 80 до 130 дней.

Лучшие сорта для нашей зоны Миндальная 35 и Алтайская 47.

Агротехника выращивания тыквы начинается с подбора участка земли. Лучшими предшественниками являются участки, где выращивались капуста, корнеплоды, зеленые овощи, картофель. В землю нужно внести необходимую дозу органических и минеральных удобрений (на один квадратный метр до 5 килограмм навоза или компоста, по 20 грамм аммиачной селитры и хлористого калия, 30 грамм суперфосфата).

Равномерно разбросав удобрения, почву перекапывают на глубину до 25 сантиметров, делается грядка и хорошо разравнивается граблями.

Подготовку семян проводят в следующем порядке. Сначала их сортируют по плотности. Для этого семена засыпают в 3 – 5-процентный раствор поваренной соли и тщательно перемешивают. Через 5 – 7 минут удаляют легкие семена, которые всплыли на поверхность, а остальные промывают несколько раз в чистой воде и просушивают. Затем

насыпают в мешочек на треть объема и погружают в воду на 8 – 10 часов. Температура воды должна быть +18 – +20°. Набухшие семена заделывают только во влажную почву, на глубину до четырех сантиметров. Посев семенами проводится в открытый грунт обычно в конце мая. В это же время высаживается и рассада, выращенная в парниках или теплицах в возрасте 25 дней. Семена и рассаду располагают друг от друга на расстоянии 1 – 1,5 метра.

Уход за посевом состоит в своевременной прополке сорняков, рыхлении почвы, поливе. Чтобы получить хорошие плоды, на одном растении оставляют по две-три завязи, а на плодоносящих стеблях прищипывают верхушки, оставляя 4 – 5 листьев выше верхнего плода. Лишние боковые побеги удаляют. За 20 – 30 дней до наступления осенних заморозков у тыквы целесообразно удалить все вновь образовавшиеся женские цветки и верхушки молодых побегов.

Убирая урожай, помните, что обращаться с плодами нужно осторожно, так как битые и подавленные они плохо хранятся. Хранить тыкву следует на стеллажах при температуре 5 – 10 градусов.

КАБАЧКИ

Однолетнее растение, кустовой формы. Главная плеть небольшая. Листья с колючим грубым опушением. Плод мясистый, удлиненной или цилиндрической формы, бело-зеленой окраски. Требовательны к теплу, растут при температуре не ниже 15 градусов. К влаге малотребовательны, но на сухих землях обязательен полив. Хорошо растут на легких, плодородных почвах.

Мякоть плода содержит сахар, крахмал, белки, витамины. Кабачки выращивают посевом семян в грунт, а для более раннего получения урожая с помощью рассады. Вегетационный период от всходов до первого плода составляет 65 – 70 дней. Лучший сорт для нашей зоны Грибовский 37. Это гладкие, цилиндрической формы, скороспелые плоды.

Агротехника возделывания такая же, как при выращивании тыквы, но для кабачков требуется значительно меньшая площадь питания. Высадка в грунт производится на расстоянии 0,75 – 1 метра.

Уход за посевом состоит в своевременной прополке, рыхлении почвы и поливе особенно в первый период интенсивного роста.

Снятые плоды используют в пищу в печеном, жареном, тушеном и консервированном виде. С одного куста за вегетационный период получают от 10 до 15 кабачков.

ПАТИССОНЫ

Этот вид из семейства тыквенных распространен в Сибири сравнительно мало. Однако те, кто выращивает его, дают овощу высокую оценку. Патиссоны содержат немалое количество сухого вещества, сахаров, витаминов.

Обычно их маринуют. Наиболее вкусны и полезны плоды в молодом возрасте, когда вес патиссонов достигает 60 – 70 грамм, а диаметр 6 – 7 сантиметров. Внешне светло-зеленые или белые плоды напоминают диск с выпуклой серединой и зубчатыми, фестончатыми краями. Мякоть упругая, хрустящая и более нежная, чем у кабачков. Период от всходов до плодоношения составляет 60 – 80 дней.

Растение требовательно к теплу. Выращивают его семенами или рассадой. Плетей не образует, а растет в форме куста с тремя-пятью плодами на нем.

Подготовка семян к посеву, почвы, агротехника возделывания схожи с другими овощами этого семейства. Районирован у нас один сорт патиссона – Белый 13.

СЕМЕЙСТВО ЛИЛЕЙНЫХ

К этому семейству относится большое число дикорастущих и культурных растений. Мы же рассмотрим две хорошо кем известные овощные культуры – лук и чеснок. Нередко

их так и называют: луковые овощи.

В луке от 7 до 10 процентов сахаров, немало эфирных масел, белков, витаминов, минеральных веществ. Лук лечебен. Он снижает содержание холестерина в крови и тем самым является профилактическим средством от развития атеросклероза. Хорош он как противогрибковое средство при профилактике и лечении авитаминоза. Сырой лук полезен своими бактерицидными свойствами.

Среди множества луковых растений наибольшее распространение у нас в стране получили несколько видов: лук репчатый, лук-батун, лук-порей, а также лук-шалот и шнитт-лук (резанец). Среди дикорастущих луковых у сибиряков пользуется популярностью черемша (колба).

По данным Института питания, взрослому человеку необходимо потреблять в год не менее 8,2 килограмма лука.

ЛУК РЕПЧАТЫЙ

Это самый распространенный вид среди луковых овощей. Выращивается он почти повсеместно на территории страны. При правильной агротехнике возделывания хорошо растет и в Сибири.

В пищу лук репчатый используют в сыром, вареном, поджаренном, консервированном и сушеном виде.

Известно свыше 80 селекционных и местных сортов. Большинство из нас знают сорта, которые дают одну луковицу, но немало таких, которые в одном гнезде дают и 2 – 3, а то и по 4 – 5 луковиц.

Сорта репчатого лука отличаются по вкусу: острые, полуострые, сладкие. Это зависит от содержания в луковицах эфирных масел.

Луковица формируется из множества чешуй, которые являются основой стреловидных зеленых листьев. Поэтому чем меньше вы будете обрывать листьев в течение лета, тем больше разовьется чешуи и тем крупнее вырастет луковица; Лук возделывается однолетней, двухлетней культурой с помощью луковиц. Если хотят получить однолетнюю культуру лука, то семена высевают в грунт поздней осенью (под зиму) или ранней весной.

При двухлетней культуре сначала получают мелкие луковицы (севки) размером до 3 сантиметров, а на следующий год из этого севка выращивают товарный лук.

В Сибири чаще практикуют трехлетнюю культуру, то есть сначала выращивают севок, затем из него лук-репку, а на третий год из лука-репки выращивают растения, которые дают новые семена.

Особенность лука – небольшая корневая система, которая располагается в поверхностном слое почвы. В связи с этим лук следует выращивать на плодородных и хорошо обработанных землях. Нельзя высаживать его на то же место, где он рос в предыдущем году (или рядом с ним). Лучше всего размещать луковые грядки после томатов, огурцов, картофеля или на отдохнувшей паровой земле.

Как выращивается лук на севок?

Для выращивания севка выбирают чистые от многолетних сорняков, хорошо удобренные участки со структурной почвой. Севки надо выращивать отдельно от лука-репки. Если под предшественник вносили навоз, то с осени нужно перекопать. Внести компостную землю (по ведру на 1 квадратный метр). На грядках на глубину 6 – 8 сантиметров полезно внести огородную удобрительную смесь, предварительно перемешав ее с перегноем. Хорошо добавить древесной золы. Если почва кислая, ее необходимо известковать (300 – 400 грамм извести на 1 квадратный метр), сделать гряды, а уже под разделку почвы внести органические и минеральные удобрения. Лук-чернушку выращивают как можно раньше, в начале первой декады мая. Для ускорения появления всходов и дезинфекции семена намачивают в растворе марганцовокислого калия (1 грамм на литр воды) при 40°С в течение 8 часов. На грядках расстояние между строками 15

сантиметров. На квадратный метр высевают 8 – 10 грамм семян.

Семена заделывают на глубину 1,5 – 2 сантиметра, присыпают почвой, а затем мульчируют плодородной землей. Всходы лука пропалывают, а почву рыхлят. При такой подготовке почвы подкормок обычно не требуется.

В августе, как только перо начнет полегать, севок выдерживают и в течение 20 – 30 дней, хорошо просушивают на воздухе, а в дождливую погоду – в хорошо проветриваемом помещении. За это время шейка лука станет тонкой, отстанет. Луковички «наденут» сухую чешую. Чем лучше севок просохнет, тем больше будет уверенности, что при хранении он не заболеет шейковой гнилью. Просушенный севок подбирают, сортируют по размеру и закладывают на хранение. Мелкий (диаметром до одного сантиметра) стараются посадить под зиму.

Высокий урожай однолетнего лука можно получить и из рассады, которую предварительно выращивают в парниках. Для этого следует брать однолетние сладкие и полуострые южные сорта лука (Испанский 313, Ялтинский, Краснодарский Г-35, Золотой шар). Пророщенные семена лука высевают в парники или рассадники. Готовая рассада имеет 4 – 5 листочков. У выбранной из парника рассады корни перед посадкой укорачивают ножом, оставляя длиной не более 1,5 – 2 сантиметра и обмакивают в глиняную болтушку, чтобы не подсохли. Листья обрезают до верхушки самого молодого листа, чтобы уменьшить испаряющую поверхность. Высаживают рассаду в начале мая таким же способом, как и севок, но в рядках растения загущают до 4 сантиметров, с последующей выборкой (через растение) на зелень не позднее середины июня. При выборке лучше подрезать под корень, а не выдергивать, чтобы не повредить корни у других растений.

Глубина посадки рассады сильно влияет на урожай, поэтому сажать ее нужно неглубоко (как росла в парнике или ящике), плотно обжимая землю около корней. В остальном уход тот же, что и при выращивании лука из севка.

После уборки и просушки луковичцы, выращенные из рассады, нужно использовать в первую очередь, так как сохранить их больше полутора-двух месяцев не удастся.

Лук на перо начинают выращивать с мая до осени. Зеленый лук самая ранняя овощная культура в открытом грунте. Посадочным материалом служит крупный севок многозачатковых сортов, дающих много пера (сорта Бессоновский, Ростовский). Для получения зеленого лука используют также лук-шалот, многолетние луки и производят посев семян чернушки.

Усиленному росту пера способствуют поливы и подкорм-большинство огородников подкармливают куриным пометом (раствор 1:10). Ведро раствора расходуют на 5 квадратных метров, выливая его под корень растений.

Уборка проводится, когда листья хорошо отрастут. На одном месте лук на зелень можно выращивать до трех лет (а на лук-репку только один год).

Потребность лука в тепле и влаге относительно невысокая. Недостатка влаги не должно быть во время роста листьев, а когда луковича начинает созревать, поливать часто не следует, так как лишняя влага удлинит время вызревания лука.

Многие начинающие овощеводы жалуются на то, что при выращивании лука он нередко идет у них «в стрелку». Для того чтобы лук не стрелковался, семена перед посевом обязательно нужно прогреть при температуре 30 – 35 градусов в течение недели или десяти дней. Это позволит ускорить пробуждение почек. Снижают стрелкование подкормки раствором навозной жижи или азотными удобрениями.

Чтобы урожай лука был выше, стрелки необходимо своевременно срезать ниже утолщенной части. Если вы все допустили массовое стрелкование, то лучше использовать летом зеленые листья лука. Хранить луковичцы таких растений в течение зимы нельзя.

Можно порекомендовать для выращивания несколько сортов лука.

Стригуновский. Форма луковиц округлая, окраска светло-желтая с розовым оттенком.

Ростовский. Образует до семи округло-плоских луковиц золотистой окраски. Хорошо хранится до весны.

Бессоновский. Многозачатковый, луковица плоско-округлая, желто-розовой окраски. Рекомендуется для выращивания на зеленое перо.

Даниловский. Плоский, малозачаточный лук с темно-фиолетовой окраской. Хорошо растет как в однолетней культуре посевом семян в грунт, так и в двухлетней при посадке севком.

Для выращивания рассады лучше использовать такие сорта:

Краснодарский Г-35. Образует крупную округлую луковицу желтой или коричневой окраски. Относится к числу, сладких луков.

Каба. Лук полуострый, круглый, светло-желтой (или светло-коричневой) окраски.

К хорошим однолетним сортам относятся также Золотой шар, Кавказский фиолетовый, Однолетний сибирский и Однолетний Грибовский.

Чаще всего сибиряки культивируют два уже названных а – Стригуновский и Бессоновский как наиболее скороспелые, урожайные и лежкие.

Убирают лук-репку осенью, до наступления заморозков, когда листья пожелтеют и полягут на землю. После того как лук выдернут, его надо хорошо подсушить. Можно это делать прямо на грядках, если погода стоит сухая, а если влажная, то под каким-нибудь навесом. Чтобы сушка шла быстрее, необходимо луковицы поворачивать. Делать это можно деревянными граблями. Хорошо просушенные луковицы на открытом воздухе, перед закладкой на зимнее хранение можно просушить дополнительно в течение недели-двух при температуре 30 – 35 градусов. Это предохранит урожай от заболевания лука шейковой гнилью.

Нельзя обрезать завядшие листья слишком близко к шейке луковицы, так как лук начнет быстро подгнивать. Нормальной считается обрезка на расстоянии 2,5 – 3 сантиметров от шейки.

Корни лука лучше обломить руками или аккуратно обрезать ножом, не задевая основания луковицы. У лука, оставляемого в качестве посадочного материала, корни, разумеется, удалять нельзя.

ЛУК-ШАЛОТ

Неприхотливый, скороспелый и хорошо сохраняющийся при хранении лук. Используется этот овощ так же, как лук репчатый, но он менее остр на вкус. Чаще лук-шалот идет на выращивание зеленых перьев. Луковица его состоит из целой группы небольших, соединенных между собой маленьких луковичек.

В первый год посева получается небольшое гнездо из 4 – 5 луковичек, а на следующий год – гнездо крупное с 10 – 20 луковичками. Более крупные из них идут для употребления в пищу, а мелкие – для посадочного материала.

Лук-шалот высаживается в грунт осенью (под зиму) или ранней весной для получения репки.

Садят его лентами. Расстояние между ними не менее полуметра, а между рядками – 15 – 25 сантиметров (в зависимости от того, для каких целей выращивается овощ: для выгонки зелени или для получения луковиц).

Основное преимущество перед луком репчатым в том, что созревает шалот на месяц раньше и хранится надежнее.

Лучшие сорта – Краснодарский и Кубанский. Уход заключается в поливе, подкормках, рыхлении почвы. Полезно за месяц до уборки окучить.

Убирают лук-шалот в сухую погоду, неделю сушат на открытом воздухе, обрезают листья и складывают на хранение.

Остальная агротехника выращивания такая же, как у репчатого лука.

ЛУК-СЛИЗУН

Его называют еще железистым за большое содержание в листьях солей железа, поэтому он особенно полезен взрослым и детям, страдающим малокровием. Богат также витамином С.

В отличие от других многолетних луков слизун имеет не круглые, а плоские листья. Весной они быстро отрастают.

На одном и том же месте его можно выращивать пять – семь лет.

Листья вкуснее, чем у лука репчатого, но менее острые.

Размножается как семенами, так и делением куста. Урожай дает на следующий год. Очень декоративен во время цветения. Отличный медонос.

ЛУК-ПОРЕЙ

Этот вид лука распространен мало, однако по питательным, вкусовым и целебным свойствам он заслуживает внимания. Рекомендуются при ревматизме, подагре, ожирении, камнях в почках; обладает мочегонными свойствами, что обусловлено высоким содержанием в нем солей калия. Особенно полезен он в сыром виде.

В средней полосе лук-порей выращивают рассадой, высевая и высаживая в те же сроки, что и сладкие сорта репчатого лука. Сажают его на удобренных почвах. Уход заключается в поливе, подкормках, прополках, рыхлении междурядий и двукратном окучивании растений за месяц до уборки. Это способствует образованию отбеленной, сочной и нежной «ножки», которая является съедобной.

Убирают лук-порей в начале октября и прикапывают в подвалах. Такие сорта лука-порея, как Карantanский и Болгарский, хорошо перезимовывают в грунте. Агротехника как у лука репчатого.

ЛУК-БАТУН

Это многолетняя разновидность лука. Очень зимостойкая. Луковицу образует небольшую цилиндрическую, переходящую в стебель с полыми листьями. По вкусу зелень батуна уступает репчатому луку, но по другим качествам близка ему.

Высевают батун семенами, обычно лентами в несколько рядов. Семена заделывают неглубоко, на 1 – 1,5 сантиметра. Лучше посев делать летом (июнь – июль). Ранней весной следующего года появится первая урожайная зелень.

В год посева зелень срезать не следует, чтобы дать растению хорошо укрепиться. Батун растет несколько лет подряд, но лучший урожай получается на второй год после посева.

Молодые всходы батуна не боятся даже минусовой температуры в 7 – 8 градусов, а оптимальная температура для роста +12 – +18 градусов.

Зеленые перья батуна срезают за лето два-три раза. Последнюю срезку заканчивают не позднее августа, так как за оставшееся время вегетации растение должно отложить достаточное количество питательных веществ для роста в следующем году.

Обычно батун выращивают на одном месте в течение трех-четырёх лет.

ШНИТТ-ЛУК

Ценится своими нежными, вкусными и богатыми по химическому составу листьями. В них есть сахара, каротин, витамин С, эфирные масла.

Для сибирских условий он тем более хорош, что еще устойчивее к пониженным температурам, чем батун.

Размножается семенами и делением куста на части.

Подбор почвы, внесение удобрений и уход такой же, как за репчатым луком.

В последние годы сибирские овощеводы стали выращивать также многоярусный лук, душистый и ряд других видов.

ЧЕСНОК

Это луковичное растение семейства лилейных обладает острым, жгучим вкусом и сильным специфическим запахом. В пищу его употребляют как в сыром виде, так и в консервированном. Чеснок добавляют в соленья и маринады, в первые и вторые блюда. Чеснок лечебен, а по химическому составу богаче многих других овощей.

В зависимости от способов выращивания чеснок бывает яровым и озимым. Яровой высаживают обычно весной, он не стрелкуется, дает плотную луковицу с множеством зубков. Этот чеснок хорошо хранится. Озимый чеснок высаживают с осени. Он более урожаен, но менее лежек, и сохранить до весны его трудно.

В Сибири выведены два зимостойких сорта озимого чеснока: Сибирский (стрелкующийся) и Новосибирский 1 (нестрелкующийся).

Сорт Сибирский образует 5 – 7 листьев, длинную стрелку (до 70 сантиметров) и луковицу, состоящую из 4 – 5 зубков.

Вкус луковиц острый и полуострый. При температуре 0 градусов (или -2) луковицы хорошо хранятся до марта, а затем начинают прорастать. Период вегетации от массового отрастания весной до уборки 96 дней.

Сорт Новосибирский 1 образует 7 – 9 листьев и нестрелкующуюся луковицу. Число зубков в луковице 9 – 13. Вкус полуострый. Период вегетации более короткий – 75 дней. Луковицы хорошо сохраняются в течение пяти месяцев. Сорт устойчив к болезням.

Под посадку озимых сортов землю необходимо подготовить во второй половине августа – начале сентября, не позднее.

Лучшими для этой культуры являются участки с ровным рельефом, на которых хорошо накапливается снег. Непригодны под чеснок низины, так как в них может быть вымокание и выпревание растений весной, а также высокие места, выдуваемые суховеями. Хорошие предшественники для чеснока – бобовые, тыквенные, ранняя капуста, а также рано убираемые зеленые культуры и корнеплоды. Размещение чеснока по чесноку или луку допустимо не ранее, чем через 4 года, чтобы избежать заражения болезнями. Для поздней посадки чеснока лучшими являются супесчаные хорошо дренированные почвы с нейтральной реакцией. Для получения высоких урожаев желательны органические удобрения, на которые чеснок очень отзывчив (вносят перегной из расчета 6 килограмм на квадратный метр). Дополнительно к органическим перед посадкой вносятся минеральные удобрения: фосфорные – 40 грамм, калийные – 30, азотные – 10 (перед посадкой осенью) на квадратный метр. После внесения органических и минеральных удобрений почву перекапывают.

Озимые сорта сибирской селекции размножаются тремя видами посадочного материала: зубками луковиц; однозубковыми луковицами (севком), выращенными из воздушных луковиц; воздушными луковичками.

Посадка зубками – наиболее распространенный способ размножения, а для нестрелкующегося сорта Новосибирский 1 – единственный. Стрелкующийся сорт можно размножить и зубками, и севком. Лучший посадочный материал у данного сорта считается 4 – 5-зубковые луковички, с массой зубка 3 – 5 грамм. Использование более мелких зубков нецелесообразно, так как они хуже зимуют, дают ослабленные растения и мелкие луковички.

Отобранные для посадки луковицы должны быть хорошо вызревшими, с четко обозначенными зубками и сохранившейся наружной сухой чешуей.

После уборки маточные луковицы хорошо просушивают в проветриваемом помещении. Их нужно разделить на зубки непосредственно перед посадкой, чтобы не пересыхала нижняя часть донца зубков, где образуется корневая система. Очень важно при дроблении на зубки не повреждать их покровные чешуи, которые предохраняют от заражения болезнями и гибели растений при перезимовке или весеннем отрастании.

Посадочный материал в виде однозубковых луковиц выращивают посевом воздушных луковичек (по аналогии с луком они называются севком). Соцветия

рекомендуется хранить необмолоченными до весны, рыхлым слоем. Первую половину зимы соцветия нужно хранить при комнатной температуре (16 – 20 градусов), а с конца февраля, когда луковички выходят из состояния покоя и начинают испарять влагу, перенести в холодное помещение с температурой около 0 градусов и влажностью 75 – 80 процентов.

Воздушные луковички высевают рано весной в хорошо подготовленную чистую от сорняков почву. Для посева берут луковички 5 – 8 миллиметров в диаметре. Перед посевом воздушные луковички протравливают препаратом ТМТД (10 граммов на 1 килограмм посевного материала). Глубина заделки воздушных луковичек 4 – 5 сантиметров.

Это способствует более дружному появлению всходов и улучшает их рост в первый период.

Уход за посевами воздушных луковичек в течение лета включает поливы (по мере надобности), прополки, рыхления в рядах. Во второй половине июня, когда начинается интенсивный рост листьев, проводят подкормку полным минеральным удобрением (аммиачной селитры и калийной соли по 10, суперфосфата до 20 грамм на квадратный метр).

Убирать севок нужно после потемнения листьев и подсыхания шейки луковицы.

Сроки и способы осенней посадки чеснока определяются продолжительностью периода, в течение которого высаженные зубки должны до устойчивого похолодания создать корневую систему, но не образовать листья. Продолжительность такого периода у озимого чеснока 40 – 45 дней. Так как в нашей зоне почва замерзает в ноябре, посадка должна быть проведена в сентябре – начале октября. Более поздние сроки посадки снижают зимостойкость, выживаемость, массу луковицы и соцветия.

Глубина заделки зубков – важный фактор, изменяющий уровень зимостойкости, величину луковиц и степень стрелкования. Для сорта Сибирский оптимальной признана глубина заделки 5 сантиметров над высаженным зубком. После посадки проводят мульчирование почвы слоем торфа или перегноя (3 – 4 сантиметра). Положительное влияние торфяного слоя проявляется в ноябре, когда снежный покров еще невелик, а температура воздуха опускается до -20 градусов, что приводит к резкому охлаждению почвы. Именно в это время еще слабо укоренившийся чеснок нуждается в защите от низких температур.

Весной, как только сойдет снег, чеснок нужно подкормить аммиачной селитрой (15 – 20 грамм на квадратный метр). Когда обозначатся рядки (конец апреля – начало мая), необходимо провести рыхление междурядий, не окучивая растений. В период интенсивного роста листьев (через 20 – 25 дней после отрастания) растения подкармливают полным минеральным удобрением (по 5 грамм аммиачной селитры и калийной соли и 15 граммов суперфосфата на квадратный метр), совмещая с рыхлением. После отрастания 2 – 3 раза поливают с интервалами 10 – 15 дней и сразу же за поливом рыхлят почву. В течение вегетации почва должна быть постоянно рыхлой. Если вам не нужны воздушные луковички, то их следует удалить (или сорвать соцветие). Это почти на треть увеличит массу луковиц.

К уборке чеснока сорта Новосибирский-1 приступают, когда 75 процентов листьев полегает. У сорта Сибирский сигналом к уборке служит растрескивание обертки соцветий и начало осыпания воздушных луковичек. Если стрелки срезаны, то к уборке приступают при усыхании нижних листьев. Перед уборкой стрелки нужно срезать на высоте 5 – 10 сантиметров. Выбранные из земли луковицы сушат в течение 20 – 30 дней, после чего их очищают от остатков земли, листьев (у сорта Новосибирский), обрезают остаток стрелки (у сорта Сибирский).

При очистке старайтесь не повреждать и не ударять луковицы, чтобы они дольше сохранялись.

Очищенные луковицы сортируют: одни для питания, другие – для посадочного

материала.

Яровой чеснок, как правило, не стрелкуется. Луковицы у яровых сортов многозубковые. Для посадки лучше использовать более мелкие наружные зубки. Высаживать их следует весной сразу же, как оттает почва (начало мая). Обязательно полить. Уход за яровым чесноком такой же, как за озимым.

Основное преимущество ярового чеснока – высокая лежкость луковиц (год и более). Хранят его обычно в теплом помещении, но перед посадкой (за месяц) семенной материал лучше поместить в более холодное место. Перед этим луковицы следует разделить на дольки (зубки), на два-три часа замочить их и поместить в погреб, расстелив на полке тонким слоем. Ко времени посадки в грунт дольки пустят короткие корешки, что ускорит появление всходов. Агротехника возделывания ярового чеснока такая же, как и озимого.

СЕМЕЙСТВО ЗОНТИЧНЫХ

К нему относятся растения, соцветия которых напоминают зонтики, а листья сильно рассечены. Среди большого многообразия зонтичных (около трех тысяч видов) выделим лишь несколько овощных культур: морковь, пастернак, петрушку, укроп, тмин.

МОРКОВЬ

Нет, пожалуй, ни одного огородника, который не выражал бы на своем участке этот ценный питательный овощ. В корнеплодах моркови содержится до 12 процентов сахаров, много белка, клетчатки, различных кислот, каротина, микроэлементов, эфирных масел. Морковь – продукт поливитаминный, содержащий большой набор витаминов группы В, а также С, Е, К, Д.

Издавна в народной медицине морковь используется как средство, регулирующее обмен веществ в организме, обезболивающее и ранозаживляющее, способствующее выведению песка и камней из почек, при ухудшении зрения. Рекомендуются она при заболеваниях печени, сердечно-сосудистой системы. Сырая морковь укрепляет десны. Словом, овощ этот полезен людям любого возраста. Не рекомендуют употреблять морковь лишь тем, кто страдает заболеваниями желудочно-кишечного тракта.

Морковь – растение двулетнее. В первый год образуется корнеплод с прикорневой розеткой листьев, а во второй – выбрасывает цветочный стебель, цветет и образует семена. Цветки обоеполые. Опыление перекрестное, в основном, насекомыми.

Корнеплод мясистый. В зависимости от сорта может быть разной формы – цилиндрической, округлой, конической с острым или тупым концом. Цвет столовых сортов красный или оранжево-красный, иногда желтый.

Это растение длинного дня, поэтому высаживать морковь следует на открытых, хорошо освещенных участках. При затенениях и коротких днях снижается урожайность и ухудшается химический состав корнеплодов. При недостатке света растения сильно вытягиваются в листья в ущерб корнеплодам.

Морковь относится к числу холодостойких овощей. О мена ее прорастают при температуре +4 – +5 градусов, а всходы выдерживают +3 – +4 градуса непродолжительных заморозков.

Морковь относительно засухоустойчивое растение, но для нормального роста и развития нуждается в регулярных поливах, особенно во время прорастания семян и интенсивного роста корнеплодов. При избытке влаги корнеплоды трескаются и загнивают.

Наиболее популярными сортами в сибирских условиях являются такие: Нантская 4, Витаминная 6, Шантенэ 2461, Лосиноостровская 13, Парижская каротель.

Лучше растет морковь на супесчаных почвах и легких суглинках. В тяжелую глинистую почву следует добавлять песок, опилки или иные рыхлящие составы.

Землю лучше готовить с осени, добавляя под перекопку 5 – 6 килограммов перегноя на квадратный метр грядки. Перекопку лучше делать глубокую, на штык лопаты. Если перегноя нет, то необходимо внести минеральные удобрения (20 грамм аммиачной

селитры и по 30 грамм суперфосфата и хлористого калия на квадратный метр). Вместо хлористого калия еще лучше внести 40 – 50 грамм древесной золы. Минеральные удобрения можно и не вносить, но при том условии, если предшествующие культуры занимали в этом месте хорошо удобренную органикой почву. Лучшими предшественниками под морковь являются огурцы, томаты, лук, ранняя капуста.

Перед посевом вновь перекопанную землю выравнивают граблями и приглаживают тыльной стороной. Затем делают бороздки (1,5 – 2 сантиметра глубиной). Расстояние между бороздками 10 – 15 сантиметров. Ближе располагать их нельзя, так как затем растения будут мешать друг другу, затенять зонтиками соседние, тянуться в зелень. Семена в бороздки закладываются на расстоянии 3 – 4 сантиметра друг от друга. Заделка семян меньше двух сантиметров не допускается.

Как и при выращивании других овощей, урожай моркови во многом зависит от качества семян. Норма посева рассчитана на всхожесть 70 и чистоту – 90 – 95 процентов семян. Если всхожесть и чистота ниже, то увеличивается норма высева. Чистота семян определяется с помощью соленого раствора (30 – 40 грамм поваренной соли на литр воды). Семена опускают в раствор, те, что всплыли на поверхность, удаляют, а осевшие на дно хорошо промывают в частой воде и готовят для посева.

Поскольку семена моркови прорастают медленно (в сухую холодную погоду на 25 – 30-й день, а в теплую влажную – на 12 – 15-й), то предварительно перед посевом в грунт (за один-два дня) их неплохо замочить в теплой воде. Замоченные семена подвяливают до состояния сыпучести и высевают во влажную почву, а затем бороздки присыпают землей и прикапывают, чтобы усилить соприкосновение семян с почвой.

В коллективных крупных хозяйствах (колхозы, совхозы) морковь высевают обычно с осени, чтобы разгрузить другие весенние работы. Сеют под зиму и отдельные огородники. Делают это перед самыми заморозками, чтобы семена не успели прорасти. Весной появляются более ранние всходы и быстрее созревают корнеплоды. Однако подзимние посевы не всегда себя оправдывают, так как при таянии снегов верхние воды могут смыть верхний слой почвы вместе с семенами или, наоборот, заилить семена. Тяжелые почвы сильно уплотняются, и их трудно глубоко прорыхлить, не нарушив заделку семян.

Поэтому лучшим временем посева моркови в огороде следует считать раннюю весну, как только поспеет земля. Чтобы определить готовность почвы, берут ее в горсть, сжимают в ком и с ладони скатывают на землю. Если ком рассыпался на мелкие кусочки (как творог), значит время посева наступило. Если же он не рассыпается, то сеять рано. А если ком вообще не образуется, значит время упущено. За готовностью земли и сроками посева надо постоянно следить, так как год на год не приходится.

Уход за посевами состоит из рыхления междурядий, прореживания всходов, удаления сорняков, внесения подкормок и полива.

Очень важный прием – прореживание. Первый раз всходы моркови надо прореживать как только появятся три-четыре настоящих листа. Между растениями следует оставить расстояние не менее 2 – 3 сантиметров. Междурядье прорыхлить. Через полмесяца растения нужно прореживать второй раз, оставляя между ними расстояние 4 – 6 сантиметров. Если этого не сделать, то резко снизится урожайность, морковь вырастет мелкой и уродливой.

Если вы заметили, что растения развиваются слабо, то вполне вероятно, им не хватает питания. Нужна подкормка. Хорошо подкармливать навозной жижей (1 килограмм навоза на 5 – 6 литров воды), аммиачной селитрой (30 – 40 грамм на 10 литров воды), суперфосфатом и хлористым калием (30 грамм на ведро воды). Первую подкормку делают, как правило, в период первого прореживания, а вторую (в той же концентрации) – во время второго прореживания.

Морковь не следует удобрять свежим навозом, иначе корни получают рогатые и искривленные. Урожай снимают в последнюю очередь, когда остальные культуры уже убраны (конец сентября – начало октября). Но нельзя затягивать уборку до устойчивых

заморозков. Выкопав, корнеплоды очищают от земли и тут же обрезают (иначе морковь может подвзнуть). Обрезку делают на уровне головки корнеплода.

Для хранения морковь сортируют, отделяя от крупных мелкие и порченные корнеплоды.

Хранить морковь лучше в погребах (или подпольях), желательнее в сухом песке.

ПАСТЕРНАК

Ароматичный пряный овощ из семейства зонтичных. Ценится богатым набором различных питательных веществ, углеводов, витаминов, эфирных масел. Корнеплоды пастернака (желтовато-белые длинные или округлые весом от 100 до 400 граммов) используются в качестве гарнира или приправ, при солении или консервировании овощей.

Листья пастернака грубые, несъедобные,

Растение двухлетнее. В первый год формируются корни и розетки листьев, во второй – стебли с цветками и семенами. Семена хорошо вызревают и у нас в Сибири. Разлетевшиеся осенью семена после перезимовки хорошо всходят весной.

Пастернак – зимостойкое растение. Под снежным покровом переносит сибирские зимы.

Сравнительно с морковью и петрушкой менее требователен к почве. Влаголюбив. Растения хорошо растут на тяжелых и переувлажненных почвах.

Семена прорастают при температуре 2 – 3 градуса тепла, а хороший рост отмечается при температуре 15 – 20 градусов.

Из сортов лучшими являются Круглый и Студент. Оба сорта скороспелые. Вегетационный период от 70 до 90 дней. Различаются формой: у сорта Круглого корнеплоды округло-сплюснутые, а у Студента – конические остроконечные.

Лучшими предшественниками как и для других зонтичных являются ранняя капуста, ранний картофель, томаты, лук, огурцы.

Почву для весеннего посева лучше готовить с осени. На 1 квадратный метр внести 3 – 4 килограмма перегноя, 20 – 25 грамм аммиачной селитры, по 10 – 20 грамм хлористого калия и суперфосфата.

Сеять можно как весной, так и осенью. Медленно прорастающие семена требуют значительного увлажнения почвы, поэтому сеять их нужно рано, пока в почве имеется большой запас влаги. Семена высевают на глубину 2 – 2,5 сантиметра. При более мелкой заделке семена могут выдуться из почвы. Сеют пастернак рядами, с расстоянием между ними 25, а в рядке – 10 – 15 сантиметров. Осенний посев проводят перед наступлением устойчивых заморозков, чтобы семена не могли прорасти. Расстояние и нормы высева остаются такими же, как и при весеннем посеве.

Уход за растениями заключается в рыхлении почвы, уничтожении сорняков, подкормках, поливах, борьбе с вредителями и болезнями, прорывке густых всходов.

Убирают пастернак в сентябре – октябре. Растения подкапывают, отряхивают от земли, срезают ботву и складывают в кучу или в корзину. Корнеплоды хорошо хранятся в погребе.

ПЕТРУШКА

Петрушка – пряное овощное растение. Семена у нее мелкие и всходят медленно (через 15 – 20 дней). В них содержится большое количество эфирного масла, которое препятствует быстрому прорастанию, поэтому семена сохраняют всхожесть около года.

Различают листовые и корневые сорта петрушки. У нас большее распространение имеют корневые сорта, однако в пищевом отношении более ценными являются листовые. В петрушке содержится большое количество витамина С и провитамина А, в меньшем количестве – витаминов В₁, В₂ и минеральных солей. Листья и корнеплоды используют как приправу к супам, соусам, гарнирам.

Петрушка – двулетнее растение. В первый год формируются корни и розетки

листьев, во второй год – стебли с цветками и семена.

Петрушка довольно устойчива к пониженным температурам и сравнительно легко переносит заморозки (-3 – -5 градусов). Взрослые растения выдерживают заморозки до -9. При небольшом снежном покрове растения легко переносят зимы, а весной быстро отрастают новые листья. Семена начинают прорастать при 2 – 3 градусах тепла.

Нужно отметить, что растения требовательны к влажности почвы и свету, но на переувлажненных почвах начинается заболевание корней.

Хорошие урожаи листьев и корнеплодов петрушки можно получить на рыхлых, плодородных и чистых от сорняков почвах. На плотных глинистых почвах корнеплоды приобретают уродливую форму, и урожай снижается.

Лучшими предшественниками являются ранний картофель, ранняя капуста, томаты, огурцы, лук.

Подготовку почвы для весеннего посева начинают осенью. Весенняя перекопка на тяжелых почвах обязательна.

Петрушка очень отзывчива на органические удобрения. Под весеннюю или осеннюю перекопку хорошо внести перепревший навоз, перегной или компост из расчета 4 – 5 килограмм на 1 квадратный метр.

От сроков посева зависит урожай. Из-за того, что семена прорастают медленно и требуют значительной влажности почвы, сеять их нужно рано – в начале мая (или в конце апреля, если весна ранняя). При запаздывании семена попадают в сухую почву, дают редкие и слабые всходы, а многие могут и совсем не взойти.

Сеять петрушку можно как весной, так и осенью (под зиму). Для осеннего посева необходимо выбрать участки с более легкой почвой, на которых не образуется тяжелая плотная корка и нет опасности смыва семян талыми водами. Посев проводят перед наступлением устойчивых заморозков. Подзимний посев дает более ранний урожай.

Петрушку высевают рядами вдоль или поперек грядки, с расстоянием между рядами 10 – 20, а в ряду – 3 – 4 сантиметра. Чтобы быстрее получить всходы, семена намачивают за 15 – 20 дней до посева. Их проращивают в двойном слое влажной марли при комнатной температуре и при появлении у 5 – 10 процентов семян росточков (на 6-й день), выдерживают в течение 10 – 15 дней в холодильнике при температуре 0 – 2 градуса. Такая частичная яровизация позволяет получать всходы при высадке в грунт в три раза быстрее. Семена петрушки заделывают на глубину 1,5 – 2 сантиметра.

Очень большое значение имеет своевременная прополка. При запаздывании с этим растения сильно вытягиваются и при удалении сорняков ложатся на землю. Прополка и рыхление проводятся несколько раз в течение лета. Почва все время должна находиться в чистом и рыхлом состоянии. Нужно своевременно позаботиться и о прорывке густых всходов. Первую прорывку проводят одновременно с прополкой, когда растения образуют 1 – 2 настоящих листа. При этом оставляют растения на расстоянии одного сантиметра. Вторую прорывку проводят через 20 – 30 дней. Вырванные растения используются в пищу. При втором прореживании оставляют в рядах расстояние 3 – 4 сантиметра.

Значительно повышается урожай петрушки при подкормках и поливах, потому что она очень требовательна к условиям почвенного питания. Первую подкормку проводят в фазе 3 – 4 листков, вторую – через 20 – 25 дней. При первой подкормке вносят: аммиачной селитры и суперфосфата 50 – 80, хлористого калия – 30 – 40 грамм на квадратный метр. При второй – 6 – 8 грамм аммиачной селитры и 5 – хлористого калия. Чтобы получить хороший урожай листовой массы, в подкормках должен преобладать азот.

Недостаток влаги особенно сильно сказывается в период формирования корнеплода, но после того как корнеплод сформируется, поливы прекращают.

Выборочную уборку корнеплодов начинают еще летом при прорывке, когда они достигают толщины 1 – 1,5 сантиметра. Окончательную уборку проводят в сентябре – первой половине октября (до морозов). Хотя корнеплоды петрушки легко переносят заморозки, но подмороженными они плохо хранятся. Нужно следить, чтобы при уборке

корнеплоды не повреждались. При порезах, царапинах, помятости они быстро загнивают и становятся непригодными для хранения. Выкопав из земли, корнеплоды сразу же обрезают, потому что листья сильно испаряют влагу.

Лучшие сорта петрушки – Сахарная, Обыкновенная листовая, Урожайная.

УКРОП

Травянистое пряно-ароматное растение семейства зонтичных. Используется как приправа к первым и вторым блюдам, добавляется по вкусу к салатам, различным соусам. Не обходятся без укропа при солении и мариновании овощей, грибов.

Листья укропа богаты витаминами С, группы В, РР, А, в них каротин, различные соли и кислоты, эфирные масла.

Укроп целебен. Настои из него употребляют при повышенном кровяном давлении, как сосудорасширяющее средство при коронарной недостаточности, а также как желчегонное, отхаркивающее средство.

Укроп светолюбив, поэтому для посева нужно выбирать открытые, хорошо освещенные места.

Высевают укроп ранней весной или поздней осенью (под зиму). Семена прорастают при температуре 3 градуса, но набухают они медленно. Всходы появляются лишь через 15 – 20 дней. В этот период почва должна быть постоянно увлажненной. Ускорить этот процесс можно предварительным замачиванием семян за двое-трое суток перед посевом, меняя при этом воду ежедневно. Семена заделывают в почву неглубоко – на 1 – 1,5 сантиметра. Размещают семена строчками на расстоянии 15 – 20 сантиметров между ними. Иногда высевают вразброс, при последующем прореживании.

Укроп любит легкие перегнойные почвы. На квадратный метр вносят не менее 4 – 5 килограмм органики. Используют также огородную минеральную смесь по нормам, указанным на пакетах.

У укропа особенно ценна молодая зелень, и чтобы иметь ее все лето, посевы лучше делать в несколько сроков, с промежутками в 10 – 15 дней.

Убирают укроп на зелень обычно до образования бутонов, когда растения достигают 15 – 20 сантиметров. А для засолки и консервирования овощей его убирают во время созревания семян.

Укроп можно сушить и использовать как приправу в течение зимы. Сушеный укроп лучше всего хранить в плотно закрывающейся стеклянной посуде.

Молодые свежие листья укропа легко законсервировать, если их мелко порезать, перемешать с крупнозернистой солью и плотной массой уложить в банки.

СЕМЕЙСТВО МАРЕВЫХ

К этому семейству относятся двудольные цветковые растения, наиболее известные из которых столовая, сахарная и листовая свекла, шпинат.

СТОЛОВАЯ СВЕКЛА

Было время, когда свеклу использовали не как овощ, а с универсальное лечебное растение. Корнеплоды столовой свеклы содержат немало сахаров, белков, клетчатки, органических кислот, витаминов, минеральных солей. Особенно богата она солями марганца, йода, железа.

Свекла обладает противовоспалительным, обезболивающим, мочегонным действием. Сок свеклы понижает кровяное давление. Корнеплод или сок из него полезен при малокровии, особенно в смеси с равным количеством сока моркови и редьки. Смесь рекомендуется принимать по 1 – 2 столовые ложки ежедневно в течение нескольких месяцев.

Благотворно действует свекольный сок при болезнях печени, воспалении легких и органов дыхания. Наличие клетчатки в корнеплодах способствует выведению из

организма человека избыточного холестерина. Свеклу полезно употреблять при диабете, гипертонических и целом ряде других заболеваний.

Столовая свекла идет для приготовления винегретов, гарниров, соусов, борщей, свекольных супов, салатов. Употребляют ее как в свежем виде (соки), так и в вареном, обжаренном, консервированном.

Свекла требовательна к свету, поэтому высевать ее нужно на хорошо освещенных участках, иначе неизбежно резкое снижение урожайности и ухудшение качества овоща. По сравнению с другими корнеплодами свекла более требовательна и к теплу. Семена ее начинают прорастать при 8 градусах тепла, но наиболее благоприятна для нее температура выше 10 – 11 градусов. Лучше высевать семена в хорошо прогретую почву. Семена заделывают на легких почвах на глубину 3 – 4, а на более тяжелых – 2 – 3 сантиметра.

Хорошими предшественниками свеклы являются все овощные культуры, под которые в предыдущем году вносилось достаточное количество органических удобрений. Свежую органику свекла не переносит.

Наиболее пригодны почвы легкие и средние суглинки. Кислые почвы для свеклы не подходят. Их обязательно следует известковать.

Под зиму (осенью) свеклу обычно не высевают, так как после весенних заморозков она склонна к стрелкованию. За двое суток до сева семена лучше замочить, меняя воду дважды в сутки. Надежнее всего сев проводить в июне, когда почва прогреется.

На гряде под свеклу делают, как правило, 2 – 3 ряда располагая их одни от другого на расстоянии 25 – 30 сантиметров. Для лучшего роста корнеплодов свеклу обязательно нужно прореживать, начиная с появления 2 – 3 настоящих листьев. Делать это лучше после полива. Второе прореживание – через две-три недели. При этом в ряду между растениями расстояние должно быть не менее 8 – 10 сантиметров, иначе развивающимся корнеплодам будет тесно.

Свекла отзывчива на минеральные удобрения. Вносят их в междурядья. Первую подкормку лучше проводить, когда свекла набирает рост. В нее входят на каждый квадратный метр: 5 грамм аммиачной селитры, 8 – сульфата аммония и по 10 грамм суперфосфата и калийной соли. Дней через 20 – 25 можно сделать вторую подкормку теми же удобрениями, но дозы немного увеличить.

В условиях Кузбасса свекла поспевает в конце сентября. Убирать урожай лучше в сухую погоду до наступления заморозков.

Некоторые из овощеводов допускают ошибку при уборке, обрезая верхушку корнеплода. Делать этого нельзя, так как свекла может потерять часть сока, обесцветиться и утратить вкус.

Поврежденные при уборке корнеплоды хранить не следует.

Сорта столовой свеклы, которые неплохо растут в Сибири такие: Бордо-237, Полярная плоская, Сибирская плоская.

ШПИНАТ

Однолетнее растение семейства маревых. Ценится богатым набором витаминов и минеральных веществ, а по содержанию солей железа занимает ведущее место среди других овощей.

Шпинат очень скороспелый овощ. В открытом грунте он дает раннюю продукцию уже через 30 – 35 дней после всходов. В пищу идут молодые листья, растущие в виде розетки. Зацветший шпинат употреблять не следует.

Поскольку шпинат устойчив к низким температурам, высеивают его ранней весной, как только поспеет почва. Через полмесяца можно сделать второй посев на другом участке, а дней через 10 – третий. Это позволит обеспечить урожаи в течение всего лета.

Лучшие сорта шпината – Виктория, Исполинский, Вирофле. Листья у них нежные, мясистые.

Самые благоприятные условия для роста шпината при температуре не выше 15

градусов. При более высоких температурах начинается стрелкование. Не любит шпинат также продолжительного освещения. Он лучше формирует из листьев и не скоро зацветает, если летний световой день сокращать для него на несколько часов, накрывая кусты темной пленкой.

Вместе с другими овощами шпинат идет на приготовление салатов, зеленых щей и других блюд.

СЕМЕЙСТВО БОБОВЫХ

К нему относятся всем хорошо известные овощные культуры – горох, бобы и фасоль. Это высококалорийные растения, с богатым содержанием белка, сахаров, витаминов.

В семенах отдельных сортов бобов и фасоли содержится, например, до 30 процентов растительного белка, очень близкого по химическому составу к белку мяса. Неслучайно овощное семейство бобовых называют иногда кладовой белков.

Ценность бобовых культур и в том, что на их корнях живут клубеньковые бактерии, которые усваивают свободный азот воздуха и делают его доступным для питания других растений. Повышая плодородие почвы, бобовые тем самым являются отличными предшественниками для большинства овощей.

И еще есть одно полезное качество бобовых: они скороспелы, высокостебельны и являются хорошими кулисами, способными защитить от холодных ветров теплолюбивые овощные культуры.

ГОРОХ

Различают сорта сахарные, у которых плоды можно съесть вместе со створками, и луцильные, створки которых грубы и несъедобны.

Среди сахарных наиболее популярны сорта Неистошимый и Жегалова. Это холодостойкие растения, семена которых прорастают при температуре 1 – 4 градуса тепла, а всходы выдерживают небольшие заморозки.

Среди луцильных чаще культивируются сорта Победитель, Ранний грибовский, Позднеспелый мозговой.

В пищу горох употребляется в свежем, вареном и консервированном виде (зеленый горошек). Молотый горох можно добавлять к муке при выпечке хлеба.

Отвар цветущего растения гороха и семян обладает мочегонным действием и применяется как средство, способствующее растворению камней в почках. Полезен горох также при заболеваниях печени.

В практике для гороха выделяют обычно немного места в огороде. Чаще всего его высаживают для создания защитных кулис или на отдельных грядках для обогащения плодородия почвы, с тем чтобы в следующем году выращивать другие овощные культуры.

Горох не любит тяжелых глинистых и переувлажненных почв.

Сеют овощной горох ранней весной, рядами. Для высокорослых сортов расстояние между рядами 25 – 30 сантиметров, а в ряду – вдвое меньше. Семена заделывают на глубину 4 – 7 сантиметров. Всходы появляются примерно через полмесяца после высадки семян в грунт. Уход за горохом сводится к прополке и рыхлению почвы. Поливы нужны лишь в засушливое время.

Срывают горох в стадии молочно-восковой спелости. Многие овощеводы любят заготавливать на зиму зеленый горошек. Делается это так. Свежие горошины, вынутые из бобов, опускают в кипящую воду. На некоторое время кипение прекратится, а когда вода закипит вновь, ее нужно слить и рассыпать горох на подстилку, чтобы горошины не соприкасались друг с другом. Затем слегка обсохший горох окончательно досушивают в темном, но теплом месте. Это делается для того, чтобы горошины не сморщились. После этого горох можно законсервировать.

БОБЫ

Из всех бобовых это самые богатые овощи по содержанию растительного белка (до 35 процентов). Много в них углеводов. Недозрелые бобы можно употреблять в сыром виде, а зрелые хороши тушеные и в супах.

Бобы, холодостойки и неприхотливы к почвам. Высеивают их весной, как только поспеет почва (в начале мая). Перед высеиванием семена лучше замочить, но не надолго (всего час-два). Семена заделывают на глубину 6 – 7 сантиметров.

Зеленые бобы можно собирать уже через полтора месяца после всходов, а созревшие – в августе.

Уход за бобами несложен – рыхление междурядий, прополка.

Из сортов рекомендуются два: Русские черные бобы (с темно-фиолетовыми семенами) и Виндзорские белые бобы (с белыми семенами).

ФАСОЛЬ

В зависимости от строения боба различают луцильную фасоль (с грубым пергаментным слоем в бобе), полусахарную (со слабым или поздно появляющимся пергаментным слоем) и сахарную, в которой пергаментный слой отсутствует. Среди скороспелых сахарных можно порекомендовать сорта фасоли – Кустовая без волокна 85 и Сакса без волокна 615. Оба эти сорта дают хороший урожай фасоли с нежными бобами-лопатками, которые также можно употреблять в пищу. Причем в лопатках больше сахаров, белков и витаминов, чем в зернах.

Фасоль содержит до 20 процентов белков, около 50 процентов углеводов, немало солей калия и фосфора, витамины А, С и группы В, флавоноиды, органические кислоты. Богатый химический состав фасоли определяет ее ценность для питания. Фасоль – диетический продукт. Его употребляют при гастритах, заболеваниях почек, гипертонии. Эффективно действие отвара из зеленых бобов фасоли при лечении диабета.

В отличие от гороха и бобов, фасоль – растение теплолюбивое. Семена прорастают при температуре 10 – 12 градусов тепла, поэтому высаживать их следует не раньше, чем в середине июня. Участок выбирают солнечный, защищенный от холодных ветров.

Фасоль любит легкие супесчаные почвы, а также места с юго-западным склоном. Не переносит она кислых почв.

Семена фасоли заделывают в почву неглубоко, на 2 – 3 сантиметра. При этом следите, чтобы семя лежало вогнутым краем вниз. Это поможет корешкам легче прижиться в почве, а первым листьям – пробиться к свету.

Если семена высеиваются рядами, расстояние между ними должно быть не менее 35 – 40, а между растениями в ряду – 10 – 15 сантиметров.

Уход за фасолью состоит в прополке и рыхлении междурядий.

Убирают фасоль как незрелую (выборочно) для свежего потребления, так и после вызревания зерен. До наступления заморозков стебли выдергивают вместе с бобами, связывают их в пучки и сушат. Когда зерна хорошо подсыхнут, их укладывают на хранение.

ЛИСТОВЫЕ ОДНОЛЕТНИЕ И МНОГОЛЕТНИЕ ОВОЩИ

Особую группу овощных составляют однолетние и многолетние листовые растения.

Однолетние листовые используются как салатные в свежем виде – салат-латук, салатный цикорий, эндивий, капуста пекинская, укроп, кресс-салат.

Из многолетней группы это: спаржа, ревень, щавель, хрен, эстрагон и другие. Многолетние и однолетние растения содержат разнообразные эфирные масла, богаты витаминами и минеральными солями. В таблице 4 указано примерное количество в них белка, жира, углеводов, клетчатки, витаминов.

Таблица 4. Химический состав и калорийность листовых однолетних овощей.

Культуры	Кал	Содержится (г в 1 кг)	Содержится (мг в 1 кг)
----------	-----	-----------------------	------------------------

	орийность (Ккал)	белки	жиры	углеводы		клетчатка	зола	(аскорбиновая кислота)Витамин С	Провитамин А (каротин)	Витамин В ₂	Витамин В ₁	Витамин РР (никотиновая кислота)Витамин РР
				всего	В т. ч. сахаров							
Салат	150	15	1	22	1	5	8	200	25	0,8	0,4	2
Шпинат	210	29	2	23	1	10	26	500	50	2	1,1	6
Укроп	410	25	2	75	20	35	13	500	80	0,4	1,4	-
Артишок (соцветие)	660	20	1	14	25	30	10	50	1,6	0,1	1,8	1
Ревень (черешки)	210	7	1	29	15	10	9	50	0,2	-	0,1	1
Спаржа (стебли)	230	19	1	26	5	12	6	330	6	-	1,6	14
Хрен	770	25	2	163	15	28	14	580	-	-	-	-
Щавель (листья)	340	26	1	53	23	16	14	600	80	-	1,7	-
Эстрагон (листья и молодые стебли)	708	55	4	12	95	23	24	-	-	-	-	-

Многие овощи из этой группы холодостойкие и уже весной дают урожай, что особенно важно в сибирских условиях.

К сожалению, овощеводы мало еще занимаются этими культурами. От всей площади, которая отводится под огороды, листовые овощи занимают, как правило, 1 – 2 процента. Между тем в ряде стран салат и спаржа занимают в овощном ассортименте такие же площади, какие отводятся под томаты, огурцы, капусту и корнеплоды.

Листовые овощи стоят того, чтобы их выращивали больше, так как посеянные в разные сроки, они могут весной, летом и осенью снабжать наш стол очень ценными витаминными продуктами.

САЛАТ

Овощеводы чаще всего выращивают салат-латук, который делится на листовой, кочанный (с шаровидным кочаном) и салат-ромэн (с розеточными листьями и кочаном удлиненной формы).

Листовой салат в открытом грунте дает продукцию уже на 30 – 40-й день, кочанный – на 60 – 70-й; а ромэн – на 80–90-й.

Как видим, листовой салат скороспел, но урожайность его сравнительно невысокая. Кочанный латук более урожайный, хорошо транспортируется и хранится.

Салат – растение холодостойкое, может переносить небольшие заморозки, но хорошо растет при температуре 13 – 16 градусов тепла.

Быстрый рост листьев салата требует много влаги и хорошо удобренной почвы. Достаточно сказать, что салат выносит из почвы минеральных солей и особенно азота в два-три раза больше, чем капуста. Поэтому участок, отведенный под посев салата, надо обязательно удобрить органикой. На квадратный метр вносят 4 – 5 килограммов хорошо разложившегося перегноя и затем вскапывают землю. В основную заправку почвы неплохо также внести минеральные удобрения из расчета на квадратный метр: суперфосфата – 15 – 20, калийной соли – 25 – 30, аммиачной селитры – 40 – 50 граммов.

Во время роста салата полезно сделать одну-две жидких подкормки. Первая подкормка делается на 8 – 10-й день после всходов из навозной жижи (концентрация 1:9), вторая – через неделю после первой из минеральных удобрений.

Салат требует обильного полива через каждые 8 – 9 дней. Обратите внимание: лить воду на листья нельзя, поливать нужно только под корень.

Семена салата мелкие, поэтому на квадратный метр посева их требуется всего 0,3 – 0,4 грамма. При посеве листового салата семена заделываются на глубину 1 – 1,5 сантиметра. Расстояние между растениями в рядке – 8 – 12, а в междурядье – 14 – 15 сантиметров.

Листовой салат можно высевать ранней весной и под зиму. Участок лучше выбрать ровный и возвышенный. Это особенно важно учитывать при позднеосеннем севе, чтобы весенние воды не смыли семена.

Уборку листового салата начинают рано, когда появятся 5 – 7 листьев. Позже салат грубеет и начинает цвести. Убирают с корнями, отряхивают землю, моют и быстро реализуют. Оставлять убранный продукт на солнце нельзя, так как она быстро вянет и теряет качество.

Кочанный салат сеют и высаживают как семенами, так и рассадой. Делать это можно в несколько сроков (через 7 – 10 дней).

Салат-ромэн растет около трех месяцев, поэтому высаживать его лучше парниковой рассадой. Сев в парнике проводят в третьей декаде мая, а через месяц (в конце июня) помещают рассаду в открытый грунт.

Салат-ромэн дает продолговатый рыхлый кочан. Чтобы улучшить вкус, его листья связывают над кочаном. В таком положении они отбеливаются, становятся сочными и нежными.

Чтобы салат-ромэн сохранить как можно дольше, рекомендуется осенью выдернуть растения с корнями и прикопать в парнике или подвале по 60 – 80 штук на одном квадратном метре. При температуре 1 – 5 градусов растения может храниться до нового года.

Из листовых салатов хорошим скороспелым сортом является Московский парниковый. Выращивать его можно как в закрытом, так и в открытом грунте.

Из кочанных сортов вкусную и урожайную продукцию дают: Майский, Каменная головка, Крупнокочанный.

Выращивают также (к сожалению, пока немногие в Сибири) так называемый кресс-салат. По скороспелости это растение опережает все другие салаты. Уже через две-три недели после появления всходов его листья можно использовать в пищу. Кресс-салат употребляют в сыром виде и как приправу к супам и мясным блюдам. Прикорневые листья и молодые побеги имеют острый горчичный вкус, богаты витаминами группы В, минеральными солями, каротином, аскорбиновой кислотой.

К салатным растениям относится также капуста Пекинская. Это один из самых скороспелых сортов капусты. В парнике урожай можно собирать через месяц после появления всходов, а в открытом грунте – спустя 40 – 50 дней. Листья у нее нежные, морщинистые, черешки мясистые. Овощ не горчит и дает высокий урожай.

Редко встретишь в наших огородах и такое однолетнее, салатное растение как огуречная трава. Между тем, она очень богата витамином С, каротином, рутином, различными солями. Свое название растение получило за своеобразный запах листьев и молодых побегов, очень напоминающий свежие огурцы.

Салаты из огуречной травы особенно ценны тем, что делать их можно весной, когда ощущается острая нехватка витаминной зелени. Посеянное в конце апреля – начале мая холодостойкое и скороспелое растение уже через 15 – 20 дней дает первый урожай ароматных листьев и стеблей, покрытых мелкими ворсистыми волосками. Посевы мол повторять через неделю-полторы и тогда полезный продукт постоянно будет на вашем столе, вплоть до появления настоящих свежих огурцов.

В качестве салатов (или добавки к салатам из других овощей) можно использовать и листовую горчицу. Высевается она, как и огуречная трава, ранней весной. Прикорневые листья появляются довольно скоро. Они и идут в пищу. Острый приятный вкус возбуждает аппетит. Листья горчицы богаты ценными солями, витаминами, эфирными маслами.

До появления стеблей молодые листья употребляются как в свежем, так и вареном виде. В ряде стран листья горчицы солят впрок.

Группа многолетних характеризуется тем, что листья и стебли у них осенью отмирают, зимуют только корни со значительным запасом пищи. Весной, как только оттает почва, многолетние овощные растения быстро идут в рост. Сроки активной жизни

многолетников различны. Щавель, например, растет на одном месте 3 – 4 года, ревень – 10, а спаржа – 15 лет.

Из-за этой особенности многолетники высевают в огороде на заранее подобранных постоянных участках, как правило, по его краям, а такой овощ, как хрен, размещают на запольном окультуренном участке. Окультурить участок, значит глубоко вспахать его, разрыхлить и выровнять почву, хорошо заправить органическими удобрениями (от 10 до 20 килограммов на квадратный метр).

ЩАВЕЛЬ

Щавель – одна из самых скороспелых овощных культур. Едва оттает весной почва, как на участке, где посеян щавель, пробиваются зеленые ростки, а через две недели можно собирать первый зеленый урожай. Листья щавеля содержат витамины А и С, богаты калием и железом. Лучше употреблять в пищу щавель до начала его цветения, то есть в молодом возрасте.

Свежие листья щавеля используют для приготовления самых различных блюд: зеленых щей, соусов, пюре, начинок для пирогов, даже киселей. При заготовке впрок его можно консервировать, солить, сушить.

Ранней весной щавель отличное противогинготное средство. Он усиливает деятельность печени, обладает противовоспалительным, ранозаживляющим, обезболивающим действиями.

Начинающим овощеводам можно порекомендовать обязательно выделить один-два небольших участка в огороде для посева этого неприхотливого, но очень полезного ранневесеннего растения.

При выборе участка для щавеля следует помнить, что он хорошо растет на любых почвах, в том числе на кислых, но лучше, если вы разместите его на влажных суглинистых, так как щавель влаголюбив. Ранней весной влаги растению обычно хватает, а если вы посеяли семена во второй срок (жарким засушливым летом), то грядку желательно полить.

Семена сеют лентами с расстоянием между ними 15 – 20 сантиметров. Заделывают в почву семена неглубоко (1 – 1,5 сантиметра).

Уход сводится к прополке, прореживанию, рыхлению междурядий.

Через три-четыре года щавель продолжает расти, но урожайность его снижается, листья мельчают, поэтому лучше подготовить новую грядку и провести сев.

Хорошие урожайные сорта щавеля такие: Широколиственный, Бельвильский, Крупнолистный.

РЕВЕНЬ

Как и щавель, ревень одно из самых ранних растений. Весной и в начале лета он успешно может заменять в условиях Сибири многие овощи, фрукты, ягоды, так как химический состав этого растения богат и разнообразен. В ревене есть витамины В₂, Е, Р, С, много калия, аскорбиновой и других кислот.

В пищу используются только мясистые черешки, из которых готовят компоты, варенье, квас, кисели, цукаты, мармелад. Свежие очищенные черешки едят и сырыми. Листья в пищу употреблять нельзя из-за их ядовитости.

В народной фитотерапии корневища ревеня употребляют при заболеваниях желудка, кишечника, печени, как общеукрепляющее средство при малокровии.

Размножают ревень рассадой или вегетативно – делением корневищ. Семена для рассады перед посевом замачивают, и как только они начнут проклевываться, их подсушивают и высевают на глубину 2 – 3 сантиметра. Всходы ревень дает на 8 – 10-й день.

Но чаще всего ревень размножают делением куста, так как получаемые затем черешки вкуснее и мясистее. Деление куста делают обычно рано весной. На отрезке

должны быть одна-две хорошо развитые почки и одно-два толстых ответвлений корня.

Перед посадкой в землю вносят компост или перегной из расчета 8 – 10 килограмм на квадратный метр. Почву глубоко перекапывают и высаживают растения на расстоянии метра друг от друга. Отрезки высаживать глубоко нельзя, иначе могут загнить почки. Прикапывают землей всего на 2 – 3 сантиметра. Разрезанные корневища нужно слегка подсушить на солнце, чтобы не допустить их загнивания.

К свету ревень не требователен, поэтому его можно высаживать на затененных участках, под кронами садовых деревьев, вблизи построек и оград.

На одном месте ревень может расти от 10 до 15 лет.

Уход состоит из прополки и рыхления почвы. Чтобы получать высокий урожай черешков хорошего качества, летом следует систематически удалять побеги соцветия, срезая их у основания.

Уборка ревеня начинается со второго года после посадки. Срез листа делают у основания, затем отделяют от листа черешок. В первый и второй год сбора урожая с куста следует обрезать в течение месяца по 2 – 3 листа с черешками, а в последующие годы – по 15 и больше. Сорта: Виктория, Ранний красный, Обской.

СПАРЖА

В Кузбассе спаржа почти не культивируется. И напрасно, так как она обладает отличными вкусовыми, пищевыми и лечебными достоинствами. Во Франции, например, этот листовый многолетний овощ является одним из самых популярных.

Из спаржи можно готовить диетические первые и вторые блюда, едят ее отваренную в соленой воде, готовят из нее консервы.

В спарже немало растительных белков и углеводов, различных витаминов, минеральных солей.

В диком виде спаржа хорошо растет в Западной Сибири на пойменных лугах и песчаных откосах, среди кустарников.

Спаржа издавна считается растением лекарственным. Обладает успокаивающим, обезболивающим действием, настой и отвар из корней помогает при ревматических болях в суставах, при болезнях печени, почек, легких.

Спаржа светолюбива и требовательна к удобрениям, поэтому участки для нее надо выбирать солнечные, открытые, легкими плодородными почвами.

Размножают спаржу рассадой и делением кустов. Семена для выращивания рассады замачивают перед посевом в течение 3 – 4 дней в теплой воде. Когда семена набухнут, их укладывают тонким слоем на рядно, которое поддерживают во влажном теплом состоянии (до 30 градусов). Через несколько дней семена проклюнутся и в начале мая их высеивают в рассадник, где они находятся в течение всего лета. Поздней осенью рассаду укрывают слоем перегноя в 4 – 5 сантиметров.

В открытом грунте заранее готовят участок под высадку рассады следующей весной. Делают глубокую перепахку почвы с одновременной заправкой навозом. Весной вносят еще 6 – 8 килограммов компоста или перегноя и 50 – 60 граммов минеральной огородной смеси на квадратный метр.

Высадку рассады ведут рано весной, пока почки не тронулись в рост. Садят рассаду в бороздки на глубину 6 – 8 сантиметров. Расстояние в рядке 30 – 35, а в междурядий – 60 – 80 сантиметров. Рассаду поливают. Верхушечные почки рассады должны находиться – в бороздках на 2 сантиметра ниже поверхности почвы.

С наступлением осенних заморозков старые стебли растения срезают и нижнюю часть окучивают землей на высоту 10 – 15 сантиметров, а когда почва начинает замерзать, мульчируют перегноем и доводят гребень до высоты 20 – 22 сантиметра.

На четвертый год посадки (весной) с наступлением теплых дней в спарже появляются первые товарные ростки. Если весной укрыть окученную, спаржу темной пленкой, сбор урожая получают на 10 – 15 дней раньше. Побеги спаржи собирают после

того, как они пройдут сквозь рыхлый слой почвы и начнут приподнимать ее корку. Для того чтобы лучше заметить приподнимание верхнего слоя почвы, поверхность гребня весной следует выровнять. Проводя сбор спаржи, рукой отгребают почву от стеблей и осторожно выламывают их у основания, а лунку снова засыпают почвой. В ясную солнечную погоду спаржу собирают рано утром и вечером, так как на солнце нежные стебли вянут, теряют сахар и вкус. Собранную спаржу хранят в холодильнике при температуре 0 градусов. Срезанные пучки ставят в холодную воду на 8 – 10 часов, но не более, тогда продукция не вянет.

После сбора урожая растения подкармливают, а с наступлением морозов стебли срезают, окучивают и мульчируют.

Агротехника возделывания спаржи, как видим, довольно сложная, но ценность овоща стоит того, чтобы им занимались сибирские овощеводы.

ХРЕН

Многолетнее растение, сочетающее в себе единство пищевого продукта и лекарства. В корневищах хрена содержатся минеральные соли, азотистые вещества, жиры и углеводы, аскорбиновая кислота, а также фитонциды, предохраняющие организм от заболеваний. Этот овощ активизирует деятельность желудка, улучшает кровообращение, убивает бактерии, является обезболивающим, потогонным средством. Наружно сок хрена применяется при головных и зубных болях, для лечения застарелых язв, радикулита. Разбавленным соком хрена полощут горло при ангинах.

Как пищевой продукт листья и корни хрена добавляют в салаты, супы, используют при засолке огурцов, томатов, грибов. Острым, вкусным и целебным блюдом является протертый хрен с помидорами.

Хрен неприхотливая культура. Растет может и на малопродуктивных почвах, но особенно хорошие урожаи дает почвах, богатых перегноем и достаточно увлажненных.

Растение очень морозостойкое, может выдерживать даже малоснежные суровые зимы. Основной корень уходит глубоко в землю (до трех метров), дает множество отростков. Поэтому культуру эту рекомендуется высаживать где-нибудь на окраине огорода.

Размножение хрена ведется отрезками боковых корешков длиной 10 – 15, толщиной 1,5 – 2 сантиметра. Вскопайте глубже ямку (30 – 40 сантиметров), хорошо разрыхлите в ней землю, добавьте ведро перегноя, перемешайте и посадите корешок наклонно под углом 45 градусов. Полейте водой. Землю вокруг корешка уплотните. Следующую ямку делайте не ближе 30 сантиметров. Высаживать корешки лучше ранней весной.

Хотя хрен дает продукцию много лет подряд, больше двух-трех лет держать старые корни не рекомендуется, так как они становятся деревянистыми и менее сочными. Лучше старые выкопать, а отростки молодых корешков посадить. Уход несложный: прополка, рыхление почвы. Хранят урожай корешков, связанных в пучки, в ящиках, с влажным песком, лучше в погребе или подполье.

ЭСТРАГОН

Многолетнее пряное растение, образующее ветвистые кусты, высотой более метра. Листья и молодые побеги эстрагона в сыром виде идут как добавки к овощным салатам, приправы к соусам, мясным блюдам, как специи при засолке грибов, томатов, огурцов. Придавая аромат, он предохраняет также засоленные овощи от плесени.

Как и хрен, эстрагон неприхотлив, но лучше развивается на глубоко обработанных плодородных почвах.

Эстрагон холодостоек, хорошо растет при температуре 12 – 14 градусов, переносит холодные зимы.

Размножается семенами, но чаще всего вегетативно – делением куста.

Семена высевают в парниках ранней весной (в апреле). Рассада растет 40 – 50 дней.

В открытый грунт ее высаживают на расстоянии 50 – 70 сантиметров друг от друга.

Черенки срезают в июле длиной 10 – 15 сантиметров и высаживают в парник на перегнойную смесь. Почва должна быть постоянно влажной, чтобы черенки быстрее укоренились. В открытый грунт пересаживают из парников осенью.

Дальнейший уход за растением состоит в прополке, рыхлении почвы, подкормках и, при необходимости, в поливах.

Молодые побеги и листья с веточками начинают срезать уже с середины мая, а если эстрагон нужен в качестве специи, то делают это во время цветения, так как в этот период он более ароматен.

Чтобы больше было молодых побегов, старые стебли периодически удаляют.

Осенью срезают все стебли, оставляя нижнюю часть не более 10 сантиметров.

Эстрагон можно сушить. Делают это в тени, так как на солнце листья теряют пряный запах. Сухой порошок из листьев хранят в плотно закрытой посуде.

МЯТА ПЕРЕЧНАЯ

Мята имеет пищевое и лекарственное значение. В приправы идут листья и соцветия в свежем виде к салатам, супам, овощным и мясным блюдам, для ароматизации соусов, напитков, кондитерских изделий.

В листьях содержится аскорбиновая кислота, каротин и рутин. Размножают мяту вегетативно, отрезками корневищ и делением куста. При размножении семенами она теряет сортовые признаки.

В агротехническом отношении мята нуждается в легких почвах, достаточно влажных участках. Ее можно размещать на торфянистых и иловых почвах. Посадку проводят весной.

Уход за мятой состоит в прополке, рыхлении почвы, поливе и подкормке раствором полного минерального удобрения.

Мята дает хорошие урожаи на одном месте до трех лет, но для этого следует ежегодно вырезать лишние, более слабые побеги и после сбора урожая вносить удобрения и поливать.

Лучшее время уборки мяты – начало цветения. Стебли срезают на высоте 5 – 6 сантиметров. После подсыхания стеблей, растения отряхивают на брезенте, чтобы отделить листья, которые упаковывают в тару и хранят.

ТМИН

Ароматичное пищевое и лекарственное растение. Большинство людей знают его как дикорастущую траву с ветвистым стеблем и мелкими белыми цветками, собранными в зонтики. Однако есть и окультуренный огородный сорт – Хмельницкий.

Тмин – безотходное растение. Все части его (листья, семена, корни) полезны. Свежие молодые листья тмина можно добавить в салаты; корни – прекрасная пряность; семена придают своеобразный приятный вкус при выпечке хлеба, булочек, оладьев. Щепотка семян, брошенная в кастрюлю, в которой варится картофель в мундире, делает нехитрое блюдо особенно вкусным. Кладут семена тмина при засолке огурцов и помидоров, квашении капусты.

Отвар тминных семян стимулирует деятельность пищеварительных желез, помогает при расстройствах и болях желудка.

Сеют тмин ранней весной из расчета 5 – 6 грамм семян на квадратный метр. Заделывают неглубоко – на 1 – 1,5 сантиметра. Перед посевом землю неплохо удобрить органикой или минеральной огородной смесью в дозах, указанных на пакете.

Всходы появляются на 14 – 20-й день. Цветет тмин в мае – июне, а семена созревают в июле – августе.

Осенью растения срезают, вяжут в пучки, просушивают и обмолачивают. Хранят в плотно закрытых стеклянных или жестяных банках.

Много места в огороде тмин не займет, а пользу принесет любому огороднику.

ОГОРОД НА ПОДОКОННИКЕ

Был праздник 7 Ноября. Накануне позвонил знакомый и обязательно просил зайти. Человек он хлебосольный и радушный, заядлый огородник и грибник. Праздничный стол буквально ломился от соленых, квашеных, маринованных лакомств. И вдруг гостеприимный хозяин торжественно поставил на середину стола блюдо, доверху заполненное свежими ярко-красными помидорами.

– Откуда такая прелесть? – ахнули гости.

– Только что снял с куста, – сказал хозяин.

Многие не поверили, посчитали за шутку. Но он говорил правду. Еще летом отобрал в огороде хорошо развитый куст томата, пересадил его в глиняный горшок и до поздней осени не давал ему плодоносить; обрывал с растения все бутоны. До наступления заморозков он отвез куст домой, поставил его на подоконник, выходящий на южную сторону, приспособил подставку из ламп дневного света. Куст зацвел. Выходит, запасы завязей еще не были израсходованы. Поливал, подкармливал раствором удобрений и вот, когда на улице уже окончательно установилась сибирская зима, на праздничный стол легли свежие плоды необычного урожая. Впрочем, так ли уж необычного? Ведь растут же в доме не только цветы, но даже привередливые цитрусовые: лимоны, апельсины.

Мини-огород на подоконнике вовсе не фантазия. Попробуйте, и вы сами убедитесь в этом, увлечете семью, особенно детей, полезным и интересным делом.

Начните с самого простого – выгонки зелени лука, укропа, салата. Совсем не сложно вырастить редис. Обретя некоторый опыт, уже нетрудно будет взяться за выращивание томатов, огурцов, сладкого перца или других понравившихся вам овощей.

Разумеется, превращать квартиру в огород не следует, и грядки никаких не нужно. Много можно уместить всего на двух-трех подоконниках или в хорошо освещенном «зеленом» уголке.

Что для этого нужно? Прежде всего с осени заготовить несколько ведер дернового чернозема, перемешанного с перегноем или торфом. По размеру подоконников сбейте деревянные ящики высотой 12 – 15 сантиметров. Лучше небольшие, чтобы при надобности их легко можно было перемещать или поворачивать. Не забудьте приобрести в хозяйственном магазине нужные удобрения или готовые огородные смеси. Купите семена. Вот и вся подготовка. Теперь за дело.

Лук

Для выгонки зелени лука вполне достаточно комнатной температуры. Луковицу лучше садить небольшую (диаметром 3 – 4 сантиметра) многозачатковую (так называемый лук-выборок). Срежьте шейку луковицы для ускорения роста листьев и подержите ее немного в теплой воде (30 – 35 градусов). Посадите луковицу в землю неглубоко (иначе она запреет). Такую же операцию сделайте с другими луковицами. Заполнив ящик посадочным материалом, слегка утрамбуйте землю рукой и полейте. Ящик поставьте в темное место. Когда появятся листочки, перенесите его на подоконник к свету. Ярко-зеленые стрелки ростков пойдут в рост. Теперь нужно лишь следить, чтобы в ящике не пересыхала земля. Поливать лучше теплой водой (25 – 30 градусов), но можно и комнатной температуры.

Если земля с осени подобрана плодородная, то подкормку можно не делать, а если не очень, то подкормить огородной смесью или приготовить в 10 литрах воды питательный раствор: аммиачной селитры и хлористого калия по 15, суперфосфата – 30 граммов. Подкормку сделать, когда перья лука вырастут примерно на 15 сантиметров.

Точно так же можно выращивать на перо и лук-батун.

Салат

В комнатных условиях растут многие сорта этого богатого витаминами овоща, но лучше поискать скороспелые сорта Майский или Московский парниковый. Семена их

прорастают уже на 4 – 5-й день, а через 20 – 25 дней можно подавать его к столу. Семена заделываются в землю совсем неглубоко, всего на 1 сантиметр. Только следите при поливе, чтобы их не вынесло на поверхность. Для этого пи давать нужно не из кружки, а из самодельной лейки (любая консервная банка с мелкими отверстиями в дне).

Земля для выгонки розеток салата обязательно должна быть плодородной (или подкормленной).

Укроп

Хороший сорт для зимнего выращивания укроп Грибовский. Растение это неприхотливое, растет дружно. Для ускоренного прорастания семена перед посевом необходимо двое суток подержать во влажной ветоши или вате в тепле. Заделывают их в землю неглубоко (1 – 1,5 сантиметра).

Уход за посевом простой; полив, подкормка.

Редис

За окном еще трещат морозы, а у вас на столе – салат из свежего редиса. Урожай только что снят с подоконника. Сочные витаминные корнеплоды как нельзя кстати.

Редис светолюбив и влаголюбив. От замерзшего окна ему, пожалуй, света будет маловато. Включите лампу дневного света, помогите ему быстрее наливать соком. Только не на весь день. Свет-то он любит, да долгого дня не переносит. Поэтому летом в открытом грунте его накрывают чем-нибудь темным утром или к вечеру, чтобы сократить световой день. Зимний же день и так не долог, накрывать и растения нет нужды, а вот подсвечивать полезно. Следите, чтобы земля не подсыхала. И подкормку этот овощ любит.

Сорта лучше садить скороспелые, округлые.

Огурцы

Начинающему овощеводу может показаться неправдоподобным, что такое привередливое растение как огурец можно выращивать зимой на подоконнике. Можно. И довольно успешно. Профессор М. В. Рытов вывел специальный сорт огурцов, который получил название Комнатный Рытова. Постарайтесь достать семена этого сорта, и при правильном уходе за посевами хороший урожай будет обеспечен.

Если такие семена вам достать не удастся, попробуйте семена других сортов: Алтайский ранний, Многоплодный ВДНХ, ВЙР-521, Домашний, Марфинский.

Вначале нужно вырастить рассаду. Н. А. Смирнов в книге «Домашний огород» советует проклюнувшиеся семена подсвечивать не менее 12 часов люминесцентной лампой. Одной лампы достаточно для шести-восьми горшочков с рассадой. Когда появятся два настоящих листка, рассаду следует высадить в глиняные горшки диаметром 23 – 25 сантиметров. На дно горшка укладываются битые гончарные черепки или мелкий гравий (2 – 3 сантиметра), затем насыпается почвенная смесь и в нее помещается рассада вместе с корневым комом земли (делается это осторожно, чтобы не повредить корешки). Обильно поливают водой.

В дальнейшем уход сводится к систематическому поливу теплой водой (25 – 28 градусов), подвязке растений к колышкам, подкормке (через каждые две недели).

У растения оставляют один стебель, удаляя боковые плети. Растения подвязывают шпагатом к колышку, укрепленному в грунте горшка.

Если под подоконником находится отопительная батарея, то время от времени на нее навешивают хорошо увлажненную мешковину для создания теплого влажного воздуха. Ряд авторов (П. Е. Утянов, Е. Б. Попов и другие) рекомендуют использовать для домашнего выращивания огурцов гидропонный метод. В этом случае земля не нужна. Необходимы речной песок, мелкий гравий или битый кирпич и раствор удобрений.

В посуду емкостью около пяти литров насыпается слой щебенки (или дробленого кирпича) слоем 8 – 10 сантиметров. На щебенку ставится трехлитровый глиняный горшок без дна, на две трети заполняют его промытым песком. В песок высаживают предварительно пророщенное семя на глубину 1,5 – 2 сантиметра. Семя укладывают плашмя, присыпают песком и слегка поливают.

С появлением всходов нижняя посуда заполняется питательным раствором до уровня дна горшка, не больше. Когда появится третий лист у растения, его необходимо отщипнуть вместе с точкой роста, что расположена в пазухе этого листа. После первой прищипки появятся две боковые плети. Их тоже нужно удалить после того, как на них появятся по 4 – 5 листьев. Все это необходимо для правильного формирования растения. Как ни жалко обрывать, но ничего не поделаешь, нужно.

Примерно через месяц появятся первые цветки, а еще через полмесяца – завязи огурцов.

Теперь можно окучить песком основной стебель, чтобы он дал дополнительные корешки.

Недели через три после посадки проросшего семени корни достигают нижней посуды с питательным раствором. Теперь раствор следует менять через день-два. Для этого из жести с дырочками свернуть трубку в два сантиметра диаметром и вставить ее в гравий до самого дна. Из такого колодца нетрудно выкачать старый раствор и через него долить свежий. Если на поверхности гравия появится зеленый налет, необходимо прикрыть его поверхность картоном или другим непрозрачным материалом, и водоросли исчезнут.

Какие же нужны питательные растворы? Они разные. Первые две-три недели на 10 литров воды берется 2,8 грамма серно-кислого магния, 1,5 – азотно-кислого аммония, 3,5 – азотно-кислого калия, 6 – суперфосфата и 0,6 грамм хлористого калия.

Во время активного роста и начала цветения соотношение солей такое: серно-кислого магния – 4,8, азотно-кислого магния и азотно-кислого аммония – по 2,5, хлористого калия – 2,3 и суперфосфата – 6 грамм на 10 литров воды.

С началом массового цветения и плодоношения соотношение удобрений такое: серно-кислого магния – 6, азотно-кислого аммония – 3,5, азотно-кислого калия – 8,5, хлористого калия – 1 и суперфосфата – 6 грамм на то же количество воды.

Томаты

Их тоже можно выращивать зимой из семян. Лучше конечно иметь семена скороспелых сортов – Пушкинский 1853, Вировский скороспелый, Юрмалас. Неплохие урожаи в комнатных условиях дают сорта Перемога 165, Первенец 190.

Томаты еще более светолюбивы, чем огурцы, поэтому без подсвечивания лампами дневного света просто не обойтись. Давая яркий свет, люминесцентные светильники сильно не нагреваются, и их нужно размещать вблизи от растений или даже среди них.

Семена для рассады проращивают так же, как огуречные, в сырой тряпке или вате. Для закалки проросшие семена на один-два дня помещают на нижнюю полку холодильника. В дальнейшем растения не будут страдать от понижений температуры и сквозняков.

Семена высевают в ящики рядами глубиной 0,5 сантиметра, а после появления всходов (дней через 15) их аккуратно пересаживают в отдельные горшочки или ящики вместе с комком прикорневой земли.

Очень важно не дать томату куститься. Оставлять нужно лишь один стебель, обрывая все пасынки. Когда растение даст вторую кисть, верхушку на ней следует прищипнуть. В этом случае урожай созреет быстрее.

До цветения поливать томаты часто не следует. Лучше это делать два раза в неделю, но обильно. В горшках (или другой посуде) обязательно должны быть донные отверстия для стока лишней влаги. Поливы учащаются со времени налива плодов.

Размножить растения можно и вегетативно. Летом, когда вы обламываете лишние пасынки у томатов, часть их можно не выбрасывать, а посадить пасынок с бутонами в горшок с компостной землей и поставить в притененное место. Поливать два раза в день. Когда пасынок пустит корешки и приживется растение выставить на солнце. До наступления осенних холодов перенести куст на комнатный подоконник. Здесь он и дозреет, дав спелые помидоры в октябре – ноябре.

Такую же операцию проводят и при выращивании томатов полностью в комнатных условиях. Отломите пасынок с уже отплодоносившего куста и высадите его отдельно. В этом случае не нужно будет снова проращивать семена, да и время развития растения заметно сократится.

Подкормки в любом случае обязательны (дважды в месяц), особенно в период интенсивного роста томатов. Для этого достаточно растворить в 10 литрах воды комнатной температуры всего одну столовую ложку огородной смеси.

Выращивание огурцов, томатов, а также цитрусовых в домашних условиях требует упорства и опыта. Зато сколько удовлетворения и радости доставят всей вашей семье зеленые питомцы. И пользы тоже.

БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ И БОЛЕЗНЯМИ ОВОЩЕЙ

Немало огорчений начинающим овощеводам-любителям доставляют вредители и болезни овощных растений. Все вроде сделано правильно: обработана и удобрена земля, хорошо подготовлены семена и рассада, своевременно проведены сев, подкормка, прополки, поливы, рыхления почвы. Вы с нетерпением ждете урожай, но... он не радует ни обилием, ни качеством. Листья капусты кем-то съедены, корнеплоды редиса, моркови, картофеля пронизаны узкими ходами, повреждены плоды томатов, огурцов. Это в огороде «поработали» многочисленные блошки, жучки, тли, черви, мухи, профилактику борьбы с которыми вы по неопытности забыли провести.

Чтобы такого не случилось, нужно знать, что это за вредители и как вести с ними борьбу. Но вначале несколько общих советов.

Нельзя приобретать семенной материал и рассаду, если даже внешне видно, что они поражены вредителями или болезнями.

Старайтесь протравливать семена перед проращиванием слабым раствором марганцовки.

Все пораженные болезнями листья, стебли, корни необходимо удалить с участка и сжечь.

Не оставляйте после уборки урожая на грядках гнилых плодов, кочерыг, погибших растений.

Уничтожайте любую сорную растительность на участке и вблизи его.

Всякую обработку растений ядохимикатами необходимо прекратить за месяц-полтора до сбора урожая.

ВРЕДИТЕЛИ ОВОЩНЫХ КУЛЬТУР

Для овощей семейства крестоцветном особенно опасны:

Капустная тля

Мелкие бескрылые и крылатые насекомые, покрытые светлой пылью. Поражают листья капусты. Осенью самки тли откладывают на нижних листьях черные продолговатые яйца.

Меры борьбы. Опрыскивать раствором карбофоса (30 – 40 грамм на 10 литров воды). Обработку повторяют 2 – 3 раза.

Капустная муха

Наносит вред капусте и другим крестоцветным – редису, редьке, репе. Внедряется в корнеплоды, прогрызая в них ходы. Наиболее вредна весенняя муха (есть и летняя). Размер ее небольшой – 6 – 6,5 миллиметров (летняя чуть побольше). Окраска серая. Яйца откладывая в первой половине мая на землю у основания растений. Через неделю из них выходят личинки, которые и внедряются в корнеплоды.

Меры борьбы. Уничтожают яйца и личинки хлорофосом (20 – 30 грамм на 10 литров

воды). Раствор льют на почву у основания растения (один стакан на каждое). Отпугивающим средством от мух является присыпка почвы нафталином в смеси с песком или табачной пылью, смешанной пополам с золой. Еще проще можно уничтожить яйца, если отгрести весной землю от корневой шейки растений на расстояние 15 сантиметров. Личинки погибнут.

Капустная моль

Гусеницы ее повреждают капусту, а также репу, турнепс, горчицу. Гусеницы желтовато-зеленого цвета, длиной около сантиметра.

Меры борьбы. Опрыскивают растения хлорофосом (20 грамм на 10 литров воды).

Капустная совка

Повреждает капусту, свеклу, салат, горох и другие культуры. Это небольшая ночная бабочка. Яйца откладывает на листьях. Молодые гусеницы – зеленые, взрослые – бурые, размером до 5 сантиметров. Питаются гусеницы 30 – 50 дней, затем уходят в почву и окукливаются.

Меры борьбы. Часть куколок гибнет при осенней и весенней перекопке земли. Остальные уничтожают опрыскиванием растений раствором карбофоса (30 грамм на ведро воды) или хлорофоса в той же концентрации.

Крестоцветная блошка

Один из самых опасных вредителей для овощей семейства крестоцветных. Размер их 3 миллиметра. Цвет черный. Сильно повреждают всходы капусты, редиса, редьки и других, делая массу дырочек на листьях.

Меры борьбы. До цветения опылить растения 2,5-процентным дустом метафоса (2 грамма на квадратный метр). Можно опыливать также табачной пылью в смеси с золой и известью. Или опрыскать растения раствором хлорофоса (20 грамм на 10 литров воды).

Рапсовый пилильщик

Повреждает листья всех крестоцветных. Во взрослом состоянии – это ярко-оранжевая мушка. Яйца откладывает на нижней стороне листьев. Из них появляются гусеницы с темными полосами на спине и боках.

Меры борьбы. Опрыскивание растений раствором хлорофоса (20 грамм на 10 литров воды).

Колорадский жук

Опасен для семейства пасленовых (картофеля, томатов, перца, баклажанов). Размер жука 1 – 1,5 сантиметра. Спинка выпуклая желто-бурая, с черными полосками на надкрыльях. Личинка желтого или оранжево-красного цвета с черными пятнами по бокам. Яйца откладывает на нижней стороне листьев кучками. Жуки личинки особенно сильно повреждают листья картофеля.

Меры борьбы. Очаги расположения жуков и личинок опрыскивают хлорофосом (20 грамм на 10 литров воды). Обнаруженных жуков, яйца собрать в ведро и сжечь. При обнаружении очагов жука обязательно сообщить в карантинную инспекцию.

Для семейства тыквенных культур опасны:

Галловая нематода

В Кемеровской области кроме тыкв и огурцов она поражает морковь, укроп, свеклу, салат. На корнях растений образуются вздутия (галлы). Корни болят, растения плохо развиваются. Самец нематоды имеет короткое червеобразное тело, самка – грушевидной формы.

Меры борьбы. Перед входом в теплицу положить коврик, пропитанный 5-процентным формалином, чтобы не занести нематоду с других участков. Почву продезинфицировать карбатионом или препаратом №23.

Паутинный клещ

Живут и питаются клещи на нижней стороне листьев. В этих местах появляются светлые точки, обесцвечивание, листья засыхают.

Меры борьбы. Прежде всего, соблюдать профилактику борьбы с клещами: правильно чередовать овощные культуры, выпалывать сорняки, осенью дезинфицировать парники и теплицы. Зараженный участок обрабатывают карбофосом (20 – 30 грамм на 10 литров воды).

Вредители моркови

Зонтичная моль

Небольшая серо-коричневая бабочка. Гусеницы бурые, очень мелкие. Моль повреждает семенники зонтичных растений (особенно моркови и укропа).

Меры борьбы. До цветения семенников опылить 12-процентным гексахлораном или метафосом (1,5 – 2 грамма на квадратный метр).

Вредители свеклы

Свекловичная блошка

Черный жучок длиной 1,5 – 2 миллиметра. Выедает в листьях дыры, поврежденные листья засыхают.

Меры борьбы. Всходы свеклы опыливать метафосом (1,5 – 2 грамма на квадратный метр). Опыливание проводить не позднее, чем за два месяца до уборки свеклы.

Свекловичная тля

Поселяется на нижней стороне листьев, на стеблях и соцветиях. Поражает листья и семенники.

Меры борьбы. Опрыскнуть анабазином с мылом (20 – 30 грамм препарата и 50 грамм мыла на 10 литров воды) или раствором карбофоса (40 грамм на ведро воды).

Свекловичная минирующая муха

Повреждает листья и семенники. На них образуются вздутые пятна («мины»). Листья засыхают.

Меры борьбы. Чтобы уничтожить окуклившихся личинок в земле, перекопать осенью участок. Если личинки появятся, опрыскать посев свеклы хлорофосом (20 грамм на ведро воды). Опрыскивание провести трижды (в начале июня, через 10 – 12 дней и в августе).

Свекловичная щитоноска

Небольшой жук оранжево-коричневой окраски. Повреждает всходы (в мае).

Меры борьбы. Уничтожение сорняков. При обнаружении жуков и личинок растения до цветения опыляют метафосом (2 грамма на квадратный метр).

Вредители чеснока и лука

Луковый долгоносик

Небольшой сероватый жучок. Питается в верхней части листьев лука. Личинки выгрызают мякоть. Концы листьев желтеют и засыхают.

Меры борьбы. Опыливать семенники гексахлораном (3 грамма на квадратный метр) или опрыскивать раствором фосфамида (20 грамм на ведро воды).

Луковая муха

Самый опасный вредитель лука. Из продолговатых белых яиц мухи появляются личинки, которые проникают в луковицу.

Меры борьбы. Уничтожение пораженных луковиц. Глубокая осенняя перекопка участка. Во время лета мухи эффективно бывает опрыскивание посева 0,2-процентным хлорофосом (20 грамм на 10 литров воды).

Многоядные вредители

К ним относятся различные совки, проволочники, слизни.

Совка-гамма

Это небольшая темно-бурая бабочка. Зеленоватые гусеницы ее очень прожорливы,

повреждают кроме томатов почти все овощные растения (надземную часть).

Меры борьбы. Глубокая осенняя перекопка участка вызывает гибель зимующих гусениц и куколок. Опрыскивание 80-процентным хлорофосом или опыливание 2,5-процентным метафосом.

Проволочники

Это личинки жуков-щелкунов. Личинки имеют червеобразное тело желтой или коричневой окраски. Зимуют жуки и личинки в почве. Личинки повреждают корни огурцов, моркови, лука, томатов и клубни картофеля.

Меры борьбы. Глубокая перекопка участка под зиму. Уничтожение сорняков. Известкование почвы (проволочники не любят щелочных почв). Можно собирать проволочников на клубни картофеля. Делается это так. Ранней весной закапывают на глубину 8 – 10 сантиметров на зараженном участке клубни картофеля (примерно через 70 сантиметров друг от друга). Проволочники сползаются к этим местам и проникают в клубни. В течение нескольких дней нужно по утрам откапывать клубни и снимать с них личинок, а затем уничтожать.

Голые слизни

Особенно распространены в низких сырых участках и во влажные годы. Слизни выедают глубокие полости в корнеплодах, повреждают листья.

Меры борьбы. Содержать огород чистым от сорняков. Делают ловушки из досок и соломенных матов. Кладут их на землю и слизни днем заползают под них, прячась от солнца. Помогает также опрыскивание междурядий 50-процентным метальдегидом.

БОЛЕЗНИ ОВОЩЕЙ

Черная ножка

Это грибное заболевание повреждает капусту, редис, огурцы и другие культуры. Инфекция поражает корневую шейку, отчего растения гибнут.

Меры борьбы. Дезинфицирующим средством является препарат ТМТД. Перед посевом его вносят в почву (50 граммов на квадратный метр) и перемешивают с землей. Этим же препаратом протравливают семена (на 100 граммов семян всего 0,8 грамм раствора препарата). Рассаду полезно полить раствором марганцовки (3 – 6 грамм на 10 литров воды).

Кила

Грибное заболевание, поражает корни капусты, редиса, редьки, репы, образуя наросты. Источник инфекции – почва, особенно кислая.

Меры борьбы. Обеззараживание почвы, известкование, смена почвы в парниках, соблюдение севооборота. Капусту, например, на прежнем месте можно высаживать лишь через 4 – 5 лет.

Ложная мучнистая роса

Грибное заболевание, поражающее рассаду и семенники капусты, редьки, редиса, брюквы. На листьях и семядолях рассады появляются желтоватые пятна, а с нижней стороны – белый налет.

Меры борьбы. Не загущать посеvy рассады, не переувлажнять. Семена прогреть в горячей воде до 50 градусов в течение 20 минут, а затем охладить в холодной 3 минуты и просушить.

Мучнистая роса огурцов

Листья огурцов, кабачков, тыкв покрываются пушистыми белыми пятнами.

Меры борьбы. Опрыскивание растений коллоидной серой (50 – 100 грамм на ведро воды). Можно добавить в этот раствор 5 грамм медного купороса. Чтобы не обжечь растения серу разводят сначала в небольшом количестве воды, а затем процеживают через двойной слой марли.

Слизистый бактериоз

Бактерии поражают капусту и другие крестоцветные. Пораженные места чернеют,

издают гнилостный запах.

Меры борьбы. Правильно чередовать культуры, уничтожать пораженные болезнью растения. В период роста поливать растения 0,2-процентным хлорофосом (20 грамм на ведро воды).

Серая гниль

Грибное заболевание, которое поражает капусту, морковь, свеклу и другие растения. Кочаны и корнеплоды покрываются серым пушистым налетом, под которым развивается гниль.

Меры борьбы. Смена культур при посадке. Очищать кочаны от пораженных листьев. Дезинфекция хранилищ. Не повреждать овощи при уборке и хранении.

Болезни пасленовых культур

Фитофтороз

Гриб поражает зеленые плоды томатов, иногда листья. Сначала болезнь развивается на листьях картофеля, затем переходит на томаты. На листьях и плодах появляются коричневые пятна. Распространению болезни способствует теплая дождливая погода.

Меры борьбы. Правильное чередование культур. Уничтожение пораженных плодов. Картофель и томаты сажать в отдалении друг от друга. Рассадку дважды опрыскивать и в парниках 5-процентной хлорокисью меди, или 1-процентном бордоской жидкостью, или медно-мыльной эмульсией (20 грамм медного купороса и 200 грамм мыла на 10 литров воды).

Особенно часто поражаются фитофторозом зеленые томаты, сложенные для дозрелости. Их можно продезинфицировать в горячей воде (60 градусов) в течение 1,5 – 2 минут.

Вершинная гниль томатов

Поражает только зеленые плоды, при этом они быстрее краснеют. На вершине плода образуется бурое пятно. Затем ткань размягчается и гниет.

Меры борьбы. Обязательное чередование культур. Не вносить в почву избыточное количество азотных удобрений. Семена перед посевом протравливать марганцовкой (50 грамм на 10 литров воды) в течение суток.

Черная бактериальная пятнистость томатов

Поражает листья и плоды в виде небольших черных пятен. С развитием болезни пятна увеличиваются.

Меры борьбы. Чередование культур. Смена почвы в парниках. Опрыскивание растений 1-процентной бордоской жидкостью или полупроцентной хлорокисью меди.

Белая пятнистость листьев

На листьях томатов появляются грязно-белые пятна с темным ободком. Число их растет и грибок поражает большую часть листьев.

Меры борьбы. Уничтожение всех послеурожайных остатков. Опрыскивание рассады томатов 1-процентной бордоской жидкостью (3 – 4 раза в течение лета).

Болезни тыквенных культур

Бурая пятнистость огурцов

Грибок сильно поражает огурцы во время обильных рос и туманов. Буроватые пятна покрывают поверхность плодов, образуя язвочки.

Меры борьбы. Чередование культур, уничтожение остатков после сбора урожая. Стараться не допускать снижения температуры ниже 17 градусов (в парнике). Удаление желтеющих листьев у пораженных плодов. Опрыскивание растений полупроцентной хлорокисью меди.

Белая гниль огурцов

Поражаются этим грибковым заболеванием кроме огурцов также томаты, салат, петрушка (в основном в теплицах).

Меры борьбы. Пораженные участки присыпать древесным углем или известью-пушонкой. Сильно пораженные части растения удалите.

Мозаика огурцов

Вирусное заболевание. На листьях появляется пестрая расцветка в виде светло- и темно-зеленых пятен (мозаика). На плодах зеленые вздутия. Вирус распространяется тлями, переносчиками его с осота, гладиолусов, георгинов, флоксов.

Меры борьбы. Уничтожение больных растений. Борьба с тлей. Пропалывание сорняков.

Болезни моркови

Фомоз – сухая гниль

Заболевают грибком листья, затем корнеплоды (во время хранения). На головке моркови появляются темные пятна, которые распространяются потом на весь корнеплод.

Меры борьбы. Чередование культур (морковь высаживать на прежнее место раньше чем через 3 – 4 года не следует). За месяц до уборки опрыснуть посев 1-процентной бордоской жидкостью или 1-процентной хлорокисью меди. Уничтожение растительных остатков после уборки.

Бактериоз

На кончиках листьев моркови появляются желтые пятна, которые затем буреют. Листья засыхают.

Меры борьбы. Дезинфекция семян в полупроцентном растворе медного купороса в течение суток. Можно в течение 20 минут подержать семена в горячей воде (50 градусов). Соблюдение севооборота.

Белая гниль

Грибковая болезнь в период хранения моркови, огурцов, капусты. На корнеплоде появляется грибница (белый пушок). Грибница быстро переходит с больных на здоровые овощи.

Меры борьбы. Борьба с механическими повреждениями. Известкование почв. Внесение калийно-фосфорных удобрений.

Ризоктониоз (войлочная болезнь).

Грибковое заболевание, поражающее корнеплоды моркови, свеклы, брюквы, репы в виде темных пятен, а затем сплошным потемнением.

Меры борьбы. Известкование почвы. Выбраковка пораженных корнеплодов.

Болезни свеклы

Фомоз

Грибное заболевание, поражающее листья свеклы (светло-бурые пятна). С листьев инфекция проникает в корнеплод, вызывая его гниение. Пораженная ткань обретает черную окраску.

Меры борьбы. Уничтожение растительных остатков. Чередование культур. Протравливание семян препаратом ТМТД.

Церкоспороз (пятнистость листьев)

Грибковое заболевание, поражающее листья свеклы. На них появляется много мелких сероватых пятен. При сильном поражении листья отмирают.

Меры борьбы. Уничтожение сорняков. Чередование культур. Опрыскивание посевов 1-процентной бордоской жидкостью или 0,4-процентной хлорокисью меди.

Болезни лука и чеснока

Ложная мучнистая роса

Поражает репчатый и многолетние луки. На листьях появляются бледно-зеленые пятна, которые постепенно увеличиваются. Листья желтеют и засыхают.

Меры борьбы. Прогревать посадочный материал при температуре 40 – 43 градусов в

течение 8 часов. Удалять больные растения. Опрыскивать 1-процентной хлорокисью меди.

Шейковая гниль лука

При хранении гриб проникает внутрь луковицы и вызывает загнивание. Пораженная луковица при разрезе ее имеет вид печеной.

Меры борьбы. Посев в ранние сроки. Хорошая просушка луковиц перед закладкой на хранение. Внесение азотных удобрений весной, фосфорных и калийных – к концу вегетации (перед уборкой).

Болезни картофеля

Кольцевая гниль

Болезнь вызывается бактериями и появляется обычно в конце цветения картофеля. Листья становятся бледно-желтыми. Клубни темнеют, легко продавливаются пальцем.

Меры борьбы. Тщательный отбор посадочного материала. Зараженная ботва сжигается. Слабо поражаются кольцевой гнилью сорта Лорх, Ранняя Роза.

Парша картофеля

При сильном поражении клубни сплошь покрыты язвами, трещинами. При так называемой черной парше на клубнях образуются бурые пятна, а затем черная короста.

Меры борьбы. Отбор для посадки здоровых клубней, чередование культур.

Фитофтора (корневая гниль)

Вызывается паразитным грибом во влажные годы. Признаки заболевания: летом в дождливую погоду на листьях появляются крупные бурые пятна. С нижней стороны листьев заметна беловатая плесень. Болезнь распространяется затем на клубни.

Меры борьбы. При появлении первых признаков заболевания листья немедленно опрыскиваются 1-процентной бордоской жидкостью или 0,4-процентной хлорокисью меди. Как можно раньше убрать картофель, скосив предварительно ботву. Просушить клубни, отбраковать больные.

Вирусные болезни картофеля

Наиболее распространенные среди них: крупчатая, морщинистая и полосчатая мозаики, скручивание листьев, кудрявая готика.

При крупчатой мозаике на листьях появляются небольшие светлые пятна; при морщинистой – лист вздувается между жилками, загибаются края; при полосчатой – между жилками на нижней стороне листа образуются черные пятна, а на жилках и стеблях – темные полосы. При заболевании готикой листья обретают желто-фиолетовую окраску, остроконечные, мелкие, вытянутые вдоль стебля. При скручивании листьев они принимают форму лодочки, становятся желтыми, хрупкими. Клубней в кусту мало, они небольшого размера.

Меры борьбы. Удалить растения с признаками заболеваний дважды: первый раз при высоте кустов около 20 сантиметров, второй – во время цветения. Вырывают с корнями и уничтожают. При отборе посадочного материала выбраковывают клубни ненормальной (нетипичной) формы. Проращивать клубни перед высадкой в грунт в освещенном месте при температуре 10 – 12 градусов в течение 25 дней. Вес больные клубни с тонкими нитевидными ростками удаляют.

ОСТОРОЖНО: ЯДОХИМИКАТЫ!

Химические препараты, применяемые для борьбы с вредителями и болезнями растений, опасны для человека. Обращаться с ними нужно очень осторожно. Существуют правила, которых всегда следует придерживаться.

Нельзя допускать к работе с ядохимикатами детей и подростков, беременных и кормящих женщин, больных людей.

Во время работы с химическими препаратами нельзя курить и принимать пищу.

Готовить растворы и работать с препаратами необходимо в спецодежде (или специальных фартуках из пленки), в защитных очках, в резиновых перчатках и в

респираторах с марлево-ватной прокладкой, закрывающей нос и рот.

Ядохимикаты хранить в плотно закрытых емкостях отдельно от пищевых продуктов. Использованную посуду из-под препаратов выбрасывают в специально приготовленную яму и закапывают. Опрыскиватели, опылители, шланги другие приспособления тщательно промыть и очистить. Растворы химикатов готовить непосредственно перед их применением.

Опрыскивать растения нужно в утренние и вечерние часы (без дождя или обильной росы) мелкой, водной пылью растворов. Опыливать тонким налетом порошка (утром или вечером) желательно после выпадения росы. Днем в жаркую погоду при опрыскивании и опылении можно нанести ожоги растениям.

Прекратить всякие работы с использованием ядохимикатов за 30 – 45 дней до сбора урожая. Огурцы и томаты, подвергавшиеся химической обработке, тщательно промываются водой перед приемом в пищу.

Овощи, которые употребляются только в свежем виде, желательно вообще не подвергать обработке ядохимикатами, а использовать иные средства для борьбы с вредителями и болезнями. Какие же это средства? Они выработаны многолетней практикой овощеводов. В основе их лежит использование растворов из ряда дикорастущих и огородных растений. Вот некоторые из них.

РАСТИТЕЛЬНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

Настой из ботвы картофеля

Срезают 1,5 килограмма здоровой зеленой ботвы (или 700 – 800 граммов измельченной сухой). Укладывают ее в посуду и заливают 10 литрами воды. Через 3 – 4 часа настой процеживают и опрыскивают им растения, пораженные тлями или паутинным клещом.

Отвар из ботвы томатов

5 килограммов зеленой отплодоносившей ботвы, пасынков (или 2 килограмма измельченной сухой) кипятят на слабом огне в 10 литрах воды в течение получаса. Остывший отвар процеживают и затем готовят рабочую смесь для опрыскивания. 2 литра отвара разбавляют в 10 литрах воды и добавляют для вязкости 30 – 40 граммов мыла. Опрыскивают растения против тлей, гусениц, листогрызущих вредителей.

Настой из табака

Одну часть отходов табака заливают десятью частями воды. Настаивают двое суток, процеживают. К раствору добавляют еще ведро воды, немного мыла и обрабатывают растения от тлей, гусениц, листоверток, личинок пилильщиков.

Отвар из табака

400 грамм сухого табака сутки настаивают в 10 литрах воды, кипятят 2 часа, охлаждают. Отвар разбавляют в 10 литрах воды. Перед опрыскиванием на ведро препарата разводят 40 грамм мыла.

Отвар помогает в борьбе с теми же вредителями, что и при обработке табачным настоем.

Табачная пыль

Опыливание защищает растения от мелких блошек. Табачная пыль в смеси с золой или гашеной известью отпугивает капустную и луковую мух. На квадратный метр между рядками растений распыляют 5 – 10 граммов смеси. Через неделю-полторы опыливание проводят повторно.

Отвар из полыни

Один килограмм цветущей полыни кипятят 10 – 15 минут в небольшом количестве воды, процеживают и разбавляют водой до 10 литров. Добавляют немного мыла. Спрыснутые препаратом растения не по вкусу листогрызущим гусеницам.

Настой из лука или чеснока

200–300 граммов неочищенного лука или чеснока пропускают через мясорубку и

настаивают в течение суток в 10 литрах воды. Добавляют 30 грамм мыла. Настой применяют в борьбе с тлями, паутинными клещами.

Чесночный настой

В 10 литрах воды в течение суток настаивают 30 – 50 грамм мелко нарезанного чеснока. Настой используют против фитофтороза в начале цветения картофеля и завязывания плодов томатов. Этим же препаратом неплохо обработать огурцы и капусту от тлей и клещей. Опрыскивание через 10 – 12 дней следует повторить.

Настой из белены

Один килограмм мелко нарезанных сухих растений белены черной или 500 грамм ее корней настаивают 12 часов в 10 литрах воды. Перед опрыскиванием растений добавляют немного мыла. Сухие мелко размолотые растения используются для опыления. Препарат применяют против тлей, медянки, растительных клопов.

Ромашковый настой

Во время цветения собирают листья и корзинки соцветий, сушат и заливают один килограмм сырья десятью литрами воды. Настаивают 12 часов. Перед применением настой разбавляют в три раза, добавляют мыло. Опрыскивают растения от гусениц и личинок вредителей.

Настой из тысячелистника

800 грамм высушенного и измельченного тысячелистника запаривают кипятком в течение получаса. Доливают 10 литров воды и настаивают двое суток. Перед опрыскиванием добавляют 40 грамм мыла. Отвар используют против тлей, паутинных клещей, медяниц, трипсов, листогрызущих гусениц.

Горчичный настой

50 – 60 грамм сухой горчицы заливают одним литром воды и настаивают трое суток в плотно закрытой посуде. Процеживают. Перед опрыскиванием разводят в 10 литрах воды. Используют против гусениц, нимф, личинок.

Зольный отвар

300 грамм просеянной древесной золы заливают кипятком и 20 – 25 минут кипятят на медленном огне, доливая воду до первоначального уровня. Отстоявшийся отвар процеживают и разводят в 10 литрах воды. В день опрыскивания в отвар добавляют 25 грамм раствора дегтярного или 50 граммов хозяйственного мыла.

Используют против листогрызущих вредителей, тлей.

Цветы-защитники

Бархатцы, ноготки, настурции выделяют фитонциды, которые отпугивают вредных насекомых. Цветы высаживают в междурядья томатов, капусты, картофеля и других овощей.

СОВЕТЫ ОГОРОДНИКАМ

ЗАГОТОВКА ОВОЩЕЙ ВПРОК

Вырастив урожай, овощевод должен позаботиться о его сохранности, особенно в условиях долгой сибирской зимы. Существует несколько способов заготовки овощей впрок.

Хранение овощей в свежем виде

Для этого способа подходят большинство корнеплодных растений: картофель, лук, чеснок, морковь, свекла, брюква, репа, редька, хрен, петрушка, а также капуста и некоторые бахчевые.

Хранить свежие овощи лучше в погребах, в которых нужно создать необходимую влажность и температурный режим. Оптимальной температурой для хранения большинства овощей является нулевая или плюс 1 – 2 градуса, а относительная влажность

воздуха – 80 – 90 процентов.

Погребам должны иметь вытяжную вентиляцию, чтобы в них не скапливалась углекислота, выделяемая растениями, а также излишняя влага. Все деревянные части погребов полезно выбелить перед закладкой овощей на хранение. К извести добавляют медный купорос. Соотношение извести и купороса должно быть один к одному. На 10 литров воды рекомендуется полтора килограмма негашеной извести и столько же медного купороса. Побелка таким раствором предохраняет развитие в хранилище различных грибковых заболеваний. Побелку делают после предварительной просушки погреба. Если в погребе нет пола, то землю неплохо посыпать известковой мукой в смеси с песком.

Хранить овощи можно также в подпольях, в земляных ямах, в насыпных буртах, утепленных соломой и грунтом. При закладке овощей важно провести тщательный отбор их, чтобы среди здоровых не попали травмированные, гнилые, зараженные болезнями продукты.

Картофель лучше засыпать на дощатый настил. Высота картофельного бурта не должна превышать одного метра. Клубни периодически в течение зимы перебирают, удаляя испорченные.

Кочанную капусту обычно укладывают на полки или в ящики в два-три слоя, при этом верхние зеленые листья обрывать не следует.

Морковь хорошо сохраняется в ящиках с сухим песком. Каждый новый слой корнеплодов следует отделять слоем песка в 1 – 2 сантиметра. Можно хранить морковь в небольших открытых полиэтиленовых мешках, пересыпав овощи сухими опилками.

Репчатый лук хранят в корзинах, ящиках или мешках, но можно сохранить его и в комнатных условиях, заплетая в косы.

Квашение капусты

Для квашения отбирают плотные кочаны средних и поздних сортов (ранние летние сорта капусты квасить не рекомендуется).

Капусту лучше убирать в сухую погоду и как можно раньше пустить ее в переработку.

Перед квашением с кочанов убирают крупные верхние листья, а также все подмороженные. Кочаны нарезают и шинкуют. Затем нарезают небольшими ломтиками или кубиками морковь. Все перемешивают и солят мелкой чистой солью. На 10 килограммов капусты требуется примерно 350 грамм моркови и 200 – 250 грамм соли. По вкусу добавляют лавровые листья, душистый перец горошком, семена укропа, тмина или другие пряности. Многие любят добавлять в капусту яблоки, клюкву или бруснику.

Укладывают капусту в бочки (только не из хвойных пород деревьев), предварительно выстелив дно капустными листьями. Можно квасить и в эмалированной посуде (ведрах, больших кастрюлях, бачках). Утрамбовывают, но не очень сильно, чтобы капуста не стала слишком мягкой. Появившийся сок должен полностью закрыть капусту. Во время брожения на поверхности рассола появляется пена. Ее и нужно удалить. Чтобы удалить газы и горечь, выделяемые при брожении, необходимо ежедневно протыкать слой капусты до дна емкости острой палкой.

На 10 – 12-й день при комнатной температуре брожение, как правило, заканчивается, а рассол приобретает чистый светло-желтый цвет. Квашение завершено, и емкость с капустой нужно поместить в прохладное место на хранение, иначе капуста перекистет.

Очень вкусна капуста, заквашенная целыми кочанами. Для этого кочаны выбирают плотные, белые, небольших размеров (1 – 1,5 килограмма) и размещают их в массе шинкованной капусты.

Сверху заквашенной капусты укладывают слой из марли или другой ткани, на нее – хорошо промытый подгнетный круг из досок, а на круг – гнет из чистых камней. Если на ткани или подгнетном круге со временем появится плесень, ее нужно убрать, ткань хорошо прополоскать, а круг и гнет обдать кипятком.

Некоторые хозяйки при квашении капусты добавляют сахар. Вкусовые качества продукта от этого улучшаются, но лишь в том случае, если хранится он недолго. При длительном хранении квашеной капусты в большом количестве (в бочке) сахар добавлять нельзя.

Квашение свеклы

Отбирают столовую свеклу с хорошей окраской мякоти. Крупные корнеплоды нарезают на 2 – 4 части, мелкие берут целиком. Моют, очищают от ботвы, кожицы. Уложенную в бочку (большую кастрюлю) свеклу без пряностей заливают 4 – 5-процентным рассолом, прикрывают кругом и накладывают гнет. Образующуюся пену удаляют. На 10 – 15-й день брожение заканчивается. Доливают рассол, и бочку ставят в прохладное место. Квашеная свекла идет для приготовления борщей, винегретов, маринадов.

Соление огурцов

Огурцы в засол следует отбирать с плотной хрустящей мякотью, зеленого цвета, не перезрелые и без механических повреждений.

Откалибровать по размерам: более мелкие в одну тару, покрупнее – в другую. Моют, а сильно загрязненные отмачивают в воде час-два.

Подготовив бочку, укладывают на дно слой специй: укроп, красный стручковый перец, чеснок, хрен (корни и листья). Рекомендуется также применять листья черной смородины, эстрагон, сельдерей. Пряности нарезают мелко. Затем укладывают огурцы (несколько слоев), в середину бочки вновь помещают специи, а затем и на верхний последний слой огурцов. В тару меньшего размера укладывают два слоя специй: нижний и верхний.

Загруженную бочку заливают рассолом, причем огурцы не должны быть плотно сдавлены, а находиться в рассоле во взвешенном (плавающем) состоянии. Для мелких огурцов, если они хранятся при низкой температуре (0 – 3 градуса) соли кладут обычно из расчета 50 – 60 грамм на 1 литр воды. Для крупных огурцов, если хранятся они в комнатных условиях, рассол делается несколько крепче – 70 – 90 граммов соли на 1 литр воды.

При засолке в стеклянных банках, огурцы плотно укладываются в тару с пряностями. Осторожно заливают банку кипятком минут на 5, затем воду сливают, а вместо нее наливают горячий раствор и банку закупоривают.

Соление томатов

Солить можно красные, бурые и зеленые томаты. Подготовительные процессы и пряности такие же, что и при солении огурцов. Если солятся бурые и зеленые томаты, то концентрация соли в рассоле должна быть меньше, чем для красных томатов. Для зеленых достаточно 50 грамм соли на 1 литр воды, а для красных – 70 – 80 грамм.

Бурые и красные томаты можно солить и без пряностей, хотя с пряностями они вкуснее. Зеленые томаты солятся обязательно с пряностями.

Соление зелени пряных растений

Укроп, петрушку, сельдерей, эстрагон, мяту и другие растения можно заготовить для хранения методом сухого посола. Зелень сортируют, моют, измельчают, а затем смешивают с солью из расчета: 8 частей зелени – 2 части соли. Смесь плотно укладывают в стеклянную тару и уплотняют до появления сока. В такой концентрации рассола (20 процентов) брожения не происходит и зелень не квасится. Она сохраняет естественный зеленый цвет и натуральный аромат.

Хранить соленую зелень нужно в прохладном месте (в холодильнике, в погребе, в ящике со снегом на балконе).

Солить можно и другие овощи: цветную капусту, морковь, лук, патиссоны, фасоль, тыкву. Технология соления такая же, как для огурцов и томатов.

Маринование овощей

Маринуют многие овощи, но чаще всего огурцы, томаты, капусту, лук. Качество маринадов зависит, прежде всего, от сорта уксуса. Лучшие маринады готовят на виноградном или столовом уксусе, настоянном на ароматных травах. Крепкий уксус (6-процентный) необходимо наполовину разбавить водой. В полученный раствор добавляют по вкусу соль, сахар, перец, гвоздику, корицу, лавровый лист, мускатный орех и другие пряности. Все это кипятят и охлаждают до комнатной температуры. Банки под овощи стерилизуют, укладывают в них овощи, заливают маринадом и закатывают крышками.

Маринованные огурцы

Отбирают небольшие плотные огурцы, моют, а затем обдают их кипятком. Огурцы укладывают в банку, добавляют укроп, чеснок и заливают маринадом. Затем неплохо сделать пастеризацию. Кастрюлю с водой ставят на огонь, на дно ее помещают деревянную решетку, на которую ставят банку с маринадом так, чтобы уровень воды был на 1 – 2 сантиметра ниже верхнего края банки. Кипятят 5 – 8 минут на слабом огне. Банку вынимают, герметично укупоривают крышку и ставят вверх дном до охлаждения.

Маринованные томаты

Отбирают некрупные плотные томаты одного размера и формы. Заливают готовым маринадом. Если через несколько дней маринад в банке помутнеет, его необходимо слить в кастрюлю, прокипятить, а остудив, вновь залить в банку.

Маринованная капуста

Лучше мариновать капусту поздних сортов. Капусту шинкуют, затем слегка перетирают с солью (1 столовая ложка соли на 1 килограмм капусты). Складывают в банку, заливают охлажденным маринадом и плотно закатывают крышкой.

Мариновать можно и смеси различных овощей, так называемые ассорти.

Сушка овощей

Сушить можно почти все овощи. Делают это как на открытом воздухе, так и в духовке. Овощи очищают от грязи, промывают, режут на дольки, раскладывают на чистую подстилку и в солнечный день выставляют затемненное место. Если сушат в духовке, то нужно приготовить мелкоячеистые решетки, на которые укладываются нарезанные овощи. Температура сушки должна быть не выше 70 градусов.

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

Начинающие овощеводы-любители часто обращаются к специалистам и практикам с многочисленными вопросами. Ниже даются ответы на некоторые из них.

Существует ли норма потребления овощей?

Многое зависит от вкусов, возраста и состояния здоровья. Но есть единые научно обоснованные нормы питания. Овощи занимают в них ведущее место. Ученые рекомендуют взрослому здоровому человеку, кроме других продуктов, в среднем потреблять ежедневно 250 граммов фруктов и ягод, 300 граммов картофеля и не менее 360 граммов овощных и бахчевых культур.

Что значит уплотнить огород?

Загородные земельные участки горожан совмещают обычно сад и огород одновременно. При планировке участка важно рационально разместить на нем хозяйственные постройки, плодовые деревья, ягодные кустарники, ягодные и овощные грядки, клумбы для цветов, компостную яму и т. д. Выделяемых для этого нескольких

соток земли вполне достаточно. Пока деревья и кустарники малорослые, между ними вполне можно высевать различные овощи: лук, чеснок, редис, пряные культуры.

Уплотнить огород можно и за счет разности сроков посева культур. Например, рассаду томатов и огурцов высаживают в Сибири в открытый грунт ближе к середине июня, значит, ранней весной пустующие пока участки можно засеять редисом, листовым салатом, луком и укропом на зелень. Когда подспеет время высадки рассады, вы уже снимете с этой площади первый урожай.

Плохо уплотнять две культуры одновременно, как это иногда делают. Например, сажат на грядку семена огурцом, а рядом – редис, салат или лук на зелень. Хотя семена огурцов проклевываются в открытом грунте значительно медленней в это время, но загущение грядки другими растениями отрицательно скажется на развитии огурцов.

Когда следует высевать семена томатов, капусты и огурцов на рассаду?

Это зависит от сроков высадки рассады в открытый грунт. Например, рассаду томатов в сибирских условиях высаживают в огороде примерно 10 – 15 июня, когда минуют возвратные весенние заморозки. Практика показывает, что лучшей считается рассада, достигшая высоты 18 – 22 сантиметра с толщиной стебля у корня 1,8 – 2 сантиметра, имеющая 7 – 8 настоящих листьев и одну цветочную кисть; темно-зеленую окраску листьев и стебля; мощную корневую систему. Достигает рассада такого развития (при правильном уходе) за 70 – 75 дней. Значит, высевать семена томатов на рассаду следует не позднее 25 – 30 марта.

Точно так же делается расчет и для других культур.

Срок выращивания рассады капусты – 35 – 40 дней, и для огурцов достаточно 25 – 30 дней. Переращивать рассаду вредно.

Когда и как высаживать рассаду томатов, капусты и огурцов в грунт?

Рассаду капусты, как более холодостойкую культуру, высаживают в открытый грунт рано. В условиях Кемеровской области ранние сорта капусты можно высаживать уже 7 – 9 мая. Более поздние сорта, а также цветную, краснокочанную и другие разновидности капусты высаживают намного позже, но не позднее 12 – 14 июня.

Ранние сорта высаживают на расстоянии 40 – 45 сантиметров друг от друга, средние – 60 – 65, поздние – 70 – 80 сантиметров.

Рассаду томатов и огурцов на юге Кузбасса обычно высаживают в период с 8 по 10 июня, в Кемерове – 12 – 15 июня, в Анжеро-Судженске, Тайге и восточней – 16 – 18 июня.

Томаты высаживают на расстоянии 60×60, 70×70 или 70 × 80 сантиметров друг от друга в зависимости от сорта и формы будущего куста.

Рассаду огурцов высаживают в рядке на расстоянии 25 – 30 сантиметров, а между рядами – 1,2 – 1,5 метра.

Как получить в открытом грунте крупные красные плоды томатов?

Размеры и форма плодов зависят от сорта, спелость – от продолжительности солнечных дней. В Сибири основной урожай томатов, как правило, убирается в молочной или молочно-розовой спелости, а дозревают плоды в комнатных условиях. Однако можно получать и на корню спелые крупные томаты. Для этого на кусту оставляют один-два, но не более трех побегов. Все остальные ответвления удаляют. Когда па побеге сформируются по 1 – 2 цветочных кисти, точку роста побега необходимо прищипнуть. Сформированный таким образом куст даст меньше плодов, но зато они быстрее созревают.

Когда и как делают пасынковку и прищипку томатов?

Штамбовые сорта, низкорослые (не ветвящиеся) не пасынкуют и не прищипывают. Пасынкование делается сразу, как только в пазухе листа образуется росток (пасынок),

достигнув 1 – 1,5 сантиметра. Удаляют пасынки путем выщипывания.

Прежде чем проводить пасынкование, следует решить, какой будет формироваться куст: 1 – 2 или 3-лучевой (побеговой). Если вы хотите иметь два луча, то оставляете центральный побег, а в пазухе листа оставляете самый сильный второй пасынок. Из него вырастет новый побег. Все остальные пасынки удаляют. Когда на первом побеге образуются две – три цветочные кисти, над вторым листом (выше последней цветочной кисти) делают прищипку точки роста и дальше следят, чтобы не отрастали новые пасынки.

Каковы нормы и сроки полива овощей?

Это зависит от вида культуры, почвы, погодных условий. Если стоит жаркая сухая погода, то частоту поливов и норму расхода воды, естественно, увеличивают, а при дождливой и прохладной – уменьшают. Однако следует всегда помнить, что лишний полив так же вреден, как и нехватка воды (табл. 5).

Таблица 5. Нормы полива овощей (примерные)

Культура	Норма (л. на 1 кв. м. за 1 полив)							
		1-й	2-й	3-й	4-й	5-й	6-й	7-й
Томаты	30	Середина июня (при высадке рассады)	Конец июня	Середина июля	Конец июля	Середина августа	-	-
Огурцы	30	В начале сбора						
Морковь, Свекла	20	Конец мая	Середина июня	Начало июля	Середина июля	Середина августа	-	-
Лук, чеснок	20	20 – 25 мая	5 – 6 июня	10 – 12 июня	20 – 25 июня	1 – 5 июля	10 – 15 июля	-
Капуста	40	При высадке рассады	На 7 – 10-й день после посадки	20 – 25 июня	1 – 10 июля	15 – 20 июля	1 – 5 августа	25 – 30 августа
Зеленые культуры (редис, укроп, салат)	По мере надобности, но лучше через 2 – 3 дня							

В справочной литературе по овощеводству обычно указываются дозы внесения минеральных удобрений в граммах или десятых грамма, однако аптечные весы есть далеко не у всех. Как же быть?

Опытные овощеводы-любители успешно пользуются подручными средствами определения объемов и веса: ведром, ложкой, стаканом, спичечным коробком. Приводим примерные данные, выверенные практикой.

Масса воды

Одно ведро (10 л) вмещает 10 килограмм

Одна столовая ложка – 15 грамм

Одна чайная ложка – 5 грамм

Масса органических удобрений

в 10-литровом ведре (в килограммах)

Свежий навоз – 10

Навозная жижа – 12

Перегной – 8

Торф сухой – 5

Птичий помет – 5

Дерновая земля – 12

Масса минеральных удобрений в спичечном коробке

(в граммах)

Аммиачная селитра – 17

Мочевина – 15
 Суперфосфат (в гранулах) – 22
 Калийная селитра – 25
 Хлористый калий – 18
 Огородная смесь – 18
 Зола древесная – 10

В спичечный коробок в среднем входит 16 граммов минеральных удобрений.

В каком количестве и какую почву нужно известковать

В качестве известковых добавок используют молотый известняк, гашеную известь, молотые доломит и мел, известковый туф, торфяную золу, речной ил, разнообразные промышленные отходы: цементную пыль, мартеновский шлак.

Известкуют кислые почвы, заделывая известь на глубину 20 сантиметров.

Кислотность почвы обозначается в литературе латинскими буквами P_n . Если $P_n = 5,6$ или 6, то такая почва не известкуется, так как она близка к нейтральной. Если P_n ниже 5,6 – 6, то известкование необходимо в дозах, указанных в таблице 6.

При внесении полной дозы известки повторно почву известкуют через 9 – 12 лет.

Таблица 6. Нормы известкования почв (вносить на 1 кв. метр в граммах)

Кислотность почвы	Почвы		Примечание
	Глинистая и суглинистая	Песчаная и супесчаная	
Очень сильная ($P_n = 4$ и ниже)	500 – 600	300 – 400	На глинистую и суглинистую почвы можно внести и больше
Сильная ($P_n = 4,1 - 4,5$)	400 – 500	250 – 300	
Средняя ($P_n = 4,6 - 5,0$)	300 – 400	200 – 250	
Слабая ($P_n = 5,1 - 5,5$)	250 – 300	Не известкуется	
Близка к нейтральной ($P_n = 5,6 - 6,0$)	Не известкуется	Не известкуется	

Как отбирают семена томатов?

На семена отбирают плоды со здоровых, скороспелых, урожайных растений со 2-й или 3-й кисти. Такие растения заранее отмечают яркой тесьмой. Следят, чтобы плоды полностью созрели. Семена вынимают лишь тогда, когда плоды приобретут яркую окраску и станут мягкими.

Плод режут поперек и чайной ложкой вынимают мякоть с семенами в стеклянную посуду и оставляют в ней при комнатной температуре на 2 – 4 дня. После этого семена тщательно промывают водой, раскладывают на бумаге, фанере или на столе и просушивают.

Для чего закаливают семена?

Чтобы повысить устойчивость теплолюбивых растений к перепадам температур, рекомендуется набухшие семена подвергнуть своеобразной термической обработке. Сначала их помещают в холод с температурой ниже 0 градусов, а затем – в тепло (ночью до +5, а днем до +18 – 20 градусов).

Закаливают и рассаду. Днем ее держат при температуре +18 – +20 градусов, а ночью снижают в два-три раза. А перед высадкой в открытый грунт рассаду периодически выносят из помещения на балкон: сначала на короткое время (3 – 5 минут), а затем на более продолжительный срок. Закалка семян и рассады благотворно сказывается на энергии роста, устойчивости растений к перепадам температур, на повышении урожайности.

Как приготовить компост?

Компост – ценное органическое удобрение. Для его приготовления используют различные отходы растительного (или животного) происхождения: выполотые сорняки, ботву овощей и картофеля, удаленные с земляники усы, домашний мусор, опилки, хвою, торф, прудовой ил, кухонные отходы.

Компостная куча (или яма) должна быть увлажненной (навозной жижей или водой). Летом в жаркую погоду компостные кучи приходится поливать.

При разложении органического вещества образуются жидкие и газообразные продукты, а также растворимые соли – все это необходимо сохранить. Поэтому компостные бурты укладывают на незатопляемых водой местах.

При приготовлении компоста образуются кислоты, которые задерживают дальнейшее его созревание. Чтобы обезвредить кислоты в компост добавляют известь (2% – 3% от веса компостируемого материала). Солома, мелкие стружки, опилки, хвоя разлагаются медленно. К ним добавляют богатые азотом отбросы: навозную жижу, куриный помет. Хорошо добавить в компостную кучу фосфорное удобрение (1% – 2% суперфосфата или 2% – 4% фосфорной или костной муки от веса органического вещества).

Созревание компоста будет ускоряться, если кучу 1 – 2 раза летом перелопатить. Площадка, выбранная под закладку компоста, должна быть окружена валиком земли. Ширина кучи не более 2 метров, высота – 1 – 1,25, длина произвольная. Компостная куча укладывается с ее компонентами вперемежку. Компост готов, когда его масса становится однородной, приобретает темный цвет и хорошо рассыпается.

Можно ли по виду растений определить, каких именно элементов питания им не хватает?

Наукой и практикой выработаны общие признаки голодания овощных культур. Их можно выразить так (табл. 7):

Таблица 7. Недостаток питательных веществ

Признаки голодания растений	Каких элементов не хватает
Растения приобретают светло-зеленый или желтоватый цвет. Сохнут листья	Азота
Растения слишком темно-зеленые, или наблюдается красновато-фиолетовый оттенок	Фосфора
На листьях образуются коричневые пятна. Листья скручиваются	Калия
У растений привядают верхушки, бледнеют листья	Меди
Жилки у растений зеленые, а между ними ткань сильно бледнеет	Магния
Бледнеют верхние листья, верхушечные почки отмирают и становятся черными	Кальция

Можно ли смешивать вместе любые удобрения?

Существуют правила смешивания удобрений, которых необходимо придерживаться (табл. 8).

Таблица 8. Смешивание удобрений

Удобрения	аммофос, диаммофос	аммиачная селитра	Нитрофоска,	натриевая, кальциевая и калийные селитры	Цианамид кальция	Мочевина	Сульфат	и костная мука	Фосфоритная	хлористый калий	Калийная соль,	Известь гашеная, зола	Навоз, помет
Сульфат аммония, аммофос, диаммофос	М	М	У	Н	М	У	У	М	Н	Н			
Нитрофоска, аммиачная селитра	М	М	М	Н	У	У	У	У	Н	Н			
Натриевая, кальциевая и калийные селитры	У	М	М	М	У	У	У	У	У	У	Н	Н	
Цианамид кальция	Н	Н	М	М	У	Н	У	У	М	Н			
Мочевина	М	У	У	У	М	М	У	У	У	У	У	У	
Суперфосфат	У	У	У	Н	М	М	У	У	Н	М			
Фосфоритная и костная мука	У	У	У	У	У	У	М	У	Н	М			
Калийная соль,	М	У	У	У	У	У	У	М	У	М			

хлористый калий										
Известь гашеная, зола	Н	Н	У	М	У	Н	Н	У	М	Н
Навоз, помет	Н	Н	Н	Н	У	М	М	М	Н	М

Примечание. М – можно смешивать; У – условно смешивать только перед внесением); Н – нельзя смешивать.

Как сделать парник?

В парниках выращивается рассада овощных культур для открытого грунта, возделываются ранние овощи. Для рассады низкорослых растений чаще всего делают однотипные углубленные парники. В земле вырывается котлован глубиной 80 сантиметров. Размеры сторон могут быть различными: 1×1,5; 1,5×2,5 метра и т. д. В котлован укладывают свежий навоз высотой до 60 сантиметров, а сверху засыпается на 20 сантиметров слой питательной почвы. На двух противоположных краях котлована укладываются порезки бревен (парубни) диаметром 12 – 15 сантиметров, причем парубень с южной стороны котлована должен располагаться несколько ниже, чем с северной, для придания уклона. Из легких брусочков делается рама, размером чуть больше периметра котлована. Рама стеклится или обтягивается полиэтиленовой пленкой и укладывается на парубни. Между поверхностью земли и рамой должно быть воздушное пространство не менее 15 сантиметров.

Для рассады высокостебельных растений (томатов) парник можно изготовить несколько иной конструкции.

Котлован, и заправка его навозом и почвой делается как и в предыдущем случае, а надземная постройка – значительно выше. Из легких сухих досок сбивается короб размером немного больше периметра котлована. Чтобы создать уклон короба, южная сторона его делается высотой 60 сантиметров, а северная – 75 – 80. Сверху короб накрывается одной или двумя рамами, обтянутыми прозрачной пленкой.

Для выращивания огурцов, арбузов, дынь и других теплолюбивых овощей несложно сделать так называемый пленочный каркас-утеплитель. Из брусков 50×60 миллиметров сбивают четырехугольную раму по размеру котлована. В середине торцовых брусков крепят два вертикальных бруска высотой 40 сантиметров. Сверху к ним прибавляется продольный брус. Через 60 – 70 сантиметров друг от друга основания рамы к продольному верхнему бруску с обеих сторон крепятся перекладины. Готовый каркас обтягивается полиэтиленовой пленкой. Пленочный каркас-утеплитель устанавливается на приподнятые навозные борты котлована. Он легок, без хлопот убирается во время поливов и ухода за растениями, безотказно может служить в течение нескольких лет.

Биологическим топливом в парнике является навоз. При разложении он нагревается, обеспечивая благоприятные температурные условия под пленкой для растений. Если навоз «горит» плохо, можно добавить в него немного негашеной извести.

Вместо навоза можно использовать для набивки парника прелые листья деревьев, домашний мусор и другие органические отходы.

Как располагать огородные гряды?

Лучшее расположение гряд с востока на запад. Семена высевать вдоль гряд. Это обеспечивает равномерное солнечное освещение растений в течение всего дня. Исключение составляют склоновые участки огорода. На них гряды делают поперек склона, чтобы предохранить верхний слой почвы от вымывания внешними водами и сильными дождями. Для удобства работы на грядах (прополка, полив, рыхление, подкормка) ширину их делать не более 1 метра. Длина произвольная.

Расстояние между грядами зависит от выращиваемых культур. Чем выше и разветвление растения, тем шире должен оставаться проход между ними.

ПРИМЕТЫ ПОГОДЫ

Вряд ли отыщется человек, которого не интересовала бы предстоящая погода. Не случайно поэтому, когда передастся по радио или телевидению сообщение Гидрометеоцентра, в квартире вашей кто-нибудь обязательно предупредит: «Тише, сводку передают». Но и Гидрометеоцентр и местная метеослужба обычно прогнозируют погоду на большие регионы (республика, область), а в вашей местности возможны заметные отклонения.

И тут на помощь могут прийти народные приметы, которые накапливались столетиями. Наблюдательному человеку об изменениях погоды поведают растения, птицы, насекомые, животные.

Вы заметили, например, что, несмотря на ясный теплый день, муравьиная куча вблизи вашего огорода словно вымерла. Может ли это наблюдение подсказать вам, как лучше одеться завтра перед выездом на участок? Оказывается, может, так как народная примета утверждает, что если муравьи прячутся – жди ненастья.

Подобных примет много. Приведем лишь некоторые из них, которые всегда могут пригодиться начинающему овощеводу-любителю.

Если дождь пошел с обеда, затянется на сутки.

Солнце за тучу садится – к ненастью.

Утреннее солнце выходит из-за тучи – к ясной погоде.

Цветы сильнее пахнут перед дождем.

Земляные черви вылезают наружу – к дождю.

Сильный ветер во время дождя – к хорошей погоде.

Западные ветры – гнездо дождей.

Если с вечера на небе крупные кучевые облака, то на следующий день погода будет ясной.

Низкие, быстро плывущие темные облака – к затяжному дождю.

Туман стелется по земле – к хорошей погоде, поднимается кверху – к дождю.

Если от дождевых капель на воде образуются пузыри – к затяжному ненастью.

Собака катается по земле – к дождю или снегу; лежит свернувшись – к похолоданию, а вытянувшись – к теплу.

Кошка клубком – на мороз, ложится на спину – к вёдру, царапает стену – к ненастью.

Если листья березы желтеют с верхушки – будет ранняя зима, а если снизу – поздняя.

Поздней осенью появились комары – к мягкой зиме. В зимний день дружно раскричались воробьи – к оттепели.

Вечерняя радуга предвещает хорошую, а утренняя – дождливую погоду.

Высокая и крутая радуга – к вёдру, низкая – к ненастью.

Радуга видна и после дождя – будет хорошая погода.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

Из овощей готовят десятки вкусных блюд. Приведем лишь несколько сравнительно малоизвестных рецептов.

ФАРШИРОВАННЫЕ ОГУРЦЫ

Разрежьте свежие огурцы вдоль и удалите сердцевину. Натрите для фарша морковь на крупной терке, смешайте с кусочками плавленого сыра, добавьте зелень укропа и сердцевину огурцов, затем все тщательно перемешайте. Заполните фаршем огурцы, сверху полейте майонезом и украсьте веточкой зелени.

На 6 свежих огурцов 100 г плавленого сыра, 1 морковь, 4 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки рубленого укропа, веточка укропа.

ШНИЦЕЛЬ ИЗ КАПУСТЫ

Выбрать плотный кочан капусты средней величины, отделить наружные листья и разрезать пополам, положить в кипящую соленую воду и варить до мягкости. Затем вынуть капусту из воды, охладить и нарезать на ломти толщиной примерно 1 сантиметр, чтобы в каждом была кочерыжка (тогда листья не рассыпятся). Нарезанные ломти смочить разведенным в молоке яйцом, обвалять в сухарях и обжарить с обеих сторон до румяной корочки. Зажаренные ломти капусты уложить на мелкое блюдо, полить растопленным сливочным маслом и подать к столу.

ФАСОЛЬ В ТЕСТЕ

300 грамм мелких стручков фасоли отварить до мягкости в воде, добавив по вкусу сахар. Воду слить. В 100 грамм муки выпустить яичный желток, влить столовую ложку растительного масла и столько воды, чтобы тесто по густоте напоминало сметану. В конце добавить взбитый белок, перемешать. Стручки фасоли обмакнуть в тесто и жарить на растительном масле до готовности.

ФАРШИРОВАННАЯ РЕПА

Очищенную репу отварить до полуготовности, часть мякоти вынуть, чтобы репа приобрела форму чашки. Вынутую мякоть мелко порубить, припустить до готовности, добавить пассированные репчатый лук и морковь, положить мелко нарезанное вареное яйцо. Наполнить репу фаршем, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и запечь. Отдельно подать сметанный соус.

Для соуса поджарить муку с таким же количеством масла, развести овощным отваром и сметаной, прокипятить 5 минут, посолить.

На 400 грамм репы 1 яйцо, 1 – 2 луковицы, морковь, по 20 грамм сливочного масла и сыра. Для соуса: 1 столовую ложку муки, полстакана овощного отвара, 1 стакан сметаны.

ОВОЩИ В СМЕТАНЕ

Свеклу, морковь, сельдерей нарежьте кубиками, добавьте масло, немного воды и прогрейте на огне 2 – 3 минуты. Затем добавьте лимонную кислоту, сливочное масло и продолжайте тушить при помешивании еще 5 – 6 минут. Добавьте в муку горячую сметану, соль, сахар, залейте этой смесью овощи и проварите 1 – 2 минуты. Блюдо готово.

Перед подачей на стол посыпьте овощи укропом.

Состав: 4 свеклы, 2 моркови, 2 корня сельдерея или петрушки, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка муки, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки мелко нарубленного укропа. Соль по вкусу.

ПЕТРУШЕЧНОЕ МАСЛО

Вымытую и отжатую зелень петрушки (30 грамм) порубить очень мелко. Растереть 80 грамм сливочного масла с петрушкой, охладить. Использовать для бутербродов.

СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА

Свеклу среднего размера (5 штук) испеките, очистите и натрите на крупной терке. Добавьте головку натертого репчатого лука, посолите и поперчите по вкусу. Всыпьте чайную ложку сахарного песка, две столовые ложки томата-пюре, перемешайте и выложите на сковородку с подсолнечным маслом. Жарьте на медленном огне около получаса.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ШПИНАТА

Шпинат тщательно промыть, листья измельчить и отварить в небольшом количестве воды. Протереть сквозь сито. Из масла, муки и небольшого количества бульона приготовить светлый соус, добавить в него пюре из шпината, горячий бульон или воду и проварить. Перед подачей на стол положить в суп кусочек сливочного масла. В готовый суп можно добавить также отварной рассыпчатый рис.

1 литр воды или бульона, 300 граммов шпината, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка муки.

СВЕКОЛЬНЫЙ СУП

Тщательно вымойте щеткой свеклу среднего размера, лучше ярко окрашенную (5 штук). Вскипятите 3 литра воды и опустите в нее свеклу. Варите почти до готовности. Потом свеклу выньте, очистите, нашинкуйте, положите в процеженный отвар, добавьте полстакана крупы геркулес, посолите и варите до полной готовности. Заправьте суп сметаной.

СВЕКОЛЬНЫЙ РАССОЛЬНИК

Если в суп, описанный выше, положить несколько картофелин, 4 соленых огурца, 150 грамм соленых грибов, получится вкусный рассольник.

СУП С ТЫКВОЙ

Очистить тыкву, нарезать крупными кусками, отварить в подсоленной воде, пока тыква не станет мягкой, затем выложить ее на дуршлаг, стечь воде, протереть через сито. В этом же отваре сварить морковь, корень петрушки и протереть их. Мелко нарезать репчатый лук, обжарить его на сливочном масле, обжарить муку и соединить с луком, размешать, долить немного бульона и этот соус ввести в бульон с протертыми овощами.

Подать суп со сметаной и гречками.

На 1 килограмм тыквы 1–2 моркови, луковица, 2 корня петрушки, 1 столовая ложка муки, 100 граммов сметаны, 60 грамм сливочного масла.

БОТВИНЯ

Щавель, шпинат по отдельности тушат в масле и протирают. Огурцы шинкуют соломкой. Корень хрена натирают на терке. Лук зеленый шинкуют. Пюре из шпината и щавеля соединяют, добавляют тертую лимонную цедру, соль, сахар и разводят квасом. Добавляют огурцы, лук, хрен, тщательно перемешивают. Подают в тарелке или чашке, посыпав рубленым укропом.

МОРКОВНЫЙ ПУДИНГ

Натрите на терке 1 килограмм моркови и вместе с 50 граммами сливочного масла и несколькими ложками воды потушите в закрытой посуде до мягкости. Тщательно взбейте 1 литр молока с 2 – 3 яйцами и 1 – 2 столовыми ложками крахмала, добавьте туда 2 – 3 столовые ложки сахара, ванилин и хорошо перемешайте. Полученной смесью залейте морковь и запекут в умеренно горячем духовом шкафу.

САЛАТ ИЗ СПАРЖИ

Очистить твердую часть спаржи, хорошо промыть, связать в 5 одинаковых снопиков, обрезать нижние концы. Снопики залить соленым кипятком, не покрывая верхушки, и варить до готовности. Готовую спаржу остудить. Уложить в салатник разрезанные снопики верхушками в одну сторону и полить спаржу заправкой из лимонного сока, растительного масла и соли.

Спаржи – 1,25 килограмм, растительного масла – 5 ложек, сок с 1 лимона, соль по

вкусу.

ПАТИССОНЫ ОТВАРНЫЕ

Совсем молодые патиссоны можно нарезать брусочками вместе с кожицей. Старые – вымыть, очистить, нарезать длинными, не слишком тонкими брусочками. Из старых патиссонов удалить зерна.

Опустить в большое количество кипящей подсоленной воды, добавить сахар, варить около 8 минут. Посыпать подрумяненными толчеными сухарями и полить растопленным сливочным маслом.

600 граммов патиссонов, соль, сахар по вкусу, 1 столовая ложка толченых сухарей. 40 граммов сливочного масла.

СОУС ИЗ ПЕТРУШКИ С УКРОПОМ

Вскипятить овощной отвар, влить в него тонкой струйкой, помешивая, полстакана такого же холодного отвара, размешанного с мукой. Когда масса вскипит и загустеет, прибавить сливочное масло, молоко, рубленый укроп, петрушку и снова вскипятить.

Полтора литра овощного отвара, 2,5 чайной ложки муки, пол столовой ложки масла, четверть стакана молока, петрушка, укроп.

ОЛАДЬИ МОРКОВНЫЕ

Морковь нашинкуйте мелкой соломкой, добавьте молоко, сливочное масло и на слабом огне тушите до готовности. Затем остудите, соедините с манной крупой, сахаром и осторожно перемешайте. На хорошо разогретой сковороде с маслом испеките оладьи. Подайте их со сметаной или вареньем.

САЛАТ ИЗ ПАСТЕРНАКА

Тщательно вымытый и очищенный пастернак нарезать соломкой (можно натереть на крупной терке). Очистить, вымыть и порезать лук-порей также тонкой соломкой. Хорошо все перемешать, заправить салат смешанным с солью лимонным соком или уксусом, маслом и подать на стол.

Пастернак – 500 грамм, растительное масло – 4 – 5 столовых ложек, сок 1 лимона или уксус – 1 столовая ложка, лук-порей – 250 грамм, соль по вкусу.

САЛАТ ИЗ КАБАЧКОВ С ЧЕСНОКОМ

Очистить кабачок, разрезать вдоль, удалить сердцевину и нарезать обе половины поперек тонкими прозрачными ломтиками. Смешать с мелко нарезанным луком. Для заправки растереть чеснок, добавить растительное масло, горчицу, зелень, соль, перец, по желанию щепотку сахара. Можно добавить и сметану.

1 небольшой кабачок, луковица, 2 дольки чеснока, 1 столовая ложка горчицы, по 2 столовые ложки растительного масла и рубленой зелени, сметана.

САЛАТ ИЗ ПАТИССОНОВ

Патиссоны очистить от кожицы, тонко нарезать вдоль, а потом поперек (как макароны). Лук нарезать кольцами. Очищенные от кожицы помидоры нарезать на четвертинки. В кастрюле разогреть масло и положить сначала лук, а потом патиссоны. Посолить, подлить немного воды, прикрыть крышкой и варить несколько минут. В конце варки добавить помидоры и варить еще 1 минуту. Заправить салат по вкусу перцем. Охладить и посыпать зеленью петрушки.

400 грамм патиссонов, 1 луковица, 3 – 4 помидора, 3 столовые ложки растительного масла, соль, перец, зелень петрушки.

ОЛАДЫ ИЗ ПАТИССОНОВ

Очищенные патиссоны натереть на терке. Сцедить часть сока, который, посолив, можно выпить или добавить к какому-нибудь супу. К натертой массе добавить яйца, муку, соль, перемешать. Ложкой класть приготовленное тесто на разогретый жир и обжарить с обеих сторон до золотистой корочки. Подать оладьи горячими, можно с салатом из помидоров.

500 граммов патиссонов, 3 яйца, 100 граммов муки, соль, сливочное масло или жир для жарения.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЩАВЕЛЯ

Хорошо вымытый щавель отварить в соленом кипятке в течение 15 минут, откинуть на сито, промыть холодной водой, дать стечь и мелко нарезать. Отварить в соленой воде, не разваривая, рис и охладить его. В отдельной кастрюле растопить 75 грамм сливочного масла и спассеровать муку, добавить щавель и рис, спассеровать, помешивая вместе в течение 5 минут, после чего залить теплой водой и, не переставая помешивать, вбить два яйца, посолить и поперчить. Выложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями сковороду, посыпать тертым сыром и запечь на умеренном огне 40 – 45 минут. Зарумяненную запеканку выложить на блюдо и разрезать на порции.

БАКЛАЖАНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ОВОЩАМИ

Нарезанные кружочками баклажаны и помидоры смешать с мелко нарезанным луком и потушить с добавлением масла и соли. В форму смазанную маслом, послойно положить нарезанный отварной картофель и баклажаны с помидорами, овощи поперчить, посыпать тертым сыром рубленой петрушкой, поставить в духовку и запекать в течение 20 – 30 минут.

200 граммов баклажанов, 200 граммов помидоров, 400 граммов вареного картофеля, 1 – 2 столовые ложки масла или маргарина, 1 головка репчатого лука, 2 – 3 столовые ложки тертого сыра, соль, перья черного молотый, зелень петрушки.

БАКЛАЖАНЫ С ЧЕСНОКОМ

Баклажаны нарезать кружочками, обвалять в муке, обжарить с обеих сторон в масле, положить в глубокую сковороду, слегка посолить, залить сметаной, смешанной с майонезом, запечь в духовке. Готовые баклажаны посыпать тертым чесноком и рубленой зеленью петрушки.

500 грамм баклажанов, 100 грамм сметаны, 100 грамм майонеза, 100 грамм растительного масла, 2 столовые ложки муки, 3 – 4 дольки чеснока, соль, зелень петрушки.

СЕЛЬДЕРЕЙ К ЖАРЕНОМУ МЯСУ, РЫБЕ, КАРТОФЕЛЮ

Сельдерей тщательно промыть, очистить, нашинковать, положить в кастрюлю, залить водой и слегка поварить. Муку обжарить в масле (до светло-желтого цвета), разбавить отваром, в котором варился сельдерей, заправить желтком и смешать с тушеным сельдереем, добавив немного соли и сок лимона. Готовое блюдо украсить зеленью мелко рубленой петрушки или сельдерея.

2 крупных корня сельдерея, 1 – 2 столовые ложки растительного масла или маргарина, 2 столовые ложки муки, 1 желток, 1 стакан воды, сок половины лимона, соль.

САЛАТ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ С ОРЕХАМИ

Тщательно вымытый корень отварить в кожице, чтобы он стал мягким, но не переварился, охладить и очистить. Нарезать мелкими кубиками, так же нарезать яблоки без кожицы. Все перемешать и сбрызнуть соком лимона. Ядра орехов порубить ножом. Соединить все с майонезом, добавить по вкусу соль, сахар, посыпать орехами. Подавать

как закуску, добавив отваренные вкрутую яйца. Можно использовать его как самостоятельное блюдо на ужин.

1 корень сельдерея (около 300 грамм), 2 яблока, 100 грамм грецких орехов, соль, сахар, сок. 1 лимона, 3 столовые ложки майонеза.

ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ

Горох вымыть и на несколько часов залить холодной кипяченой водой, после чего отварить его в той же воде до готовности. В конце варки горох выпарить, излишек воды сцедить. Протереть горох через сито. Мелкорубленный лук поджарить в растопленном жире. Ложкой, смоченной в жире, выложить пюре на блюдо, полить жиром с поджаренным луком.

400 грамм гороха, вода, соль, 1 луковица, 60 грамм жира.

СВЕЖИЙ ЗЕЛЕНЬЙ ГОРОШЕК СО СМЕТАНОЙ

Отварить зеленый горошек в соленом кипятке. Откинуть на сито, остудить.

В растопленном в кастрюле сливочном масле спассеровать мелко нарезанный лук, залить отвалом горошка (2,5 стакана), добавить муку, смешанную с 1 ложкой сливочного масла, прокипятить 15 минут. Затем положить горошек в соус и поставить кастрюлю в духовку на 15 минут. Заправить сметаной и оставить в духовке еще на 5 минут. Посолить, добавить сахар по вкусу и подать на стол.

Свежий зеленый горошек – 1,250 килограмма, сливочное масло – 100 граммов, мука 1,5 столовые ложки, сметана – 200 грамм, репчатый лук – 125 грамм, сахар – 1 чайная ложка, соль по вкусу.

СОУС ИЗ ХРЕНА С МАЙОНЕЗОМ

Очищенный корень хрена натереть на терке с мелкими отверстиями. Желток растереть в миске, добавив несколько капель лимонного сока или лимонную кислоту; вливать масло, размешивая до получения густой пышной массы. К полученному майонезу добавить хрен, соль и сахар по вкусу, а если соус получился гуще, чем надо, можно добавить 2 – 3 столовые ложки густой сметаны.

1 желток, сок ½ лимона, 1 стакан растительного масла, соль, сахар по вкусу, корень хрена.

СОУС ИЗ ХРЕНА С УКСУСОМ

Корень хрена очистить, промыть, натереть на терке, положить в посуду, залить кипятком и закрыть крышкой. Когда хрен остынет, добавить к нему уксус, сахар, соль, все размешать. Уксус можно заменить соком лимона. Соус подают к горячим и холодным блюдам.

300 грамм хрена, 250 грамм 9-процентного уксуса, 2¼ стакана воды, 2 чайные ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

БЛЮДА ИЗ РЕВЕНЯ

Компот

Черешки ревеня рассортировать, порезать на мелкие кусочки, не снимая кожицы. Замочить в холодной воде и оставить на 12 часов, после чего бланшировать от 1 до 3 минут и охладить в проточной воде. Затем разложить в пол-литровые и литровые банки и залить горячим сахарным сиропом. Банки накрыть крышками, поставить в посуду с горячей водой и кипятить 15 – 20 минут. Закатать и перевернуть крышками вниз.

Кисель

Черешки ревеня нарезать кусочками, залить водой и кипятить 5 – 7 минут. Затем охладить и протереть через сито, засыпать по вкусу сахар. В стакане воды развести 2 – 3 столовые ложки крахмала и, непрерывно помешивая, вылить в протертый ремень. После этого массу довести до кипения, снять и охладить.

На 500 грамм ревеня нужно пол-литра воды.

Варенье

Черешки ревеня после сортировки и резки пересыпать половиной положенного сахара и выдержать в течение 8 – 10 часов. Сироп отделить от кусочков ревеня, довести до кипения, помешивая, высыпать оставшийся сахар. После закипания положить кусочки ревеня, снова довести до кипения и охладить в течение часа. Затем на медленном огне кипятить еще 5 минут и в горячем виде разложить в стеклянные простерилизованные банки, которые сразу закатать и перевернуть крышками вниз.

На 1 килограмм ревеня берут 1,5 килограмма сахара.

Повидло

Для приготовления повидла отобрать молодые, нежные черешки. Снять кожицу, порезать на кусочки и варить в небольшом количестве воды 10 – 15 минут до полного разваривания. После этого на каждый килограмм массы добавить 1 килограмм сахара и варить до густоты сметаны. Сохранять такое повидло необходимо в герметически закрытых банках.

Что вперед?

Различные овощи требуют неодинакового времени варки. В какой последовательности опускать их в посуду, если вы готовите борщ, щи, рагу или другое блюдо из овощей?

Свекла бывает полностью готова после варки ее 1 час 15 минут, капуста – 30 – 50 минут, картофель – 25 – 30 минут, морковь – 20 – 30 минут, а щавель и шпинат – 10 минут.

В такой последовательности их и следует закладывать в посуду при приготовлении борщей, щей, рагу или других овощных блюд.

Текст отсканировал Агеев Дмитрий Владимирович, сентябрь 2009г., ageev-dmitriij@rambler.ru