

Что ПОСАДИШЬ, ТО И СЪЕШЬ

Корнеплоды, луки, чесноки
и огородная зелень

Г. А. КИЗИМА

ИЗДАТЕЛЬСТВО
«СОВЕТСКИЙ
ПЕЧАТ»

Annotation

Первая глава этой книги Г.А.Кизимы, садовода с большим стажем, автора статей в газетах, прекрасного лектора и ведущей программ о садоводстве на радио, посвящена таким «огородным генералам», как морковь, свекла, редис, редька, репа и пр.

Во второй главе Галина Александровна Кизима рассказывает об особенностях выращивания салатных и пряновкусовых растений, а в третьей обо всем многообразии луков и чеснока.

Книга будет интересна как начинающим, так и опытным садоводам.

- [Галина Александровна Кизима](#)
 - [Огородные капралы – это корнеплоды](#)
 -
 - [Морковь](#)
 - [Пастернак](#)
 - [Свекла](#)
 - [Мангольд](#)
 - [Редис](#)
 - [Редька](#)
 - [Лоба](#)
 - [Дайкон](#)
 - [Репа](#)
 - [Брюква](#)
 - [И вся огородная рать](#)
 - [Салатные растения](#)
 - [Салат-латук](#)
 - [Острые салаты](#)
 -
 - [Горчица](#)
 - [Кресс-салат](#)
 - [Водяной кресс](#)
 - [Горькие салаты](#)
 - [Шпинатные овощи](#)
 - [Шпинат](#)
 - [Садовая лебеда](#)
 - [Амарант](#)

- [Бораго \(огуречная трава\)](#)
- [Пряно-вкусовые растения](#)
 -
 - [Сельдерей](#)
 - [Петрушка](#)
 - [Укроп](#)
 - [Фенхель](#)
 - [Анис](#)
 - [Тмин](#)
 - [Кервель](#)
 - [Кориандр \(кинза\)](#)
 - [Мята](#)
 - [Котовник и мелисса](#)
 - [Канупер](#)
 - [Душица](#)
 - [Базилик](#)
 - [Иссоп](#)
 - [Эстрагон \(тархун\)](#)
 - [Майоран](#)
 - [Чабер](#)
 - [Тимьян](#)
 - [Рута](#)
 - [Змееголовник](#)
- [Многолетняя огородная зелень](#)
 - [Щавель](#)
 - [Ревень](#)
 - [Любисток](#)
 - [Хрен](#)
 - [Катран](#)
- [Зернобобовые культуры](#)
 - [Горох](#)
 - [Бобы](#)
 - [Фасоль](#)
 - [Кукуруза](#)
 - [Подсолнечник](#)
- [Ах, эти луки, чесноки](#)
 - [Репчатый лук](#)
 - [Салатные сорта лука](#)
 - [Многолетние луки](#)

- [Декоративные луки](#)
 - [Чесноки](#)
-

Галина Александровна Кизима

Что посадишь, то и съешь

Книга 2

***Корнеплоды, луки, чесноки и огородная
зелень***

Огородные капралы – это корнеплоды

Для успешного выращивания корнеплодов надо соблюдать некоторые правила. Почва перед посевом должна быть освобождена от сорняков и хорошо перекопана на глубину не менее штыка лопаты (30–35 см), она должна быть мелко комковатой без твердых камешков. Для корнеплодов подходит почва с реакцией pH от 5,5 до 6,5, то есть слабокислой или нейтральной реакции. Нельзя раскислять почву непосредственно перед посевом, это должно быть сделано с осени. Корнеплодам требуется рыхлая, влаго- и воздухопроницаемая почва, лучше всего для них подходят легкие суглинки, богатые органикой. Эти культуры не любят большого количества минеральных удобрений. На первой стадии выращивания они нуждаются во влажной почве, но в период нарастания корнеплода, влажность почвы должна быть весьма умеренной.

Обычно, чтобы заставить растение скорее вступить в стадию плодоношения, ему создают стрессовую ситуацию: обрывают или обрезают часть корней, чтобы уменьшить приток питательных веществ из почвы, снижают нормы поливов, прекращают делать подкормки. Для корнеплодов и капусты эти приемы не подходят, их надо хорошо питать практически большую часть сезона, поскольку то, что мы выращиваем, всего лишь кладовка для урожая будущего года – семян, а она должна быть хорошо заполнена. Чем лучше корнеплод или кочан в этом году, тем более высокого качества семена получим на следующий год. Семена, а не корнеплоды или кочан, являются урожаем этих культур. Но нас с вами интересуют как раз не семена, а корнеплоды – те самые кладовые которые растения создают для своего будущего потомства.

Морковь

Это один из самых любимых и распространенных корнеплодов. Морковь относится к семейству зонтичные (сельдерейные). Морковь известна человечеству более двух тысяч лет. Современные сорта моркови – выходцы из Средиземноморья. Существует несколько сортоотипов моркови, отличающихся формой, размером, окрасом, содержанием сахаров.

Парижская каротель – округлая, как редиска, сладкая, самая ранняя (около 65–70 дней после всходов), но плохо хранящаяся. Длина плода всего 3–5 см.

Амстердам – длинная, ровная, тонкая, цилиндрическая, с очень маленькой сердцевинкой, длина плодов колеблется от 15 до 40 см. Как правило, сладкая, ранняя, но плохо хранящаяся. К этому сортоотипу относится всеми любимая морковь Минокор – среднеранняя (80–90 дней), а так же А. Б. К., Пармекс. Из поздних сортов (160 дней) наибольшее распространение получил сорт Вита Лонга, и Фараон.

Нантская – цилиндрическая слегка суженная к концу, средних сроков созревания (около 100–110 дней), пригодная для хранения. Наиболее ранний гибриды (90 дней), Наполи F1, Ньюгеит F1, Наварино F1, сорт Крестьянка. Более поздние гибриды (около 100 дней) Нандрин F1, Ниагара F1, Бремен F1, Ньютон F1, Ньюбург F1, Найджел F1. Средне поздние гибриды (до 120 дней) Напа, Невис, Бангор F1, Ягуар F1. Поздние для хранения (130–140) Нарбонне F1, Бристоль F1, Берлинда F1. Из наших сортов широко распространены Крестьянка, Витаминная, Карлена, Нантская, Лосиноостровская.

Флакке – с длинным цилиндрическим корнеплодом, поздних сроков созревания (до 150 дней), предназначена специально для длительного хранения. Длина плодов около 20 см. К этому сортоотипу относятся известные сорт Красный великан и гибриды Казан F1, Флаккоро F1, Флакино F1, Камаран F1, Фонтана F1, Катманду F1.

Шантанэ – короткоплодная с небольшой сердцевинкой, конической формы пригодна для хранения. Длина плодов около 15 см.

Раннеспелые гибриды (от 100 до 110 дней) *Роял* F1 и *Ред Коред* F1, *Дэнвер* F1. Сорта средних сроков созревания (около 120) *Алтайская укороченная*, *Московская зимняя*, гибриды *Марс* F1, *Кордоба* F1, *Каскад* F1. Позднеспелые гибриды для хранения *Мо* F1, *Карсон* F1, *Канада* F1.

Что любит морковь?

Песок, рыхлую, богатую органикой, но не слишком жирную почву, предпочитает освещенное место, но мирится и с небольшим затенением. Лучше растет на нейтральной почве, но может расти и на слабокислой.

Чего морковь не любит?

Плотных или уплотняющихся после дождей и поливов почв, поскольку ее корневая система нуждается в большом количестве кислорода, особенно в ранней стадии. В плотной почве корнеплод мельчает. Корнеплод моркови очень чувствителен к однородности структуры почвы. Даже, если центральный стебель в процессе роста наткнется на камешек, корнеплод искривится или раздвоится. Если слои почвы неоднородные по своей структуре, корнеплод имеет перетяжки. Морковь не любит кислых почв, большого количества минеральных удобрений. Корнеплод у нее становится деревянистым и невкусным. Под морковь нельзя вносить свежую органику, а тем более свежий или плохо перепревший навоз – корнеплод будет гнить прямо в почве или при хранении. Кроме того, при избыточных дозах азота в любой форме корнеплод у моркови ветвится. Нельзя вносить под морковь удобрения, содержащие хлор (хлористый калий или калийную соль) – у нее так же будет ветвиться или искривляться корнеплод. Нельзя вносить под морковь в год посадки известь – она станет пятихвостой или семихвостой. Даже если внести золу непосредственно при посеве семян – часть корнеплодов станет многохвостой. При раскислении почвы под морковь лучше пользоваться доломитовой мукой или мелом, которые следует внести с осени.

Морковь растение холодостойкое, на всех стадиях развития она легко переносит заморозки до -5-6 градусов, поэтому морковь лучше сеять как можно раньше. Для Северо-Запада лучший срок посева – конец апреля. В регионах с континентальным климатом ее можно высевать под зиму. Там же, где зимой часто бывают оттепели, ее лучше сеять в марте, подготовив грядки для посева с осени. Подробнее о том, как сеять не только морковь, но и другие холодостойкие культуры в марте, а так же, как сеять, если в почве слишком много влаги в конце апреля, рассказано в главе 2, которая называется «И вся огородная рать». Морковь можно сеять уже при температуре +5 градусов и даже ниже. Однако, лучшая температура для

всходов +13 градусов, несмотря на то, что семена моркови, как и у всех холодостойких культур, проклевываются при +4, а всходят при +6 градусах.

Ранние посевы моркови позволяют уйти от нападения зонтичной листоблошки.

Однако, можно делать и поздние посевы (в начале июня для Северо-Запада), что тоже позволяет уйти от листоблошки. Но, если в это время температура будет превышать + 22 градуса, развитие моркови станет замедленным, а корнеплод образуется грубый. Морковь лучше сеять на грядах, высотой 15–20 см. Почву еще с осени следует не только перекопать на глубину не менее 20 см, (а еще лучше на 30–40), выбирая из нее камешки, но даже просеять. Еще лучше сделать для моркови грядку из смеси торфа (или опилок, хвойных иголок) и просеянного песка. На каждое ведро торфа следует брать пол ведра песка и добавлять литровую банку золы. На такой почве морковь будет отлично расти 3–4 года подряд. Во-первых, в ней нет семян сорняков, во-вторых, она насыщена воздухом. Потребуется лишь ежегодное дополнительное внесение не содержащего хлор калия для весенней предпосевной заправки почвы (полстакана на погонный метр).

Можно высевать морковь в Y-образные борозды глубиной 20 см, сделанные прямо в почве (без гряд). Борозды делают на расстоянии 20 см друг от друга и заправляют их той же смесью торфа и песка, как было указано выше. В этих бороздах делают канавки глубиной всего 1 см и высевают в них семена моркови. Затем почву разравнивают. При посеве моркови под зиму или в марте, семена заделывают в почву немного глубже, на 2 см. Сеют морковь во влажную почву. Всходы появляются через 7-20 дней. До появления всходов грядку нельзя поливать, а чтобы проклюнувшиеся семена не высохли в верхнем слое почвы при сухой или ветреной погоде, грядки следует после посева накрыть пленкой, которую надо снять сразу, как только всходы появятся.

Замедляют появление всходов моркови эфирные масла, содержащиеся в ее семенах. Существует рекомендация для ускорения всходов моркови – предварительное замачивание семян перед посевом в проточной воде на сутки для вымывания эфирных масел. Этот прием улучшает довольно плохую всхожесть моркови и ускоряет появление всходов, однако есть и другая сторона у этого приема. Во-первых, появляются слабые растения тоже, в то время как эфирные масла появиться им не позволят. Во-вторых, из семян вымывается калий, что в конечном итоге плохо отражается на качестве корнеплодов. Гораздо лучше применить другой прием: на полчаса семена моркови в мешочке из ткани прогреть под струей горячей воды.

Я сею семена моркови вместе с пылевой фракцией удобрения AVA: на одну чайную ложку семян беру одну чайную ложку удобрения и полстакана песка. Размешиваю и сею так, как будто солю этой смесью подготовленную бороздку. Почву разравниваю и прижимаю доской.

При таком севе морковь не загущается и все лето не требуется делать какие-либо подкормки, кроме однократного полива настоем сорняков в первое время после появления всходов.

В ранней стадии морковь легко заглушается сорняками, плохо переносит глубокое рыхление и прополку, поскольку ее тонкие нежные сосущие корешки легко повреждаются, а будущий корнеплод искривляется. По этой же причине первое прореживание в стадии 1–2 настоящих листочка не следует делать, выдирая лишние растения, а надо аккуратно срезать их маникюрными ножницами по уровню почвы. При первом прореживании между растениями оставляют расстояние 1,5–2 см. Одновременно делают и первую подкормку (если вы не сеяли морковь вместе с AVA). Лучше всего использовать настой сорняков, разведенный водой в соотношении 1:5, в который следует обязательно добавить калий, не содержащий хлор (серноокислый или углекислый калий). Достаточно добавить 1–2 столовых ложки калийного удобрения на ведро раствора сорняков. Морковь – калиелюб. Ее агрономия 38, а баланс 34:13:53. Поэтому при втором прореживании в стадии 5–6 настоящих листа ее следует снова подкормить калием, давая по 3 столовых ложки удобрения на 10 л воды (если вы сеяли без AVA). При втором прореживании расстояние между корнеплодами можно оставлять 5–6 см и только для крупноплодных сортов расстояние между корнеплодами в рядах оставляют около 10 см, а между рядами до 15–20 см. При втором прореживании морковь можно подергивать и вынутые растения употреблять вместе с ботвой в супах и салатах. Самая распространенная ошибка – запоздалое, особенно первое прореживание моркови – хороших корнеплодов ждать не приходится. Если вы предварительно не освободили грядки от сорняков, то они взойдут раньше моркови и прополку делать затруднительно, поскольку ряды моркови еще не видны. Для того, чтобы обозначить ряды моркови следует при посеве добавлять в семена моркови немного семян другой культуры, которые быстро входят, например, салата или редиса. Их всходы обозначат борозды моркови и в междурядьях можно убирать сорняки, не опасаясь повредить морковь. Сорняки лучше не вырывать, а срезать их по уровню почвы. Междурядья рыхлить очень аккуратно, не приближаясь слишком близко к рядам моркови.

Если всходы моркови сразу же накрыть лутрасилом или другим

нетканым материалом и поливать грядки прямо по лутрасилу, то никакие вредители вашей моркови не страшны. Снимают укрытие перед самой уборкой урожая, когда закончится второй лет морковной мухи.

Небольшое количество моркови можно очень рано вырастить, посеяв ее у самой пленки (или около стекла) в теплице в один ряд. Помехой для тепличных растений она не будет, поскольку их высаживают в 20–25 см от пленки или стекла. Света моркови вполне хватит даже под пологом тепличных растений.

В поливах морковь нуждается только в первой стадии роста до второго прореживания. В дальнейшем, морковь поливать не следует даже при сухой погоде. При избытке влаги она образует волосатый корнеплод или корнеплод начинает у нее растрескиваться. Такая морковь не хранится, ее сразу же надо пустить на переработку для зимних заготовок. Растрескивание корнеплода может вызвать внесение избыточных доз азота в почву. Часто садоводы от души поливают морковь настоем сорняков, а потом изумляются, отчего корнеплоды растрескались?

Морковь следует убирать после первого заморозка, ибо она обязательно должна пройти стадию естественного охлаждения. Если вы вынуждены убрать урожай моркови до заморозков, то обязательно оставьте ее на сутки в холодильнике, иначе надземная часть будет продолжать расти, а корнеплод увянет.

Можно ли оставлять морковь зимовать прямо в грядке? Если зимы не морозные, то можно, но если зимой бывают сильные морозы или частые оттепели – то нельзя.

Как хранить морковь?

Если есть погреб, то в сухом песке или торфе в ящиках. Если моркови немного или вы растите ее для грудного ребенка, то ее можно хранить в ящичке на нижней полке холодильника во мхе-сфагнуме. Перед закладкой на хранение в погребе морковь не моют, а при хранении в холодильнике морковь следует промыть, опрыскать раствором фитоспорина или фитоплюса и просушить в тени. Ботву срезают, оставляя примерно 1,5 см. Нельзя хранить морковь вместе с яблоками, поскольку последние выделяют этилен, ухудшающий вкус моркови. Для взрослых членов семьи морковь лучше сушить, консервировать или замораживать. Дело в том, что морковь даже при хранении в погребе или в холодильнике, сохраняет витамины и полезные свойства только до конца февраля – начала марта.

Затем корнеплод умирает, в нем образуются микотоксины, вредные для нашего организма. Употребляя старую морковь, вы ими отравляете свой организм. Особенно это нежелательно для маленьких детей. Сушеная, замороженная или консервированная морковь токсинов естественно не образует и ее можно употреблять до нового урожая.

Основные вредители моркови это зонтичная листоблошка, зимующая на хвойных культурах. Нападает на морковь, укроп, петрушку, реже сельдерей ранней весной, как только температура воздуха поднимется до 7–8 градусов тепла. На морковь листоблошка нападает уже в стадии 1–2 листочков, откладывает личинку внутрь розетки листьев. Личинка высасывает из молодых листьев сок, что вызывает их закручивание. Из таких поврежденных растений хороших корнеплодов не получить. Их сразу следует удалить. Самое разумное средство борьбы с листоблошкой – это ранние сроки посева или, наоборот поздние (в начале июня). Но тогда есть опасность нападения весенней мухи. Проще всего посевы моркови накрыть лутрасилом. Иногда рекомендуют посевы моркови поливать раствором керосина или посыпать нафталином. Этого делать не следует, во-первых, корнеплоды будут иметь эти запахи, во-вторых, керосин и нафталин – сильные канцерогены и они нашему организму ни к чему.

Морковная муха летит два раза. Первый во время цветения вишни. У нас на Северо-Западе этот лет не опасен. Во-первых, обычно у нас в это время сухо и солнечно. Личинка, которую весенняя муха откладывает на почву около корнеплода, высыхает. Во-вторых, корнеплода у моркови еще нет и повреждать нечего. А вот второй лет вредителя, который идет с конца июля до конца августа может нанести большой урон, особенно во влажную погоду.

Летняя муха летит одновременно с бабочкой белянкой, поэтому, как только замелькала приметная белая бабочка-капустница, сразу накройте посевы моркови лутрасилом. Иногда рекомендуют засыпать междурядья моркови хвойными иглами или золой, сажать бархатцы для дезориентации вредителя или высаживать между рядками моркови лук-севок. Как говорится, вольному – воля. Так тоже можно бороться с мухой. Существенный урон урожаю могут нанести полевки, проволочник и гусеницы разных совок. Нематода тоже может угнетать морковь. Распространенный прием – посадка бархатцев в междурядьях только дезориентирует муху, но не защищает от нематоды напрямую. А вот чередование посевов моркови (или какой-либо другой культуры) с посадками бархатцев на весь сезон – прием успешный. Нематода хотя и

проникает в бархатцы, но теряет возможность размножаться, а потому на следующий год такая грядка от нематод свободна.

Из болезней самое неприятное заболевание – фомоз. Это гниль корнеплода, чаще поражающая корнеплод при хранении. Споры гриба живут в почве 3–4 года, так что, если заболевание было, то морковь на этом месте не стоит сажать в течение 4 лет. Вызывает заболевание фомозом избыток азота. Обычно это происходит после внесения свежего навоза. Усиленные дозы калия могут помочь избежать заболевания, поэтому, если уж вы сделали глупость и внесли под посевы моркови навоз, то увеличивайте подкормку калием. Иногда наблюдается летнее закручивание листьев моркови. Обратите внимание, листья при этом приобретают синеватый или красноватый оттенок. Это естественно, не листоблошка. Так растение сигнализирует о недостатке калия. Недостаток в почве бария и марганца может привести к почернению сердцевины в корнеплоде. Поэтому, на всякий случай, один раз в сезон, в момент нарастания корнеплода (после 5–6 листа) морковь следует опрыскать микроэлементами. Для этого лучше всего подходит унифлор-микро (или унифлор-бутон, если наблюдается недостаток калия). Корнеплод часто выпирает из земли. Его обязательно следует присыпать почвой, иначе часть, торчащая над поверхностью почвы, позеленеет и станет малосъедобной.

Морковь продукт целебный. В ней много каротина, способствующего улучшению зрения. Морковный, свежий сок вылечивает молочницу у грудных детей, заживляет гнойные раны, выводит холестерин, полезен при малокровии. Чай из листьев помогает при геморрое. Чай из листьев моркови и петрушки в пропорции 1:1 полезно пить при почечно-каменной болезни. Отвар семян моркови снимает спазм коронарных сосудов. Есть данные о том, что уровень холестерина в крови можно снизить на 10% всего за три недели, если ежедневно съедать всего 4 сырые морковки. Пожилым людям я рекомендую избавляться от старческих пигментных пятен, ежедневно в течение лета, делая маску из кашицы натертой моркови.

Надо ли выращивать свою морковь для длительного хранения жителям городов? Нет, потому что трудозатраты большие, хранить, как правило, в свежем виде ее негде, в магазинах она стоит недорого и продается круглый год, в том числе и свежая. Моркови надо сеять немного и ранних сортов, чтобы употреблять ее сразу на участке. Немного ее надо вырастить и для зимних заготовок. А вот, если у вас есть сушильный агрегат, то можете сеять ее в больших количествах, поскольку при сушке в специальных сушильных агрегатах она не теряет своих полезных свойств, витамины и

минеральные вещества не разрушаются и места сушеная морковь на вашей кухне займет совсем немного. В книге «Что летом родится, зимой пригодится», написанной мною совместно с М. Я. Туркиной, есть рецепты различных способов хранения и консервирования моркови.

Пастернак

Пастернак или белая морковь, так же относится к семейству зонтичных (сельдерейных) культур. Этот корнеплод прекрасно заменяет в супах сразу морковь и петрушку. Корнеплод зимует прямо в грядках без дополнительного укрытия, сохраняя все витамины и минеральные элементы до самого начала лета. Но в начале лета он быстро выбрасывает цветочную стрелку и становится малосъедобным. Пастернак зимостоек, холодостоек, практически не повреждается болезнями и вредителями. К почвам неприхотлив, но лучше развивается на плодородных, богатых органикой почвах. Его можно сеять ранней весной по краям грядок с другими культурами, вдоль ягодных кустов и даже вдоль дорожек. Не надо сеять густо – всхожесть у него превосходная, но только в первый год. Если семена полежат пару лет, они практически теряют всхожесть, поэтому весной самое сильное отрастающее после зимовки растение ежегодно оставляйте на семена. Их очень много, поэтому оставьте только один зонтик – на главном стебле, а остальные зонтики выламывайте. Семена созревают в конце лета. Они крупные, поэтому при посеве их заделывают в почву глубоко – примерно на глубину 3–4 см. Посевы сразу делают разреженными, на расстоянии 10 см семя от семени. Пастернак, как и все корнеплоды, предпочитает нейтральные почвы, но мирится даже с кислыми. Любит солнечное местоположение, но на худой конец, вырастет и в полутени. Корнеплоды питательные и вкусные. Их используют в супах, приправах, соусах. Они входят во все сушеные приправы. Зелень, особенно молодую, так же используют в супах и салатах.

Пастернак обладает общеукрепляющим действием, оказывает тонизирующее действие, полезен всем мужчинам старше 50 лет при половых расстройствах. Из семян и листьев готовят медицинский препарат беротан, стимулирующий рост волос, а так же пастинацин – эффективное средство при расстройствах нервной системы. О корнеплодной зелени (петрушке и сельдерее) написано в главе «И вся огородная рать».

Можно ли выращивать культуры со стержневым корнеплодом (морковь, пастернак, корневая петрушка) через рассаду или делать пересадку «лишних» растений при прореживании? Нет, так как длина корнеплода определяется корневым волоском, а он, как правило, при пересадках либо обрывается, либо загибается и вместо корнеплода образуется коротенькая култышка.

Свекла

Растение семейства мариевые. Ее ближайшие родственники шпинат и лебеда. Первоначально свекла выращивалась в Персии в виде листовой свеклы мангольд еще более 2000 лет тому назад. Потом появилась свекла с примитивным корнеплодом, и только с конца средневековья ее начали растить, как корнеплодный овощ. Кстати, свеклу в Персии считали символом ссор и раздоров. Из Персии она попала в Турцию, затем из Византии пришла на Русь в десятом веке нашей эры.

Сейчас культивируются две разновидности свеклы: корнеплодная и листовая – мангольд. Среди корнеплодных свекл главную роль играет сахарная свекла – основной поставщик сахара в нашей стране.

Что любит свекла?

Свекла более теплолюбива, нежели остальные корнеплоды. Высевать ее можно только в почву, прогретую до 8 градусов. Она любит плодородную почву, легкие суглинки или супеси. При посеве или высадке рассады почва должна быть глубоко перекопана (на 40 см). Предпочитает почву с нейтральной реакцией. На кислых почвах ботва краснеет, листья мельчают, корнеплод образуется мелкий, жесткий и невкусный. Свекла устойчива к хлору, поэтому ее можно подкармливать хлористым калием. Устойчива она и к извести, поэтому ее можно в течение периода роста и развития поливать известковым молочком, если почва кислая (1 стакан извести на 10 л воды). Запомним, что свекла любит кальций (Ca), калий (K), натрий (Na) и бор (B). Эти элементы должны в ее питательном рационе присутствовать.

Чего свекла не любит?

Внесения свежего навоза (корнеплод может сгнить), кислых и переувлажненных почв, сильного похолодания в начальный период роста, плотных глин или суглинков.

Свеклу высевают примерно через две недели после моркови, то есть для условий Северо-Запада в середине мая. Предварительно семена свеклы

можно не замачивать, она всходит быстро (примерно через 5–7 дней после посева). В первый период роста свекла нуждается во влаге, но с момента завязывания корнеплода ее можно не поливать вообще, так как у свеклы сосущий центральный волосок может проникать в почву на очень большую глубину (до 4 м!), а там влага есть всегда. Как и большинство растений, свекла предпочитает хорошую освещенность, но, как и все растения с красной окраской листьев, она мирится с небольшой тенью. Свекла любит расти по краю гряд. Очень хорошее сочетание цветной капусты, кольраби, сельдерея, высаженных по центру гряды и свеклы, посаженной по краю. При посеве в грунт или на рассаду, сразу после появления всходов, как только развернутся семядоли следует сделать первое прореживание, срезав ножницами лишние растения. Всходы оставляют на расстоянии 1–2 см друг от друга. Если растения растут прямо в грунте в стадии 2–3 настоящих листьев их можно рассадить, оставляя по краю грядки по два растения рядом. Расстояние между каждой парой следует оставлять не менее 10 см. Внимательно следите за прогнозом погоды. Если свекла попадет в раннем возрасте не только под заморозки, но и просто под пониженные температуры (4 градуса и ниже), она может, не завязывая корнеплода, уйти в цветущность. Однако пониженные температуры не единственная причина цветущности свеклы – это может произойти и при повышенной сухости и жаре в начальный период роста. Если вы растите свеклу через рассаду, обратите внимание на своевременное прореживание и окучивание растений. Очень часто, свекла из-за загущенности посевов начинает вытягивать подсемядольное колено, оно подсыхает и сразу же появляется грибное заболевание – корневая гниль, напоминающее черную ножку – стебелек у основания засыхает. Для профилактики заболевания посевы надо поливать раствором фитоспорина сразу, как только появились всходы, а главное, их вовремя прореживать и приокучивать. Свекла легко переносит пересадку. При пересадке у нее надо укоротить корешок на одну треть его длины – это ускорит завязывание корнеплода. Если вы хотите получить корнеплоды одинаково размера и не слишком крупные, ограничьте площадь питания, то есть рассадите ее по схеме 10×10 см. На Северо-Западе свеклу для получения ранней продукции рекомендуется сажать только через рассаду, из-за слишком длительных весенних заморозков.

Во влажную и прохладную погоду свекла может заболеть пероноспорозом (ложной мучнистой росой). Помогает полив по листьям раствором фитоспорина. Реже встречается вирусное заболевание – мозаика листьев. В этом случае ничего не помогает, урожай резко снижается.

Свекла – большой любитель поест. Ее агронома 52, а баланс 38:14:48, то есть она является любителем калия, поэтому ее регулярно, примерно раз в две недели следует подкармливать раствором любого калийного удобрения, поскольку она устойчива к хлору. Обычно достаточно трех столовых ложек удобрения на 10 л воды. Под каждое растение следует выливать под корень не менее двух стаканов. Можно ли использовать в качестве калийного удобрения марганцовокислый калий? Только в крайнем случае и в очень небольших дозах (в виде светло розового раствора марганцовки), потому что он сильно закисляет почву, а свекла этого не любит (у нее сразу же покраснеют листья). Кроме того, в почвах Северо-Запада избыточное количество марганца, а этот элемент в избытке может вызвать отравление и гибель растения. Марганца в перманганате калия (марганцовокислый калий) много, а собственно калия – мало. Так что это скорее подкормка марганцем, а не калием. Если рост листьев замедляется или они мелкие, то следует дать однократную подкормку настоем сорняков и даже навоза. Не вносите под свеклу, и не подкармливайте ее без надобности азотными подкормками, потому, что свекла любит накапливать азот впрок в форме нитратов, а это нам с вами ни к чему. Показателем избыточного содержания азота являются белые концентрические кольца на срезе корнеплода. Такую свеклу лучше не использовать в пищу. Кроме того, избыток азота приводит к появлению черных пятен в корнеплоде. Свекла любит натрия. Поскольку в почвах Северо-Запада натрия достаточно, ее можно всего один раз за сезон подкормить гуматом натрия, либо дать ей однократную подкормку поваренной солью (1 стакан на 10 л воды). А вот в других регионах, натриевую подкормку следует дать не менее 2–3 раз.

Свекла нуждается в микроэлементах, особенно в боре. Бором (2 г на 10 л воды), а еще лучше Унифлором-микро, свеклу следует подкормить один-два раза за сезон после завязывания у нее корнеплода. При недостатке бора корнеплод может быть дуплистым. Лично я вот уже несколько лет сажаю свеклу на удобрение AVA. При пересадке рассады вношу прямо под корневую систему в каждую лунку 4–5 гранул удобрения (либо неполную чайную ложку порошка AVA) и больше ничем не подкармливаю ее все лето, за исключением настоя сорняков, да и то только в том случае, если ботва недостаточно хорошо растет или слишком светлая. Проведенные мною эксперименты показали, что корнеплод свеклы получается примерно в полтора раза больше, чем при регулярной ее подкормке азотной или кемирой (3 столовые ложки на 10 л воды, расходуя стакан под растение, каждые две недели). При уборке свеклы следует аккуратно вынимать

корнеплоды без повреждений. Ботву следует срезать, оставляя пенек 2–3 см длиной, а корень оставляют таким, каким вы его вытащили. Корни у свеклы не подрезают. Тогда она хорошо хранится. Свекла хранится практически до самого лета в погребе. Оставлять ее зимовать в почве нельзя, она сгниет. В отварной свекле сохраняются все ее полезные свойства, но только в течение 3–4 часов, поэтому отваривать свеклу впрок не рекомендуется. Свеклу можно квасить, как капусту, мариновать, сушить в сушильном агрегате, но замораживать нельзя.

Свекла полезна, она содержит бетаин, сдерживающий рост раковых клеток, и йод, необходимый для нормальной работы щитовидной железы. Свекольный сырой сок восстанавливает гемоглобин до нормального уровня, а так же снимает дерущий кашель, понижает артериальное давление.

Основной вредитель у свеклы – это весенняя и особенно летняя муха. Во время цветения вишни весной и во время лета бабочки белянки в середине лета свеклу следует полить прямо сверху по листьям раствором NaCl – поваренной соли (1 стакан на ведро воды). Свекла любит натрий, к хлору она устойчива, а вот овощные мухи их не любят. Нападает на свеклу и свекловичная тля. Не следует бороться с ней химическими средствами. Лучше всего использовать биопрепарат Фитоверм, после опрыскивания которым, свеклу и ботву можно использовать в пищу через два дня после обработки. Сейчас есть много импортных гибридов свеклы. Лично я предпочитаю выращивать именно их, поскольку они – ранние, содержат много сахаров, имеют темный окрас корнеплода, не болеют, быстро развариваются. Отечественные ранние сорта (до 100 дней) Гибовская плоская, Сибирская плоская, Египетская плоская, гибриды Бона F1, Водан F1, Пронто F1. Средних сроков созревания (до 120 дней) сорта Красный шар, Холодостойкая, Несравненная, Раннее чудо, Бордо, Хавская, Мулатка, Монокль, гибриды Пабло F1, Бора F1, Ред Клауд F1. И более поздние Донна, Матрона, Цилиндра, Рокет F1 (корнеплод цилиндрической формы, как у Цилиндры), Одноростковая и Патрик (так же одноростковая свекла).

Мангольд

Листовая свекла Мангольд не образует корнеплода, зато дает большую розетку листьев, которые употребляют для салатов или делают из них ботвинью – свекольный суп из ботвы. Мангольд растет очень быстро. Чтобы он не зацвел, его надо постоянно «раздевать», то есть снимать краевые листья. Для семьи из 3–4 человек вполне достаточно посадить всего 4 растения, если их не выдирать и не срезать, а «раздевать», так что не сажайте его много. Мангольд растение нарядное с большой пышной, растущей вверх розеткой листьев. В зависимости от сорта листья окрашены в темно зеленый или желто-зеленый цвет, либо имеют красноватый оттенок, слегка закрученные по краям или пупырчатые. Это дает возможность широко использовать Мангольд для декоративно-овощных грядок. Мангольд одинаково не любит переувлажнения почвы и засухи. Выращивают мангольд как обычную свеклу.

Сахарную свеклу можно конечно вырастить на своем участке, только это большого смысла не имеет. Агротехника такая же, как и у обычной свеклы.

Редис

Редис относится к семейству капустных (крестоцветных) растений. К этому распространенному семейству относятся все виды капуст и корнеплоды: редис, редька, репа, брюква. Все семейство капустных растений подвержено заболеванию килой, при котором на корнях образуются уродливые наросты. Кила может существовать только в кислой среде, поэтому почву перед посевом капустных надо сильно раскислять, так чтобы реакция почвы рН была выше 6, то есть для выращивания капустных растений требуется слегка подщелаченная почва. На Северо-Западе почва постоянно подкисляется за счет подпора кислых грунтовых вод, а так же кислотных дождей, поэтому посадки этих культур надо постоянно, примерно один раз в две недели, поливать раствором известкового молочка. Один стакан извести на 10 л воды размешать и выливать под корень каждого растения не менее стакана под корнеплоды и не менее пол литровой банки под капусту. Естественно, не рекомендуется сеять эти культуры друг после друга.

Редис – это очень распространенный и всеми любимый, но на Северо-Западе очень капризный овощ.

Что редис любит? Больше всего он любит свет и влагу, а так же прохладную погоду. При длинном световом дне быстро выбрасывает цветонос, образуя мелкий грубый совершенно не съедобный корнеплод. Поэтому во-первых, редис надо сеять очень рано, так как он холодостойкое растение и всходы у него появляются уже при температуре 5–6 градусов тепла через неделю, а при 12–15 градусах тепла – на 3–4 день. Во-вторых, редис следует прикрывать светонепроницаемым материалом уже в 7 часов вечера.

Чего редис не любит? Свежий навоз, большие дозы минеральных удобрений. Плотную почву (глину, суглинок), кислую почву, жару, пересыхание верхнего слоя почвы, загущенных посадок. При жаркой и сухой погоде, при загущенных посадках, а так же при длинном световом дне хороших корнеплодов не получить.

Сеять редис надо сразу разреженно, по схеме 4×4 или 5×5 см для обычных сортов и 10×10 см для редисов-гигантов. Если посеы слишком загущены, рассадите редис. Он, как и все круглые корнеплоды, легко переносит пересадку в возрасте 2–3 настоящих листов.

Редис растет быстро, поэтому его надо высевать в 2–3 срока, примерно через 10 дней, поскольку переросший корнеплод грубеет или становится «ватным». Посевы редиса делают как можно раньше, как только сходит снег. На Северо-Западе редис можно сеять в начале апреля, особенно хорошо растет ранний редис на компостной куче. Пролейте кучу горячей водой, подсыпьте 2–3 см плодородной почвы и высевайте редис. У него крупные семена. Их легко разложить в бороздки, глубиной 2 см затем присыпать почвой и уплотнить доской. Сразу же накройте посевы пленкой. Как только появятся всходы, пленку снимите, а растения накройте лутрасилом. Редис можно сеять в теплицах до высадки рассады томатов и перцев. Вы успеете его съесть, прежде, чем для них потребуется место. Обычно редис готов через 30–35 дней после всходов, но есть и скороплодные сорта (20–25 дней). Редис за 16 дней – это всего лишь реклама и ничего больше. Летние посевы редиса на Северо-Западе можно начинать с первых чисел июля, когда заканчиваются белые ночи. Редис, в отличие от свеклы, брюквы, сельдерея, «ест» совсем мало, поэтому ни в коем случае его не перекармливайте, особенно азотом, потому что он весь уйдет в ботву, не образуя хорошего корнеплода. Не давайте редису фосфорных подкормок – он пойдет в цвет. Агронорма у редиса всего 8, то есть за весь период роста и развития редис выносит с каждого квадратного метра почвы всего 8 г минеральных удобрений суммарно. (Для сравнения свекла – 52, а томат 58). Из его баланса 38:12:50 видно, что редис относится к калиелюбам. Его можно ничем не подкармливать вообще, если при посеве вы внесете в борозды золу (стакан на погонный метр), либо в стадии 2–3 листа дадите всего одну подкормку любым калийным удобрением (как и все капустные культуры, редис устойчив к хлору). Редис, наряду с капустой, самая влаголюбивая культура. Его поливают через три дня и обязательно ежедневно в сухую погоду, причем обильно (не менее 10 л на метр посадок). Поливы следует делать только под вечер, тогда за ночь влага пропитает почву на достаточную глубину.

Болезней у редиса практически нет. Из вредителей в ранней стадии развития на редис может напасть крестоцветная блошка (появляется, когда почва прогреется до 8 градусов тепла). Блошка сжирает молодые листочки «под корень». Избежать ее нападения можно ранними посевами. Укрытие лутрасилом не помогает, поскольку блошка зимует на грядках повсеместно в верхнем слое почвы. Всякие рекомендации (посыпание золой, пылью, в том числе и табачной) оказываются бездейственными. Единственное пока действенное средство – опрыскивание всходов раствором шампуня «Бим» для мытья собак против блох (3 столовые ложки на 10 л воды). Иногда

рекомендуют использовать довольно сильное средство Токар. Оно состоит из табачной пыли и карбида. Думаю, что пользоваться им на своем огороде не допустимо, поскольку производство карбида и табачных изделий считаются одними из наиболее вредных. Зачем же нам травить своих близких? На посевы в середине мая может напасть весенняя муха, повреждающая корнеплод. Против нее укрытие лутрасилом – мера вполне действенная.

Редис плохо хранится, у него корнеплод быстро теряет тургор (упругость). Редис не замораживают, не сушат, не консервируют. Редис является диетическим продуктом, легко усваивается, содержит минеральные соли, витамин С, органические кислоты, необходимые нашему организму, обладает бактерицидными свойствами.

Довольно часто редис, не завязывая корнеплод, уходит в стрелку или образует мелкие грубые корнеплоды. В чем причина?

Во-первых, поздние сроки посева, когда стоит жаркая погода (выше 22 градусов). На Северо-Западе, кроме того, длинный световой день в период белых ночей. Во-вторых, недостаток влаги в начальный период роста в верхнем слое почвы, где располагаются сосущие волоски. Часто это происходит не только в солнечную сухую, но и в ветреную погоду, даже, если она пасмурная. В-третьих, в начальный период роста в течение одной-двух недель стоит жаркая или, наоборот, слишком холодная погода (около 8 градусов). Рост корнеплода прекращается и он «деревенеет». Причиной образования «деревянных» корнеплодов может оказаться слишком плотная почва или корка, образующаяся после дождей. В этом случае посадки редиса надо регулярно рыхлить. И в том и в другом случае корни испытывают недостаток воздуха. В-четвертых, недостаточный полив вызывает стрелкование редиса, равно, как и избыточные дозы азота или фосфора. Редис уходит в стрелку и при сильном загущении посевов, если прореживание не было сделано своевременно.

Наиболее ранними являются сорта типа Французский завтрак с удлиненным, нарастающим вверх корнеплодом розового цвета с белым кончиком. Хорош этот редис тем, что при перерастании мякоть не становится «ватной» и не грубеет кожица у корнеплода. Сорт Дека имеет красный круглый корнеплод, интересен тем, что практически не стрелкуется при длинном световом дне. Сорт Ледяная сосулька имеет длинный корнеплод белого цвета. Интересны ранние гибриды с круглыми красными корнеплодами Рудольф F1, Покер F1, Регге F1 из-за своих исключительных вкусовых качеств. Сорта Заря и Жара, Корунд, Рудин, черный можно выращивать в любом регионе. В последнее время большой

интерес вызывают крупноплодные сорта и гибриды Красный великан, Осенний гигант, Дуро, Алешкин F1. Наиболее интерес из них сорт Дуро, прежде всего потому, что он обладает мягким нежным вкусом, у него при перезревании мякоть не становится волокнистой и кожица остается нежной. Часто, перерастая, растение закладывает второй корнеплод, расположенный ниже первого. Сорт достаточно устойчив в жаркой погоде и длинному световому дню, поэтому я рекомендую его выращивать, как на Северо-Западе, так и в более южных регионах. Кроме того, это сорт, а потому можно собирать свои семена. Для этого достаточно оставить наиболее сильное растение, чтобы оно переросло. Быстро появляется цветонос, растение зацветает, затем на нем образуются стручки с семенами. Как только они начнут светлеть, срежьте стебель и разложите растение на бумаге в комнате. При полном созревании стручки растрескиваются и семена разлетаются во все стороны. Поскольку у Дуро корнеплод достигает 10–12 см в диаметре, то сажают его сразу разреженно по схеме 10×10 см. Если жаль оставлять на семена целый корнеплод, то можете срезать с него верхнюю треть и высадить ее вместе с листьями, а нижнюю часть корнеплода съесть.

Редька

Редька – это старшая сестра редиса, а потому и требований к условиям роста и развития у них одинаковые.

Белую редьку (летнюю) сеют и выращивают в те же сроки и точно так же, как редис, только схема посадки 10×10 см. Срок вегетации у нее больше, примерно 50–60 дней и питательных веществ из почвы она выносит гораздо больше (агронорма 37, баланс 41:10:49). Поэтому внесением золы перед посевом уже не отделаться, приходится внести в почву перед посадкой органику, пол ведра на метр посадок, и калийное удобрение по 3 столовых ложки на метр. Сеять летнюю редьку надо как можно раньше, чтобы, во-первых, всходы ушли от листоблошки, во-вторых, не выбросили цветочную стрелку слишком рано. Летняя редька однолетняя культура. Она образует корнеплод и дает семена в то же лето. Поэтому нельзя затягивать с ее уборкой. Редька перерастет и выбросит цветочную стрелку. Редька сильно повреждается мухой. После уборки корнеплоды можно сохранить в полиэтиленовом открытом пакете в холодильнике не более месяца. Вкус у летней редьки такой же, как у редиса. Может быть чуточку более острый. Редька обладает теми же полезными свойствами, что и редис. Из сортов у нас распространен обычно сорт Майская белая.

Черная или зимняя редька – растение двулетнее. В первый год она формирует корнеплод, а на второй год из корнеплода вырастает растение, дающее семена. На Северо-Западе лучший срок посева зимней редьки начало июня. Почва должна быть глубоко перекопана, хорошо удобрена органикой и перед посевом в борозды следует внести золу (по стакану на метр посадок), а так же любое полное минеральное удобрение (например, 3 столовые ложки азофоски на метр посадок). Черная редька растет довольно долго, около 90 дней, поэтому ее приходится дважды подкормить. Первый раз – в стадии 5–6 листьев (3 столовых ложки азофоски на 10 л воды, расходуя по стакану под растение). Второй раз – в стадии завязывания корнеплода (1 столовая ложка суперфосфата, 2 столовых ложки любого калийного удобрения на 10 л воды, расходуя по стакану под растение). Либо можно внести при посадке 3–4 гранулы AVA и больше не суетится с подкормками до уборки. А вот поливать редьку надо регулярно, особенно в начальной стадии роста до завязывания корнеплода. При недостатке влаги

редька грубеет. Черную редьку можно растить через рассаду, поскольку, имея круглый корнеплод, она легко переносит пересадку, но делать этого не имеет никакого смысла.

Серьезных болезней у редьки нет, а из вредителей наиболее опасна крестоцветная блошка на ранней стадии развития (до 5–6 листьев) и летняя муха. Иногда рекомендуют против летних овощных мух использовать препарат против всех почвенных вредителей – базудин. Это сильно действующее средство можно применять только для внесения в почву перед посевом. Еженедельное рыхление почвы в междурядьях и засыпка междурядий хвойными иглами – меры действенные и вполне безопасные. Кроме того, против мух надо попросту использовать лутрасил. Редьку можно убирать поздно осенью, но лучше в сентябре. Ботву и длинные корни обрезают. Хранят корнеплоды в погребе или подвале вместе с картофелем и свеклой. У нас есть Черная круглая и Гайворовская.

Ценность редьки в содержащихся в ней ферментах, которые активизируют обмен веществ и пищеварение. Она обладает ярко выраженным бактерицидным свойством. Если во время эпидемии гриппа, вы будете выходить на улицу с кусочком редьки за щекой, вам не страшны носители заболевания в транспорте и на работе. В народной медицине редька рекомендуется при заболеваниях подагрой, при камнях в почках, как мочегонное и молокогонное средство. Сок редьки с медом рекомендуют при кашле, катаре верхних дыхательных путей.

Но, есть и противопоказания. Редьку или ее сырой сок не следует употреблять при язвенной болезни и воспалениях желудочно-кишечного тракта.

Лоба

Это китайская редька. У нас наиболее распространен сорт Клык слона, имеющий длинный белый корнеплод. В Узбекистане есть местный сорт китайской редьки – маргеланская с круглым зеленым корнеплодом. Китайская редька более теплолюбива, нежели ее северные сородичи. При весенних посевах на Северо-Западе часто переходит к цветению, минуя стадию формирования корнеплода. Поэтому лучше растить китайскую редьку из поздних посевов (20 июля). Растет она примерно 80–90 дней. Корнеплод нарастает вверх над землей. В сентябре над растениями придется установить дуги с пленочным укрытием. Уход за китайской редькой такой же, как за черной редькой. Корнеплоды китайской редьки очень сочные, вкусные практически без горечи. Хранится плохо, только в холодильнике не более месяца. Сейчас маргеланская редька продается практически всю зиму в хороших магазинах. Ее легко отличить от другой по зеленому корнеплоду.

Дайкон

Дайкон это японская редька, еще один близкий родственник редиса и редьки. Растение холодостойкое. Срок вегетации длится до 100 дней, поэтому при любом посеве весной растение попадает в жаркую погоду. Рост корнеплода сильно замедляется, а вот рост надземной части увеличивается. Поэтому дайкон у нас следует сеять во второй половине лета, а именно в середине июля. При укорачивающемся световом дне и понижении температуры воздуха корнеплод развивается быстро, нарастающий вверх, как и у китайской редьки, вырастает к концу октября крупным, и вы сможете получить неплохой урожай. У некоторых сортов дайкона корнеплоды достигают веса 40 кг. Вкус у дайкона более нежный, чем у белой редьки или редиса, примерно такой же, как у маргеланской редьки. Уход такой же, как за черной редькой. При посеве семена заглубляют в почву на 3–4 см по схеме 25×25 см для не слишком крупных сортов и 45×45 для крупноплодных. Рекомендуется высевать в каждое гнездо по 2 семени. При двух настоящих листьях одно из них следует убрать. Хранятся корнеплоды около двух месяцев в открытых полиэтиленовых пакетах только в холодильнике. Так что не сейте слишком много, особенно крупноплодного дайкона.

Как и все редьки, дайкон подвержен заболеванию килой и нападению летней мухи, которая может нанести большой урон урожаю.

Репа

Репа известна человечеству более 4 тысяч лет. До появления второго хлеба – картофеля на Руси репа использовалась в пище очень широко, прежде всего, потому, что она быстро растет и можно вырастить два урожая за лето. Кроме того, репа хорошо хранится и, главное, сохраняет все витамины и полезные свойства до весны. Репу ели сырой, парили, сушили, по сути дела, репа и была вторым хлебом на Руси.

Репа растение холодостойкое. Всходы появляются при температуре +5 градусов через неделю. При более высокой температуре растения всходят на 3–4 день. Всходы выносят кратковременные заморозки до –5 градусов, поэтому ее можно сеять в начале апреля, в еще не оттаявшую грядку. Для этого достаточно прорыхлить верхний слой почвы, накрыть грядку на пару дней пленкой, затем пленку снять, подтаявшую почву прорыхлить на глубину 6–7 см и высевать семена репы. Все дело в том, что репе не нужен глубокий пахотный слой. Семена очень мелкие, поэтому при посеве их едва прикрывают почвой. Чтобы посевы не загустить, их смешивают с песком: одна чайная ложка семян на полстакана мелкого просеянного песка. Сеять, как солить. Репу можно выращивать по схеме 10×10 см. Сразу же накройте посевы пленкой, которую снимете, как только появятся всходы. Если стоит слишком холодная погода, то прикройте всходы сверху лутрасилом. Если в смесь семян и песка добавить чайную ложку пылевой фракции удобрения AVA, то больше о подкормке репы можно не беспокоиться. Если вы не используете это удобрение, то подкормки следует давать два раза. Первый сразу после появления всходов. Надо подкормить репу азофоской или кемирой (1 столовая ложка на 10 л воды, расходуя лейку раствора на метр посадок). Второй раз репу надо подкормить при двух настоящих листочках в начале формирования корнеплода. Подкормку лучше всего сделать сульфатом калия, который увеличивает сахаристость корнеплода (1 столовая ложка удобрения на 10 воды, расходуя лейку на 5 метров посадок репы). Репа не выносит хлор, поэтому ей не следует давать подкормки удобрениями, содержащими этот элемент. Избыточное содержание в почве азота, в том числе в органике, резко снижает вкусовые качества репы и ее лежкость при хранении, поэтому не усердствуйте с подкормками настоем сорняков и не вносите органику в почву перед посадкой репы. Поскольку загущение посевов явление довольно частое, то напоминаю, что всходы надо проредить, как только они появились. Сначала надо оставить растения

на расстоянии 2 см друг от друга в борозде. Затем часть растений при втором прореживании в стадии 2–3 листка можно аккуратно вынуть чайной ложкой и пересадить. В этом возрасте репа довольно хорошо переносит пересадку. В борозде растения оставляют на расстоянии 10 см друг от друга.

Репка растет быстро, корнеплод вызревает примерно через 60–70 дней после всходов. Не задерживайтесь с уборкой, иначе корнеплоды загрубеют. Так как урожай созревает неравномерно, то делайте уборку выборочно, как только корнеплод достигнет 4–5 см в диаметре. В этот момент он наиболее сахаристый и вкусный.

Второй посев для зимнего хранения и употребления делают в самом начале июля и убирают корнеплоды все сразу, как только их диаметр станет 5–10 см. Ботву срезают, оставив небольшой пенечек. Хранят в песке, как морковь.

Репка любит влагу, особенно важно, чтобы не пересыхал поверхностный слой почвы. Неравномерные поливы приводят к растрескиванию корнеплодов.

Репка растение светлюбивое, в тени она плохо завязывает корнеплод.

Репка обладает лекарственными свойствами: мочегонным, ранозаживляющим, противовоспалительным, обезболивающим. Высокое содержание кальция в репе способствует укреплению костей и зубов. Так что растите репку и ешьте на здоровье. Особенно полезно съесть кусочек репки перед обедом. Кстати в старину репу не чистили ножом, а снимали кожицу зубами, поскольку самый сладкий слой находится прямо под кожицей и при срезании кожуры ножом, как правило, тоже срезается.

Брюква

Это самый замечательный корнеплод из этого семейства, совершенно не заслуженно не пользуется успехом у наших огородников. Это одна из самых холодостойких и высокоурожайных культур. Ей требуются слабощелочная почва, влагоемкая, поэтому она хорошо растет на торфяниках, естественно хорошо предварительно раскисленных, поскольку на кислых почвах брюква сильно поражается килой, а торфяники всегда кислые. Посев можно делать одновременно со всеми холодостойкими культурами во время массового цветения мать и мачехи. Семена у брюквы крупные, поэтому их просто раскладывают в борозды глубиной 2–3 см на расстоянии 5 см друг от друга и зарыхляют почвой, затем прижимают доской. Всходы появляются быстро, на 3–5 день. Первое прореживание надо делать примерно через неделю после появления всходов в стадии 1–2 настоящих листа, оставляя расстояние между растениями примерно 15 см. Второе прореживание надо делать в стадии 5–6 листьев, оставляя расстояние 20–25 см. Затягивать с прореживанием нельзя, так как не образуется хороший корнеплод. До полной спелости корнеплоду требуется расти около 100 дней.

Поэтому, часть брюквы посейте очень рано, а для хранения посейте ее дополнительно в мае. Можно растить брюкву через рассаду. Она хорошо переносит пересадку в возрасте примерно 30–40 дней. В общем – то этого совсем не требуется.

Брюква растение светлюбивое и влаголюбивое. В тени ее сажать не следует. Во влаге она нуждается постоянно. Особенно в первый период, когда идет интенсивный рост надземной части, а корневая система еще не достаточно развита, чтобы снабдить растение водой в необходимом количестве. Но и при наращивании корнеплода у брюквы должно быть достаточное количество воды, особенно в сухую и жаркую погоду. Недостаток влаги приведет к тому, что образуется грубый и невкусный корнеплод.

Брюква не только любитель хорошо попить, но и поесть тоже. Ее агрономия 33, баланс 36:19:45, то есть она нуждается в азоте, и особенно в фосфоре и калии. Когда растения образуют 5–6 настоящих листьев, делают первую подкормку (3 столовые ложки азофоски на 10 л воды, расходуя по литровой банке под растение). Затем в период формирования корнеплода, делают вторую подкормку (1 столовая ложка азофоски + 1 столовая ложка

двойного гранулированного суперфосфата + 1 столовая ложка калия, не содержащего хлор, на 10 л воды, расходуя литровую банку подкормки под каждое растение). Брюква нуждается в микроэлементах, особенно в боре, при недостатке которого в корнеплодах могут образоваться пустоты. Поэтому в момент нарастания корнеплода, брюкву необходимо подкормить бором (четверть чайной ложки борной кислоты на 10 л воды использовать на 5 метров посадок). Еще лучше опрыскать удобрением унифлор-микро. Убирают брюкву в сентябре до заморозков. Срезают ботву, оставив пенек 1–2 см. просушивают, почву стряхивают и складывают на хранение. Можно хранить брюкву в погребе вместе со свеклой, морковью, картофелем, редькой. Но брюква отлично хранится и в комнатных условиях. Кроме того, ее можно сушить, но замораживать ее не следует.

Чем полезен этот овощ? Во-первых, содержит больше белка, чем все остальные овощи. Во-вторых, белок этот легко усваивается. В-третьих, в брюкве много полисахаров и большое количество аскорбиновой кислоты. В-четвертых, у нее очень богатый состав минеральных солей. И все это богатство не пропадает при варке и не разрушается при хранении до самой весны. Недаром почти во все детские овощные смеси обязательно входит брюква. Брюква обладает явно выраженным желчегонным свойством, поэтому ее тоже весьма полезно съедать по кусочку перед обедом. При отеках полезно есть брюкву, поскольку она обладает мочегонным свойством. Наличие сбалансированного состава солей калия, магния, железа, фосфора делает свежий сок брюквы замечательным питьем для гипертоников. Постоянное потребление брюквы останавливает развитие атеросклероза. Люди, страдающие от запоров, могут вполне рассчитывать на брюкву, поскольку она усиливает перистальтику кишечника. Однако, тем, у кого есть воспалительные процессы в кишечнике, употреблять брюкву в больших количествах не рекомендуется.

И вся огородная рать

Салатные растения

Салат-латук

Салат обыкновенный относится к однолетним растениям семейства астровые. Он большой специалист извлекать азот из почвы и накапливать в форме нитратов, поэтому его нельзя подкармливать азотными удобрениями, настоем сорняков или навоза. С наступлением белых ночей или длинного светового дня посадки салата следует накрывать газетами или темным лутрасилом с 7 вечера, иначе растения быстро выпустят цветочную стрелку. Салат, как и все растения, сначала накапливает питательные вещества в листьях, чтобы использовать их для плодоношения. Существуют листовые, полу кочанные и кочанные сорта обыкновенного салата. Кочанный и полу кочанный салаты не образуют кочан и не выпускают цветочные стрелки, пока у них не отрастут 7–8 листьев. Если салат все время «раздевать», снимая нижние листья, то он снова и снова будет наращивать листья, чтобы, как в кладовку, закладывать в них питательные вещества, и стрелку выпускать не будет. Поэтому постоянно снимайте нижние листья, даже если вам они не нужны, тогда вам не придется накрывать салат, чтобы укоротить ему световой день.

Что салат любит?

Рыхлую, богатую органикой, питательную, влажную почву. Агронорма у салата всего 8, то есть эта культура не требует подкормок. Баланс у салата 25:13:62. Это растение чрезвычайно любит калий, поэтому почву перед посадкой надо хорошо заправить калийным удобрением, не содержащим хлор. Для этого следует взять 3 столовых ложки калия на 10 л воды и вылить этот раствор на 5 погонных метров площади, отведенной под салат. Либо внести по 1–2 стакана золы на каждый квадратный метр посадочной площади и зарыхлить золу в верхний слой почвы. Салат требует регулярных поливов, чтобы верхний слой почвы был постоянно слегка влажным, и в то же время нельзя слишком сильно заливать салат водой, иначе не избежать заболеваний. Не забывайте, что салат светолюбив.

Чего салат не любит?

Кислых почв, плотных глин или суглинков, жаркой погоды. Оптимальная температура роста и развития 16–18 градусов. В природных условиях растет валерьянец или полевой салат. Он съедобен, имеет пресный вкус, но он дает небольшую розетку листьев.

Листовые сорта салатов имеют более нежные листья, нежели полу кочанные или кочанные но они не транспортабельны, очень ломкие и сильно загрязняются почвой при поливке и уборке. Кочанные и полу кочанные салаты загрязняются мало, имеют более плотные и крупные листья, лучше переносят перевозки. Салаты имеют разнообразную окраску и форму, но все они имеют пресный вкус. Поэтому в приготовленные из них блюда добавляют более острую приправу, например майонез, лимонную кислоту или лимонный сок, либо более острые или кислые зеленные растения, например, щавель, ревень.

В весенне-летний период можно порекомендовать такие добавки для обыкновенного салата: щавель, ревень, листья молодой крапивы (их надо предварительно ошпарить кипятком), листья одуванчика (их надо предварительно подержать в соленой воде 10–15 минут), шпинат, редис, кресс-салат, зеленый лук, бораго, мокрицу, крутое яйцо. В осенне-зимний период можно добавлять лимон, красные томаты, болгарский перец, овощной физалис, редис, листья подорожника, бораго, листья мать и мачехи, мяты, мокрицу, крутое яйцо. Все добавки берут в небольшом количестве, по одному листику. Заправлять салаты можно майонезом, сметаной или подсолнечным маслом.

Целебные свойства салата известны издавна. Салат содержит лактуцин, который успокаивает нервную систему, улучшает сон, снижает кровяное давление. Кроме того, в салате много калия, в его листьях есть почти все витамины, органические кислоты, препятствующие отложению солей в суставах, пектины и фолиевая кислота, которые нормализуют работу желудочно-кишечного тракта, способствуют выведению из организма холестерина, участвует в работе кроветворных органов. Салат улучшает обмен веществ. Так что, если вы раздражены – съешьте листик салата, если у вас плохой сон – поешьте на ночь салата вместо того, чтобы пить валерьянку или принимать снотворное.

Острые салаты

Это кресс-салат и водяной кресс, а так же листовая горчица, которые относятся к семейству капустные (крестоцветные). Техническую горчицу обычно используют для получения острой горчицы, салатную – на салаты. Есть и краснолистная салатная горчица, есть и с зелеными листьями. Семена горчицы можно получить самим, для этого надо проредить посевы, оставив одно растение на площади 50×50 см и дать ему зацвести.

Горчица

Холодостойкое и быстрорастущее растение, нетребовательное к условиям произрастания. Однако большую вегетативную массу можно получить только на богатых органикой почвах. Требуется горчица постоянного полива водой. При длинном световом дне (в белые ночи), в жаркую погоду при недостатке влаги растение быстро уходит в цвет и дает мало листьев. Для приготовления острой приправы – горчицы, а так же для приготовления горчичного масла используют семена. В салатах используют розетки молодых листьев до того, как появятся стебли. Едят листья сырыми или тушеными, в качестве салата или приправы к мясным или рыбным блюдам, но чаще подвяливают на солнце, затем сушат или солят впрок, добавляя к пряностям. Горчица возбуждает аппетит, усиливает отделение желудочного сока. Ее используют для приготовления майонеза и других заправок. Обычно горчицу высевают в междурядьях других культур, как уплотняющую культуру, в теплице или под пленочным укрытием.

Горчицу не следует употреблять людям с больными почками, а так же больным туберкулезом.

Кресс-салат

Это одно из самых быстро растущих однолетних растений. Его надо высевать в несколько сроков через 7-10 дней (кроме жаркого времени). Растение холодостойкое, нетребовательное к условиям произрастания, теневыносливое, влаголюбивое.

Зимой в домашних условиях трудно вырастить зеленные культуры без досветки, а кресс-салат отлично растет дома зимой без подсветки и даже без всякого грунта. Особенно приятно вырастить кресс-салат к праздничному столу на Рождество или Новый год. Для этого за неделю до праздника на влажную ткань высевают очень густо семена (края ткани надо оставить незасеянными). Как только проклюнутся ростки, ткань

накладывают на перевернутую вверх дном банку, края ткани подворачивают внутрь банки и ставят вниз горлом на блюдце с водой. Ткань берет из блюдца влагу и на этой влажной ткани вырастает зеленый ежик. Его можно поставить на праздничный стол. Ножом зелень срезают и кладут на бутерброды с маслом. В грунт кресс салат надо сеять более редко, нежели на ткань, иначе посевы сильно израстают и полегают. Сеять следует в несколько сроков чрез 7-10 дней. Постоянно поливать. Срезку делать ежедневно. Семена кресс-салата надо вырастить самим, для этого достаточно проредить несколько растений по схеме 10×10 см и дать им зацвести. Кресс-салат является хорошим противогрибковым средством, улучшает пищеварение. Рекомендуются при авитаминозе, малокровии. Семена можно использовать для приготовления горчичников.

Водяной кресс

Многолетнее растение, но у нас обычно выращивается как однолетник. Выращивать его надо через рассаду, которую затем высаживают на грядки. Главное – это обильный и постоянный полив, поскольку растение очень влаголюбивое. У грядок обязательно должны быть приподняты все края, чтобы вода стекала в центр грядки. Схема посадки рассады 20×20 см. Кресс-салат исключительно полезное растение. Его листья богаты минеральными элементами, особенно калием, кальцием и даже йодом. Они содержат большое количество аскорбиновой кислоты и каротина. Водяной кресс улучшает аппетит, является хорошим отхаркивающим средством, противогрибковым и тонизирующим. В пищу используют молодые листья для салатов, зеленых бутербродов и соусов.

Горькие салаты

Это цикорные салаты, хотя корневой цикорий в пищу как салат не используется. У него используется только корень, который осенью выкапывают, моют, сушат, мелют для приготовления цикория – добавки к кофе и для приготовления суррогата кофе. Цикорий можно сеять весной прямо в грунт между ягодными или декоративными кустами. На второй год растения зацветают ярко голубыми многочисленными цветками. Растение высокое невзрачного вида, но его яркие цветки выглядят привлекательно. Этой же осенью можно выкопать корни. Но можно оставить расти цикорий как декоративный многолетник. Листья всех цикорных салатов содержат

гликозид интибин, которые придают салатам горький вкус. При отбеливании листьев горечь практически исчезает.

В пищу в качестве салатов используются цикорные салаты – витлуф, эндивий и эскариол.

Витлуф – многолетнее растение из семейства астровые. У нас возделывается как двулетник. В первый год дает корнеплод и розетку листьев. Во второй год зацветает и дает семена. Витлуф ценен тем, что позволяет делать выгонку зимой из выращенных летом корнеплодов. В открытый грунт его высевают поздно, в конце мая или начале июня. Он предпочитает рыхлые супесчаные или суглинистые почвы с нейтральной реакцией, богатые органикой и чистые от сорняков. К осени витлуф образует мощную розетку листьев и корнеплод, для образования которых ему требуется довольно большая площадь питания 20×30 см, поэтому сеять его следует разреженно. Летние листья у витлуфа в пищу не используют. Поздно осенью, но еще до наступления морозов, листья срезают, оставляя 3–4 см над корнеплодами. Корнеплоды выкапывают и хранят в погребе или нижнем отделе холодильника в полиэтиленовых мешках или ящиках с почвой в вертикальном положении. Но витлуф может зимовать и прямо в почве, достаточно насыпать над корнеплодами бурт земли высотой 20 см, надо только предварительно срезать листья.

Через месяц и затем в течение всей зимы, можно делать выгонку салата из корнеплода. Для выгонки салата требуется вынуть его из хранилища и поднять температуру до 18 градусов. Корнеплоды надо поместить в пакеты и засыпать их почвой. Из спящих почек на корнеплоде быстро начинают отрастать кочанчики. Как только они покажутся над почвой, их надо откопать и срезать. Их то и используют в пищу. Можно есть кочанчики витлуфа в сыром виде, приготовив из них салат, можно отваривать, можно тушить. Витлуф – ценный диетический продукт, он содержит легко усвояемый углевод инулин, поэтому его рекомендуют диабетикам. Кроме того, он содержит витамины, минеральные соли. Витлуф регулирует пищеварение, благотворно действует на поджелудочную железу, печень и кровеносную систему.

Эндивий и Эскариол так же цикорные салаты из семейства астровые. Их высевают ранней весной в грунт. Поскольку они образуют большую прикорневую розетку листьев, им требуется большая площадь питания 20×30 см и почва, богатая органикой. Кроме того, почва должна иметь нейтральную реакцию. Когда вырастет большая розетка листьев, за несколько дней до уборки, ее собирают в пучок и связывают или листовые

розетки просто прикрывают сверху темным материалом, например, черным спанбондом. Делается это для отбеливания листьев. При отбеливании листьев горечь существенно уменьшается. Эти салаты чаще используют в сыром виде, но можно их так же тушить и варить. Они очень полезны, но, к сожалению, у нас не слишком распространены. Для улучшения зрения при близорукости полезно пить сок, приготовленный из моркови, петрушки и эндивия в пропорции 1:1:1.

Шпинатные овощи

Шпинат

Шпинат относится к однолетним растениям семейства маревые. Он так же, как обыкновенный салат, имеет пресный вкус. Растение, как и салат, холодостойкое, к плодородию почв нетребовательное, но предпочитает влажные плодородные почвы нейтральной реакции и хорошее освещение. Шпинат – растение короткого светового дня. На Северо-Западе его лучше сеять во второй половине лета, тогда он дает много зелени. При весенних посадках растение дает мелкие листья и быстро идет в цвет из-за белых ночей и жаркой погоды. В других регионах его можно подсеивать каждые две недели и получать постоянно молодую зеленую массу все лето. Сеять можно прямо в грунт с самой ранней весны. Это одно из самых скороспелых зеленных растений – готовность после всходов наступает через 25 дней. Необходимая площадь питания 7×15 см, сеять надо сразу редко. Сделать это легко, так как семена у шпината крупные.

Хлорофилл шпината по структуре близок к гемоглобину крови человека, поэтому шпинат необычайно полезен и его обязательно следует употреблять в пищу при любых заболеваниях крови. Кроме того, он содержит большое количество железа, необходимого для образования гемоглобина крови, поэтому полезен людям, особенно анемичным ослабленным детям, с низким уровнем гемоглобина. Шпинат является настоящей метлой для желудочно-кишечного тракта, так как прекрасно очищает стенки желудка и кишечника от пищевых шлаков.

Шпинат можно использовать в сырых салатах, как обычный салат с добавлением щавеля, сока лимона или уксуса, либо заправлять майонезом, чтобы придать салату вкус. Его заготавливают впрок в виде пюре и зимой используют в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам. Заготовки и пища из шпината обязательно должна храниться в холодильнике.

Садовая лебеда

Лебеда то же относится к семейству мариевые. Она может иметь зеленые или красные листья. Дикая лебеда имеет серовато зеленые листья, более мелкие, нежели садовая лебеда. Любая лебеда, как и все растения из

семейства маревые, не ядовиты. Наши предки первые летние щи и супы варили из листьев крапивы, лебеды и сныти не столько из-за голода, хотя именно об этом часто пишут, а потому, что это исключительно полезные растения, приносившие бодрость и силу. Лебеда нетребовательна к условиям произрастания, может расти даже на засоленных почвах, но на хороших пахотных землях дает гораздо больший урожай зеленой массы высокого качества.

Растение холодостойкое, сеять можно рано в открытый грунт. Всходы прореживают по схеме 20×30 см. Растет быстро и быстро зацветает, поэтому лебеду надо подсеивать через каждые 10 дней. Растение хорошо выдерживает засуху, но все – таки поливы следует делать регулярно, иначе быстро загрубеет надземная часть. Молодые растения, достигшие 35–40 см, целиком срезают и используют для приготовления щей, супов и пюре. Листья можно высушить, чтобы зимой добавлять в овощные супы.

Амарант

Растение относится к семейству амарантовые. В южных районах страны он растет в диком виде, как сорное растение. Культурные формы амаранта – это ценные белковые растения. Растение засухоустойчивое и растет, почти как сорняк, на любых почвах, в том числе засоленных. Но большую товарную массу зелени естественно можно получить только на богатых органикой, влажных почвах. Растение не морозоустойчиво, поэтому сеять его следует в начале лета, когда минуют весенние возвратные заморозки. Поскольку семена очень мелкие, то лучше их сеять в смеси с песком (1 чайная ложка семян на полстакана песка). Всходы лучше почвой не засыпать, а накрыть пленкой, чтобы не высыхала почва и семена вместе с ней. После появления всходов примерно через 7-10 дней, пленку надо снять. Растет амарант быстро. Дает большую массу зелени даже при сильном загущении, поэтому можно не прореживать. За лето делают несколько срезов. Из срезанной зелени готовят супы, пюре, добавляют листья амаранта в салаты. Пюре из амаранта можно заготовить впрок так же, как из шпината. Амарант во многих странах используют на корм скоту. Семена амаранта широко используют в кондитерской промышленности. Надо сказать, что масло из семян амаранта по своим лечебным свойствам превосходит знаменитое облепиховое масло. Зеленая масса амаранта содержит лизин, обладающий мощными бактерицидными свойствами, поэтому он полезен при заселении кишечного

тракта гнилостными бактериями. При порезах надо сразу же приложить к ране сорванный лист амаранта и забинтовать. Рана заживает очень быстро. Амарант обладает способностью выводить из организма радионуклеиды. Из амаранта готовят некоторые гормональные препараты. В парфюмерной и химической промышленности амарант используют вместо талька. Кроме того, амарант имеет декоративный вид и широко используется в цветоводстве.

Бораго (огуречная трава)

Это однолетнее зеленное растение из семейства бурачковые. Используется, особенно в ранний весенний период, для приготовления салатов и даже окрошки, вместо огурцов, поскольку имеет огуречный вкус и запах. Растение нетребовательное к условиям произрастания, но на плодородных почвах естественно дает хороший урожай зелени. В пищу употребляют листья, а поскольку они покрыты волосками, то предварительно их надо ошпарить кипятком и только потом резать для салата или окрошки. Растение холодостойкое, может расти в полутени. Всходы следует проредить, оставив площадь питания 20×20 см. Сеять можно рано весной и подсеивать во второй половине лета, чтобы использовать бораго, когда еще нет огурцов или когда они уже закончились. Потому что, когда есть настоящие огурцы, никто не захочет есть огуречную подделку. Цветки используют в кондитерской промышленности. Их можно засахарить в домашних условиях. Для этого собранные цветки надо смешать со взбитым яичным белком с сахаром и подсушить в духовке. Хранить в закрытой стеклянной таре в сухом месте. Ярко синие цветы бораго нарядны, можно использовать это растение в декоративных целях, поскольку оно цветет продолжительно и обильно. Легко возобновляется самосевом, поэтому его можно использовать в мавританских газонах.

Пряно-вкусовые растения

Среди пряно-вкусовых растений наиболее распространены сельдерей, петрушка, укроп, кинза (кориандр), фенхель, кервель, анис, тмин. Все эти растения относят к одному семейству зонтичные (сельдерейные). Семена пряно-вкусовых растений недолго сохраняют всхожесть, поэтому желательно их сеять свежими семенами прошлого урожая, в крайнем случае, двухлетней давности.

Это растения холодостойкие (кроме фенхеля). Поэтому их можно высевать прямо в грунт, как только зацветет мать и мачеха. Им требуется богатая органикой, влаго- и воздухопроницаемая почва с нейтральной реакцией, хотя они и нетребовательны к условиям произрастания (за исключением сельдерея).

Сельдерей

Сельдерей бывает листовой, черешковый и корневой. Листовой сельдерей можно сеять прямо в грунт. Черешковый сельдерей, имеющий утолщенные черешки листьев, и особенно корневой сельдерей приходится выращивать через рассаду, поскольку для образования корнеплода ему потребуется около 200 дней. В конце февраля заполните стаканчики из-под йогурта увлажненной почвой, уплотните ее, и сверху насыпьте 2 см снега. Затем уплотните снег и аккуратно разложите по снегу очень мелкие семена сельдерея, не более трех в каждый стаканчик (они хорошо видны на снегу). Накройте стеклом или пленкой и поставьте на подоконник. Снег растает и втянет семена в самый верхний слой почвы наполовину. Они довольно быстро наклюнутся и взойдут. После этого стекло или пленку надо убрать. Поливку всходов надо делать очень аккуратно, подливая воду чайной ложкой по стенке стаканчика. Когда растения будут иметь 2–3 настоящих листика, срежьте по уровню почвы маникюрными ножницами лишние растения, оставив одно самое лучшее, которое осторожно подокучивайте время от времени, иначе растение упадет и может оборвать корни. В начале мая пересадите рассаду на место. Если есть угроза сильных заморозков, прикройте на первое время посадки лутрасилом. Корневой сельдерей большой любитель покусать. Его агрономия 30, а соотношение между азотом, фосфором и калием 47:20:33, то есть он любитель азота и фосфора. Перед посадкой почву надо очень хорошо заправить органикой (не менее

одного ведра под каждое растение), кроме того, в посадочные лунки следует внести по столовой ложке суперфосфата. Хорошо перемешать с почвой, залить лунки водой и пересадить рассаду, заглубив растение до семядольных листьев. Дальнейший уход сводится к еженедельным подкормкам настоем сорняков с добавлением чайной ложки суперфосфата на ведро раствора (на литр настоя сорняков надо брать 5 литров воды). Поскольку сельдерей не любит свежий навоз, то подкормки настоем навоза следует исключить. Когда начнет завязываться корнеплод, следует обязательно дать подкормку бором (2 г на ведро воды), иначе в корнеплоде могут образоваться пустоты. При уходе за корневым сельдереем надо знать вот о чем: постоянно снимайте наружные листья так, чтобы у растений все время было не более 4 молодых листьев. Снятые листья режьте и сушите. В сушеном виде они не сохраняют аромат, но сохраняют все экстрактивные вещества, благоприятно влияющие на пищеварение и придающие отличный вкус первым и вторым блюдам. Если смолоть сушеные листья сельдерея на кофемолке, то получится мука, в которой хорошо обваливать мясо или цветную капусту перед обжариванием вместо панировочных сухарей или пшеничной муки. Кроме того, во время роста корнеплода, его надо постоянно разокучивать, чтобы он постепенно оказался над поверхностью почвы и при этом надо острым ножом аккуратно, чтобы не повредить корнеплод, постоянно срезать боковые корешки, чтобы они не разрастались в стороны, и корнеплод не разветвлялся. Тогда вы получите большой, круглый плотный корнеплод без бороды корней. Надо сказать, что успех существенно зависит от хорошего сорта и качества семян. У нас нет хороших семян корневого сельдерея, так что лучше покупать импортные семена.

Корнеплод лучше всего употреблять в пищу в сырых салатах, добавляя яблоки, морковь, зеленый лук, сыр. Но можно его добавлять в котлеты, пропуская через мясорубку вместе с мясом и луком. В этом случае не требуется добавления булки в мясной фарш. Вкус у этих котлет восхитительный! Корнеплод можно отварить, обваливать в сухарях, затем обжарить, как цветную капусту. Листья сельдерея содержат много натрия, их можно использовать вместо соли тем, кто страдает отложением солей. (Соленый вкус поваренной соли придает именно натрий). Против отложения солей полезно в течение 7 дней пить свежий сок из листьев сельдерея по одной столовой ложке три раза в день. Так как сок из листьев сельдерея отжимается плохо, можно просто жевать его листья вместе с черешками.

Черешковый сельдерей так же надо выращивать через рассаду,

которую высевают в конце марта, затем пересаживают в грунт так же, как корневой, но только органики можно внести вдвое меньше. Во второй половине лета черешковый сельдерей, в отличие от корневого, окучивают. Черешки листьев засыпают почвой, чтобы их отбелить (при отбеливании они теряют горечь). По мере надобности, их раскапывают и срезают. Используют так же, как и корневой сельдерей. Корнеплод и черешки можно мариновать и солить впрок. Листовой сельдерей просто сеют прямо в грунт ранней весной. Нужна плодородная почва, в которую следует внести перед посадкой золу (стакан на квадратный метр). Важно, чтобы грядка была свободна от сорняков, поскольку сельдерей всходит почти две недели, и сорняки могут его забить. Всходы сорняков надо постоянно по мере их появления подрезать полотьником, заглубляя его в почву на 1–2 см, и оставлять прямо на грядке – они погибнут. Чтобы не повредить посевы сельдерея, надо посеять одновременно с сельдереем маячную культуру, например салат, несколько семян которого высевают в бороздках вместе с семенами сельдерея. Салат всходит быстрее любого сорняка и его всходы четко обозначат рядки будущих всходов сельдерея.

В дальнейшем потребуются еженедельные подкормки настоем сорняков (но не навоза). Эта культура очень отзывчива на рыхление почвы. Поэтому как можно чаще рыхлите междурядья.

Черешковый и листовой сельдерей можно бором не подкармливать. Несмотря на то, что сельдерей растение холодостойкое, в условиях Северо-Запада он не зимует в почве. Поэтому оставлять под зиму его не следует.

У сельдерея есть многолетний родственник под названием любисток, но о нем будет сказано отдельно в разделе о многолетней огородной зелени.

Петрушка

Растение так же относится к зонтичным (сельдерейным) культурам. Есть листовая, не дающая корнеплода, а лишь мочку корней, есть корневая. Петрушка растение холодостойкое. Листовую можно вырастить через рассаду (посев в конце марта), а корневую, как всякую культуру со стержневым корнем, лучше не пересаживать, а потому я рекомендую ее сеять прямо на место в грунт самой ранней весной. В регионах, где не бывает зимних оттепелей, петрушку спокойно можно сеять под зиму в ноябре. На Северо-Западе под зиму сеять не рекомендуется, поскольку во время оттепели все холодостойкие культуры взойдут и могут погибнуть от внезапного мороза без снега. Лучше сделать посев в марте. Для этого

грядки и борозды на них надо приготовить с осени. С осени надо приготовить мешок сухой почвы и оставить ее в сарае. В марте надо будет лишь снести снег с грядки, пролить борозды горячей водой из чайника, слегка присыпать их золой и посеять петрушку. Затем присыпать сверху заготовленной сухой почвой и набросать снег на грядку. Всходы будут дружными и ранними. Болеть такая петрушка ничем не будет.

Петрушка к плодородию почв не требовательна. Ее агронома всего 17, а соотношение между азотом, фосфором и калием 35:24:41. То есть петрушка любит фосфор еще больше, чем сельдерей, поэтому в почву перед посадкой следует заделать примерно по три столовые ложки суперфосфата на каждый погонный метр площади (при внесении удобрения AVA суперфосфат не вносят). К азоту петрушка достаточно равнодушна и никогда его не накапливает впрок, а вот калий ей нужен. Достаточно золы (стакан на метр). У листовой петрушки срезку можно делать, как только появились 5–6 хорошо развитых настоящих листа. Срезку можно делать 3–4 раза за лето. У корневой петрушки листья лучше не срезать, чтобы получить хорошие корнеплоды. Листовую можно подкормить пару раз настоем сорняков, а корневую золой. В сырую погоду золу можно рассыпать в междурядьях по влажной почве. В сухую погоду надо сначала почву хорошо полить и только затем посыпать ее золой.

Семена петрушки, как семена укропа и моркови, содержат большое количество эфирных масел, препятствующих прорастанию, поэтому эти растения всходят долго. Если перед посевом семена, завернутые в тряпочку, подержать пол часа под струей горячей воды, то они прорастут быстрее. Надо только перед самым посевом рассыпать их на бумаге и слегка подсушить до сыпучести. При посеве в грунт я рекомендую чайную ложку семян смешать с чайной ложкой пылевой фракции удобрения AVA и половиной стакана песка. Сеять эту смесь в подготовленные бороздки так, как будто вы солите пищу. Внести в бороздки несколько семян салата, чтобы обозначить борозды, присыпать почвой, уплотнить бороздки доской, накрыть посеы старой пленкой до появления всходов салата. Пленка сохранит в верхнем слое влагу и не даст проклюнувшимся растениям засохнуть, если стоит сухая или ветреная погода. Затем пленку следует убрать и накрыть посеы спанбондом или лутрасилом. Поливку надо делать, не снимая укрытия, прямо по укрывному материалу. Все эти растения всходят долго, от 10 до 15 дней, поэтому грядки должны быть свободны от сорняков, иначе они забьют культурные посеы. Освободить грядки от сорняков можно, вырастив на них предварительно сорняки. Для этого надо накрыть грядки прямо по снегу ранней весной пленкой. Как

только сорняки взойдут, снять пленку, прорыхлить грядку и оставить на сутки без пленки. Взошедшие сорняки погибнут. Грядку снова накрыть пленкой и дожидаться всходов следующей партии сорняков из более глубокого слоя почвы. Уничтожить их точно так же. Теперь грядки от сорняков свободны, но их нельзя перекапывать, их можно только рыхлить перед посевом на глубину не более 6–7 см, иначе перекопав почву, вы вынесете в ее верхний слой семена из более глубокого слоя, и сорняки снова появятся на грядке.

Иногда можно прочесть такую рекомендацию: замочите семена этих растений в проточной воде на двое суток (или несколько раз смените за это время воду). Эфирные масла вымоются из семян, и всходы будут дружными и более скорыми. Если вы выращиваете зелень, то да, этот прием можно использовать, но вот если вы растите корнеплод или семена, то этот прием не годится, поскольку вместе с эфирными маслами из семян вымывается калий. Растения, хотя и взойдут дружно, но будут с самого начала ослабленными. Хотите верьте – хотите проверьте. Кроме того, эфирные масла служат своеобразным барьером, который не могут преодолеть заведомо слабые. Они вам и не нужны.

Петрушки полезна, она содержит витамины, минеральные соли. Она возбуждает аппетит, улучшает пищеварение. Петрушкой заправляют первые блюда, делают зеленые бутерброды, добавляют в омлеты, творог, салаты.

Зелень петрушки не сохраняет аромат при сушке, но сохраняет вкусовые качества, поэтому, как сельдерей, сушеную петрушку можно добавлять в первые и вторые блюда зимой. Но еще лучше петрушку солить впрок вместе с сельдереем и укропом для заправки первых блюд. А вот корнеплод аромат и все свои вкусовые качества при сушке сохраняет.

Из сырых корнеплодов петрушки и моркови в пропорции 1:1 готовят салат, который заправляют сметаной или подсолнечным маслом. Салат едят до основной еды. Такой салат рекомендуется людям с камнями в почках и при заболеваниях щитовидной железы. Можно сырой салат заменить чаем из сухих или свежих листьев моркови и петрушки (1:1). Для этого 1 столовую ложку смеси заварить стаканом кипятка, накрыть, настоять 2 часа и пить по одной столовой ложке три раза в день перед едой.

Корнеплод петрушки можно оставить зимовать в почве. Ранней весной сразу будет зелень, пока не подрастет вновь посеянная. Но перезимовавшая петрушка быстро зацветает. С этого момента ее листья сразу же грубеют, поэтому зелень съедобна буквально две недели.

Зимой в квартире можно получить выгоночную зелень из корнеплодов

петрушки и сельдерея. Для этого достаточно высадить корнеплоды в горшочки с почвой, поставить их на подоконник и умеренно поливать.

Есть разновидность листовой петрушки, которая называется кучерявая. Она интереса не представляет, поскольку зелень ее хотя и красивая, но очень грубая. Обычно ее используют для украшения подаваемых на стол блюд. Из-за красивой зелени ее используют на грядках-клумбах.

В Дании есть интересный способ сохранения цветов, декоративной зелени, в частности очень популярной зелени петрушки и сельдерея, с помощью гальванического процесса, при котором на свежие растения наносится тончайший слой меди, бронзы, серебра или золота. В Копенгагене даже есть фирма «Флора Даника», которая продает украшения, сделанные из посеребренных и позолоченных живых растений. Эти украшения сохраняются много лет.

Укроп

Укроп – пряная зелень, растет повсеместно. Хотя эта культура и нетребовательна к плодородию почв, но лучше растет на богатых органикой почвах. Укроп холодостоек, семена проклевываются при 2 градусах тепла, всходы появляются при 5–6 градусах тепла через 2–3 недели. Всхожесть можно на неделю ускорить, предварительно замачивая в воде, как об этом было сказано выше. При более высокой температуре (18–20 градусов) укроп всходит через 10–12 дней. Всходы укропа выдерживают кратковременные заморозки до -6 градусов.

Укроп светолюбив, он не будет расти под кронами деревьев. Не любит укроп и кислой почвы, реакция pH должна быть близка к 5. Агронорма у укропа всего 9, то есть в подкормках он не нуждается, но баланс у него 33:22:45, то есть он большой любитель фосфора и калия. Так как он растет довольно быстро (зелень для срезки готова уже через 30 дней после всходов), следует сделать перед посевом заправку почвы калийными и фосфорными удобрениями, равномерно зарыхлив в почву по 2 столовых ложки суперфосфата и 1 столовой ложке бесхлорного калийного удобрения на каждый метр грядки. Грядки должны быть чистыми от сорняков. Проще всего сеять укроп так, как это было рассказано о петрушке. Тогда не потребуется ничего вносить, кроме AVA. Поскольку многие сорта укропа довольно быстро выбрасывают цветонос, его не следует сеять весь сразу, а лучше подсеивать через каждые 10–15 дней. Но есть настоящие кустовые

укропы Буян и Салют, которые дают буйную зелень все лето и поэтому подсева не требуется. В пазухах листьев у них закладываются новые розетки листьев, поэтому, когда вы обрываете у него нижние листья, вместо них вырастает сразу несколько новых. Кустовые укропы не срезают, их постепенно весь сезон «раздевают». Эти укропы следует выращивать через рассаду. В конце марта посейте по 2 семечка в стаканчики из-под йогурта, затем оставьте лучшее из подросших растений, второе срежьте маникюрными ножницами по уровню почвы. Пересадите на место рассаду в возрасте, когда у нее будет 5–6 настоящих листьев на расстоянии 30×30 см друг от друга. Я обычно высаживаю ее в первых числах мая на грядке вдоль прохода в теплице. Вполне достаточно 20 кустов не только для постоянной еды, но и для заготовок впрок. Интересно, что у Буяна жилки листьев и даже сами стебли не становятся жесткими, поэтому при сушке и засолке впрок их можно использовать наряду с листьями. Очень редко удастся получить свои семена, поскольку кустовые укропы дают цветочную стрелку через 180–200 дней после посева и семена не успевают вызреть в большинстве регионов, расположенных севернее Москвы. Кроме кустовых, есть еще хорошо облиственные укропы; Борей, Кибрай, Анна, Букет для Шурика, Супердукат и другие. Их надо высевать с интервалом в две недели весь май и начало июня. Тогда у вас постоянно будет большое количество зелени на срезку. Семена этих сортов укропа не вызревают в открытом грунте у нас на Северо-Западе, но в теплице их получить можно. У нас вызревают в грунте только семена сорта Лесногородский, который тоже является хорошо облиственным укропом. Если вы не будете перекапывать место летнего посева этого укропа, то он легко возобновится на следующий год самосевом.

Поэтому его можно выращивать на этом месте самосевом несколько лет, только не забывайте осенью подсыпать на это место золу и суперфосфат.

Навоз укроп не любит, но если он растет плохо, полейте его раз-другой настоем сорняков. Главное – чтобы почва была богата органикой и на ней не образовывалась корка после дождей и поливов. Есть еще одна группа укропов – это ранние. Они очень быстро выбрасывают цветочную стрелку и практически не дают зелени. Жилки листьев у них жесткие, малосъедобные. Их выращивают не ради зелени, а ради раннего зонтика для засолки и консервирования. Они тоже воспроизводятся самосевом в открытом грунте.

Укроп повышает аппетит, нормализует многие физиологические процессы в организме. Свежая зелень укропа содержит витамины,

органические кислоты, минеральные соли. Используют укроп в салатах, как ароматическую пряно-вкусовую добавку к любой пище, но особенно широко его используют при засолке, мариновании и консервировании овощей, мяса и рыбы впрок. Укроп сохраняет аромат при сушке и засолке.

У укропа есть парочка вредителей: зонтичная листоблошка и земляная блошка. Зонтичная листоблошка, из-за которой курчавятся листья укропа и моркови, – ранняя птишка. Если посевы, произведенные в конце апреля, сразу накрыть лутрасилом, то она не страшна, поскольку зимует на сосне и других хвойниках и ранней весной летит выводить потомство на зонтичные культуры. Земляная черная мелкая блошка зимует в почве, поэтому лутрасил от нее не спасет. Блошку можно отвадить, если опрыскать подрастающий укроп раствором биопрепарата «Фитоверм». Защита на три недели обеспечена, а вы сможете есть укроп уже через 48 часов после его опрыскивания.

Среди болезней наиболее распространенная – мучнистая роса, которая проявляется в виде белого налета на листьях. Хорошо помогает опрыскивание биопрепаратом «Фитоспорин». Укроп можно есть через 48 часов после опрыскивания. Вертициллезное увядание укропа – это неизлечимое вирусное заболевание. Помочь растению ничем нельзя, остается только его выдрать, чтобы избежать заражения других растений, и сжечь, а не класть в компост. Реже бывает черная ножка у молодых всходов. Здесь поможет «Фитоспорин», которым следует полить почву. Иногда листья у укропа краснеют, затем погибают. Чаше это происходит на кислых глинистых почвах. При первых признаках покраснения листьев, подкормите калием и кальцием, а так же опрыскайте «Фитоспорином».

Фенхель

Близким родственником укропа является фенхель (аптечный укроп), Но в отличие от укропа, это растение теплолюбивое. Поэтому в условиях Северо-Запада его высевают в открытый грунт в начале июня, после того, как минуют весенние заморозки. Либо выращивают через рассаду, которая затем рассаживается по схеме 30×30 см... Но вот высевать его в теплице я не советую, поскольку он выделяет большое количество фитонцидов, подавляющих рост абсолютно всех культур. Такое вот недружественное растение. У меня был печальный опыт посева его в теплице с огурцами. Обычно я сею вместе с ними укроп, запах которого не любят паутинные клещи, а потому и не заселяют огуречную теплицу. Я решила, раз фенхель

родственник укропа, то и его можно посеять вместе с огурцами. Каково же было мое удивление, когда я обнаружила, что огурцы, растущие с ним рядом, не только не плодоносили, но даже не цвели. После этого я поинтересовалась фенхелем подробнее и узнала, что он не совместим ни с какими другими культурами. В северных регионах он хорошо удаётся только в теплицах или под высоким плёночным укрытием, но он должен расти там в гордом одиночестве. Фенхель имеет зелень, похожую на укроп, но при этом у него запах аниса и такой же сладковатый привкус. Есть фенхель обыкновенный листовый, а есть овощной или черешковый. У последнего нижняя часть листьев имеет крупное утолщение и именно оно используется для приготовления салатов. Толстую часть черешка шинкуют вместе с яблоками, капустой или морковью и заправляют растительным маслом или майонезом. Их отваривают и едят с маслом и сухарями, поскольку фенхель является ценным продуктом в диетическом питании. При неблагоприятных условиях утолщения на черешках листьев не образуются. Чаще всего зелень фенхеля используется при мариновании и консервировании. Фенхель полезен при вздутиях живота, поскольку обладает ветрогонным свойством (укропная вода продается в аптеках) и желчегонным средством. Кроме того, фенхель содержит большое количество рутина, усиливающего иммунную систему.

Семена фенхеля входят в состав многих лечебных чаев и сборов: слабительного, ветрогонного, грудного, желчегонного, успокоительного. В сушеном виде он сохраняет аромат.

Анис

Это однолетнее растение. Его зелень относительно холодостойкая, но семена вызревают только в южных областях. Предпочитает богатые гумусом почвы и короткий световой день. При длинном световом дне, например, на Северо-Западе и при недостатке влаги растения быстро зацветают и дают мало зелени. Используется, в основном при консервировании и в маринадах, в консервной и кондитерской промышленности. Плоды аниса входят в состав многих сборов: отхаркивающих (вспомните капли датского короля, которые вам наверняка давали в детстве при кашле), желчегонных, противоастматических.

Тмин

Двулетнее растение холодостойкое и даже морозостойкое, поэтому его можно выращивать повсеместно. К почвам он нетребователен, но не растет на заболоченных, сильно кислых или засоленных почвах, не любит глины и песок. Сеять можно прямо в грунт ранней весной. Всходы следует прореживать. Если участок не перекапывать осенью, тмин будет возобновляться самосевом. Используют семена тмина в хлебобулочной, консервной и кондитерской промышленности, при консервировании, квашении, солении и особенно при приготовлении маринадов. Семена тмина обладают хорошим молокогонным и желчегонным действиями.

Кервель

Однолетнее растение, неприхотливое, холодостойкое, морозостойкое, предпочитает полутень, иначе быстро зацветает. С этого момента листья грубеют и в пищу не применяются. Сеять можно очень рано, всходы заморозков не боятся. Растет очень быстро, уже через 25 дней после всходов можно употреблять молодую зелень для зеленых бутербродов, пока еще нет укропа и петрушки, можно добавлять в творог и омлет. Зелень ажурная, приятная на вкус, по запаху и вкусу напоминает анис. Зелень кервеля можно смешивать с петрушкой, шнитт-луком, эстрагоном для добавок к омлету. Зелень кервеля обладает мощным тонизирующим свойством, поэтому весной при всеобщем упадке сил из-за недостатка в организме витаминов кервель, как самая ранняя зелень не заменим. Можно класть кервель в банки при засолке, консервировании. При сушке не сохраняет ни вкуса, ни запаха, так что впрок его не заготавливают. Легко возобновляется самосевом. Поскольку кервель теневынослив, то его можно выращивать из семян в комнатных условиях.

Кориандр (кинза)

Однолетнее вполне холодостойкое растение, которое так же, как тмин, можно выращивать повсеместно. На хорошей легкой, богатой органикой, супесчаной или суглинистой влажной почве дает хорошую розетку прикорневых пряных листьев, которые употребляются в пищу для зеленых бутербродов, с мясом, рыбой. При загущенных посадках, недостатке влаги и длинном световом дне быстро идет в стрелку, и с этого момента листья становятся не вкусными. Поэтому надо делать разреженный посев на расстоянии 2–3 см. Это просто, так как семена у кинзы крупные. Затем

подросшие растения проредить по схеме 10×10 см. В жаркую погоду обязательно поливать. Плоды используют в хлебопекарной, кондитерской и консервной промышленности, в различных заготовках, маринадах, для приготовления различных соусов и приправ. Кинза – это настоящий клад витаминов, особенно каротина и аскорбиновой кислоты. Используется в медицине для лечения цинги, входит в состав желчегонного чая, улучшает пищеварение.

Мята

Она относится к семейству яснотковые. Растение многолетнее, корневищное, ежегодно возобновляющее надземную часть. К почвам растение нетребовательное, но на хороших почвах дает высокий урожай зеленой массы. Растение относительно морозоустойчивое, очень влаголюбивое, требовательное к хорошему освещению только в первый период роста из семян. Взрослое растение может расти в полутени, поэтому мяту можно выращивать под деревьями. При размножении путем деления корневища или отводками мяту сразу высаживают в полутень. Надо сказать, что мята сильно разрастается во всех направлениях, быстро захватывая все пространство вокруг себя и вытесняя соседей. Я рекомендую ограничивать ее, посадив во вкопанное старое ведро без дна. Для одной семьи такого количества мяты вполне достаточно. Цветет мята в июле-августе. В момент цветения срезают всю надземную часть растения, связывают в пучки и сушат под навесом так, чтобы на нее не попадало прямое солнце. Когда мята хорошо высохнет, надо надеть на руку рукавицу и ошмыгнуть с прутьев листья и цветы, сложить их в бумажные пакеты, закрыть и хранить в сухом помещении. Наибольший интерес представляет мята перечная, которая имеет две разновидности: черную – с красно-бурой окраской стеблей и листьев и белую – с зелеными листьями. Ценится больше мята черная за большое содержание ментола (до 65%), но и белая мята обладает теми же лекарственными свойствами, что и черная, просто она содержит ментола меньше. Свежие листья полезно добавлять в чай. Сушеные листья используют для ароматизации уксуса, добавляют в чайные смеси. Мята обладает успокаивающим действием и желчегонным. Настой мяты помогает при тошноте. Из нее готовят валидол и другие сердечные препараты. Ментоловое масло используют в ликеро-водочной промышленности, кондитерской и косметической. Кроме того, мята хороший медонос и привлекает в сад насекомых-опылителей.

Котовник и мелисса

Эти многолетние растения относятся к семейству губоцветные. Котовник зацветает на первый год после посева, а мелисса – на второй. Семена мелкие, в почву их не заделывают, а лишь прикрывают сверху пленкой до появления всходов. Почва должна быть свободной от сорняков. Высеять можно ранней весной. Всходы появляются через 3 недели. В дальнейшем посадки возобновляются самосевом. В начальный период роста развитие идет медленно. Затем следует сделать прореживание по схеме 25×25 см. Требуется регулярное рыхление, прополка, подкормка азотной (3 столовых ложки на 10 л воды). Уборку делают в момент зацветания. Срезают надземную часть растений, оставляя пенек высотой 20–25 см. Связывают в пучки и сушат под навесом. Затем обмолачивают листья и складывают в пакеты, которые хранят в сухом месте. Можно выращивать мелиссу и котовник через рассаду.

В пищу используют листья, добавляя в чай, супы, салаты, используют в маринадах и соленьях. Оба растения обладают тонизирующим свойством. Для приготовления напитка 1 чайную ложку зелени свежей или сушеной заваривают в стакане кипящей воды, кипятят 5 минут и принимают по одной чайной ложке три раза в день.

Листья мелиссы и котовника содержат аскорбиновую кислоту, каротин, эфирные масла, содержащие цитраль, который придает листьям приятный запах и вкус лимона. Растения – хорошие медоносы. Зимуют они без укрытия. Не любят кислых почв, тяжелых глин. Хорошо растут только на богатых органикой почвах. На одном месте растут 3–5 лет, затем их следует пересадить. Легко размножаются семенами, делением куста, отводками и корневыми отпрысками, а так же зелеными черенками.

Я высаживаю ряд растений через 25–30 см друг от друга. В конце лета растения повторно зацветают, я их срезаю, оставляя пенек высотой 20 см. На следующий год, как только из пазух листьев на пенечках вырастают пасынки длиной 5–6 см, я их выламываю и укореняю во втором ряду, просто втыкая во влажную почву и накрывая майонезными стеклянными баночками. После того, как пасынки укоренятся (у них появится новый листок), баночки снимаю. Осенью первый ряд полностью выдираю, вношу немного свежей органики. Растения второго ряда обрезаю, оставляя стебли длиной 20 см. На следующую весну все повторяется. На первый взгляд, кажется трудно, на самом деле вся процедура не занимает и 10 минут. Просто надо к ней привыкнуть. При таком способе выращивания котовник

и Melissa растут у меня на одном месте более 10 лет. Как отличить эти растения друг от друга? У котовника и у Melissa листочки имеют слегка треугольную форму с фестончиками по краям. У котовника они опушены, на ощупь бархатистые, цвет имеют серовато-голубоватый, плоские. У Melissa такой же формы листочки, но листовая пластинка не плоская, как у котовника, а слегка бугорчатая, темно зеленая глянцевая.

Иногда растения повреждаются ржавчиной, особенно в загущенных посадках во влажную погоду. Можно сделать опрыскивание по листьям раствором «Фитоспорина» и не сажать растения на переувлажняющихся участках.

Канупер

Канупер – многолетнее растение семейства астровые, листья которого тоже имеют запах, напоминающий лимонный. Растение мало распространенное, а жаль, поскольку канупер удивительно не прихотлив, зимостоек и засухоустойчив. Его используют для соления, консервирования, маринования, приготовления напитков, а так же в ликеро-водочной промышленности, как всякую пряно вкусовую зелень. Размножают канупер делением куста либо ранней весной, либо ранней осенью. Площадь питания у него довольно большая 50×50 см.

Душица

Это многолетник, который относится к семейству яснотковые. Как и все растения этого семейства, она является хорошим медоносом. Ее листья содержат аскорбиновую кислоту, дубильные вещества, эфирные масла, бактерицидное вещество – тимол. Настой душицы применяют при недостаточной секреции желудочного сока, при бронхитах. Для снижения нервного напряжения полезны успокоительные ванны с душицей и Melissa.

Душица – многолетник, неприхотливый к почвам, но лучше растет на хорошо заправленной органикой почве. Предпочитает солнечные места. Растение морозостойкое. На одном месте растет много лет, но быстро расползается, поэтому ее посадки следует ограничивать. Размножается семенами, делением корневища, отводками и черенками. Цветет все лето пурпурными или лиловыми мелкими цветочками, собранными в метелки. Зимует без укрытия. Душицу издавна применяли для отдушки (снятия

затхлого или иного запаха) бочек, предназначенных для соления и квашения. Поскольку душица снимает запахи, ее не следует класть в банки вместе с засолочной зеленью при консервировании. Ее зелень используют отдельно при приготовлении блюд из картофеля, бобов и гороха, добавляют к жареному или тушеному мясу, при приготовлении колбас, при изготовлении кваса. На душицу иногда нападает тля, бороться с которой следует нехимическими средствами.

Бasil

Это многолетние пряно-вкусовые растения. Относятся они к семейству губоцветные. Растения эти теплолюбивы и у нас не зимуют, поэтому их надо выращивать в однолетней культуре, лучше через рассаду. Высевать их надо в апреле, пересаживать в открытый грунт после окончания весенних заморозков в начале июня. Еще лучше они удаются в теплице. Посев базилика в теплицы надо делать в начале мая. Перед началом цветения зелень срезают, сушат. Она сохраняет аромат. Лучше смолоть на кофемолке и хранить в виде порошка, который следует употреблять для заправки мяса, рыбы, макарон. Точно так же можно использовать и свежие листья. Можно класть их в маринады, использовать при консервировании. Разные сорта базиликов имеют разнообразную окраску листьев и совершенно разный аромат.

Иссоп

Многолетний полукустарник из семейства яснотковые, высотой около полуметра. К почвам растение нетребовательное, но лучше растет на легких не слишком плодородных почвах, хорошо зимует под снегом. Его надо высевать семенами сразу на постоянное место, поскольку иссоп плохо переносит пересадку в раннем возрасте. Растить иссоп следует отдельно от других растений, поскольку он плохо с ними совместим из-за того, что его фитонциды угнетающе действуют на всех соседей по саду-огороду. Иссоп может расти на слабокислых почвах в полутени. На одном месте растет 5–6 лет. Размножается семенами, делением куста, отрезками корней, черенками. Болезням и нападением вредителей не подвержен. Его используют как ароматическое растение в сыром и сушеном виде для приготовления маринадов, в соленьях, при квашении и консервировании, в супах, соусах, овощных и мясных блюдах. Иссоп сушат, поскольку он

сохраняет аромат, для этого его срезают во время цветения, сушат пучками на чердаке или в мансарде и хранят не более двух лет в стеклянных банках. Иссоп применяют для лечения катара верхних дыхательных путей, бронхиальной астмы, ревматизма, делают примочки на синяки и кровоподтеки. Для приготовления настоя берут 1 чайную ложку измельченной свежей или сушеной зелени заливают 1 стаканом кипятка, накрывают и настаивают 2 часа, затем процеживают и пьют в теплом виде по пол стакана 3 раза в день до еды. Отвар так же можно использовать для полоскания горла и промывания глаз при конъюнктивите. Растение – хороший медонос.

Эстрагон (тархун)

Это многолетнее растение из семейства астровые. Выращивают его как пряно вкусовое растение, которое используют в свежем виде и сушеном для приготовления бутербродов, кладут в маринады, квашения, соления, добавляют в соусы и приправы к мясу, курице и рыбе, используют для приготовления напитков. Тархун (эстрагон) обладает противогнилостным, мочегонным, общеукрепляющим свойствами. Растение морозостойкое, хорошо зимует даже в малоснежные зимы. Выращивают тархун из семян, делением корневища, корневыми отпрысками и зелеными черенками. Поскольку семена очень мелкие, то тархун надо выращивать через рассаду так, как было рассказано о выращивании сельдерея, но только сеять его надо в марте. Он предпочитает богатую органикой почву с нейтральной реакцией. Недостаток влаги приводит к отмиранию нижних листьев, избыток влаги приводит к гибели растения. Подкормку делают весной настоем сорняков, а осенью достаточно внести стакан золы под куст по влажной почве. Из вредителей на эстрагон нападают тли и цикадки, а из болезней – ржавчина.

Майоран

Майоран, вообще говоря, многолетник из семейства яснотковые, но это очень теплолюбивое растение, поэтому у нас можно его растить только в однолетней культуре, причем через рассаду. Сеять на рассаду его следует в марте-апреле. До появления всходов температура должна быть 20–25 градусов, затем ее снижают до 12–15 градусов на неделю, а затем снова поднимают до 20 градусов. В открытый грунт высаживают после того, как

минуют заморозки в начале июня. В начальный период подкармливают настоем сорняков с добавлением золы (стакан на ведро). Он требователен к свету, теплу, влаге, хорошей почве. В наших условиях на Северо-Западе часто подвержен грибковым заболеваниям. Срезают на уровне 5 см от почвы всю надземную часть в августе в период массового цветения, сушат в тени небольшими снопиками, затем хранят эти снопики в подвешенном состоянии прямо на кухне.

Отвар из листьев используют при заболевании дыхательных путей и как потогонное средство. Листья майорана богаты витаминами и эфирными маслами. Применяют майоран для приготовления квасов, консервов, маринадов, а так же в парфюмерной промышленности.

Чабер

Чабер – неприхотливое, однолетнее растение из семейства яснотковые. Семена сразу высевают в грунт рано весной. Так как они очень мелкие, то чайную ложку семян следует смешать с половиной стакана песка и сеять рядами так, как солите пищу. Расстояние между рядами 30–40 см. Затем всходы прореживают, оставляя между растениями около 15 см. Убирают в начале цветения, полностью срезая растение, сушат и хранят в небольших снопиках, подвешивая их прямо на кухне. Семена хорошо вызревают в любой климатической зоне, но легко осыпаются, поэтому, как только у растения начинают чернеть нижние листья, растения, предназначенные для получения семян, вырывают с корнем и подвешивают на сушку над газетой. Созревающие семена осыпаются и с газеты их легко собрать.

У листьев сильный и приятный запах, который хорошо сохраняется при сушке. Употребляют чабер как пряную приправу к мясу, рыбе, птице, грибам, блюдам из яиц, фасоли, чечевицы. Кладут в маринады, соленья, используют в колбасной промышленности и при изготовлении рыбных и мясных консервов. Листья можно заваривать и принимать настой при поносах, болях в желудке и кишечнике. (3 чайных ложки измельченных свежих или сухих листьев залить 2 стаканами кипятка, остудить, процедить и пить в течение дня небольшими порциями).

Тимьян

Пряно вкусовой многолетник из семейства яснотковые. В открытом грунте на Северо-Западе зимует плохо, требует укрытия. Предпочитает

хорошо известкованные, плодородные, легкие почвы и солнечное местоположение, тимьян засухоустойчив. У него очень мелкие семена, поэтому тимьян следует выращивать через рассаду, так же, как сельдерей. Всходы появляются примерно через три недели после посева. В начальный период растет очень медленно. В грунт рассаду высаживают после заморозков в начале июня, по схеме 30×30 см. Чаще тимьян размножают делением старого куста.

Растение требует подкормки настоем сорняков в начальный период роста, а во второй половине лета его подкармливают золой (стакан на метр посадок рассыпают по влажной почве). Тимьян срезают несколько раз за сезон, сушат в тени под навесом в пучках и хранят их дома на кухне. После срезки подкармливают азофоской (три столовых ложки на 10 л воды, расходуя по 1 л на метр посадок). Из вредителей может нападать тля, а из болезней – ржавчина.

Тимьян в свежем и сушеном виде добавляют в соусы, маринады, салаты, колбасы, в овощные блюда. Особенно вкусной получается рыба, если добавить тимьян в муку в соотношении 1:1 или в смеси с листьями лука-порея вместо муки или панировочных сухарей. В народной медицине отвар тимьяна используют при простуде, кашле. Растение часто используют в чисто декоративных целях, высаживая группами на сухих и солнечных местах.

Рута

Это многолетнее растение из семейства рутовые. Она содержит эфирные масла, рутин, который укрепляет капилляры кровеносных сосудов, кумарин (в корнях растения), который придает руте горьковатый вкус и широко применяется в пищевой, ликеро-водочной и парфюмерной промышленности. Содержит рута и большое количество аскорбиновой кислоты (в листьях). Рута входит в состав сборов, применяемых при заболеваниях почек, печени, желчного пузыря. Из цветков готовят отвары для лечения бронхиальной астмы. Листья добавляют к баранине, вареной рыбе, грибам, шпинату, для ароматизации уксуса, в коктейли и чай, в клюквенные напитки, водку, для зеленых бутербродов, приготовленных из черного хлеба с маслом и сыром.

Но, следует помнить, что в больших количествах растение ядовито.

Растение нетребовательно к условиям выращивания, относительно морозоустойчиво. Размножают руту посевом семян прямо в грунт или

рассадным способом, либо вегетативным путем (делением корневища, черенками, корневыми отпрысками). Семена высевают ранней весной или под зиму. На одном месте растет 6 лет.

Под зиму уходит с зелеными листьями, которые сохраняются под снегом зелеными до весны. Летом цветет, но на Северо-Западе семена не вызревают. Листья собирают и сушат, начиная с момента цветения. Хранят сухие листья в сухом месте в закрытой таре не более двух лет.

Змееголовник

Змееголовник – однолетнее пряное растение из семейства губоцветные с лимонным запахом. Растение хороший медонос. Размножают его посевом в грунт весной. Для получения зелени посевы не прореживают, но если вы хотите получить семена, посевы следует проредить по схеме 20×20 см. Змееголовник – красивое растение, долго стоящее в срезке, поэтому его часто выращивают в чисто декоративных целях, однако не забывайте что его полезно класть по листочку в чай.

Многолетняя огородная зелень

Щавель

Растение многолетнее, неприхотливое, растет на кислых почвах, может расти в полутени. Дает хорошую зелень на почвах, богатых органикой, но даже на скудных почвах дает ее достаточно. На одном месте может расти 3–5 лет, но лучше ежегодно или раз в два года подсеять в августе в междурядья семена, чтобы ежегодно или раз в два года обновлять кусты. На одном месте он может расти 4 года, но обычно уже на четвертый год у него мельчают листья. У молодых кустов более крупные и менее кислые листья. Растение холодостойкое и морозостойкое. Весной рано начинают отрастать листья, а если в начале апреля накрыть посадки щавеля лутрасилом или поставить над ними арочное пленочное укрытие, к первому мая уже можно снимать первый урожай. Весной можно подкормить щавель любым азотным удобрением (3 столовых ложки на 10 л воды), расходуя по литру раствора на каждый метр посадок. После каждой срезки азотную подкормку надо повторять, но можно использовать настой сорняков, вместо минерального удобрения. В конце августа можно дать подкормку любым калийным удобрением, но золу использовать не надо, поскольку она нейтрализует почву, а щавель предпочитает кислые почвы. Фосфорную подкормку давать не следует, поскольку фосфор вызывает цветение щавеля. Если перед посадкой почва была хорошо заправлена органикой, то минеральные удобрения можно вообще не вносить. Щавель надо не столько поливать, сколько рыхлить.

Щавель – растение двудомное, то есть у него есть женские и мужские растения. Естественно, что семена дают только женские растения, а мужские соцветия после окончания цветения засыхают. Обычно это проявляется на второй год после посева. Женские растения можно сразу удалить, оставив для получения своих семян только одно растение. Щавель можно пересаживать и рассаживать, разделяя старые кусты, но вкуснее все-таки растения, выросшие из семян, поскольку у них более нежные листья. Щавель содержит яблочную и лимонную очень полезные кислоты, которые придают ему кислый вкус. Кроме того, он содержит аскорбиновую кислоту (витамин С). В нем много калия и железа и довольно большое количество белка. Еще он содержит щавелевую кислоту, которая имеет пресный, а не кислый вкус. Эта кислота вредна, поскольку связывает в нашем организме

кальций, тем самым уменьшая его содержание, что приводит разного рода заболеваниям. Щавелевая кислота является продуктом жизнедеятельности растения, то есть отходами производства. Она утилизируется молодыми листьями полностью. Потому молодые листья ее не содержат, а вот старые листья не утилизируют щавелевую кислоту, кроме того, они мало вырабатывают яблочной и лимонной кислот, а потому в них преобладает щавелевая кислота, которая вредна для организма человека. Это никак не связано с цветением растения. Именно поэтому не следует употреблять в пищу и для заготовок старые листья щавеля. Молодые же можно использовать все лето и осень, поэтому регулярно срезайте щавель, даже если вы его и не употребляете постоянно, чтобы все время росли молодые листья, не содержащие щавелевой кислоты. За лето обычно делают две срезки подчистую.

Щавель употребляют в салатах особенно в смеси с пресными салатом и шпинатом. Варят из него холодные и горячие овощные супы. Его заготавливают впрок. Но самое вкусное – это первые весенние пироги со щавелем, которые напоминают пироги с яблоками. Можно быстро приготовить нечто вроде повидла, для этого не долго потушить под крышкой нарезанные листья щавеля с сахаром. Использовать для сладких бутербродов к чаю. Ранней весной такие бутерброды кажутся особенно вкусными.

Наиболее известны «Широколистный», «Одесский», «Бельвильский». На участке лучше растить шпинатный щавель (Авдеевский или Никольский), нежели обычный. У него крупнее листья и не такой кислый вкус, кроме того, эти сорта щавеля являются растениями однодомными. У шпинатного щавеля вдвое меньше содержание кислот, но вдвое больше витамина С и каротина. Растет он очень быстро, за лето можно делать несколько срезок. У этого щавеля листья иной формы, нежели у обычного, они – эллипсовидные, крупные. Не надо растить его больше двух лет, лучше подсеивать семена между рядами взрослых растений каждые два года, соответственно убирая старые ряды после срезки. Сеять семена можно ранней весной, летом или осенью. Цветоносы надо сразу убирать, как только они появляются, оставляя одно растение на семена. Цветонос высокий до метра и больше. Семян с одного растения более, чем достаточно. Семена у нас вызревают.

Щавель противопоказан людям с нарушениями обмена веществ, больными почками или больным сердцем.

Ревень

Ревень – тоже многолетняя культура, которая растет на одном месте много лет, ежегодно наращивая большую надземную часть, на что затрачивает много питательных веществ. Поэтому прежде, чем сажать ревень, надо выкопать яму 60×60×60 см и заполнить ее почвой, богатой органикой. Вообще то ревеню требуется площадь питания 1×1,5 м. Вы сажаете ревень на много лет, поэтому не скупитесь. На скудной почве и ревень будет скудным. Он предпочитает слабокислые почвы, но будет расти и на кислых. Любит солнце, но мирится и с полутенью. При посадке почки не заглубляют в почву, посадку надо сделать так, чтобы почка была видна (как сердечко у земляники). Надо взять от хорошего 4–5 летнего экземпляра кусочек молодого корневища с почкой из периферийной части корневища и высадить его на подготовленное место. Сажать ревень лучше всего в конце августа. Если стоит сухая погода, то поливать первое время после посадки. Такое растение долго не будет выпускать цветочную стрелку. Между прочим, лучше сажать откопанный кусок корневища не сразу, а сначала его слегка подвялить. Все срезы присыпать толченым углем. Не следует брать посадочный материал близко к центру – растения быстро зацветут. Не надо брать для размножения посадочный материал от старого куста, так как отсаженные растения так же быстро зацветут. Быстро зацветут и растения, для которого вы взяли кусок корневища с большим количеством почек... Цветочную стрелку надо вырезать как можно раньше, не оставляя пенька. Тем более, что семена у нас не вызревают. Растить ревень из семян не стоит. Если растение пытается все время цвести, оно старое и его следует заменить. При поздних осенних посадках ревень может не успеть укорениться и его выпрет из земли. Весной обязательно проверьте и, если почка слишком вылезла из почвы, то углубите ее, иначе она может высохнуть. Ревень – растение морозостойкое, он не вымерзает, но может сгнить от переувлажнения или сопреть при слишком длинных зимних оттепелях.

Существует неправильное мнение о том, что листья ревеня можно использовать только весной, а во второй половине лета – нельзя, тем более после цветения. Это не соответствует действительности. Употреблять можно черешки молодых листьев все лето и даже осенью, но не следует употреблять черешки старых листьев. В молодых листьях содержатся пектины и полезные кислоты: аскорбиновая, лимонная, яблочная, в них мало вредной щавелевой кислоты, поскольку молодые листья ее

перерабатывают во время своего роста. В старых листьях щавелевая кислота растением не используется, поэтому она накапливается в них.

Для еды и заготовок выламывать листья надо аккуратно, чтобы не повредить почки возобновления. На нижней стороне черешка остается тоненькая пленочка, ее отдирать не следует. Сверху лист с черешка надо срезать так, чтобы на черешке осталась его небольшая часть. Эта часть листка и пленочка снизу черенка быстро подвянут и закупорят черешок сверху и снизу. Он долго не увянет и будет хорошо храниться. Сами листья в пищу не используют. Ревень начинает отрастать еще до того, как прогрелась почва. Если накрыть куст еще по снегу, то можно получить очень рано высоковитаминную продукцию. Старые листья надо снимать и выносить в компост. В сухую погоду ревень надо поливать хотя бы иногда. Ревень подкармливают только органикой (ведро под куст осенью). Осенью надо обязательно убрать все остатки ревеня, чтобы избежать болезней. Если листья у ревеня краснеют и засыхают – это грибное заболевание. Можно полить куст розовым раствором марганцовокислого калия или «Фитоспорином».

Самые толстые и длинные черешки дают прибалтийские сорта: «Огрский», «Ограс 13», а так же наши сорта «Упрямец» (наиболее устойчивый к стрелкованию), «Заря» (черешки красного цвета, нежные, с них можно не счищать кожицу), «Обской».

Из ревеня готовят кисели, морсы, компоты, вино, делают пироги с ревенем, варят варенье. Особенно вкусное получается варенье, если добавить на каждый килограмм черешков ревеня один апельсин вместе с кожурой, пропустив предварительно его через мясорубку (семена надо вынуть, иначе варенье будет горчить). Предназначенные для варки черешки не очищают от кожицы. Ранней весной, пока еще нет ягод, ревень надо просто нарезать, засыпать сахарным песком и употреблять в свежем виде. Самые вкусные весенние пироги – это щавелевые и ревеневые. По вкусу точно, как яблочные.

Существует мнение, что ревень является слабительным, вообще говоря, это не так, он лишь смягчает стул, а слабительное готовят из корневищ ревеня совсем другого вида.

Любисток

Любисток – многолетний родственник сельдерея. Старые листья имеют слишком резкий вкус, поэтому в пищу в качестве пряно-вкусового

растения нужно употреблять только молодые листочки.

Растение холодостойкое, неприхотливое, но предпочитает богатые органикой почвы слабокислой или нейтральной реакции. Лучше растет на солнечном месте, но мирится и с полутенью. При сушке листья теряют аромат, а поэтому их впрок не заготавливают. Многие не знают, что в пищу у него, главным образом, используют корневище. Куст можно откапывать раз в два года, отрезать корневище, оставив кусочек для дальнейшего роста куста. Затем надо подсыпать свежей хорошо удобренной органикой почвы. Через два года куст можно снова откопать и забрать у него большую часть корневища. Корневище любистoka используют в пищу точно так же, как корнеплод или черешки сельдерея. И точно так же, как сельдерей, любисток в середине лета следует подкормить бором (2 г борной кислоты залить стаканом горячей воды, растворить кислоту и вылить в ведро с холодной водой, тщательно размешать), чтобы в корневище не образовались пустоты. Весной можно подкормить куст настоем сорняков, а в июле дать минеральную подкормку (3 столовых ложки азофоски на 10 л воды), выливая по трети ведра под куст. В поливке любисток нуждается только при длительной сухой погоде.

Хрен

Корневищный многолетник, растущий где угодно, даже на куче строительного мусора. Растет и в полутени и на кислых почвах и на бедных, и даже на глинах, но конечно хорошую продукцию можно получить только на хорошей органике. Главное требование к почве – она должна быть рыхлой, тогда будут толстые корневища, а не тоненькие шнурочки. Хрен – хищное растение, активно захватывающее окрестные территории. Вывести его очень трудно, поэтому прежде, чем его сажать найдите подходящее местечко. Но можно посадить хрен и на отдельной грядке, правда с некоторыми ухищрениями. С осени заготавливают черенки корневищ размером с карандаш, связывают в пучки и хранят в поддоне морозильной камеры холодильника. Весной в начале апреля черенки выкладывают во влажный песок или мох-сфагнум и ставят на подоконник. Примерно через две недели на черенках появятся почки. Их надо содрать по всей поверхности черенка, оставив только по паре почек на самых концах. Затем черенки обматывают кусками полиэтиленовой пленки или вставляют в цилиндр, полученный из пластиковой бутылки емкостью 0,3 л. Концы черенков должны торчать из бутылки или обвязки наружу примерно

на 1,5–2 см. Бутылка или пленка не позволят черенку разветвиться. Высаживают черенки горизонтально, закапывая их в почву полностью на глубину 4–5 см, но один конец надо чуть-чуть приподнять. Из почек на заглубленном конце разовьются корни, а из почек на приподнятом конце будут расти листья. Питательные вещества за лето будут накапливаться в черенке, который будет постепенно утолщаться, заполняя все пространство внутри цилиндра. Осенью черенки выкапывают вместе с пленкой или бутылкой, чтобы они не засоряли почву. Черенки хранят, связав в пучки, в прохладном месте в песке. Можно хранить черенки хрена в морозильной камере холодильника. Хрен можно растить и как многолетнюю культуру. Для этого черенок хрена длиной 8–10 см и толщиной 2–3 см, не снимая с него почек, закапывают на глубину 40 см. Когда хрен зацветет, у него есть большой толстый корень. Осенью этого же года его уже можно выкапывать. Выкапывают 2–3 самых крупных корня, срезая их до маточного горизонтального корня. Остальную часть корней оставляют. В последующие годы постоянно осенью убирают часть крупных корней, растущих от маточного корня.

Хрен полезен, он улучшает аппетит и усиливает перистальтику кишечника. Используется как приправа ко вторым блюдам, заливному из мяса или рыбы, придавая пикантный вкус еде. Но люди с различными заболеваниями печени, поджелудочной железы или желудка должны употреблять его с большой осторожностью.

Катран

Катран – однолетник. Он имеет корнеплод, по вкусу напоминающий хрен, но с более мягким вкусом. Выращивают его посевом семян осенью или ранней весной, но перед весенним посевом их обязательно стратифицируют всю зиму. Замачивают семена в воде при комнатной температуре на сутки. Затем смешивают с влажным песком (на одну ложку семян – три ложки песка) и засыпают в ящик.

Ящик накрывают и ставят в холодильник на всю зиму. Время от времени проверяют – не высох ли песок. Не бойтесь, что растение, посеянное осенью, может взойти при зимних оттепелях. Этого не произойдет, поскольку семена находятся в длительном периоде покоя. Растение холодостойкое. Семена прорастают при температуре 3–4 градуса тепла. Всходы выносят заморозки до -5-6 градусов. Почва должна быть глубоко перекопана с осени, на каждый квадратный метр следует внести

ведра органики, а весной надо внести один стакан нитроаммофоски или другого удобрения, содержащего азот, фосфор и калий, на каждый метр. Глубина заделки семян 1 см при весеннем севе и 2 см при осеннем. После появления всходов растения прореживают. Всходы растут медленно и могут забиваться сорняками, которые растут быстро, поэтому следите за чистотой грядки. В ранней стадии надо сделать Единственную за сезон любую органическую подкормку (например, настоем сорняков) с добавлением столовой ложки суперфосфата на 10 л раствора. Осенью не спешите с уборкой. Катран легко переносит небольшие осенние заморозки, и его корнеплод продолжает расти до самой поздней осени. Корнеплоды выкапывают вилами. Часть корнеплодов можно оставить зимовать в почве на второй год. Из них примерно половина растений зацветет и даст семена. А вторая половина будет продолжать наращивать корнеплод. Осенью всех второгодников надо убрать. У катрана высокий стебель (примерно 80 см). Корнеплоды цилиндрической формы беловато-серые длиной около 40 см. Стебли при уборке обрезают, корнеплоды промывают, связывают в пучки и хранят, как хрен (можно в морозильной камере холодильника). Употребляют вместо хрена. Заготовки и приправы готовят тоже как из хрена. Противопоказаний к его употреблению, в отличие от хрена, нет.

Катран не любит кислых почв. На кислых почвах он поражается килой. Не следует сажать катран рядом и после растений из семейства капустные. Потому что он поражается капустной мухой, бабочкой белянкой, капустной совкой и крестоцветной блошкой. Во время лета капустных вредителей не забудьте накрыть его лутрасилом.

Зернобобовые культуры

Горох

Овощной горох бывает луцильный и сахарный. Створки бобов луцильного гороха имеют жесткий пергаментный слой, поэтому в пищу употребляют только зерна. У сахарного гороха такого слоя нет, поэтому его можно употреблять в пищу целиком вместе со створками. Особенно ценятся мозговые сорта гороха. Кроме того есть лопаточные сорта, имеющие широкую мясистую лопатку, ее то и использует в пищу, не дожидаясь появления горошин. Луцильный горох обычно растят для использования сухих зерен. Горошины у луцильных сортов круглые и светлые. У сахарных сортов зерна морщинистые и зеленые. Сахарные сорта используют для приготовления консервированного зеленого горошка. Лопаточные сорта используют для приготовления супов, пюре, лопатки жарят, тушат. На садовом участке горох любого сорта сажают для потребления в сыром виде, для чего снимают заполненные, но еще совсем зеленые стручки. Кстати, корневая система у гороха слабая и снимать стручки надо осторожно, придерживая одной рукой стебель, чтобы не выдернуть растения за стручок из почвы.

Все виды гороха достаточно холодостойкие, поэтому их следует сеять довольно рано. Первая декада мая вполне подходящее время для посева на Северо-Западе. Сеять горох следует без предварительного замачивания сухими зернами во влажную почву на глубину 5 см. В этом случае зерна гороха находятся с почвой в одинаковом режиме. Если почва влажная, то зерна набухают медленно, забирая из почвы влагу. При высевании замоченного гороха при сухой погоде (у нас весной это частое явление) может оказаться, что верхний слой почвы пересохнет и почва начнет отбирать у зерен влагу. Горох может погибнуть. Посеянный сухими семенами горох просто перестанет набухать и «переждет» сухой период. Кроме того, медленное набухание гороха в почве благоприятно сказывается на его развитии. Всходы появляются позже, чем у замоченного гороха, да зато урожай выше.

Горох бывает раннеспелый (около 55 дней после появления всходов), среднеранний (около 65 дней), средне спелый (около 75 дней), среднепоздний (около 75–85 дней) и позднеспелый (90-100 дней). Лучше сеять сразу несколько сортов разных сроков созревания, тогда все

лето вы будете лакомиться молодым зеленым горошком. Иначе придется высевать горох в несколько сроков с интервалом в 10 дней. Надо иметь в виду, что позднеспелые сорта имеют более толстый и сильно облиственный стебель, поэтому довольно сильно поражаются мучнистой росой во второй половине лета.

Горох любит солнечное местоположение, плодородную рыхлую влагоемкую почву.

Горох не любит плотных глин, кислых почв.

Поскольку на корнях гороха живут клубеньковые бактерии, переводящие азот из воздуха в почвенный азот, то в азотных подкормках горох не нуждается, как и все бобовые культуры. Но горох относится к группе растений, нуждающихся в повышенном содержании в почве калия. Кроме того, горох очень отзывчив на внесение микроэлементов в почву. Можно сразу при посеве внести в почву порошковую фракцию удобрения «AVA» (одна чайная ложка удобрения на каждый погонный метр посадок). В этом случае можно больше ничего не вносить. Либо накануне посадки на каждый квадратный метр площади надо внести ведро перегноя, столовую ложку суперфосфата и столовую ложку калия, кроме того, надо внести стакан доломита или два стакана золы. Почву слегка перекопать на глубину 12–15 см, разровнять и хорошо полить. На следующий день почву еще раз полить, сделать ребром доски борозды на расстоянии 20 см друг от друга глубиной 5 см и разложить по две горошины через каждые 10 см. Затем присыпать почвой борозды и уплотнить доской. До появления всходов лучше посевы прикрыть старой пленкой, чтобы тепло и влага не уходили из почвы. Всходы появятся примерно через 10–15 дней. Сразу же снимите пленку, иначе они под пленкой могут «сгореть». Большой урон всходам гороха могут нанести птицы, поэтому опоры под горох надо установить сразу перед посевом – они отпугнут птиц. В сухую погоду горох надо поливать. Подкормку можно не делать, за исключением самого начального периода. Всходы надо один раз подкормить настоем сорняков (разбавить водой 1:5). В качестве микроэлементов в этом случае проще всего использовать «Унифлор-микро», добавив в органическую подкормку две чайных ложки этого удобрения на 10 л раствора.

Когда растения достигнут 15–20 см, их надо подвязать к шпалере. Но я предпочитаю выращивать современные низкорослые сорта, которые подвязки не требуют, особенно, если сеять по два зерна вместе. Цепляясь друг за друга, растения не валятся на землю. Однако, надо знать, что низкорослые сорта менее урожайные. Есть еще одна тонкость при выращивании гороха. Наполненные горошинами, но еще зеленые стручки

надо снимать через каждые 2–3 дня. Если на растении оставить созревшие посветлевшие стручки, это послужит для растения сигналом о том, что оно свою миссию по возвращению семян закончило и может прекращать образование последующих бобов. Я обычно обрываю макушку у растений, достигших 25 см. Тогда они начинают сильно ветвиться и урожай выше. Кроме того, растения не будут слишком высокими. Снимать начинают горох через 12–15 дней после начала цветения. В это время он самый вкусный и нежный.

В период появления бутонов летит гороховка (гороховая зерновка) – вредитель, прокалывающий бутон и откладывающий в него личинку. На Северо-Западе вредитель каждое лето наносит весьма ощутимый урон урожаю. В момент появления первых бутонов посадки следует опрыскать «Фитовермом» или «Искрой-био» («Агравертином»). Через три недели опрыскивание следует повторить, потому что вредитель пакостит все лето.

Из болезней горох повреждается мучнистой росой с наступлением влажной и холодной погоды в конце июля – начале августа. Не дожидаясь этой напасти, проведите профилактическое опрыскивание посадок гороха по листе раствором «Фитоспорины» в середине июля и через две недели еще раз. Можно растения не опрыскивать, а просто поливать из лейки прямо по гороху.

Убирать стручки на семена надо, когда они посветлеют. Брать лучше самые первые бобы. Если погода влажная, то есть опасность того, что зерна заплесневеют. В этом случае створки надо приоткрыть, но зерна не вынимать, пока они полностью не подсохнут прямо в створках боба. Тогда они отпадут сами. Семена гороха всегда лучше иметь свои, нежели магазинные. Горох после уборки лучше не убирать с грядки, а, наоборот, закопать в почву. Остатки гороха, особенно остатки корней, на которых еще долго будут жить клубеньковые бактерии, обогатят почву азотом и биологически активными веществами, улучшат ее структуру.

Луцильный горох лучше сушить и использовать зимой для гороховых супов.

Зеленый горошек можно консервировать, но в домашних условиях это сделать не слишком просто. Рецепты были опубликованы в книге «Что летом родится, зимой пригодится». Горох полезен. Это хороший источник растительного белка, по своей питательной ценности мало уступающий мясу. В горохе содержатся вещества, предотвращающие склероз, а значит, и старение головного мозга. Но, людям, больным подагрой, употреблять в пищу горох не рекомендуется.

Бобы

Овощные бобы растения холодостойкие. Из всех зернобобовых культур, менее всего требовательны к теплу именно бобы. Всходы появляются при температуре +1 градус, и молодые всходы и взрослые растения выдерживают кратковременные заморозки до -4 градусов. Поэтому сеять их можно в самые ранние сроки (на Северо-Западе в первых числах мая). Оптимальная температура роста бобов 17–18 градусов. Их можно сеять сухими семенами во влажную почву, но, поскольку у зерен бобов очень плотная оболочка, лучше перед посевом замочить бобы на 5–6 часов в воде, затем прогреть в течение 5 минут в горячей воде (+53 градуса), чтобы убрать с поверхности зерен возбудителей болезней. После прогрева сразу опустить бобы в холодную воду и высевать в подготовленную почву. Ряды бобов делают на расстоянии 30–40 см, а в ряду их раскладывают на расстоянии 5 см друг от друга. Русские черные бобы имеют фиолетовый окрас зерен, а Белорусские и Велена – светлоокрашенные. В период от посева до цветения бобы требовательны к влаге и нуждаются в постоянном поливе в сухую погоду. Молодые посадки надо беречь от птиц, особенно от ворон и грачей, которые выдергивают всходы. Иногда рекомендуют высевать бобы вместе с картофелем. Этого делать не следует. Во-первых, бобы растут быстрее картофеля и затеняют его молодые всходы, а картофель очень светолюбивая культура. Во-вторых, бобы, как и картофель, любят калий, поэтому он «объедает картофель». В-третьих, на корнях бобов живут клубеньковые бактерии, снабжающие растение азотом, и очень часто при совместной посадке бобов и картофеля, последний поражается паршой. Это не смертельно, но совсем не нужно. И последнее: урожай картофеля, как правило, падает, а не возрастает. Бобы можно высаживать по периметру картофельного поля или любых других посадок в качестве кулисы, защищающей от холодного ветра. Кроме того, замкнутого контура, но только обязательно из русских черных бобов, посеянных на расстоянии 12–15 см друг от друга, боятся кроты. Они такой, законтуренный участок покидают.

Что бобы любят?

Тяжелые глинистые, хорошо удерживающие влагу, глины, удобренные перед посевом навозом. На торфяниках необходимо дополнительно

вносить микроудобрения, особенно медь.

Чего бобы не любят?

Песчаных почв, кислых почв, тени.

Перед посевом в почву следует внести по половине ведра органики на каждый квадратный метр посевной площади, добавить на эту же площадь по столовой ложке двойного суперфосфата и хлористого калия и два стакана золы под перекопку. Уход заключается в однократной подкормке настоем сорняков в молодом возрасте и регулярном рыхлении почвы. Когда растения достигнут высоты полуметра, их окучивают для большей устойчивости. Рыхление прекращают. В начале массового цветения, верхушку у бобов обрывают, во-первых, чтобы прекратить их рост вверх, во-вторых, чтобы избежать черной бахчевой тли, которая в августе любит нападать на молодые верхушки бобов. До начала цветения бобы поливают только в засушливую погоду. С началом цветения их поливают регулярно. Уборку делают по мере созревания (створки созревших бобов чернеют). Семена просушивают и хранят в сухом помещении. Они сохраняют всхожесть 10 лет.

Распространенными болезнями бобов являются черная ножка, ржавчина, корневая пятнистость, аскохитоз, фузариоз. Хорошо помогает при всех этих заболеваниях полив растений и почвы раствором фитоспорина. Обычно бобы при посеве здоровыми семенами и хорошем уходе не болеют.

Из вредителей наиболее опасен клубеньковый долгоносик, который объедает молодые листья, а его личинка питается клубеньками на корнях, что приводит к преждевременной гибели растения. Во второй половине лета на бобы нападают разные виды тли. Против вредителей можно использовать фитоверм.

Бобы известны человечеству с незапамятных времен. В России бобы стали возделывать еще в пятом веке. Они сохранились в качестве пищевого растения до нашего времени из-за высокого содержания белка, всех, необходимых человеку аминокислот и достаточного содержания витаминов. Бобы, к тому же, ценная кормовая культура. Используют бобы, наряду с горохом, для обогащения почвы азотом, калием, кальцием, магнием и биологически активными веществами. Обращаю ваше внимание на то, что использование в пищу сырых бобов, особенно недозрелых, не рекомендуется, поскольку в них содержатся вредные для здоровья

вещества.

Фасоль

Есть археологические данные о том, что фасоль употреблялась человечеством в пищу еще 7–8 тысячелетий назад. И до сих пор употребляется. Это означает лишь одно – она полезна и вкусна. Из фасоли можно приготовить разнообразные блюда и консервы. Немаловажный фактор – простота и длительность хранения. Недаром мировые посевные площади, занятые под фасоль, уступают по величине только площади, занятой под сою, бесспорного лидера в мире среди пищевых культур.

Для нашего северного региона фасоль имеет один довольно существенный недостаток – она теплолюбива. Семена фасоли прорастают лишь тогда, когда почва на глубине посева (это примерно 7 см) прогреется до температуры +12 градусов. Всходы не выносят заморозков. Взрослые растения выносят только кратковременные заморозки не ниже 3 градусов. Поэтому сеять фасоль на рассаду надо в теплице в середине мая, а после того, как минуют весенние заморозки, высадить в открытый грунт под защитой кулисами от северных ветров. Либо вообще растить в теплице, поскольку оптимальная температура роста и развития фасоли 28–32 градуса тепла. Располагать растения надо вдоль северной стенки, чтобы фасоль не затеняла другие тепличные растения. Есть высокорослые вьющиеся сорта (коловые), есть низкорослые, в виде компактных кустиков высотой всего 60–80 см. Они так и называются – кустовые. Кустовые сорта более скороспелые, что в нашем регионе важно. Причем, кустовую фасоль удастся вырастить в открытом грунте, конечно, через рассаду. Тем и другим нужны опоры. Вьющуюся фасоль надо подвязывать к шпалере, а кустовую – достаточно подвязать к палкам, высотой 50–60 см. Вьющаяся и кустовая фасоли бывают луцильными и спаржевыми. Луцильные сорта, предназначенные для получения зерна, имеют плотный пергаментный слой в створках стручков. Их собирают в стадии полной спелости, связывают в снопики, досушивают, лущат и полученное зерно хранят в сухих помещениях. Спаржевые (сахарные) сорта пергаментного слоя в створках стручков не имеют. Их употребляют стручками вместе с недоразвитыми зернами в зеленом виде. Очень интересные спаржевые сорта вигна японская и вигна китайская, у которых ширина лопатки достигает 1–1,5 см, а длина – до одного метра. Но сразу следует сказать, что на Северо-Западе их вырастить затруднительно, даже в теплице.

Из фасоли готовят самые разнообразные питательные блюда. Консервируют, как стручковую (спаржевую), так и зерновую фасоль.

В последнее время фасоль приобрела особенно широкое применение, как заменитель мяса, в том числе и в колбасной промышленности. Я хочу сразу предупредить садоводов о том, что не следует употреблять в пищу сорта американского происхождения, так как все они имеют искусственно измененную генетику. Здоровым людям блюда из фасоли полезны, но больным подагрой фасоль противопоказана. Зерна фасоли должны вариться не менее трех часов. Либо их надо предварительно замочить в воде на ночь, а затем варить не менее часа.

У зерен фасоли твердая оболочка, поэтому она плохо прорастает из сухих зерен. Но и замачивать ее перед посевом так же не рекомендуется, поскольку в нашем регионе замоченные семена фасоли могут просто сгнить в холодной почве. Проще всего поступить следующим образом. Перед самым посевом залить семена очень горячей водой (70 градусов), добавив марганцовокислый калий до ярко розового цвета, и сразу же идти ее сеять. Остатки горячей воды вылить на грядку с посеянной фасолью. Или хорошо пролить грядки перед посевом очень горячей водой (не менее 50 градусов) с добавлением марганца, и сразу же высевать семена в еще горячую почву. В теплицу можно высевать фасоль в середине мая. Если вы растите ее через рассадку, то рассадку можно пересадить в открытый грунт только тогда, когда закончатся весенние заморозки.

Почва для фасоли должна быть плодородная, рыхлая, богатая гумусом и микроэлементами. Поскольку наши почвы микроэлементами бедны, то фасоль перед самым цветением надо подкормить раствором микроэлементов.

Фасоль не переносит кислых почв, реакция почвы pH должна быть 6–6,5, то есть слегка щелочная. Поэтому перед посадкой в почву надо внести раскислитель. Лучше всего доломит или мел, в крайнем случае, золу. Место под посадками фасоли должно быть защищено от северных холодных ветров, и хорошо освещаться солнцем. В тени фасоль расти не будет.

Фасоль надо сеять на глубину 5–7 см. Можно высевать ее в один ряд на расстоянии 8–10 см друг от друга. Ряды обычно располагают на расстоянии 20–30 см друг от друга. Но можно сеять фасоль и квадратно гнездовым способом, то есть класть в одну лунку 3–4 зерна и располагать лунки по схеме 40×40 см. Фасоль плохо переносит переувлажнение почвы, поэтому ее лучше высаживать на грядах, поливы делать с момента появления всходов регулярно до появления второй пары настоящих листьев. Затем поливы следует прекратить до фазы цветения. С момента

цветения поливы возобновляют. Первую подкормку следует дать в момент появления всходов. Проще всего, разбавить настой сорняков в два раза водой и добавить на каждое ведро раствора по столовой ложке калия и суперфосфата. В дополнительном внесении азота фасоль не нуждается, поскольку у нее на корнях живут клубеньковые бактерии, которые и снабжают растение азотом, но в начальный период роста их еще недостаточно, поэтому и надо дать органическое удобрение в виде настоя сорняков, содержащее азот. Если у вас нет настоя сорняков, то дайте подкормку любым комплексным удобрением (азофоска, кемира, нитрофоска и другие). Достаточно трех столовых ложек на 10 л воды. Вторую подкормку надо дать растениям в момент цветения. На каждые десять литров воды надо добавить по столовой ложке суперфосфата и калия, кроме того, две чайные ложки препарата «Унифлор-микро».

Фасоль повреждают, в основном, два вредителя: фасолевая зерновка и паутинный клещ. Фасолевая зерновка – жучок, который находится внутри боба и переносится вместе с семенами в почву при посеве. Осмотрите перед посевом бобы и, если увидите отверстие, то такое семя не высевайте, потому что внутри спрятался жук.

Паутинный клещ, как правило, поражает фасоль в теплице. Листья становятся светлыми, затем желтеют и высыхают. Против паутинного клеща есть отличный препарат «Фитоверм». После опрыскивания «Фитовермом» фасоль можно употреблять в пищу через два дня.

Наиболее опасны для фасоли вирусные болезни, антракноз и бактериоз. От вирусной инфекции никакие средства не помогут, а вот избежать антракноза и бактериоза отлично помогут профилактические опрыскивания раствором «Фитоспорина». Опрыскивание «Фитоспорином» надо сделать 1–2 раза в начальной стадии роста до цветения. Созревающие стручки надо снимать регулярно и сразу же использовать. Несколько первых стручков следует оставить на семена и дать полностью вызреть на растении. На маленьком участке в шесть соток нет никакого смысла выращивать луцильную фасоль для получения зерна. Это совершенно нерентабельно. А вот растить спаржевую фасоль в небольшом количестве для постоянного употребления летом и консервирования зеленых стручков на зиму смысл есть. Достаточно 4–5 растений вьющейся фасоли, посаженной у самой стенки теплицы с северной стороны, или 6–8 кустиков кустовой, которые вполне можно вырастить в открытом грунте. Фасоль растет быстро и вступает в плодоношение примерно через 50–60 дней после появления всходов. В холодную погоду плодоношение может начаться гораздо позже. Белую кустовую фасоль можно высевать вместе с

клубнями картофеля по одному зерну под клубень, но только по периметру картофельного поля с целью не допустить на картофель колорадского жука. Если жука не много, то эта мера вполне достаточная, ибо жук не любит запаха листьев белой фасоли и облетит или покинет ваше поле. Но если жука много, то эта мера ваше поле от него конечно не спасет. Зерна фасоли имеют самую разнообразную окраску от белой до черной. Зерна могут быть мозаичной окраски, в крапинку, иметь самую разную форму. На семена следует оставлять несколько самых нижних стручков. Хранятся семена фасоли около 10 лет, не теряя всхожести.

Есть красивые выющиеся декоративные сорта фасоли. У нее цветные крупные бобы, увы, не съедобные. В нашем регионе она широко используется для вертикального озеленения.

Кукуруза

Как это не покажется странным, но кукуруза растет в нашем регионе и дает початки молочно восковой спелости. В сухое и жаркое лето, которое иногда у нас случается, таких початков удастся получить до 6-8- штук с каждого растения. Конечно, семена у нас полностью не вызревают, за исключением редких случаев, поэтому свои семена кукурузы у нас не получить, а значит надо покупать семенной материал в магазинах. Лучше всего у нас удаются раннеспелые сорта, в основном, низкорослые. Но и декоративная фасоль, достигающая трех метров в высоту, с фиолетовым или темно красным стеблем и красивыми разноцветными зернами в початке у нас растет. Вот только семена получаются не дозревшими, из них естественно ничего не вырастить. Кукурузу можно выращивать в качестве кулисной культуры, защищающей более нежные растения от холодных ветров, или закрывающей неприглядные места на участке, например компостную кучу. Но при этом посадки кукурузы тоже должны находиться под прикрытием построек или кустарников от холодного северного ветра. У нас на Северо-Западе северные ветры бывают редко, у нас преобладают западные ветры, а они редко бывают холодными.

Кукуруза – это однолетнее растение из семейства злаковые. Она образует мощную мочковатую корневую систему и не менее мощный стебель, который может достигать 4–6 м в высоту. У нас, как правило, стебель не превышает 3 м. Заканчивается стебель метелкой мужских цветков. Женские соцветия несут только пучки нитей-рыльцев. Расположены они в обертках в нижней части стеблей. В этих обертках и

образуются початки.

Кукуруза – одна из наиболее древних пищевых растений Америки. В Европу ее привез Колумб пятьсот лет назад, но в Россию кукуруза попала сравнительно недавно, в 1836 г. Но, тем не менее, очень быстро получила самое широкое распространение в Средней Азии, Закавказье и Молдове. Широко используется кукуруза на Украине и в южных областях России.

Кукуруза не напрасно получила такое широкое распространение. Ее зерна дают высококалорийные продукты: муку, масло, крупу, палочки, консервы. Продукты из кукурузы обладают замечательным свойством. Они выводят из организма человека холестерин. В США, например, в состав всех кондитерских изделий обязательно включается кукурузная мука. На Кавказе используют кукурузные лепешки-лаваш вместо хлеба.

Кукурузные рыльца широко применяют в медицинской промышленности. Вся огромная надземная часть кукурузы является прекрасным кормом для скота. В пищу используют кукурузу в виде каши, пюре, супов, оладьев, отварных початков, консервированных зерен, воздушных палочек. Початки свежей кукурузы можно вместе с обертками испечь в золе, как картофель, получается очень вкусное блюдо. Но самое вкусное блюдо – сырые початки молочно восковой спелости.

На Северо-Западе лучше всего выращивать кукурузу через рассаду. Не следует высевать зерна слишком рано, поскольку они быстро всходят и быстро растут, а пересадить растения можно в открытый грунт только после того, как минуют весенние заморозки. Лучшее время посева в теплицу или в пол литровые емкости в квартире – середина мая. Подросшую рассаду можно высадить в открытый грунт в середине июня по схеме 40×40 см... Следует помнить, что кукуруза – теплолюбивая культура и погибает при –1 градусе. Поэтому следите за прогнозом погоды. У нас нередко бывают очень поздние заморозки. В этом случае посадки кукурузы следует накрыть лутрасилом. Можно сеять кукурузу прямо в открытый грунт квадратно гнездовым способом по схеме 70×70 см, но при этом в каждую лунку класть сразу 3–4 сухих зерна на глубину 5–7 см. Это можно делать, когда почва на этой глубине прогреется до +12 градусов. В более холодной почве семена могут сгнить, особенно, если перед посевом их замочить в воде. Посевы кукурузы надо прикрыть пленкой до появления всходов. Как только всходы появятся, пленку надо натянуть на дуги. Когда кукуруза дорастет до пленки, ее следует убрать, а на растения сверху положить лутрасил, чтобы уберечь кукурузу от заморозка. Обычно в грунт высевают кукурузу в середине-конце мая. До появления рыльцев обычно проходит 60 дней после всходов. После этого потребуется еще 30 дней,

чтобы початки выросли до молочной спелости. Вот тут их и едят прямо сырыми. Особенно вкусны початки сахарной кукурузы. Беда в том, что у нас часто бывает один или два заморозка в конце августа или самом начале сентября. Они погубят кукурузу. Но, если вы вовремя накрыли растения лутрасилом и тем самым уберегли их от гибели, то дальше весь сентябрь будете лакомиться молодыми початками.

Что любит кукуруза?

Тепло, солнце, плодородную землю, может расти на супесчаных, суглинистых почвах или на торфяниках. Предпочитает почвы с нейтральной реакцией, но растет и на слабокислых почвах. На бедных подзолистых и кислых почвах кукурузу можно вырастить, если перед посадкой внести в почву литровую банку доломита или вдвое больше золы на каждый квадратный метр посадок. Кроме того, по пол ведра перегноя под каждое гнездо или по литровой банке перегноя под каждое растение. Чтобы получить хороший урожай кукурузу надо подкормить. В начальный период роста настоем сорняков. Достаточно одной подкормки, если листья зеленого цвета и кукуруза хорошо растут. Если отстает в росте и листья имеет светлые, то дайте две подкормки с интервалом в 10–14 дней. Достаточно вылить под каждое растение ведро настоя сорняков, разведенное вдвое водой. В момент появления метелки на конце стебля дайте подкормку минеральными удобрениями: три столовые ложки любого комплексного удобрения, содержащего азот, фосфор и калий, на 10 л воды. Добавьте в каждое ведро по две чайные ложки удобрения унифлор-микро. Поливать кукурузу не надо, она – растение засухоустойчивое.

Чего не любит кукуруза?

Глину, кислую почву, избыточную влажность почвы и воздуха, тень, холодную погоду и совершенно не переносит заморозки. В нашем регионе у нее нет вредителей. Из болезней иногда появляется ржавчина в виде коричнево ржавых полос на листьях. Достаточно пару раз опрыскать «Фитоспорином» с интервалом в десять дней.

Подсолнечник

Это замечательное совершенно неприхотливое растение обязательно надо выращивать у себя в саду. В любую погоду растение украсит ваш сад своим жизнерадостным видом. Все, что от вас требуется при выращивании подсолнухов, это посеять семечки примерно в середине мая в почву на глубину 2,5–3 см. на этом ваша работа закончилась. Все остальное сделает сам подсолнух. Растет практически на любых почвах, кроме сильно кислых и совсем песчаных. Конечно, растение любит солнце, само его название говорит об этом, но и в полутени он тоже будет расти и цвести. Крупные сорта следует сажать на расстоянии 50–60 см друг от друга, а низкие можно сажать погуще. Лучше всего они смотрятся, когда высажены группой. Хорошо использовать подсолнухи в качестве кулисной культуры, для защиты других растений от ветра и для декорирования неприглядной компостной кучи или старого сарая, туалета соседей и плохого забора. Растения переносят небольшие заморозки, поэтому особой нужды в их укрытии или выращивании рассадным способом нет. Семена у нас вызревают. Но семечки, кроме вас, любят птицы, поэтому, как только образуются семена, сразу же наденьте на корзинки мешочки из ткани (но не полиэтиленовые). Семена подсолнуха полезны и питательны из-за большого содержания в них растительного масла, белков, углеводов, минеральных веществ.

Сейчас во всем мире получили очень широкое распространение декоративные подсолнухи. Большая селекционная работа, проведенная в Японии и США, дала удивительный результат: по многообразию форм, размеров, окраске подсолнухи начинают соперничать с георгинами. Получены махровые и ветвящиеся сорта. Кроме того, подсолнухи не требуют такого ухода, как георгины и не требуют специального места и условий для хранения зимой. Декоративные сорта, обычно, дают мелкие семена. Оставьте их птицам, взяв себе только то, что потребуется вам для посевов в следующем году. Благодарные птицы не только полакомятся семечками, но заодно, почистят ваш сад от вредителей.

Ах, эти луки, чесноки

Репчатый лук

Репчатый лук происходит из Азии, отсюда и требования к условиям произрастания: сухость воздуха и почвы в момент созревания луковицы, хорошая освещенность, плодородные почвы. На Северо-Западе условия для выращивания лука неподходящие. В момент наиболее интенсивного роста в июне обычно стоит сухая и жаркая погода и лук начинает преждевременно закладывать репку, а поскольку пера еще недостаточно, то и репка образуется небольшая. Остановить этот процесс не помогут ни поливы, ни рыхления. В июле, когда должна развиваться луковица, начинается похолодание и дожди, что приводит к повторному росту зелени и луковицы. Луковица при этом обычно не вызревает, шейка у нее, как правило, не закрывается (толстая шейка), такой лук не хранится, его следует использовать для осенних заготовок на зиму.

Что любит лук? Плодородные, богатые органикой почвы со слабощелочной реакцией рН 6,0–6,5, хорошее освещение, поэтому его надо сажать на открытых участках, целый день освещаемых солнцем.

Чего лук не любит? Плотных глин или суглинков, кислой почвы, свежего навоза, избыточных доз азота, избыточной влажности почвы и воздуха.

При внесении свежего навоза при посадке лука, сначала лук испытывает недостаток азота, поскольку навоз медленно разлагается, и хотя азота в нем много, лук его не получает, а в азоте лук нуждается именно в начальный период во время нарастания пера. При дальнейшем разложении навоза в середине лета почва содержит избыток азота и лук получает азота слишком много. Перо стоит стеной, мощное, зеленое с синеватым отливом, но луковицы не завязывает, поскольку при избытке азота не происходит оттока питательных веществ из пера в луковицу, и лук долго не образует репки. Луковица поздно созревает и плохо хранится. При внесении свежего навоза не избежать заболеваний лука гнилями. Если почва у вас бедная, то внесите перед посадкой лука перегной, но не свежий навоз. Агронорма у лука 19, а баланс между азотом, фосфором и калием 43:14:43. То есть питательных веществ лук выносит из почв не так уж много. В азоте и калии он нуждается поровну. В первый период роста луку нужны все элементы питания, особенно азот. Вносить азот следует

одновременно с калием, чтобы не образовался избыток азота в листьях. Во второй период роста и развития азот следует из питания убрать и подкармливать лук только фосфором и калием.

Как правильно выращивать лук из репки?

Перед посадкой почву следует заправить органикой (ведро на метр посадок), добавив на каждый метр столовую ложку азофоски. Кроме того, следует внести золу или известь, чтобы почва имела слабощелочную реакцию. Нормы внесения зависят от вашей почвы. В моей книге «Как посадишь, так поешь» об этом подробно написано. Почву следует неглубоко перекопать. Луковицы сложить в полиэтиленовый пакет, приснуть в него карбофос, чтобы уничтожить личинок вредителей, и завязать пакет. Через сутки луковицы вынуть и опустить на полчаса в розовый раствор марганцовокислого калия, чтобы уничтожить возбудителей болезней, которые могут находиться на луковой шелухе. Есть специальный препарат «Максим», в растворе которого рекомендуют замачивать любые луковичные культуры против гнилей перед посадкой на полчаса.

Надо ли срезать перед посадкой верхушку у репки?

Если вы сажаете лук для получения зелени, то срежьте. Если вы выращиваете лук на репку, то не надо. Как и все луковичные культуры, лук не любит, когда вокруг луковицы слишком много влаги, поэтому следует сделать микродренаж. Для этого перед посадкой надо сделать траншеи, глубиной примерно 5–7 см и насыпать на дно каждой траншеи слой песка примерно 2 см толщиной. Поставить на песок луковицы на расстоянии 12–15 см друг от друга, положив под донце каждой луковицы одну гранулу удобрения «AVA», затем засыпать репки на три четверти высоты песком. Остальную часть траншеи между луковицами засыпать почвой. Верхняя часть луковиц должна торчать над поверхностью почвы. Между траншеями достаточно 15–20 см. Лук-репку высаживают во время цветения черемухи.

На всякий случай посадки следует прикрыть лутрасилом, который защитит их от заморозков и заодно от луковых вредителей. Хотя лук и выдерживает заморозки до -5-6 градусов, но подмороженный лук обычно идет в стрелку и новых луковиц не образует. Из каждой посаженной

луковицы обычно образуется четыре новых.

Когда минуют ночные заморозки, лук можно подкормить настоем сорняков или раствором мочевины (3 столовых ложки на 10 л воды). Но лучше всего азотную подкормку давать раствором смеси кальциевой и калийной селитры по одной столовой ложке каждого удобрения на 10 л воды.

Когда у лука образуется 5–6 листьев, надо дать подкормку фосфором и калием, по одной столовой ложке каждого на 10 воды. В сухую погоду подкормку делают в полив, а во влажную – удобрения рассыпают в междурядьях всухую и заделывают в почву.

Лук регулярно поливают в первую половину лета. Во вторую половину лета, с начала июля все поливки следует прекратить, а междурядья регулярно рыхлить. Если идут дожди, то над посадками лука следует установить тоннель из пленки, чтобы избежать излишней влаги в почве.

Если перо лука долго стоит зеленым, его нельзя заламывать или прокатывать, как это обычно рекомендуют. Листья сломаются и в ранки проникнет инфекция – такой лук не будет храниться зимой. На запах лука явятся вредители и заселят перо и луковицу. Кроме того, перо вы сломали, а корни продолжают функционировать, а значит, снова пойдет рост пера. Чтобы остановить рост пера и вызвать его полегание, надо просто ограничить доступ влаги в листья. Для этого почву от луковиц отгребают и даже осторожно острым ножом срезают лишние корни так, как это делают у сельдерея. Кстати, этот прием спасает лук от луковой мухи, которая летит второй раз с середины июля по середину августа. После отгребания почвы от репок, чтобы уберечь посадки лука от луковой мухи, их следует полить раствором поваренной соли (1 стакан на 10 л воды). Убирают лук в сухое солнечное утро. Дают ему полежать несколько часов на солнце прямо на грядке, затем переносят в сухое проветриваемое помещение на просушку. Можно связать перо в рыхлые пучки и повесить вверх корнями. Когда лук высохнет, корни следует обрезать, не затрагивая донца. Лишнюю шелуху надо отшелушить. Можно заплести засохшую зелень в косу и повесить лук на зимнее хранение в сухое помещение. Можно зелень срезать, а лук сложить на хранение в мешочки из ткани и повесить около батареи. Очень важна температура хранения. Она должна быть не ниже +20 градусов, если вы храните лук в квартире. При хранении лука в хранилищах температуру там поддерживают около 4 градусов тепла. Если хранить лук при температуре от 12 до 18 градусов – он заложит цветочные стрелки и весь пойдет в цвет.

Если при уборке лука стоит дождливая погода, то лук после выкопки

надо промыть, сразу весь очистить от шелухи и пера, корни срезать, а лук разложить на просушку в сухом проветриваемом помещении в один ряд. Через 2–3 недели голые луковицы оденутся в новую золотистую рубашечку всего в один слой. Такой лук хорошо хранится просто в коробке на кухонном шкафу. Он чистый, без лишней шелухи. Кроме того, очень хорошо видны луковицы с толстой не закрывшейся шейкой. Их естественно надо отбраковать и сразу использовать для еды или заготовок. Ни вредителей, ни болезней на таких луковицах без шелухи нет. Естественно этот прием можно применять в любую погоду, не только в дождливую.

На что надо обратить внимание при выращивании лука-репки?

1. Нельзя срезать или снимать перо. Большой луковицы не получите, если будете лук грабить, отбирая у него перо. Все растения сначала, как в кладовку, закладывают запас питательных веществ в листья, из которых потом забирают это запас для наращивания плодов, луковиц, корнеплодов и так далее. Забирая у лука перо, вы вынуждаете его снова растить его, чтобы заполнить свои кладовые, и закладка луковиц откладывается. Для зелени надо растить лук отдельно из севка или срезать перо у многолетних луков, не образующих луковиц.

2. Часто у лука и чеснока белеют кончики листьев. Причин у этого явления может быть несколько:

Во-первых, кислая почва, надо срочно ее раскислять. Для этого надо взять 3 столовых ложки кальциевой селитры, развести в 10 л воды и вылить под каждое растение не менее стакана. Если у вас нет кальциевой селитры, воспользуйтесь известью – один стакан на 10 л воды. Обычно я рекомендую пользоваться для раскисления почвы доломитом или мелом, но они растворяются только в кислой среде, поэтому, как только почва станет нейтральной, дальнейшее растворение прекратится. Для лука же требуется слегка щелочная почва. Можно вместо извести использовать золу – развести 2 стакана кипятком, размешать и вылить в ведро воды.

Во-вторых, лук испытывает недостаток азота. В этом случае у листьев не только белые кончики, но и сами листья имеют слегка желтоватый или светло-зеленый цвет. Самая быстрая подкормка – опрыскивание листьев под вечер нашатырным спиртом (3 столовых ложки на 10 л воды) или подкормка по почве кальциевой селитрой (3 столовых ложки на 10 л воды).

В-третьих, при побелении только кончиков листьев, растение

испытывает недостаток меди. Чаще всего это происходит на торфяных почвах или при использовании торфа для создания грунта. Надо полить почву под растениями раствором хлора (хлорокись меди), растворив 1 чайную ложку препарата в 5 л воды (0,1% раствор). Можно использовать так же оксихом, полихом, медный купорос или бордоскую жидкость.

В-четвертых, это может происходить при недостатке калия. При этом одновременно лист слегка закручивается. Особенно это явно видно на листьях чеснока. В этом случае надо сделать калийную подкормку. Лук и чеснок довольно хорошо переносят хлор, поэтому можно использовать хлористый калий или любое другое удобрение, содержащее калий (3 столовых ложки на 10 л воды). Как было сказано выше, требуется по стакану подкормки на растение. Иногда рекомендуют использовать марганцовокислый калий в качестве калийного удобрения. Но, вы должны знать, что этот препарат очень сильно закисляет почву, кроме того, марганец убивает все живое, в том числе и вредных, и полезных микроорганизмов в почве. Поэтому, им можно пользоваться только в виде слабо розового раствора по листьям. Калия этот препарат содержит мало, а марганца много. Старайтесь не торопиться и подливать подкормки под растение, а не лить поверху по листьям из лейки. Все подкормки и поливки естественно следует делать под вечер, при этом если стоит сухая погода, то прежде, чем лить подкормку, сначала надо растения полить водой.

В-пятых, растения попали под заморозок. В этом случае кроме светлых кончиков листьев, хорошо заметно, что и весь стебель вместе с листьями приняли светлый оттенок. При этом хорошо помогает подкормка кальциевой или калийной селитрой (3 столовых ложки одного или другого на 10 л воды). Конечно, можно использовать и мочевины в той же пропорции или настой сорняков. Но, мочевиной можно пользоваться только, если заморозки миновали, поскольку чистый азот снижает морозостойкость растений, а они и так уже основательно подмерзли.

В-шестых, если посветление всего растения и побеление кончиков листьев произошло уже после того, как миновали весенние заморозки, причина не в подмерзании, а в том, что луковицу повредила личинка луковой мухи. Овощные мухи первый раз летят весной во время цветения вишни, второй раз – летом одновременно с бабочкой белянкой (примерно в середине июля). Проще всего защитить от мух посадки лука (чеснок муха не повреждает), накрыв их спанбондом или другим нетканым материалом во время лета вредителей. Во время второго лета, как уже об этом говорилось выше, надо отгрести почву от луковиц и полить посадки раствором соли. В сухое лето этого не потребуется, поскольку личинка

мухи, отложенная на почву вблизи луковицы, высыхает и погибает. Мухи опасны во влажное лето.

3. Какие еще есть вредители у лука? Скрытнохоботник – жук делает разрез пера и откладывает внутрь листа личинку. Она выедает мякоть листа и это хорошо видно, кроме того, видны и «швы», появившиеся на месте разрезов листьев. Поскольку вредитель находится внутри листа, то все наружные препараты не годятся. Нужны препараты, всасывающиеся листом. Самые безопасные из них, это «Фитоверм» или «Искра-био» («Агравертин»). Через 48 часов после обработки любым из них лук можно употреблять в пищу. На всасывание препарата уходит примерно 3–4 часа, поэтому после опрыскивания в течение этого времени не должно быть дождя. Если дождь все – таки пошел, то обработанные посадки необходимо накрыть пленкой.

4. Наиболее распространенное заболевание лука это ложная мучнистая роса, которое проявляется в виде сероватого налета на листьях. Затем появляются ржавые пятна, которые загнивают. Хорошо помогает опрыскивание биопрепаратами «Фитоспорин» или «Фито-плюс». После опрыскивания через два дня лук можно употреблять в пищу. Хорошо помогают и препараты, содержащие медь (медный купорос, хлор окись меди или бордоская жидкость), но после опрыскивания ими лук нельзя использовать в пищу в течение трех недель. Можно использовать и новый биопрепарат «Циркон». После опрыскивания растений этим препаратом следует воздержаться от употребления их в пищу 3–4 дня.

5. Ржавчиной лук болеет в основном в южных регионах. Заболевание проявляется в виде желтых штрихов на листьях. Помогают те же препараты, что и против мучнистой росы.

6. Еще одно распространенное заболевание лука – шейковая гниль. Она обычно поражает лук уже при хранении. Проникает возбудитель болезни в не закрывшуюся «толстую» шейку луковицы. Чаще всего это происходит в дождливое лето. Такие луковицы не подлежат хранению, ибо все равно сгниют, поэтому их надо использовать сразу после уборки для зимних заготовок

7. При хранении лук часто поражается головней. Проявляется заболевание в виде черных штрихов между луковыми пластинками. Споры гриба сохраняются между чешуек. Если перед закладкой на хранение вы лук раздели догола, то практически все возбудители грибных заболеваний лука остались среди выброшенных чешуек.

8. Гниль донца у лука и чеснока чаще всего поражает лук, чеснок в южных районах. Обычно гниль донца провоцируется луковой мухой,

повредившей луковицу. Луковица размягчается и гниет во время хранения. Перед закладкой на хранение луковицы раздеть догола. Если были среди них больные – опрыскать «Фитоспорином» перед просушкой.

9. Мозаика, желтуха, вертициллезное увядание лука – неизлечимые вирусные болезни. Лук подлежит уничтожению через сжигание. Сажать на этом месте лук нельзя 4–6 лет.

10. Почему стрелкуется лук? Во-первых, при неправильном хранении, Как уже говорилось выше, лук закладывает цветочные стрелки если он хранится при температуре от 12 до 18 градусов. Стрелку надо как можно скорее выщипнуть. Если этого не сделать, то лук зацветет и не заложит новых луковиц. Во-вторых, если при хранении или посадке лук попал под заморозок. Подмороженный лук обязательно дает цветочную стрелку, при этом, сколько бы вы не выщипывали, цветочные стрелки будут появляться снова и снова. Такой лук вообще не закладывает луковиц. Его придется весь употребить на перо. Иногда лук уходит в стрелку из-за повреждения луковой мухой или гнили донца. Помочь ничем нельзя, остается употребить такой лук на перо.

Выращивание лука из севка

Из мелкого севка вырастают некрупные луковицы. Обычно в мелком севке не закладываются цветочные стрелки и такой лук не зацветает.

Крупный севок называется выборком. В нем цветочные стрелки есть и он может выбрасывать цветочную стрелку при неправильном хранении или при подмерзании.

Мелкий севок можно высаживать раньше репки, примерно 7-10 мая, а выборок так же, как репку во время цветения черемухи. Севки обычно высаживают на расстоянии 5 см друг от друга, затем его прореживают так, чтобы между луковицами осталось расстояние 10 см. Между рядами оставляют 15–20 см, чтобы можно было почву рыхлить. Перед посадкой следует сделать борозды глубиной 3–4 см, насыпать в них песок высотой 2–3 см, «посолить» бороздки порошком удобрения «AVA» или положить под каждую луковку одну гранулу этого удобрения, разложить луковицы и засыпать их смесью песка с почвой. При внесении удобрения «AVA» никаких подкормок севка больше не потребуется, кроме поливов настоем сорняков до начала июля. При посадке севок заглубляют «по плечики». Перед посадкой севок можно обработать так же, как лук-репку: сначала поддержать сутки в полиэтиленовом мешке, куда впрыснули карбофос.

Затем, подержать его 30 минут в растворе медного купороса (1 чайная ложка на 2 л воды) или в ярко розовом растворе марганцовокислого калия.

Стрелку, если она появляется, следует выламывать как можно раньше.

Перо брать не следует. Во-первых, в ранку попадают возбудители болезней. Во-вторых, если зелень просто обрывать, то в оставшиеся у корня остатки пера – воронки попадает влага и луковица в дальнейшем загниет. В- третьих, чем больше пера, тем крупнее луковица, поэтому, если перо снимать, то не получить большой луковицы. Если уж вам обязательно требуется перо, то не срезайте и не обрывайте его, а раздевайте луковицу, снимая краевые листья до самой почвы.

Поливать лук по листьям не рекомендуется. Поливку следует делать под корень и только в начальный период роста при сухой погоде. Напоминаю еще раз, во второй период роста поливать лук не следует и, если идут дожди, то следует поставить тоннельное укрытие над посадками.

Лучше всего поливать лук не по грядке, а по проходам между грядками. Вода всасывается почвой снизу и попадает в зону корней. Сама же луковица остается сухой. Грядки с луком надо не столько поливать, сколько рыхлить в междурядьях. Поверхность почвы на грядке при рыхлении остается сухой, на ней не растут сорняки, вода не испаряется из нижних слоев и не образуется корка на поверхности. На сухой почве высыхает личинка луковой мухи и не повреждает луковицу.

Для посадок лука грядки лучше всего делать высотой 15–20 см, шириной около метра и проходы между грядок оставлять широкими – тоже около метра.

Следует севок сажать на репку, а на зелень посадить отдельно пару квадратных метров из неликвидов, то есть из мелочи, которая все равно хорошей репки не даст. Или специально для зелени сажать многолетние луки, которые не образуют луковиц. Либо выращивать специально лук для зелени из чернушки (семян) особых сортов (например, Параде). Эти луки не закладывают репки, но зато образуют большой куст зелени.

Как вырастить свой севок из семян?

Семена лука имеют черный цвет, поэтому их называют чернушкой. Семена обладают плохой всхожестью и хранятся не более 2–4 лет. Можно семена замачивать перед посевом в стимуляторах роста и затем держать во влажной тряпке до проклевывания, затем высевать в подготовленные борозды глубиной 2–3 см, расположенные на расстоянии 20 см друг от

друга. Всходы появляются примерно через 7-10 дней в виде длинной петли. В этот момент обязательно следует сделать прополку, иначе потом, когда перо выпрямится, вы его не сможете отличить от всходов травы. После появления всходов надо лук подкормить настоем сорняков или навоза, а когда у лука появятся три настоящих листа – полным минеральным удобрением (например, три столовых ложки азофоски на 10 л воды).

Лук из семян – растение холодостойкое, поэтому сеять в открытый грунт его можно, как только зацветет мать и мачеха одновременно со всеми холодостойкими культурами (морковь, редис, петрушка, сельдерей, укроп, салат, шпинат). Поскольку у семян лука плохая всхожесть, то посеvy следует делать загущенными. По мере роста лук прореживают, оставляя между всходами расстояние 1 см в стадии 2–3 листьев, затем при 4–5 листьях расстояние следует оставить не менее 4–5 см. При втором прореживании выдернутые растения уже можно употребить в пищу.

Подкормки посевов продолжают до середины июня, поливки делают по мере надобности. После 15 июня подкормки и поливы прекращают. Когда перо начнет полегать, лук выкапывают и сушат в подвешенном состоянии корнями вверх, неплотно связав небольшие пучки лука. После просушки обрезают корни и засохшее перо, отбраковывают все луковички, диаметр которых меньше 1 см. Крупные луковички – выборки хранят отдельно, более мелкие луковички – севок – отдельно. Выбракованные мелкие луковички, диаметр которых меньше одного см, зимой не сохранить – они высохнут, поэтому их используют для подзимнего сева. Высевают в конце сентября – начале октября на глубину 3–4 см. Часть из них зимой погибнет, а оставшаяся часть даст весной раннюю зелень для еды. Не забудьте только весной после появления всходов отгрести почву от луковичек так, чтобы верхушка появилась над почвой, иначе луковички могут сгнить в почве при ее высокой влажности. Мелкие луковички лука можно мариновать, как грибы. Это очень вкусная закуска. Я сею чернушку иначе. Сначала предварительно выращиваю на грядках сорняки, для этого накрываю их, как можно раньше старой пленкой. После появления всходов сорняков, пленку снимаю, почву рыхлю и оставляю на ночь грядку открытой. Всходы сорняков погибнут. Снова накрываю грядку, после появления следующей партии сорняков, пленку снимаю, всходы рыхлю и оставляю на ночь грядку открытой. Теперь в верхнем слое почвы глубиной примерно 5 см семян сорняков нет. Перекапывать такую освобожденную от сорняков грядку нельзя, иначе вынесете из глубоких слоев наверх семена сорняков и они заполонят грядку. Можно только неглубоко рыхлить. После этого ребром доски делаю бороздки глубиной 2–3 см на расстоянии 10 см

друг от друга. Поливаю эти бороздки сначала ярко розовым раствором марганцовокислого калия, чтобы продезинфицировать почву, затем поливаю бороздки раствором кальциевой селитры (3 столовых ложки на 10 л воды), чтобы сделать почву слегка щелочной и, кроме того, внести в нее азот, необходимый в начальной стадии роста лука. Чайную ложку сухих семян лука смешиваю с чайной ложкой пылевой фракции удобрения «AVA» и половиной стакана речного песка, затем сею так, как будто солю бороздки этой смесью. При таком посеве не надо делать первое прореживание всходов, не придется полоть сорняки и не надо все лето делать подкормки. Посевы следует до появления всходов накрыть старой пленкой, чтобы сохранить в почве тепло и влагу. Но, как только лук взойдет, пленку следует сразу убрать, иначе под ней всходы могут сгореть в солнечные дни. Вместо пленки грядку надо накрыть лутрасилом или спанбондом и не снимать укрытие до начала июня. Если стоит сухая погода, придется делать поливы прямо по укрытию.

Можно вырастить вполне приличную репку лука из семян за один сезон, если предварительно вырастить рассаду лука. Посев семян следует сделать дома в середине марта. В возрасте 30 дней ее распикировать по отдельным стаканчикам и высадить в середине мая на грядку. Посадки накрыть лутрасилом до начала июня.

Я хочу рассказать об одном интересном способе выращивания репчатого лука, которым пользуются жители Новгородской области. С осени под перекопку они вносят навоз под будущие посадки лука. Весной добавляют золу и слегка перекапывают почву на пол штыка лопаты. Затем нагребают поперек гряд валики из перекопанной почвы высотой с вертикально поставленную ладонь. Валики располагают друг от друга на длину ладони. В каждом валике делают указательным пальцем углубления на глубину пальца и вкладывают в них луковички. Углубления располагают друг от друга на ширину ладони. Когда перо лука выглянет из валика, валик постепенно разравнивают, разгребая с него почву. К моменту, когда образуются новые луковички, валики полностью сравнялись с почвой на остальной части грядки, а луковички полностью открыты и «стоят на корнях». Обычно такие посадки не повреждаются луковой мухой и возбудителями грибных болезней.

Есть еще один народный способ выращивания лука. Луковичку полностью заглубляют в почву. Сверху заливают навозной жижей. Когда лук взойдет, верхний слой почвы вместе с остатками навоза сгребают с рядков лука в междурядья так, чтобы верхняя часть луковички показалась из земли.

Чем полезны луки?

Во-первых, они придают отменный вкус всем блюдам, без лука наша кухня просто немыслима, во-вторых, лук обладает хорошим бактерицидным действием, убивая гнилостную микрофлору, в том числе и в желудке. В-третьих, все луки содержат большое количество витаминов, в частности витамин С и каротин. Кроме этого, в луке большое количество минеральных элементов, необходимых для любого живого организма, есть в нем и органические кислоты. Лук полезен и вкусен. Его часто используют в сыром виде. Чтобы убрать излишнюю остроту и горечь, достаточно нарезанный кольцами лук опустить в дуршлаг в кипящую воду на пару секунд или просто прокатать его скалкой на кухонной доске. Можно всего лишь посолить и добавить растительное масло. Замечательная закуска, превосходно поднимающая аппетит и усиливающая пищеварение.

Можно ли выращивать на Северо-Западе южные сладкие, красные луки?

Нет. Все южные луки, а так же луки иностранной селекции, у нас и растут плохо, и зимуют еще хуже. Но, если очень хочется, то, пожалуйста, попробуйте и убедитесь в этом сами. В продаже сейчас есть луки всех мастей, белые, красные, фиолетовые, сладкие, горькие. Да только, как говорится, «этот ананас не для нас». В холодных регионах удаются только острые сорта лука, да и то далеко не любые: Арзамасский, Даниловский, Каба, Мячковский, Одинцовец, Ростовский, Стригуновский и некоторые другие. Сейчас появились хороший салатный сорт «Алиса», гибриды F1 репчатого лука «Циркус» и «Фермер» универсального назначения, а так же отличные гибриды F1 лука голландской селекции фирмы «Бейо»: желтоокрашенные «Музыка», «Корона», «Спирит», «Шерон», «Кортланд», «Фестиваль»; белые луки «Альбион» и «Глэдстоун»: красноокрашенные сорта «Ред Бьюти» и сорта «Ред Барон», «Робин». Они годятся для выращивания практически во всех регионах. Очень важный момент заключается в том, что они хорошо хранятся.

Салатные сорта лука

Как уже говорилось выше, для употребления зеленого пера существуют специальные сорта луков, не закладывающих луковицы. Наиболее известные из них это средне поздний сорт «Параде» и раннеспелый сорт «Эксибишен», а так же малоизвестные японские сорта «Нагаока кинг» и «Нубука грин», дающие мощный пучок зелени через 50–60 дней после появления всходов.

Лук-шалот

Это многосемянный лук. Вместо одной луковицы он образует сразу несколько луковиц, правда гораздо меньших по размеру, чем репчатый лук. Иногда луковиц образуется в одном гнезде до 10–12 штук, и они растут в два ряда. Оставлять в гнезде больше 5–6 луковиц не целесообразно – они вырастут слишком мелкими. Лучше часть «лишних» луковок из гнезда отсадить отдельно и использовать на перо. Оставшиеся будут достаточно крупными. Несомненным достоинством этого лука является его хорошая сохранность зимой. В деревнях Северо-Западного региона он широко распространен. В остальном лук-шалот ничем не отличается от репчатого лука и выращивают его точно так же, как репчатый лук, но только при посадке оставляют гораздо больше места между рядами и луковицами в ряду.

Болезни и вредители, а так же уборка и хранение у них одинаковые.

Лук-порей

Лук-порей не образует репку. Съедобная часть этого лука – плотно скрученная в рулончик нижняя часть листьев. Ее отбеливают, высоко окучивая растения порея. Тогда она особенно вкусная. Обычно растят порей в двулетней культуре из-за того, что у него большой срок вегетации, примерно 180–200 дней после всходов. В первый год рано весной сеют семена-чернушку так же, как семена репчатого лука. Затем, в начале августа подросшие растения пересаживают на специально подготовленное место и оставляют зимовать. И только на следующий год получают

товарный лук-порей. Но можно вырастить порей и за один сезон, если предварительно вырастить рассаду лука точно так же, как и для репчатого лука и пересадить рассаду на специально подготовленное место в конце апреля- начале мая. К концу сентября вы получите вполне приличные растения, но, конечно, не такие мощные, как при двухлетнем выращивании.

Лук-порей гораздо проще вырастить из чернушки, нежели лук репчатый. В конце марта высеваете в неглубокую емкость (например, круглую коробку из-под любого сливочного масла) семена порея. Главное – это не заливайте его водой. Всходит буквально щетка зелени. Ее не надо пикировать. При перерастании в комнатных условиях жесткое перо порея, в отличие от нежных всходов репчатого лука, не падает и не ломается. Порей холодостойкая культура, поэтому во время цветения мать и мачехи его можно рассадить в открытый грунт и прикрыть лутрасилом на всякий случай. Сажать лучше всего сразу в подготовленные канавки так, как будет рассказано ниже. Постепенно будете его присыпать почвой все выше и выше. Перед высадкой рассады я рекомендую вам ножницами укоротить как верхнюю часть пера, так и корни. Такой подстриженный лук гораздо лучше приживается.

Как подготовить место для пересадки порея на доращивание?

На солнечном месте надо сделать глубокую траншею, не менее, чем на глубину штыка лопаты. Всю почву из траншеи надо складывать по одну сторону – образуется земляной валик. В нижнюю часть траншеи надо внести перегной толщиной примерно 5–7 см внести порошковую фракцию удобрения «AVA», рассыпав по бороздке 1–2 чайные ложки порошка на погонный метр... Теперь надо разложить подросшие растения порея в траншею так, чтобы корни не загнулись вверх, а равномерно распределились по перегною. Рассаживают рассаду примерно через 15 см друг от друга. Надземную часть растений надо уложить на той стороне траншеи, которая находится напротив земляного валика. Теперь остается только присыпать их почвой с валика, засыпав растения на 2–3 см глубже, чем они росли. Через пару дней пересаженная рассада встанет. Далее надо постепенно по мере роста порея подсыпать почву с валика. Таким образом, порей будет постепенно засыпаться почвой. Получится отбеленная нижняя часть лука без дополнительного окучивания. Если хотите получить еще более длинную отбеленную часть, то можете дополнительно окучить растения. Чем длиннее отбеленная ножка, тем

выше качество лука-порей.

Подкормки порею требуются регулярные. Каждые две недели надо давать порею подкормку, чередуя органическую с минеральной. В качестве органической подкормки лучше всего давать раствор навоза или птичьего помета. Навоз разбавляют водой в 10 раз, а птичий помет – в 20. Если навоза и помета нет, то подкармливайте настоем сорняков, разведенных водой в два раза. В качестве минеральной подкормки можно взять любое удобрение, содержащее азот, фосфор и калий (три столовые ложки на 10 л воды). В пищу порей можно начинать употреблять, как только у него отрастут 4–5 листьев. Порей растет до глубокой осени, поэтому можно не спешить с его уборкой. Выкапывать надо вилами, чтобы не перерезать стебли. После уборки корни и надземную часть зеленых листьев обрезают.

Можно хранить лук-порей в погребе в песке, поставив растения в ящик вертикально вплотную друг к другу. Но гораздо лучше хранить порей в морозильнике, предварительно его вымыв. Надземную часть листьев обычно используют при консервировании. Но все равно зелени остается слишком много и ее выбрасывают. Этого делать не следует, поскольку листья порея так же богаты полезными для человека солями, как и отбеленная часть, но они грубые, поэтому их и выбрасывают. Надо листья мелко нарезать и высушить. Затем смолоть на кофемолке и высыпать полученную муку в стеклянную банку. Хранить в закрытой банке в кухонном шкафу и использовать при жарке рыбы и мяса вместо панировочных сухарей или пшеничной муки. Вкус рыбы и мяса получается восхитительный! Особенно, если приготовить смесь из листьев порея и листьев сельдерея.

О чем надо знать при выращивании порея?

Этот лук особенно требователен к плодородию почвы. Осенью на место, где вы собираетесь выращивать лук-порей, следует внести под перекопку не менее одного ведра на квадратный метр органики, добавив стакан комплексного удобрения. Не годятся для выращивания порея кислая, песчаная и глинистая почвы. Порей предпочитает щелочную почву с pH 6,5–7. Как и все луки, он хорошо растет только на солнечном месте. Поливают порей в сухую погоду в начале лета. Со второй половины лета полив следует прекратить, но в дождливую погоду никаких тоннелей над ним ставить не надо, поскольку он не образует луковицы.

Лук-порей обладает приятным ароматом и нежным слабо острым

вкусом. Порей содержит большое количество минеральных солей, необходимых человеку. Очень полезен порей тем, кто страдает ревматизмом, нарушениями обмена веществ, особенно ожирением, подагрой и имеет камни в почках. В пищу его можно употреблять в сыром, отварном и сушеном виде. Или добавлять в супы и вторые блюда. При сушке и замораживании порей сохраняет все свои полезные качества.

Многолетние луки

Садоводы-любители обычно растят на своих участках многолетние луки: батун, слизун, шнитт, многоярусный, скороду и другие. Эти луки в своем большинстве не образуют луковицу-репку. Их используют только на перо, хотя некоторые из них дают небольшие луковицы. Все эти луки зимостойкие. Их зелень появляется, едва растает снег на месте посадки, в этом их основная ценность. Обычно высевают семена-чернушку этих луков сразу на подготовленное для них место. Это можно делать с конца апреля до середины июля. Более поздние сроки посева не годятся, так как луки должны подрасти и накопить достаточный запас питательных веществ для успешной перезимовки. Можно сначала на грядке вырастить быстро растущие культуры салат, редис, укроп, а затем после их уборки посеять на этой грядке многолетний лук. Многолетние луки можно растить в однолетней культуре, но можно оставить лук расти на грядке на 3–4 года. Затем потребуется его рассадить по схеме 25×25 см, лучше на другое место, иначе сильно разросшаяся семейка, начинает теснить друг друга и перо мельчает, вкусовые качества ухудшаются. Почву для многолетних луков готовят так же, как для посева семян репчатого лука, и уход за всходами точно такой же. Но, в отличие от репчатого лука, многолетние луки можно на нейтральных (рН 5,5–6), а некоторые из них даже на слабо кислых почвах (рН 5–5,5).

Есть очень важная деталь. Многолетние луки не могут составить конкуренции многолетним сорнякам, последние их подавят. Поэтому грядка под посевы многолетних луков для выращивания на одном месте должна быть совершенно свободна от сорняков. За этим надо тщательно следить, вовремя уничтожая появляющиеся сорные растения. Самый простой способ борьбы со всходами сорняков это своевременное рыхление междурядий лука. Особенно важно первое рыхление, когда еще не появились всходы лука. Чтобы случайно не повредить прорастающие растения лука, надо одновременно с луком посеять в каждом ряду несколько семян маячной культуры, которые быстро взойдут и обозначат ряды лука. Лучшее всего для этого подходит салат. Междурядья лука придется рыхлить постоянно. Во-первых, чтобы систематически уничтожать всходы сорняков, которые наиболее уязвимы в стадии семядольных листьев. Во-вторых, чтобы заменить поливы лука. Для лука вообще рыхление предпочтительней поливов.

Первую срезку можно делать, как только у лука отрастут 5–6 перьев зелени. Затем надо дать азотную подкормку, лучше органическую. Срезку пера делают по мере надобности всю первую половину лета. Затем лук зацветет, в этот момент ему надо дать комплексную минеральную подкормку. За месяц до наступления морозов многолетний лук надо подкормить фосфором и калием для лучшей перезимовки, если вы растите его в многолетней культуре. При июльском посеве к осени лук будет иметь 4–5 листьев. Его уборку делают весной. Можно только срезать перо, оставляя расти лук в многолетней культуре, а можно вынуть надземную часть вместе с корнями, и высадить на этой грядке более поздние культуры в июле, например, редис, шпинат, укроп, которые еще успеют дать урожай. Если вы растите лук в однолетней культуре, то лучше его посеять на рассаду в начале апреля, а затем пересадить на освободившуюся после выращивания салата или редиса грядку в возрасте, когда у него 3–4 настоящих листа. Делать это лучше букетом, то есть сразу по 3–4 растения в лунку по схеме 30×30 см. Тогда урожай лука вы снимете через 1,5 месяца после высадки рассады на грядку, и успеете после уборки лука вырастить на этой грядке повторно редис или укроп.

При выращивании многолетних луков на одном и том же месте несколько лет подряд надо весной давать им подкормку органическими удобрениями, перед цветением после срезки зелени любым комплексным удобрением, а в конце сентября фосфорно-калийную подкормку.

Первым весной появляется **шнитт-лук**. У него мелкое невысокое перо, всего 15–18 см, но зато очень нежное. До цветения можно успеть сделать две срезки. Цветет шнитт небольшими светло фиолетовыми шариками, которые выглядят очень нарядно. Для шнитт-лука можно не отводить специального места на огороде, его можно выращивать, как многолетник на альпийской или каменистой горке или просто на клумбе перед более высокими многолетними цветами.

Лук-батун появляется чуть позже, но тоже почти сразу из-под снега. У него более крупное и высокое перо, около 25–30 см. Зелень имеет голубоватый оттенок. Вкус менее острый, чем у лука репчатого. Первая зелень может быть немного грубоватой, но, чем больше ее срезаешь, тем нежнее она становится. Цветы у этого лука белые.

Почти так же рано появляется и **многоярусный лук**. Этот лук широко распространен в Канаде, западной Европе, Японии и Китае. У нас он менее известен, хотя и растет в природных условиях на Алтае и в Сибири. У него есть и другие названия: катависса, лук рогатый, египетский, живородящий.

Этот лук незаменим для нашего региона, так как он морозостоек и нетребователен к условиям произрастания. Это многолетнее растение. И у него есть луковицы, как подземные, так и воздушные луковки-бульбочки. Все луковицы многоярусного лука выдерживают морозы до -50 градусов, их можно хранить в замороженном виде. Лук хорошо удается на супесчаных и суглинистых почвах. Если почва достаточно богата органикой, то его можно не подкармливать, но при интенсивных срезках органическая подкормка все таки потребуется. Отзывчив этот лук на внесение золы (стакан на один квадратный метр посадок, один раз в сезон, ближе к осени).

Размножается многоярусный лук в основном воздушными луковками-бульбочками. Крупные бульбочки сажают по схеме 25×25 см на глубину около 10 см. Более мелкие сажают по схеме 10×10 см на глубину около 6 см. Лучшее время посадки ранняя весна или август-сентябрь. В первый год после посадки бульбочек лук дает немного зелени, но перо может достигать 50–60 см. На концах появляются бульбочки первого порядка, то есть на конце пера начинают расти маленькие луковки, у которых в свою очередь растет перо. На однолетних растениях образуются самые крупные бульбочки, но товарного значения они, конечно, не имеют. В этот же год у многоярусного лука образуются довольно крупные подземные луковицы, которые можно выкопать, хранить и использовать, как репчатый лук. Воздушные луковки высадить под зиму, и все повторить сначала, то есть растить многоярусный лук в однолетней культуре. Однако лучше использовать его как многолетник. Если подземные луковицы не выкапывать, то на следующий год снова отрастет перо, но немного короче, чем в первый год, на концах которого появятся бульбочки более мелкие, чем в первый год. Как только перо, появившееся из бульбочек первого порядка отрастет на 15–20 см, на его концах появятся бульбочки второго порядка, еще более мелкие, нежели первого порядка. В этом году подземные луковицы будут более мелкими, поскольку оставшиеся зимовать луковицы разделятся и дадут по 2–5 новых луковиц. На третий год бульбочек уже образуется три яруса, а подземных – целое гнездо. Для размножения выгоднее всего собрать все надземные и все подземные луковицы третьего года. При посадке бульбочек первого яруса подземные луковицы вырастают крупными, до 7 см в диаметре. При посадке бульбочек второго порядка, подземные луковицы меньше, но тоже довольно крупные. В последующие годы все луковицы мельчают. Если вам не требуется большой посадочный материал, то надо оставлять только несколько растений с бульбочками первого порядка для дальнейшей

поддержки плантации, а с остального лука постоянно срезать перо и осенью выкапывать луковицы. Зелень у многоярусного лука темная, необычного вкуса и очень приятная. Интересно, что этот лук можно выращивать в квартире на подоконниках зимой в цветочных горшках или ящиках. В отличие от репчатого лука, его луковицы и бульбочки периода покоя не имеют, поэтому дают зелень в декабре и январе, причем за зиму и легко выдерживают несколько срезок. Почвы для выращивания многоярусного лука в домашних условиях требуется совсем немного, но подкормки потребуются делать регулярно, примерно раз в десять дней. Для этого лучше всего подойдут удобрения «AVA» в порошковой форме или «Унифлор-рост».

Среди многолетних луков есть **лук-скорода**, который цветет исключительно красиво красными или белыми цветами, собранными в шаровидные соцветия диаметром примерно 4–5 см. Его можно использовать в чисто декоративных целях на клумбах, но можно делать срезку зелени, поскольку она имеет приятную остроту, как у всех луков, но менее сильную горечь.

Есть и более редкие луки, например **лук угловатый**. Этот лук широко распространен в Западной и Восточной Сибири. Он дает пучок узких линейных (как у чеснока) ярко зеленых листьев, которые отходят от мелких луковичек, прикрепленных к корневищу. Листья у лука приятные на вкус, нежные, долго не грубеющие. Отрастает перо у этого лука одним из первых среди многолетних луков. Размножают этот лук семенами, которые следует высевать либо рано весной, либо во второй половине лета. Срезку пера делают в середине-конце мая. В конце мая лук зацветает и цветет полушаровидными соцветиями розово сиреневого цвета. Высота угловатого лука примерно 40–50 см. При семенном размножении число луковиц в гнезде может достигать 15–20 штук, а число листьев достигает 80–100. Во время цветения растения очень декоративны, поэтому угловатый лук вполне можно применять для клумб и горок. Этот лук устойчив к болезням и вредителям лука, холодостоек и неприхотлив.

Лук косой еще менее известное у нас растение, нежели лук угловатый. У этого лука есть некрупная луковица, диаметром около 3 см. Но надземная часть растения имеет мощный стебель высотой до 1,5 м, одетый 6–7 влагалищными широкими листьями, а потому несколько смахивает на кукурузу. Стебель заканчивается небольшим шаровидным соцветием желтоватого цвета. В пищу используют, как луковицу, так и листья. Они имеют приятный чесночный аромат, но гораздо более мягкий, поэтому его

могут употреблять в пищу дети, пожилые люди и те, что страдает заболеванием поджелудочной железы. Этот лук широко распространен в природе, на Алтае и в Восточной Сибири. Лук хорошо удается на богатых гумусом достаточно увлажненных почвах. Он легко размножается семенами, как репчатый лук. Семена обладают хорошей всхожестью, растения легко переносят пересадку в любом возрасте, поэтому его можно выращивать через рассаду. Семена у косо́го лука более крупные, чем у репчатого, и тоже черные. В первый год посадки он образует небольшое растение с маленькой луковицей-однозубкой. Но уже к концу сезона на второй год растение достигает метра и луковица покрывается парой чешуй. Цветение обычно наступает на третий год в конце июня, а в августе растение дают полностью созревшие семена. Рекомендуется сеять свежесобранные семена под осень или ранней весной. Как и у всех луков его семена недолго сохраняют всхожесть (два-три года). Первые три года рекомендуется использовать в пищу только листья, а на четвертый год лук можно выкапывать осенью вместе с луковицами, которые можно съесть или использовать для вегетативного размножения, высадив их в почву сразу после просушки или ранней весной. Растения из луковиц зацветают в год посадки и луковицы можно выкапывать уже осенью. Уход такой же, как и за репчатым луком: весной органическая подкормка, перед цветением полная минеральная, в конце августа фосфорно-калийная. Поливы делают в сухое лето, но лучший полив – регулярное рыхление.

Лук-слизун имеет плоские листья с нежным слегка чесночным ароматом. Луковицы он не образует. Его выращивают в многолетней культуре и размножают обычно делением куста. Кустики могут расти на одном месте 4–5 лет, но потом их следует разделить и рассадить. Как и все луки, содержит витамины, минеральные соли, органические кислоты, поэтому полезен. Детям, пожилым людям и тем, у кого организм не переносит чеснок или репчатый лук, этот лук можно употреблять в пищу, поскольку в нем совсем нет горечи.

Медвежий лук или черемша, так же как и слизун, имеет чесночный вкус. Он широко распространен в природе в Западной и Восточной Сибири. Как и любой лук обладает бактерицидными свойствами. Содержит черемша много полезных веществ и поэтому издавна употребляется в пищу в Сибири. Размножается семенами, которые надо обязательно высевать осенью. Всхожесть у семян плохая. На Северо-Западе черемша растет плохо, потому что не переносит зимних оттепелей, хотя сама по себе очень

зимостойка. Ее обычно солят, маринуют и используют в качестве приправ к мясным блюдам.

Болезни и вредители у многолетних луков те же, что и у репчатого. Но, многолетние луки, как правило, более к ним устойчивы, чем репчатый лук.

Декоративные луки

Это многолетние луковичные растения, цветущие в начале и середине лета. Среди них есть совсем карлики, а есть настоящие гиганты. Цветки у них обычно собраны в шаровидные соцветия самой разнообразной окраски, белой, розовой, сиреневой, фиолетовой, голубой, красной, синей, даже желтой. Лучше всего размножаются луки вегетативно, то есть луковицами, которые высаживают в середине сентября. На одном месте хорошо растут 3–4 года, затем после окончания цветения и отмирания надземной части их следует выкопать, промыть, разделить гнезда на отдельные луковицы и положить на просушку, как тюльпаны. Затем в сентябре высадит либо на новое место, либо на то же самое, сменив под посадки почву. Луки неприхотливы и зимостойки. Уход за ними простой. Весной при отрастании их можно немного подкормить органической подкормкой, а после цветения фосфорно-калийной. Еще проще, при посадке внести под донце каждой луковицы одну гранулу удобрения «AVA» и больше ничем не подкармливать в течение трех лет до пересадки. Предпочитают луки солнечные места и хорошую почву с добавлением извести.

Чесноки

Чеснок бывает озимый, который сажают под зиму, а бывает яровой, который сажают весной. Но это не означает, что озимый чеснок нельзя высадить весной. Можно конечно. Если у вас при хранении озимый чеснок начал прорастать, ну и высадите его в ящик с почвой, пересадите рассаду на место, в открытый грунт, как только оттаят почва. Если у вас остался озимый не использованный чеснок и потерял товарный вид, положите его на пару недель в холодильник, а затем в начале апреля высадите в грунт. Если грунт еще не оттаял, то полейте место посадки горячей водой и посадите зубчики на глубину 6–7 см.

Отличие озимого от ярового чеснока состоит в том, что у озимого в зубце заложена будущая цветочная стрелка, которая хорошо видна на поперечном срезе зубца в виде более темного кружочка. У ярового чеснока стрелки нет и срез зубца совершенно белый. Внешне их легко отличить: яровой имеет обычно два ряда мелких зубчиков, а озимый – один ряд обычно из 4–6 крупных зубцов. Озимый чеснок дает цветочную стрелку в начале лета, но семена в нашем климате не вызревают. Зато на конце стрелки в конце июля образуются маленькие луковички-бульбочки, которые используют для размножения чеснока наряду с зубчиками. Яровой чеснок размножают только зубчиками, поскольку он ни семян, ни бульбочек не дает. У ярового чеснока есть одно преимущество перед озимым. Он хорошо хранится зимой в квартире.

Особенности выращивания озимого чеснока.

Чеснок не растят из семян. Его размножают вегетативным путем, высаживая в открытый грунт зубчиками осенью. Как правило, садоводы используют свой посадочный материал, но иногда покупают чеснок для посадки в магазинах или у частных лиц и, польстившись на красивый внешний вид головок чеснока, покупают южный чеснок. После посадки он почти сразу всходит, плохо зимует и часто сгнивает в почве во время зимних оттепелей или во время затяжной осенней дождливой погоды. Южные и импортные сорта чеснока не пригодны для выращивания в Северо-Западном регионе. Если зубчики без следов болезней их можно сразу сажать, если есть какие то сомнения по поводу болезней, то замочите

зубчики перед посадкой на пол часа в растворе одного из препаратов «Максим», но лучше, «Фитоспорин» для предупреждения заболеваний гнилями.

Что любит чеснок?

Хорошо заправленные органикой почвы, влаго- и воздухопроницаемые, со щелочной реакцией (рН выше 7), солнечное местоположение, но может мириться с небольшим затенением.

Чего чеснок не любит?

Глинистых или уплотняющихся почв, бедных органикой, кислых почв, тени, сильного переувлажнения.

Чеснок – растение холодостойкое, заморозков не боится, всходит рано весной, поскольку после посадки корневая система чеснока успевает хорошо отрасти еще осенью. Но при слишком поздних посадках (конец октября у нас) корневая система не успевает вырасти, и чеснок при раннем наступлении морозов из земли выпирает. Но даже в этом случае, если вы снова его посадите на глубину примерно 5 см, он даст урожай, но несколько позже обычных сроков. Обычно чеснок у нас сажают одновременно с тюльпанами в конце сентября-начале октября на глубину около 8 см.

Я сажаю чеснок иначе. Грядку готовлю под посадки примерно в середине августа за две недели до посадки. Вношу компост (ведро) или торф, смешанный с песком и золой (ведро торфа, пол ведра песка, литровая банка золы) на каждый метр посадок. Слегка перекапываю на пол-штыка лопаты. Накануне посадки хорошо поливаю водой с раствором «Фитоспорина», чтобы обеззаразить почву. Марганцовокислым калием я не пользуюсь. Перед посадкой, которую я делаю 25–27 августа, специально сделанным колышком делаю углубления 12–15 см глубиной. Если вы хотите получить более крупные зубцы, то делайте разметку по схеме 15×15 см и даже 20×20 см. Но лично я считаю, что при использовании крупные зубцы неудобны, поэтому предпочитаю растить чеснок, у которого зубцы имеют среднюю величину. Поэтому делаю разметку по схеме 10×10 см. Затем в каждую ямку насыпаю по столовой ложке крупного речного песка, опускаю по одной крупной грануле удобрения «AVA,» затем

опускаю зубчик чеснока и снова насыпаю в лунку столовую ложку песка. После этого зарыхляю посадки почвой. С такой большой глубины чеснок не всходит (за исключением импортных или южных сортов). Но, даже если он и взойдет, не переживайте, чеснок перезимует. Чеснок, посаженный в августе, за долгую осень успевает нарастить хорошую корневую систему и рано всходит весной. Растения стоят мощной стеной, сильные зеленые, и легко справляются с любыми погодными условиями. Никакой подкормки и поливки им не требуется весь сезон. Единственное, что следует регулярно делать, так это следить за тем, чтобы ему не мешали сорняки, а так же рыхлить почву пару раз в месяц. Созревает такой чеснок на месяц раньше того, который был посажен в сентябре-октябре. Песок, внесенный в лунки, создает вокруг зубца, а затем, и вокруг растущей головки чеснока, микродренаж, поэтому избавляет его от переувлажнения.

Когда у чеснока, посаженного любым способом, появляется цветочная стрелка, ее сразу следует выломать. Никакое скручивание и завязывание ботвы не избавляет от стрелки, а вот вред растению наносит, поскольку листья перестают нормально работать. Кроме того, в образовавшиеся разрывы ткани попадает инфекция, что может привести к заболеванию чеснока. Одно-два наиболее сильных растения надо оставить со стрелкой для того, чтобы выросли бульбочки. Как только чехольчик на цветочной стрелке лопнет, растение надо вынуть из земли вместе головкой, отряхнуть почву с корней и подвесить его вверх корнями для просушивания. Затем бульбочки можно снять. Либо прямо на грядке на чехольчик с бульбочками надо надеть капроновый мешочек и завязать так, чтобы не рассыпались поросшие бульбочки. Бульбочки потребуются для оздоровления своего посадочного материала. После того, как нижние листья у чеснока пожелтели, его можно выкапывать, лучше вилами, а не лопатой. Чеснок следует отряхнуть от почвы и, связав его в рыхлые пучки, подвесит на чердаке или в мансарде вверх корнями для просушки. Когда из листьев питательные вещества полностью перейдут в голову, листья высохнут. Теперь надо обрезать корни, отшелушить лишнюю шелуху, сплести косу и подвесить ее на кухне для зимнего хранения. Можно высохшую ботву обрезать, оставив пеньки, высотой 2–3 см, поддержать донце каждой головки над пламенем свечи, чтобы слегка подпалить донце. Это предохранит головку от преждевременной потери влаги). Затем, разложить хорошо просушенный чеснок по трехлитровым банкам, завязать отверстие тканью и поставить чеснок храниться на подоконники. Не надо хранить чеснок в холодильнике – он обычно портится быстрее. Если при уборке чеснока вы обнаружили плесень или гниль, либо еще что-либо

подозрительное, то очистите головки от лишней чешуи, сразу же обрежьте ботву и корни, опустите головки на пол часа в раствор «Фитоспорина» и только затем просушивайте, разложив в один слой на чердаке. Иногда рекомендуют хранить, разобранный на зубчики чеснок, в банках, пересыпав его солью. Ничего, кроме лишней траты соли, этот способ не дает, потому что соль забирает влагу у зубцов, а они, теряя влагу, высыхают и сморщиваются. Если чеснок при хранении начинает портиться, его лучше сразу же высадить в неглубокий ящик с почвой для выгонки зелени, рассаживая зубчики по схеме 3×3 см. Недели через три получите молодую вкусную и полезную зелень чеснока, которую можно употреблять для салатов и зеленых бутербродов. Как уже говорилось выше, если чеснок начал досрочно прорасти, то его надо высадить на грядку, не только в самом начале апреля, но даже в конце марта, разморозив почву горячей водой. Сажать можно на небольшом пространстве довольно плотно, а потом, в начале мая рассадить по схеме 10×10 см или 15×15 см.

Кончики листьев у чеснока светлеют по тем же причинам, что и у лука, поэтому посмотрите соответствующий ответ в разделе о репчатом луке.

Чеснок болеет редко. Основная напасть – гниль донца или загнивание всей головки. Болезнь продолжает развиваться при хранении. Заболевание часто появляется в южных районах, так как развивается при высокой температуре (28–32 градуса), поэтому у нас бывает только в очень жаркое время на момент созревания головки чеснока. Иногда размягчается и портится цветочная стрелка. Причина в кислой и переувлажненной почве, но может быть, и в возбудителях болезни, попавших с шелухой на зубчике или обитавших в почве. Вот по этой причине я и рекомендую полить перед посадкой грядку «Фитоспорином». Можно перед посадкой вместо «Фитоспорина» использовать любой, содержащий медь, препарат («Хом», «Полихом», «Оксихом», медный купорос из расчета столовая ложка без верха на 10 л воды), расходуя не менее 2 л раствора на метр грядки. В любом из этих препаратов можно перед посадкой замачивать зубчики на 15 минут с профилактической целью. Чеснок, посаженный в конце августа, обычно от болезней уходит.

Из вредителей часто встречается нематода, а так же, изредка вредитель, съедающий цветочную стрелку. При неглубоких посадках чеснока головку может повредить личинка луковой мухи. Нематоду чеснок привлекает, поэтому я не рекомендую делать совместные посадки чеснока и земляники, вопреки общепринятым рекомендациям. Спасения от нее нет, кроме соблюдения правильного севооборота. От остальных вредителей следует использовать биопрепараты «Фитоверм» или «Искру-био»

(«Агравертин»).

Как оздоровить посадочный материал?

Собранные и просушенные бульбочки высаживают одновременно с основным чесноком. Делают неглубокие бороздки (около 5 см) поперек грядки с чесноком на самом краю. На дно бороздки насыпают слой песка примерно 2 см высотой, слегка посыпают (как солят) песок порошковой фракцией удобрения «AVA» и раскладывают бульбочки на расстоянии 4–5 см друг от друга. Затем засыпают их песком и сверху слегка приокучивают борозды почвой. Никаких подкормок в дальнейшем не потребуется, но поливки в сухое время необходимы. Чтобы всходы чеснока не забили сорняки, почву регулярно рыхлят. Когда в середине лета выросшая зелень начнет желтеть, растения надо вынуть из почвы, просушить, как обычно, и снова высадить на доращивание небольшие зубчики, полученные из бульбочек одновременно с основным чесноком. Эти зубчики высаживают отдельно на конце грядки с чесноком, точно так же, как и основной чеснок, только сажают их на глубину около 10 см при посадке в августе, и на глубину 5–6 см при обычной посадке. Уход такой же, как и на основных посадках. В июле, выкапывая чеснок, вы обнаружите, что вместо головки молодые зубчики дали довольно большие круглые луковицы-однозубки. Вот это и есть, тот самый оздоровленный посадочный материал, который вам пришлось выращивать два года. Однозубки в августе (или сентябре, в зависимости от того, когда вы обычно сажаете чеснок) высаживают точно так же, как основной чеснок, но лучше отметить место их посадки, потому что в дальнейшем вы будете использовать в качестве посадочного материала крупные зубцы головок, выросших их однозубок. Обычно из однозубок вырастают головки с четырьмя очень крупными зубцами.

Есть один интересный момент при выращивании нового посадочного материала. В год, когда вырос чеснок из бульбочек, его можно не выкапывать, а оставить на грядке. Следите только за тем, чтобы посадки не заливало водой. В переувлажненной почве оставленный чеснок может попросту сгнить. На следующий год посадки чеснока дадут не однозубку, а целый кустик растений. Их надо просто рассадить по схеме 10×10 или 15×15 в самом начале лета и к осени вы получите новый посадочный материал в виде головок чеснока с некрупными зубцами, которые после выкопки и просушки можно использовать для новых посадок чеснока. Таким образом вы экономите целый год.

Вы, наверное, замечали, что весной на той грядке, где рос чеснок, появляются кустики растений чеснока. Они выросли из тех головок, которые вы случайно не выкопали. Вот и рассадите их сразу же весной. То есть можно часть чеснока не выкапывать, а сразу оставлять зимовать в земле, а весной просто рассаживать на новой, подготовленной для чеснока грядке. Чеснок хорошо переносит пересадку, надо только слегка подрезать корни и при посадке следить за тем, чтобы они не загнулись вверх. Проще всего пересаживать чеснок не в отдельные лунки, а в сплошные траншеи, глубина которых должна быть достаточной для размещения в них корней. Рассада высаживается примерно по схеме 15×15 см или 20×20 см. Чем это удобно? Работы меньше: не надо выкапывать посадочный материал, сушить, хранить, снова сажать. Главная забота только в том, чтобы посадки не заливали осенние дожди и талая вода весной. Такой чеснок из рассады придется подкормить органическими удобрениями (настой навоза, сорняков), как только растения приживутся на новом месте (у них появится новый листок). Затем в момент появления цветочной стрелки надо дать подкормку, как для репчатого лука, любым комплексным минеральным удобрением (три столовые ложки на 10 л воды).

Яровой чеснок.

Посадка ярового чеснока ничем не отличается от посадки озимого, только сажают зубчики рано весной, как только почва созреет для посадки. Не следует сажать в переувлажненную почву, зубчики могут сгнить во влажной и холодной земле. Так что особенно спешить незачем, хотя повторяю, чеснок холодостоек, и его можно высаживать у нас уже в конце апреля. Уход за яровым чесноком тоже такой же, как и за озимым. Вредители и болезни у них тоже общие с репчатым луком. Выкапывают яровой чеснок позже озимого, ближе к осени. Но, не оставляйте его в почве слишком долго. Как только нижние листья начнут желтеть и подсыхать, сразу выкапывайте, потому что головка может рассыпаться в почве на отдельные зубцы. Впрочем, с озимым чесноком это тоже может случиться. Хранить яровой чеснок можно прямо на верху кухонной полки или шкафа. Можно высыпать, подготовленный к хранению чеснок, в тряпочные мешочки и повесить для хранения на кухне, можно сложить головки в бумажные пакеты (не полиэтиленовые!) и хранить открытые пакеты на внутренней стороне дверцы холодильника.

Чеснок древнейшее растение, он обладает многими полезными свойствами, потому и дожил до этих пор, как ценное пищевое и лечебное растение. В нем содержится фитонцидов, эфирных масел, витаминов, углеводов больше, чем в луке. Используют чеснок для приготовления различных приправ, салатов, харчо, котлет, употребляют и в сыром виде. Чеснок способствует хорошему пищеварению, подавляет гнилостные бактерии в желудке и кишечнике. Растение обладает настолько хорошими бактерицидными свойствами, что во время эпидемии гриппа достаточно положить за щеку дольку чеснока, чтобы полностью себя обезопасить от заражения в транспорте и на работе. Когда у знаменитого хирурга Пирогова во время военной крымской кампании закончились антисептики, то он приказал военным хирургам использовать в качестве антисептика чеснок. Во время эпидемии холеры в ту же самую кампанию, все солдаты получали чеснок, и практически, в армии эпидемии холеры не было. Так что ешьте чеснок. Все человечество использует тысячелетия. Вот только запах от него неприятен окружающим и с этим приходится считаться. Поэтому ешьте его дома вечером в свое полное удовольствие. Чеснок способствует продлению жизни, поскольку прочищает кровеносные сосуды, в частности, головного мозга. Кашица из чеснока способствует быстрому заживлению гнойных ран. В странах Западной Европы созданы чесночные таблетки, которые, обладая всеми достоинствами чеснока, не имеют его запаха.

Однако, следует знать, что люди с больной поджелудочной железой его употреблять не могут. Не следует злоупотреблять чесноком и людям с больным сердцем, поскольку чеснок усиливает сердцебиение и негативно влияет на деятельность больного сердца, противопоказан чеснок и тем, у кого не в порядке почки, либо есть проблемы с поджелудочной железой или печенью, в частности, при холецистите.