

Евгения Валягина-Малютина

САД и ОГОРОД круглый год

- Календарь сезонных работ
- Защита от вредителей
- Агротехника выращивания
- Лекарственные растения на даче
- Рецепты

Евгения Валягина-Малютина

Сад и огород круглый год

«Питер»

2012

Валягина-Малютина Е. Т.

Сад и огород круглый год / Е. Т. Валягина-Малютина — «Питер»,
2012

Незаменимая книга для любого садовода-огородника! Календарь сезонных работ в саду и в огороде поможет вам правильно распределить свои силы в течение года, чтобы получить богатый урожай. В книге даны полезные советы по подготовке почвы к посеву, срокам посева и посадки в закрытом и открытом грунте, подбору сортов и видов растений и уходу за ними. Подробно рассказано о подкормке, удобрении растений, уборке урожая и его хранении. Рассмотрены химические и фармакологические свойства отдельных частей растений, раскрыта их роль в профилактике и лечении различных заболеваний. Большой раздел посвящен защите сада и огорода от вредителей и болезней, предложены самые эффективные способы борьбы с ними. Даны рекомендации хозяйкам по заготовке, хранению и переработке овощей, фруктов и ягод, использованию их в быту, кулинарии и косметологии. Книга иллюстрирована уникальными авторскими рисунками.

© Валягина-Малютина Е. Т., 2012

© Питер, 2012

Содержание

Предисловие	6
Введение	9
Январь	11
Народные приметы	12
Январские хлопоты для начинающих садоводов и огородников	13
Приобретение семян	14
Подготовка семян к посеву	15
Зимняя посевная кампания	16
Выращивание рассады огурцов и томатов в зимних теплицах	18
Работы в саду	19
Февраль	20
Народные приметы	21
Посев семян на рассаду	22
Несколько слов о парниках и теплицах	22
Основные работы в феврале	25
Сельдерей пахучий	25
Лук-порей	28
Работы в саду	32
Март	34
Народные приметы	35
Посев семян на рассаду и подготовка их к посеву	36
Капустные растения	37
Белокочанная капуста	37
Цветная капуста	39
Брюссельская капуста	39
Краснокочанная капуста	40
Савойская капуста	41
Капуста брокколи	41
Кольраби	42
Работы в саду	44
Апрель	46
Народные приметы	47
Весенние работы в садах и огородах	47
Планировка участка	47
Почва и ее обработка	49
Несколько слов о кислотности почвы	49
Обработка почвы	58
Время посева и размещение культур	59
Предшественники	60
Посев холодостойких культур	60
Морковь посевная	60
Редис	62
Репка	63
Редька огородная или посевная	64
Брюква	65
Петрушка посевная	66

Хрен деревенский	68
Кукуруза	70
Луковые растения	72
Лук репчатый	72
Лук победный, или черемша, или колба	75
Лук-слизун	75
Чеснок	75
Бобовые растения	78
Горох посевной	78
Бобы овощные	79
Зеленные культуры	80
Амарантус	80
Горчица сарептская, или сизая	81
Кресс-салат	81
Лебеда садовая	83
Пастернак посевной	84
Ревень	86
Салат посевной	87
Щавель обыкновенный	88
Пряно-вкусовые культуры	90
Иссоп лекарственный	90
Катран	90
Кервель	91
Кориандр посевной	92
Любисток лекарственный	94
Майоран садовый	95
Мята перечная	96
Тимьян, или чабрец, или богородская трава	98
Тмин обыкновенный	100
Конец ознакомительного фрагмента.	102

Евгения Тимофеевна Валягина-Малютина

Сад и огород круглый год

Посвящаю моим дорогим детям – Наталии и Галине, и любимым внукам – Алеше и Леночке

Предисловие

Земля-матушка – это основное наше богатство, наша кормилица. Издавна человек начал заниматься садоводством и огородничеством, испокон веков земля поила, кормила, обувала и одевала крестьянина, а подсобное хозяйство составляло основную часть бюджета его семьи.

Настоящих, грамотных садоводов и огородников в те далекие времена (4–5 тысяч лет тому назад) было довольно мало; умельцев-садовников в то время очень почитали, считали их особо одаренными людьми. Этой благородной работой занимались в основном священнослужители, и первый сад был заложен в 1051 году именно монахами в Киево-Печерском монастыре при Ярославе Мудром. У нас в Санкт-Петербурге успешно начали заниматься садоводством лишь при Петре I.

В настоящее время в Санкт-Петербурге и Ленинградской области выросла целая республика садоводов и огородников, и каждый второй петербуржец, в большей или меньшей степени, связан с землей. Только в пределах Ленинградской области расположено 2860 садоводческих товариществ, в которых насчитывается около 600 тысяч участков, кроме того, у жителей Петербурга есть дома и дачи (около 140 тысяч), а также огороды в черте города (более 130 тысяч). Поэтому больше половины жителей многомиллионного города знакомы с землей не понаслышке.

По данным Управления по развитию садоводства, объем получаемой сельхозпродукции садоводами и огородниками можно сопоставить с урожаем специализированных агропредприятий Псковской и Новгородской областей вместе взятых. Известно, что индивидуальный и коллективный секторы производят в последнее время около 50 % овощной продукции от общего объема по стране.

И как же властно нас, городских жителей, влечет к себе земля! На ней мы работаем, набираемся физических и моральных сил, отдыхаем, особенно в период буйного цветения плодово-ягодных культур, цветников и в период уборки выращенного своими руками урожая! А кроме того, даже с маленького участка опытные садоводы и огородники получают хорошие урожаи. Они обеспечивают свою семью и первой свежей зеленью, и ранними огурцами и помидорами, и фруктами и ягодами, и даже запасами на длинную северную зиму – соленьями, вареньями и маринадами. А это, согласитесь, в наше нелегкое время немалое подспорье для семьи.

Всем известно, что плоды и ягоды богаты витаминами, полезными минеральными солями, дубильными веществами, сахарами и органическими кислотами, которые так необходимы для нормальной жизнедеятельности нашего организма. Яблоня, груша, слива и вишня – это самые распространенные плодовые культуры в Нечерноземной зоне России и на нашем Северо-Западе.

Эти деревья уже хорошо приспособились к нашим северным природно-климатическим условиям, они долговечны, высокоурожайны, многие сорта довольно морозостойки и издавна являются символом красоты, радости и богатства.

Прекрасно растут в наших местах и ягодные кустарники: малина, смородина, крыжовник, арония Мичурина, земляника и другие. Преимущество ягодников в том, что они легко и

быстро размножаются, рано вступают в фазу плодоношения, и, при соблюдении элементарных правил агротехники, ежегодно дают неплохие урожаи.

Сад, как известно, закладывается не на один год, а часто на десятилетия не только для себя, но и для своих детей и внуков, поэтому любители-садоводы должны правильно разместить плодово-ягодные культуры на своем участке, чтобы они не мешали друг другу, получая необходимое питание и солнечный свет. Важно, с учетом местных условий, подобрать высокоурожайные, морозостойкие и устойчивые от вредителей и болезней сорта и гибриды плодовых и ягодных культур.

В настоящее время в мире насчитывается свыше 1200 видов овощных растений, сочные, ароматные и полезные органы которых издавна используются человеком в пищу. Наши отечественные огородники используют пока около 80 видов овощных культур да около двух десятков пряно-вкусовых растений.

Овощи играют не менее важную роль в нашем питании, чем плоды и ягоды. Свежие овощи, содержащие целый комплекс ценных и незаменимых веществ, способствуют лучшему усвоению организмом человека элементов питания, необходимых для роста и восстановления клеток и тканей. Еще в Древней Руси говорили: «Всякое коренье – принимай с благодареньем».

Современные ученые установили, что повседневная пища человека должна обязательно содержать не менее 60–75 % растительных компонентов. Растения нельзя заменить никакими другими продуктами питания. При регулярном употреблении в пищу овощей усиливаются секреторная деятельность пищеварительных желез, моторика кишечника и желчеотделение, нормализуется жизнедеятельность кишечной микрофлоры. Овощи способствуют повышению аппетита, улучшению вкусовых свойств пищи – она лучше переваривается и усваивается организмом. Овощи способствуют очищению организма от шлаков и относятся к диетическим продуктам питания, многие из них обладают лечебным действием – повышают сопротивляемость организма к различным инфекционным заболеваниям.

Недаром наши деды и прадеды широко применяли в пищу многие, даже дикорастущие, растения. В огромном растительном царстве они веками выявляли и отбирали растения, обладающие пищевыми, слабительными, возбуждающими и другими полезными свойствами, и передавали свои знания и опыт из поколения в поколение.

Используя в основном растительную пищу, люди были более крепкими, выносливыми и здоровыми.

В настоящее время, в век цивилизации, когда значительно повысилась калорийность пищи за счет животных жиров, сахаров, синтетических витаминов, люди оказались очень ослабленными физически и умственно, утратили психологическую сопротивляемость своего организма болезням от переизбытка и переложили всю заботу о своем здоровье на врачей.

Мы ослабляем свой организм переизбытком не растительной, а животной пищи, что и приводит к нарушению обмена веществ. А в результате развиваются такие современные заболевания, как диабет, ожирение, атеросклероз, рак желудка и кишечника, остеохондроз и другие. Этими болезнями, к сожалению, сейчас страдает половина населения.

Основная причина, по утверждению медиков и диетологов, – обильное, нерациональное питание, т. е. постоянное переизбытие, малоподвижный образ жизни и отсутствие каждодневных физических нагрузок. В настоящее время растительной пищи мы употребляем очень мало: овощей – в 3 раза меньше нормы, а фруктов – в четыре.

В предлагаемой нами работе для начинающих земледельцев мы приводим Календарь сезонных работ в саду, огороде и на дачном участке, который поможет разумно распределить свои силы в течение года, чтобы осенью получить хороший урожай.

В книге даны полезные советы о правильной подготовке почвы к посеву, сроках посева и посадки растений в закрытом и открытом грунте, правильном подборе сортов и видов растений и уходе за ними. Приводятся морфолого-биологические особенности редких видов, способы

их размножения, а также рассказано о правилах и сроках уборки урожая и хранении выращенной продукции.

Особое внимание уделено защите растений от вредителей и болезней и мерам борьбы с этим злом.

Почти для всех упомянутых в книге растений приводятся химические и фармакологические свойства отдельных их частей и рассказывается о их роли в профилактике и лечении различных заболеваний. Коротко рассказано об аграрной и диетической астрологии и астротерапии.

Даны полезные советы хозяйкам о заготовке, хранении и переработке овощей, фруктов и ягод и использовании их в быту, кулинарии и косметике.

Книга хорошо иллюстрирована; в ней приведено более 500 полезных советов для любознательных хозяев и рассказано о маленьких секретах выращивания и кулинарного использования овощей и фруктов.

Введение

Прежде чем говорить о предстоящих работах в наших садах и огородах, видимо, стоит хотя бы кратко рассказать о том, как правильно определить сроки посева и посадки, как узнать, какая погода нас ожидает в предстоящем году, и как нам к этому подготовиться.

О погодных условиях нам ежедневно сообщают метеорологи; иногда они дают и долгосрочные прогнозы погоды на предстоящий месяц и даже год, однако, страна наша огромная и зачастую эти сведения о погоде не совпадают не только в разных краях, а нередко даже в соседних селах и деревнях.

Раньше крестьяне, садовники, лесники, пчеловоды и простой сельский люд, чей труд был тесно связан с природой и заботами на земле, сами вели наблюдения за погодой, сезонным развитием дикорастущих растений, поведением птиц, зверей, насекомых и т. д. и составляли календари, которые теперь называют «народными». Эти календари складывались в течение многих столетий, передавались из поколения в поколение и представляют огромный интерес как своеобразная энциклопедия народных знаний о явлениях природы.

Ведь природа редко сама себя обманывает; и опытные земледельцы советовали, например, сажать картофель через неделю после распускания листочков на березе; раннюю свеклу и репу сеять в период цветения осины; а редис и раннюю морковь сеять во время массового цветения мать-и-мачехи. А когда зацветает сирень и желтая акация (карагана древовидная) – можно высаживать в грунт огурчики. Отцвела черемуха, распустил листочки дуб, на поверхности водоемов появился широкий лист белой лилии – значит, миновала пора весенних заморозков. Теперь можно сажать картофель, посеять фасоль, высадить под пленку рассаду перца, томатов и баклажанов.

К неблагоприятным сюрпризам погоды вы можете заблаговременно подготовиться, если будете достаточно наблюдательны и внимательны. О том, какая будет погода, вам подскажут «живые барометры», которые есть и дома, и в поле, и на лугу, и в лесу. Погоду предсказывают около 400 растений и более 600 животных.

И. С. Тургенев, знаток русской природы, в «Записках охотника» писал: «Дождь завтра будет. Утки плещутся, да и трава больно пахнет». Действительно, перед дождем, когда воздух более влажен, растения открывают поры, через которые выделяется ароматическое вещество.

Владимир Даль в своем словаре говорит: «Кто по календарю (не по приметам) сеет, тот мало веет». Пожалуй, это верно и зачастую подтверждается в практической работе садоводов и огородников.

Поэтому в своем Календаре, мы сочли необходимым привести для каждого месяца хотя бы некоторые народные приметы, которые могут вам пригодиться как надежный союзник и дополнительный материал к предсказаниям погоды нашей метеорологической службой.

Несколько слов об аграрной и диетической астрологии и астротерапии

Сейчас, в наш XXI век, на помощь земледельцам приходит наука, возникшая еще в далекой древности – астрология. Согласно учению астрологов расположение небесных тел влияет на судьбы людей, события и даже растения. Аграрные астрологи считают, что на растения влияют не только фазы Луны, но и прохождение ею знаков зодиака, которые они делят на продуктивные (Телец, Рак, Скорпион, Козерог, Весы, Рыбы) и непродуктивные (Близнецы, Овен, Дева, Лев, Стрелец, Водолей). Для посадки и посева культур лучше, когда Луна в продуктивном знаке, а для борьбы с вредителями – когда Луна в непродуктивном знаке.

Каждому знаку зодиака, при прохождении им Луны, соответствует время проведения всех агротехнических работ в саду и огороде. Самую вкусную и полезную зелень, плоды и ягоды вы получите, если заготовите их вблизи полнолуния – все соки, витамины, минеральные соли тогда находятся в «вершках». А самую вкусную морковь, свеклу, картошку, репку и редиску старайтесь выкопать вблизи новолуния – вся сила растений в это время в «корешках».

Это же относится и к посадке. Все, что растет вверх, сажайте при растущей луне, все, что растет вниз, – при убывающей луне.

Астрологи-диетологи считают, что каждому знаку зодиака соответствуют и определенные продукты, которые приносят людям, родившимся под этим знаком, здоровье и долголетие.

Астрофитотерапия связывает каждое растение с определенной планетой, которая придает растениям присущие им качества и лечебные свойства. Астрологическая медицина дает определенные рекомендации больным, в зависимости от их личного знака зодиака.

В своей работе мы, к сожалению, не можем более подробно рассказать об этих новых направлениях в науке, но при желании каждый может почитать специальную литературу, которая сейчас в большом количестве появляется на прилавках книжных магазинов.

Начинающим садоводам и огородникам, видимо, будет полезно прислушаться к советам аграрных астрологов, диетологов и астрофитотерапевтов, которые могут предложить нам свои рекомендации и советы по правильному возделыванию овощей и фруктов и использованию их в те периоды, в которые они принесут нам, родившимся под определенным знаком Зодиака, больше пользы, хорошее здоровье и долголетие.

Январь

Январь-батюшка год начинает, зиму величает. Январь и февраль садоводы и огородники средней полосы называют обычно глухой порой. За окном мороз, земля покрыта снегом, хотя иногда и случаются небольшие оттепели. Однако, это самое время подумать о будущей весне.

Надежным союзником человека в предсказании погоды не только на весну, но и на предстоящее лето могут стать народные приметы, которые иногда безошибочно определяют, каков будет ближайший день. С народными приметами, которые складывались веками, мы будем постоянно знакомить вас в своей работе.

Народные приметы

Январь – заправка лета, зиме вершина.

Если в январе частые снегопады и метели, то в июле частые дожди.

Если январь сухой, морозный и вода в реках сильно убывает, то лето будет сухое и жаркое.

Зимой облака идут низко – будет холодная погода, а если идут против ветра – пойдет снег.

Облака движутся беспорядочно навстречу друг другу – к длительной ненастной погоде.

Если зимой шумит лес – жди оттепели.

Треск в лесу усиливается – к сильным морозам.

7 января – Рождество. «Коли под Рождество небо звездисто – богатый приплод скота и много ягод». «Иней на деревьях в первые 3 дня рождественских праздников – к обильному урожаю хлеба». «Если в этот день тепло – весна будет холодная».

Если в ночь на Крещение (**19 января**) на деревьях много инея – год будет урожайный.

Ветер гудит в трубе – к морозу.

Если звезды сильно блестят в зимнюю ночь – будет мороз, а летом – к жаркой погоде.

25 января – Татьянин день. «Если на Татьяну идет снег – лето будет дождливое».

Сух январь – крестьянин богат.

В январе висит много частых и длинных сосулек – урожай будет хороший.

Январские хлопоты для начинающих садоводов и огородников

Январь – самое время для планов и размышлений. На семейном совете надо решить: что, где и в каком количестве вы будете сеять и сажать на своем участке. Если вы не вели каких-либо записей, то припомните, на каких грядках и какие культуры у вас размещались в прошлом году, где и какие овощи лучше росли, как они реагировали на внесенные вами удобрения и подкормки и какой дали урожай. Такой маленький «севооборот» поможет вам определиться с размещением ваших посевов в этом году, и это тем более важно, если почва заражена какими-нибудь болезнями и ваши растения переболели.

Сколько отвести земли под сад и огород и какие овощи и плодово-ягодные культуры сажать – рекомендовать довольно сложно: «хозяин – барин», как говорят, тем более если вы уже опытный садовод и огородник и хозяйничаете на своем участке много лет.

Поэтому мы попытаемся дать совет начинающим, так сказать, неискушенным людям, тем, кто занимается этим недавно, или только что приобрел свой клочок земли и пока озадачен и растерян.

Ученые-специалисты подсчитали, для того чтобы обеспечить свою семью (5–6 человек) свежими фруктами и ягодами летом и различными вареньями, компотами, маринадами и т. д. зимой, надо посадить 8–10 деревьев яблони, 2 – груши, по 3–4 дерева вишни и сливы, 8 кустов черной и 5–6 кустов красной и белой смородины, 4 куста крыжовника, 45–50 кустов малины и ежевики, 200–300 кустов земляники, 4 куста облепихи и 1 куст рябины черноплодной (аронии Мичурина).

Под огородные культуры для такой же семьи достаточно отвести 1,5–2 сотки земли, чтобы обеспечить себя овощами на все лето и осень и сделать необходимые заготовки на зиму. Опытные огородники умудряются получать хорошие урожаи и с половины этой площади.

Конечно, это касается в основном городских жителей, которым часть овощей, видимо, все равно придется покупать в магазине. Например, тепличные помидоры, южные перцы и баклажаны появятся на рынках гораздо раньше, чем их можно вырастить у нас на грядках. Картофель, свеклу, репу, морковь и редьку, вероятно, вы тоже не сможете выращивать в больших количествах, так как горожанам, у кого в квартирах нет даже балкона или лоджии, их трудно сохранить до весны. Очевидно, не все будут сажать и капусту, так как эта культура довольно своенравна и капризна, и с ней очень много хлопот – она требует большого внимания и труда и хорошие плодородные почвы для выращивания.

После того как вы определились с основными культурами, необходимо отвести хотя бы небольшой участок земли под многолетние овощи: ревень, лук, щавель, спаржу и другие. Эти культуры не очень требовательны, теневыносливы, не нуждаются в частой пересадке, хорошо растут вдоль заборов, у парников, в междурядьях сада, они довольно морозостойки, зимуют в грунте без дополнительных укрытий, а рано весной, как только сойдет снег, они сразу трогаются в рост. Если не лениться и закрыть молодые посадки пленкой, то уже в мае можно получить первый урожай.

А какой огород без редиски, листового салата и укропа? Опытные огородники собирают урожай редиски обычно с ранней весны до поздней осени, надо только посеять скороспелые сорта, например Сакса, Рубин, 18-дневный; несколько позднее созреют Заря, Жара, Розово-красный с белым кончиком, Красный Великан и другие. Самый скороспелый листовой салат – Московский парниковый, который хорошо удается и в открытом грунте.

На огороде непременно следует посадить несколько сортов лука, которые поспевают бы в разное время. Лук-батун, лук-слизун, многоярусный лук дадут вам первую зелень, а лук-репка, лук-севок дадут зеленое перо несколько позднее. Лук-чернушку многие огородники сеют сту-

пенчато, засевают им небольшие участки через каждые 10–15 дней, начиная с 25 апреля и заканчивая 10 июля, и имеют зелень все лето.

Неплохо иметь на своем огороде хотя бы одну из капустных разновидностей, например кольраби. Она хорошо выдерживает холод и быстро созревает. Ее разросшийся стеблеплод очень сочен, вкусен и очень богат витамином С, за что ее нередко называют северным лимоном.

Если посадить рассаду весной (IV–V), то уже в первой половине июня можно собирать первый урожай.

Конечно, землей надо распорядиться экономно и умело, так сказать, по-хозяйски. Для чеснока, например, необязательно отводить отдельную грядку, его хорошо посадить в междурядьях земляники. Фитонциды (летучие вещества) чеснока защитят землянику от некоторых вредителей и болезней. В междурядьях можно выращивать помидоры, лук-батун, редис, салат, укроп и другие однолетние культуры.

Кроме традиционных овощей, постарайтесь найти немного места для пряно-вкусовых растений (укроп, тмин, мята, кориандр, любисток, эстрагон и другие) и зеленых (салат, кресс-салат, бораго, листовая горчица, спаржа, щавель и другие), которые на протяжении всего лета обеспечат вам раннюю, ароматную и очень полезную зелень.

Приобретение семян

В январе самое время позаботиться о семенах и приобрести их заблаговременно. Не покупайте семена у случайных людей где-нибудь на рынках, у метро, в обычных магазинах и т. д. Купите семена только в специализированных магазинах «Сортсемовощ», где чаще всего продаются районированные сорта и где есть гарантия, что, посеяв редиску, вы не вырастите редьку, а вместо капусты – брюкву...

Если вы опытный огородник и специально вырастили свой посевной материал на участке (а это возможно даже в наших северных условиях), то воспользуйтесь собственными семенами. Отберите самые крупные, не поврежденные, доброкачественные и хороший урожай вам будет обеспечен.

Не покупайте семян слишком много. Если правильно соблюдать нормы высева, то на 1 м² вам потребуется: моркови, петрушки и редьки зимней – 0,5–0,6 г; огурцов – 0,6–0,8 г; кабачков и патиссонов – 0,4 г; гороха – 15–20 г; фасоли – 10–15 г; редьки летней – 1,5–2 г; репы – 0,3 г; редиса – 2,5 г; укропа на зелень при сплошном посеве – 2,5 г; салата листового – 0,4 г; укропа рядами – 0,12 г; тыквы – 0,3–0,4 г; щавеля – 0,4 г; лука-батун – 0,1–0,2 г; лука-чернушки на репку – 0,05–0,10 г.

Чтобы вы знали, сколько покупать пакетиков тех или иных семян, совсем не помешают сведения о том, сколько штук семян содержится в одном грамме: щавеля – 2100, сельдерея – 2000, моркови – 1000, салата кочанного – 800, петрушки – 640, укропа – 600, брюквы – 370, томатов – 290, капусты белокочанной – 230, редьки – 125, редиса – 110, свеклы – 44, огурцов – 20, тыквы – 6, гороха – 4, бобов – 2. Помните только, что некоторые овощи, например, редис, кресс-салат, укроп, салат листовой, морковь, репу и некоторые другие, вы в течение лета будете сеять 2–4 раза, чтобы все лето иметь свежую зелень. Поэтому и семян этих овощей следует приобрести немного больше.

Но если все же приобретенные семена вы не израсходовали – не беда, их можно оставить для посева в следующем году, тем более, что продолжительность жизни семян, например, лука, моркови, петрушки, салата, пастернака, редьки, – не менее 3–4 лет; огурцов, томатов, капусты, шпината, сельдерея, столовой свеклы – не менее 4–9(10) лет, а у зерновых культур – пшеницы, ячменя, кукурузы и овса – всхожесть сохраняется даже дольше 10 лет. Оставшиеся семена, предварительно просушив их в проветриваемом помещении, положите в бумажные пакеты или

матерчатые мешочки и хранить в сухом, прохладном месте, и они прекрасно сохраняются до весны будущего года.

Подготовка семян к посеву

В народе говорят: «что посеешь – то и пожнешь». И прежде чем сеять приобретенные семена, надо их проверить, подготовить и убедиться в том, что они всхожие и здоровые, так как первоисточник многих опасных болезней – больные семена.

Каждый огородник, особенно начинающий, должен знать и соблюдать определенную последовательность в подготовке семян к посеву: 1 – калибровка семян; 2 – прогревание семян; 3 – намачивание семян; 4 – обработка семян; 5 – проращивание; 6 – закаливание набухших семян. Каждый из этих этапов имеет определенную цель, направленную на получение дружных всходов и доброго хорошего урожая.

1 – **калибровка семян** ставит целью отобрать полновесные семена; 2 – **прогревание семян** – улучшить их всхожесть: семена тыквы, патиссонов, кабачков, огурцов, томатов, перца и баклажанов надо прогреть 2–4 часа при температуре 50–60 °С. Все остальные семена за 1–1,5 месяца до посева можно подвесить в мешочке над батареей; 3 – **намачивание семян** ускоряет появление дружных всходов. Баклажаны, перец, томаты, морковь, свеклу, петрушку намачивают в течение 2 суток в чистой теплой воде (20–25 °С) до полного набухания. Для огурцов, кабачков, тыквы, патиссонов, капусты, редиса достаточно 12 часов, а для гороха и фасоли – 2 часа. Воду надо менять 2 раза в день. Помните, что набухшие семена надо сразу высевать, но лучше перед посевом обработать их микроэлементами или минеральными удобрениями; 4 – **обработка семян и обеззараживание** – защита будущего урожая от болезней. Самые простые и доступные способы обработки: раствором марганцовки в течение 20 минут (1 г на полстакана воды), раствором нитрофоски в течение 5–6 часов (2 г на 1 л воды), золой в течение 3–4 часов (2 ст. ложки на 1 л воды) или смесью микроэлементов в течение 1–1,5 часов (0,5 г марганцовки, 0,2 г борной кислоты и 0,1 г медного купороса). Если обработать семена раствором хлористого кальция (можно использовать аптечный кальцекал), растения лучше переносят засуху.

Для обеззараживания семена крестоцветных культур полезно выдержать в течение 15–20 минут в воде, нагретой до 48–50 °С, моркови – до 50–53 °С, перца и баклажанов – 25 минут в воде, нагретой до 50 °С, гороха – 5 минут в такой же воде.

Сразу после прогревания надо поместить семена в холодную воду и затем высушить. Можно сделать болтушку из чеснока и воды (1: 4) и семена в марлевом или тканевом мешочке подержать в этой смеси в течение часа, затем их промыть в чистой воде и высушить. Семена огурцов и томатов обеззараживают от вирусных заболеваний в 1 %-ном растворе марганцовокислого калия в течение 20 минут, после чего промывают и просушивают. Хорошо обеззараживает семена и обогащает их микроэлементами водный раствор золы. Для его приготовления надо взять 20 г золы, настоять 1–2 дня в 1 л воды и поместить в этот раствор семена на 4–6 часов. Для защиты лука от заболевания пероноспорозом, весной, за 1,5–2 месяца до посадки, надо луковички перебрать и прогреть их при температуре 35–37 °С в течение 5–7 суток; 5 – **проращивание семян** делают для того, чтобы быстрее подготовить набухшие семена для посева; 6 – **закаливание семян** – набухших и проросших – преследует цель защиты всходов от неожиданного понижения температуры. Их можно закаливать при постоянных или переменных температурах, но не очень низких. Например, огурцы можно выдержать при постоянной температуре 0–2 °С в течение 2–3 суток или при переменной – 18–20 °С в течение 5–6 часов, а затем снизить температуру до 0–2 °С и продержать 16–18 часов. Огородники пользуются разными приемами закаливания. Одни помещают семена в морозильную камеру холодильника,

другие выносят на лед, третьи закапывают в снег, однако какой их них лучше, попробуйте проверить сами.

Пока есть время, проверьте приобретенные семена на доброкачественность и всхожесть, так как хороший урожай можно получить только от доброкачественных полноценных семян. «От плохого семени – не жди хорошего племени» – гласит русская пословица.

Самый простой способ проверки – погрузить семена огурцов, кабачков, тыквы в чистую воду, а семена томатов (помидоров) – в раствор поваренной соли (1 ст. ложка соли на 1 л воды). Те семена, которые всплыли – пустые, их можно сразу выбросить, а остальные промыть и высушить. Можно определить доброкачественность и всхожесть семян, положив их на проращивание.

В литературе приводятся данные о сроках проращивания сухих семян некоторых овощных культур для определения их энергии прорастания и всхожести. Например, для определения всхожести семян кресс-салата и редиса необходимо 6 дней; белокочанной капусты, редьки, брюквы, репы и гороха – 7 дней; цветной капусты, патиссонов, огурцов, дыни, свеклы и фасоли – 8 дней; кабачков, тыквы, моркови, бобов и салата – 10 дней; томатов, лука, петрушки, щавеля – 12 дней; перца, баклажанов, укропа и сельдерея – 14 дней.

И, наконец, проверить доброкачественность и всхожесть семян вы можете сами, если положите их на проращивание или посеете в любой горшок с цветами, которые есть почти в любом доме.

Для проращивания семян возьмите тарелку или блюдо, положите на дно обычную ситцевую, фланелевую тряпку или фильтровальную бумагу (можно тонкий слой марли или ваты), и на нее тонким слоем разложите семена. Сверху накройте блюдо тряпкой или бумагой, смочите и поставьте в теплое место. Следите за тем, чтобы семена не высохли, и температура в помещении была на уровне 20–28 °С.

Если вы посеете сухие семена в цветочный горшок, не забудьте их полить и проследить за влажностью почвы и нормальной температурой в комнате. Отметьте для себя, через какое время появились всходы и сколько из высеванных семян взошло. Этим вы можете определить доброкачественность и всхожесть посеянных вами семян. Таким образом, при нормальных условиях семена начнут прорасти уже на 3–6 день, а в течение 10–15 дней прорастут все жизнеспособные семена. Некоторые огородники используют для проращивания сравнительно новый прием – барботирование. Он заключается в том, что семена лука, моркови, укропа и других культур помещают в банку с водой и в течение 12–15 часов продувают воздухом с помощью аквариумного аэратора. Не взошедшие семена обычно загнивают и плесневеют. Зная всхожесть семян, можно установить более точные нормы посева.

Зимняя посевная кампания

В долгие зимние вечера уже можно всей семьей начать «посевную кампанию» и высевать особенно мелкие семена, правда, не на грядки, а на бумагу. Для этой цели хорошо использовать салфетки, фильтровальную или туалетную бумагу. Разведите мучной или крахмальный клейстер, нанесите его на приготовленную бумагу и пинцетом или просто спичкой разложите семена через определенные интервалы: лук-батун и лук-порей (по схеме 4 x 4 см), морковь, салат (по схеме 5 x 5 см), укроп, кресс-салат и тмин (2 x 2 см), редис, репу, пастернак и сельдерей (по схеме 7 x 7 см). Бумагу с приклеенными семенами высушите, надпишите посеянные культуры, сверните в слабый рулон и храните до весны в сухом месте. С наступлением срока сева раскатайте салфетки или рулон на грядке, присыпьте тонким слоем земли или перегноя (0,5–1 см), и вы получите правильные рядки, дружные всходы, очень сэкономите расход семян, и не нужно будет весной прореживать посева. Кроме того, вы сэкономите время на посев семян

в грунт весной, когда для садовода и огородника дорога каждая минута. Ведь не зря говорят, что «весенний день – год кормит».

Однако, если вы с осени вскопали грядку, выровняли ее, подготовили бороздки, а также песок, дерновую землю или перегной, то даже в лютые январские морозы вы можете посеять салат, шпинат, редис, кресс-салат и другие культуры не на бумагу, а в подготовленные грядки и уже в апреле месяце получить первую зелень. Конечно, высеянные семена надо прикрыть подготовленной смесью земли и песка, накрыть сверху рубероидом присыпать снегом, чтобы семена нормально перезимовали, а весной следить за появлением всходов.

Кроме семян овощных культур, не забудьте приобрести семена хотя бы нескольких пряно-вкусовых растений: тмина, эстрагона, кориандра, майорана, любистока, базилика и других. Эти растения обладают приятным ароматом благодаря наличию в их листьях и соцветиях эфирных масел с сильными фитонцидными свойствами. Их зелень богата минеральными солями, витаминами, микроэлементами и полезна не только для ароматизации пищи, но и для профилактики и лечения различных заболеваний. Мята перечная и Melissa лимонная – это прекрасные травы для заварки лечебных чаев. К тому же, эти растения неприхотливы, могут расти на одном и том же месте до 10–12 лет и давать витаминную продукцию в самые ранние сроки.

Выращивание рассады огурцов и томатов в зимних теплицах

Некоторые огородники уже в январе начинают выращивать рассаду огурцов и томатов в зимних теплицах. Здесь важно правильно подобрать сорта. Для теплиц используют следующие сорта: Сюрприз 66, Заря, Мовир-1, Алтайский ранний 166, Изящный, старинный русский сорт Муромский, Вязниковский и гибриды: Великолепный, Апрельский, Зозуля, Зодиак и другие.

Почвенную смесь для рассады огурцов готовят с осени (2 части торфа и перегноя, 1 часть мелких древесных опилок, 1 ст. ложку нитрофоски и 3 ст. ложки древесной золы). Эту смесь хорошо перемешивают, до верха насыпают в горшочки и проливают теплым (до 40 °С) раствором (2 ст. ложки коровяка, 1/3 ч. ложки медного купороса и 1 ст. ложка мочевины на 10 л воды).

Для помидоров также с осени готовят ящики, заполняют их почвенной смесью такого же состава, как и для огурцов, или берут по 1 части торфа и перегноя, добавляют 1 ст. ложку золы и 1 ст. ложку суперфосфата на 10 л воды. Можно использовать и другие смеси. В день посева ее насыпают в ящики слоем 5–7 см, слегка уплотняют и проливают горячим раствором (80–90 °С) медного купороса (1 ч. ложка на 10 л воды), делают бороздки, через 5–7 см, глубиной 1 см и сеют семена с расстоянием 1,5–2 см. Конечно, те и другие семена сеют во влажную почву.

При выращивании рассады надо очень внимательно следить за температурой воздуха – до появления всходов она должна быть 23–25 °С, после появления всходов (примерно на неделю) она должна быть снижена до 15–18 °С (днем) и до 10–15 °С (ночью). После этого ее снова повышают для огурцов до 25–26 °С, для помидоров – до 20–25 °С. Для помидоров надо сразу же подключить дополнительно свет, так как в январе стоят еще очень короткие и пасмурные дни.

В конце января начале февраля крепкие, хорошо развитые растения помидоров и огурцов пересаживают в тепличный грунт на расстояние 35–40 см в ряду и 70–80 см между рядами. Опытные огородники в январе в теплицах или дома на подоконниках выращивают лук, сельдерей, петрушку, укроп, кресс-салат и другие культуры на зелень.

Работы в саду

В зимние месяцы хватает работы и в саду. Надо провести снегозадержание, набросать побольше снега в приствольные круги плодовых деревьев и ягодных кустарников, уплотнить снег, чтобы деревья зацвели позднее и чтобы возвраты холодов для них уже были не страшны. Проверьте обвязку, чтобы защитить стволы от грызунов. Если мыши или зайцы уже полакомились корой, то немедленно замажьте «ранки» садовым варом и обвяжите их рубероидом или черной пленкой.

После сильных снегопадов нужно стряхнуть снег с ветвей, чтобы они не поломались под его тяжестью и очень тщательно осмотреть плодовые деревья. В трещинах коры и в развалинах ветвей нередко видны серые клочья или паутинистые образования – это наверняка личинки и куколки плодовой яблонной моли или златогузки. Сейчас самое время уничтожить и сжечь их, иначе весной отсюда вылетят бабочки, отложат яйца – и тогда уже бороться с ними будет очень трудно. Весной вылупившиеся гусеницы – эти обжиралы – быстро доберутся до листьев, цветков, а позднее и плодов – и хорошего урожая уже не жди.

Зима – это благоприятное время для приобретения удобрений, пленки для парников и теплиц, препаратов для борьбы с вредителями и болезнями растений, приобретения и ремонта садового инвентаря и оборудования.

Приобретите и отремонтируйте имеющийся ручной инструмент (секаторы, садовые ножи, ножовки, пилки, грабли и т. д.) для весенней обрезки плодовых деревьев и кустарников.

Неплохо, если вы на своем участке развесите синичники и кормушки для зимующих птиц, которым очень трудно приходится в это время. Они обживутся здесь и летом помогут вам бороться с вредителями.

В зимнее время есть возможность, наконец, почитать специальную литературу для садоводов и огородников, которой сейчас появилось достаточно в книжных магазинах. Побольше узнать о новых сортах и гибридах овощей, агротехнике их посева и выращивания, а также о мерах борьбы с вредителями и болезнями, которые всегда «поджидают» неопытных овощеводов, умеют застать их врасплох и изрядно напакостить.

Февраль

Февраль – это предвесенье. У этого периода два друга – метель и вьюга. Однако ко второй половине месяца зима заметно теряет силы, небо голубеет, понемногу прибавляется день. Чем больше надует снега в феврале, тем легче перенесут суровую зиму плодовые деревья и ягодные кустарники, тем легче на душе у садовода.

Народные приметы

Январю-батюшке – морозы, февралю – метели.

У февраля два друга – метель и выюга.

Начало февраля погожее – и весну жди раннюю пригожую.

Февраль холодный и сухой – август жаркий.

Небо усыпано звездами – к холоду, звезд мало – к выюге. Теплый февраль приносит холодную весну.

В феврале много инея на деревьях – будет много меда. Дует ветер, а инея нет – быть бурану.

Снег прилипает к деревьям – будет тепло.

Если зимой на реке вода вдруг выступит на лед – то ожидай дождя или сильной оттепели.

На Сретенье (**15 февраля**) зима с весной встретились.

Тихий и облачный день на Сретенье – предвещает хороший урожай хлебов и плодов.

Если дым из трубы стелется по земле – будет снегопад. Красный огонь в печи – к морозу, белый – к оттепели.

Если февраль будет дождливый, то такими же можно ожидать весну и лето, а если погодиливый, то предвещает засуху.

Если накануне Пасхи тихо – хорошо уродится горох. «Темная ночь под Пасху – к урожаю».

Посев семян на рассаду

В феврале начинается посев семян на рассаду многих теплолюбивых растений, родиной которых являются тропические страны и субтропические области Средиземного моря. Это капуста, огурцы, томаты, тыква, баклажаны, перец, свекла и другие.

Основным условием, которое влияет на рост и развитие этих растений, является свет, тепло, вода, температура воздуха и питательные вещества. Это и следует учитывать при выращивании этих «неженков» в наших условиях, чтобы получать высокие урожаи и качественную продукцию.

Срок посева семян на рассаду обычно рассчитывают, исходя из срока высадки рассады в грунт. В условиях Нечерноземья нельзя не учитывать, какая будет весна – ранняя или поздняя, для чего полезно воспользоваться народными приметами, которые приведены выше, и, конечно, предсказаниями метеорологов.

Начинающим огородникам напоминаем, что возраст рассады далеко не одинаков у разных овощных культур; наилучшими считаются рассады: томатов (ранние сорта) – 60–65 дней; среднеспелые – 40–45 дней; огурцы, кабачки, патиссоны, перец – 55–60 дней; капуста: ранняя – 45–60 дней; средняя – 35–40 дней; поздняя – 40–50 дней; сельдерей и лук (сладкий) – 60–80 дней от посева. Следовательно, сеем томаты 1–5 марта, высаживаем в теплицу – 1–5 мая; огурцы на рассаду готовим 10–15 апреля, высаживаем в утепленный грунт с укрытием 5–10 мая и т. д.

Несколько слов о парниках и теплицах

Ясно, что рассаду в феврале можно выращивать только в парниках, теплицах или дома на подоконниках. Если на вашем участке уже есть теплица или парник, это хорошо, а если вы только думаете их приобрести или построить, то воспользуйтесь советами опытных огородников. Кстати, пленочные теплицы типа «Урожай», «Метро» и остекленные теплицы сейчас можно приобрести в хозяйственных магазинах «Природа» (рис. 1).

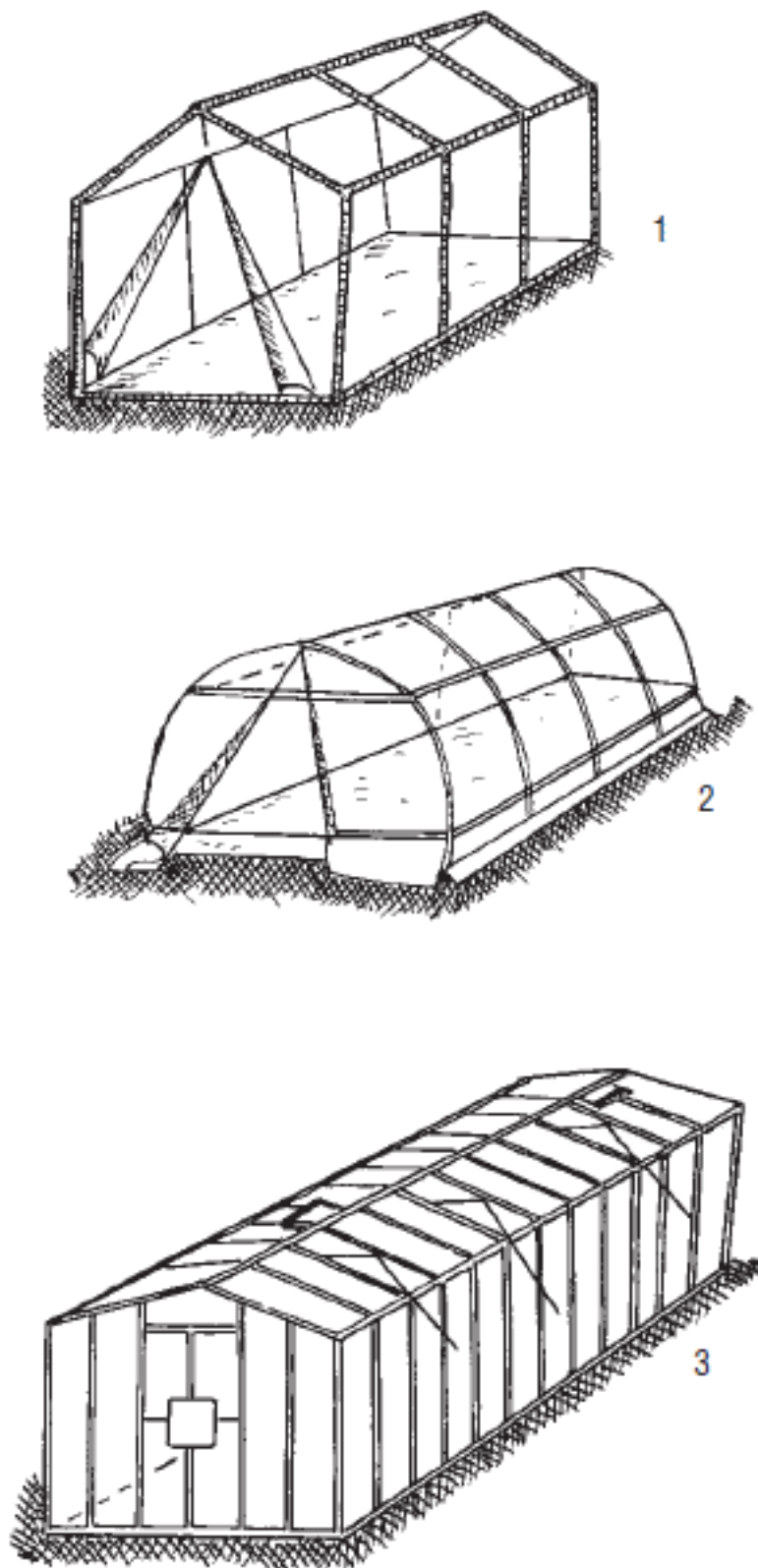


Рис. 1. Типы теплиц: 1 – «Урожай»; 2 – «Метро»; 3 – остекленная теплица

Самым простейшим укрытием для растений является **пленочный** туннель, который служит для того, чтобы защитить от холода и ветра растения, высаженные на грядку (в открытый грунт). Его легко может сделать каждый огородник; для каркаса можно использовать толстую проволоку (диаметром 5–7 мм), алюминиевые или пластмассовые трубки и, на худой конец,

просто ивовые прутья. Эти опоры воткните в землю на глубину 7-10 см в виде дуг или прямоугольника на одинаковом расстоянии друг от друга, а сверху накиньте пленку. Края пленки присыпьте землей и для надежности прижмите еще брусками, досками или просто кирпичами. Для того чтобы ветер пленку не сбросил, концы ее у торцов привяжите к опорам, а чтобы она не провисала от ветра и дождя, вдоль по верху каркаса натяните плотный шнур или проволоку, обтянутую мягкой тканью, концы которого привяжите к первой и последней опорам.

Конечно, рассаду в таком укрытии вырастить не удастся – не хватит тепла, если даже покрыть его пленкой в 2–3 слоя, но защитить растения от поздневесенних заморозков и сильных ветров можно.

Парник – сооружение несколько капитальнее, типа непрочного домика, но для него уже надо вырыть котлован глубиной 50–60 см, заполнить его навозом, торфом, перегноем, а сверху засыпать растительной смесью (земля, торф, перегной и минеральные удобрения). По периметру котлован следует огородить досками, на ограждение установить деревянные или пластиковые рамы и затянуть пленкой.

Теплица – это более надежное сооружение и, естественно, более дорогое. Для него и место следует подобрать соответствующее: ровное, солнечное, более безветренное, так как его эксплуатация рассчитывается не на один год. Для устройства теплицы делают капитальный (кирпичный или блочный) фундамент, металлический или деревянный каркас, а форму можно сделать в виде шатра, арки или полуарки на ваше усмотрение.

Если уж вы построили теплицу, то постарайтесь приобрести хорошую прочную пленку и затягивать тепличные рамы в два слоя. Конечно, лучше всего теплицу застеклить бесцветным стеклом толщиной 2–3 см, чтобы оно хорошо пропускало ультрафиолетовые лучи, которые так необходимы для нормального развития растений. В рамах, хотя бы в нескольких, не забудьте вырезать форточки для вентиляции воздуха и проветривания теплицы.

Несколько слов о пленке. Самая простая и дешевая – это обычная нестабилизированная полиэтиленовая пленка. Она прозрачна, не пропускает воду и кислоты, но зато хорошо пропускает солнечный свет. Однако, она очень непрочная, служит один сезон – 4–5 месяцев, после чего ее приходится выбрасывать и заменять новой.

Более прочная – стабилизированная пленка, за счет добавления в нее специальных микроэлементов, она служит в 2 раза дольше, хотя, конечно, и подороже.

Самые прочные пленки из ПВХ, прозрачная четырехслойная полиамидная пленка, а также специальные нетканые покрытия – лутрасил и агрид. Они более прочные и лучше сохраняют тепло. Лутрасил хорош для выращивания моркови, он прекрасно спасает посевы от морковной мухи.

Мечта любого садовода и огородника – светостабилизированная, ветроустойчивая армированная пленка и пленка «красная клеточка». В этих пленках многократно увеличена механическая прочность, и они могут служить более 5 лет. Армированная пленка не трескается, не теряет эластичности, долго хранится и легко крепится на любом каркасе. А армированная пленка «красная клеточка» содержит специальные светочувствительные добавки, в результате создается микроклимат внутри парника, который способствует получению раннего урожая.

Если пленка отслужила свой срок, не спешите ее выбросить. Опытные огородники используют пленку, бывшую в употреблении, в качестве подстилки под грунт для садовых дорожек – аккуратно, чисто и меньше сорняков. Некоторые садоводы армированной пленкой оборачивают молодые фруктовые деревья в период весенних заморозков и во время цветения. Подумайте, возможно и вы найдете отслужившей свой век пленке какое-нибудь новое применение и с лихвой оправдаете затраты на ее приобретение.

Основные работы в феврале

Календарь огородника на февраль примерно таков:

с **1 по 20 февраля** – посев на рассаду семян корневого сельдерея;

с **1 по 15 февраля** – посев на рассаду высокорослых гибридов перца и баклажанов;

с **10 по 25 февраля** – посев на рассаду томатов для парников и теплиц, а также лука-порей.

Сельдерей пахучий

Двулетнее овощное огородное растение семейства зонтичных до 90 см высотой, с сильно ветвистым стеблем и перистыми листьями. Это прекрасное пряно-вкусовое растение, пришедшее к нам из Средиземноморья. В его корнях много эфирного масла, витамины В₁, В₂, РР, С, пектин, аспарагин, соли калия, кальция, фосфора и натрия. Это замечательная приправа к первым и вторым блюдам.

Сельдерей давно известен в медицине как противовоспалительное, обволакивающее и мочегонное средство. Он повышает аппетит, способствует лучшему усвоению пищи, его применяют для стимуляции функции почек и мочевого пузыря, для выведения из организма шлаков. Он полезен при подагре, аллергии, дерматитах, а также при ожирении и бессоннице.

Выращивание рассады сельдерея в теплице. Огородники возделывают несколько сортов корневого сельдерея: корневой грибовский 7, Яблочный, Пражский; черешкового: Золотое перо и листового: Картули и другие.

У этого растения довольно длинный вегетационный период (170–180 дней), и корневой сельдерей обычно выращивают рассадным способом, высевая семена в первых числах февраля, но не позднее 10 марта. Ящики заполняют почвенной смесью (1 часть дерновой земли и перегноя с добавлением небольшого количества песка) толщиной 3–4 см, высевают в нее сухие или смоченные семена и засыпают небольшим слоем перегноя. Некоторые огородники семена перед посевом промывают в теплой воде, замачивают на 2–3 суток, затем слегка подсушивают и сеют.

Оптимальная температура для выращивания сельдерея 13–15 °С. При появлении 1–2 настоящих листочков рассаду пикируют (пересаживают) в маленькие горшочки или бумажные стаканчики (можно использовать маленькие стаканчики из-под сливок, сметаны, йогурта) и умеренно поливают. Через 15 дней после пикировки рассаду подкармливают: 1 ч. ложку нитрофоски разводят в 3 л воды и расходуют по 2 ст. ложки раствора на горшочек рассады.

Рассаду можно вырастить и в домашних условиях только при хорошем освещении, обычно делают дополнительное электроосвещение. Способ выращивания тот же, в те же сроки, что и в теплицах.

В теплые солнечные дни ящики с рассадой можно выносить на балкон, на прямой солнечный свет, даже при температуре всего 2–3 °С тепла. Рассада, не приученная к наружному воздуху, будет вялой, слабой, сильно вытянется. Если рассада сильно вытягивается, а до высадки ее в грунт еще далеко, то придется пересадить ее в новые ящики еще раз.

В половине мая или начале июня здоровую, сильную рассаду высаживают в открытый грунт, когда средняя суточная температура воздуха достигнет 10 °С и выше.

Посев на рассаду перца и баклажанов. В последнее время многие огородники средней полосы России начали выращивать типичных южан – перцы и баклажаны. Особой популярностью пользуется сладкий (овощной) перец с нежной и мясистой мякотью, богатой витаминами

и солями калия. Не меньшим вниманием пользуется и острый (пряный) перец, который обычно используют как приправу к первым и вторым блюдам, его добавляют при солении огурцов и помидоров для остроты и специфического аромата.

В перце витамина С вдвое больше, чем в лимоне, много также калия, при дефиците которого на человека сваливается больше десятка различных заболеваний: ухудшается память, появляется усталость, нерешительность, бессонница, простуда, плохо работает кишечник, болят суставы и т. д. Поэтому 1–2 раза в день желательно в пищу добавлять перец.

Известно, что витамин С был открыт в 30-е годы XX века венгерским профессором А. Сент-Дьердьи. Именно из перца этот ученый добыл кристаллический препарат, за что получил Нобелевскую премию.

Для Нечерноземной полосы лучше всего приобретать скороспелые сорта перца: Ласточка, Винни-Пух и перспективные скороспелые сорта: Северный 715, Продолговатый ВИР-827, Новинка и Новочеркасский 35. Из острых перцев хороши сорта Богатырь, Маргеланский 330, Астраханский 147 и Астраханский А-60. Особенно хорошо они удаются в теплицах.

Из баклажанов в наших условиях лучше сеять скороспелые сорта: Карликовый ранний-921, Скороспелый ВИР-61, Скороспелый 146 и Консервный 10.

С 1 по 15 февраля начинают готовить семена высокорослых гибридов перца и баклажанов для выращивания рассады. Запоздывать с посевом нежелательно, иначе перец зацветет только в конце лета.

Перец очень светолюбивое и теплолюбивое растение, хорошо растет и развивается при температуре не ниже 18–25 °С. При недостатке света растения вытягиваются, у них опадают бутоны и завязи.

Перед посевом семена обеззараживают в крепком растворе марганцовки в течение 30–40 минут, после чего промывают водой и намачивают в питательном растворе с температурой 25–27 °С (1/4 таблетки микроэлементов на 1 л воды). Семена опускают в раствор в тканевом мешочке, затем вынимают из раствора, ополаскивают чистой водой, немного подсушивают и кладут на 1–2 суток на блюдце с влажной тканью или ватой на проращивание. Проращивают при температуре 25–30 °С.

Такая питательная обработка семян способствует дружному их прорастанию, а высеянные набухшими семенами дают всходы уже на 5–7 день. Неподготовленные таким образом семена всходят только через 2–3 недели.

Семена высевают в ящики, заранее заполненные почвенной смесью, которую обычно подготавливают с осени. Почвенная смесь может быть разная, но опытные огородники рекомендуют 1 часть дерновой земли, 2 части навозного перегноя с добавлением 2 ст. ложек золы и 1 ст. ложки суперфосфата или 2 части перегноя и 2 части торфа с этими же добавками.

Ящики делают небольшими, высотой 5–6 см, и перед заполнением почвенной смесью промывают их горячей водой с мылом или раствором медного купороса, хорошо ополаскивают и насыпают в них смесь. Для обеззараживания поливают горячим раствором марганцовки. Спустя 10–12 часов делают бороздки с расстоянием между ними 5 см, кладут семена на расстоянии 2 см друг от друга и заделывают на глубину 1–1,5 см. Посеянные семена осторожно поливают теплой водой, поддерживают температуру 24–26 °С и на 6–10 день, как только начнут появляться всходы, ящики ставят на самое теплое солнечное место и поддерживают температуру днем 22–23 °С, ночью до 16–17 °С и раз в неделю поливают отстоянной теплой водой.

Примерно через месяц, когда появятся два настоящих листочка, сеянцы пикируют в торфяные горшочки или пакеты из-под кефира, заполненные той же почвенной смесью, что и для посева семян. Пересаженную рассаду в горшочках ставят на подоконник, и дальнейший уход заключается в подкормке и умеренном поливе, закаливании и обязательном соблюдении температурного режима.

Если сеянцы развиваются медленно, можно подкормить их (0,5 ч. ложки мочевины на 3 л воды) или подсыпать в горшочки немного золы. 1-10 мая рассаду пересаживают в теплицы, а к концу мая, началу июня – в открытый грунт. Чтобы нежная рассада не погибла от весенних заморозков, которые в это время случаются в наших местах, ее надо прикрыть пленкой.

Выращивание рассады помидоров для парников и теплиц. Если у вас не даче застекленные теплицы, то в феврале месяце (5—20 числа) можно довольно густо посеять семена гибридов и высокорослых сортов томатов в ящики, с дальнейшей их пересадкой (пикировкой) в питательные горшочки.

Ящики заполняют почвенной смесью, которую готовят обычно заранее – осенью. На ведро берут по 1 части торфа, дерновой земли, перегноя, мелких древесных опилок, добавляют 1 ст. ложку древесной золы и по 1 ч. ложке суперфосфата и сульфата калия и все тщательно перемешивают. Можно взять 1 часть смеси «Микропарник» и 1 часть дерновой земли и добавить 1 ст. ложку суперфосфата. Можно использовать и другие смеси, какие есть у вас в запасе.

В день посева смесь насыпают в ящик слоем 5–7 см, разравнивают, слегка уплотняют и проливают горячим (80–90 °С) раствором медного купороса (1 ч. ложка на ведро воды). Сделав бороздки через 5–7 см, сеют семена помидоров с расстоянием 1,5–2 см, затем присыпают их землей, сбрызгивают водой из лейки с мелким распылом и ставят в теплое (20–24 °С) и светлое место. Через 6–7 дней начнут появляться всходы.

Для теплиц можно использовать скороспелые сорта: Невский, Сибирский скороспелый, Грунтовый грибовский 1180, Белый налив 241, Карлик 1185, а также среднепозднеспелые: Ленинградский осенний, Московский осенний; среднеспелые: Карлсон, Барыня и другие, предварительно обработав семена в растворе марганцовки темно-вишневого цвета. Для этого насыпьте семена в тканевый мешочек, опустите в раствор на 15–20 минут, а затем промойте в чистой воде. Такая обработка способствует уничтожению вирусных болезней и обеспечивает дружные всходы.

После появления всходов, в течение 30–40 дней очень редко поливайте (всего 2–3 раза) под корешки водой комнатной температуры, чтобы при недостаточной еще освещенности рассада не вытягивалась.

После появления у сеянцев 2–3 настоящих листочков растения пикируют (пересаживают) из ящиков в маленькие горшочки, заполненные рекомендованной выше смесью, предварительно пролив землю горячим (80–90 °С) раствором медного купороса. Главный корешок сеянцев при пересадке немного прищипывают, чтобы разрастались боковые корешки, большие и слабые растения убирают.

Первые 3–4 суток после пикировки рассаду закаливают, не допуская повышения температуры в помещении выше 16–20 °С, и 1–2 раза в неделю поливают. Через 10–12 дней после пикировки рассаду следует подкормить из расчета 1 стакан раствора на два горшочка, расходуя на ведро воды 1 ст. ложку нитрофоски и стакан жидкого коровяка.

Через 20 дней рассаду неплохо еще раз пересадить в большие горшки для того, чтобы затормозить рост и не допускать вытягивания ее в длину. В марте – апреле рассаду умеренно поливают, закаливают, регулируя температуру в помещении, при необходимости подкармливают и продолжают тщательно следить за ее ростом и развитием.

Если у вас посева томатов и огурцов в теплице были сделаны рано, в январе, и в конце месяца пересажены в ящики, они уже к этому времени достигают высоты 15–20 см и образуют первую цветочную кисть. В конце февраля эту рассаду можно уже посадить в теплице на постоянное место и продолжать уход: полив, подкормки, рыхление почвы.

Для открытого грунта семена томатов на рассаду можно посеять немного позже – 15–20 марта, и в конце мая – начале июня высадить рассаду на грядки, конечно, под пленку. В это же время можно посеять и огурцы.

В феврале, когда света и солнца в наших квартирах стало гораздо больше, рассаду томатов можно вырастить и на подоконнике, если правильно выбрать сорт. Предпочтение лучше отдать карликовым сортам: Комнатные, Золотая королева, Полярные, Север, Гагарина низкие и другие. Сеянцы этих сортов растут вертикально вверх, не требуют поддержки, образуют плотные, толстые стебли, нормально цветут и завязывают плоды.

Посейте семена в горшки по одному растению и поливайте снеговой водой комнатной температуры, которая будет стимулировать их рост. Удобрения и подкормки при выращивании их в комнате обычно не требуются.

Лук-порей

Лук-порей – двулетнее растение семейства лилейных. Эта очень ценная овощная культура известна очень давно. Его выращивали древние греки, египтяне и римляне, а родина его – Средиземноморье, Иран, Ирак и Закавказье. Любознательные огородники выращивают его и в нашем Нечерноземье (рис. 2).



Рис. 2. Лук-порей

Лук-порей очень богат витаминами (В₁, В₂, В₆, В₉, РР, С), каротином, сахарами, солями калия, кальция, фосфора, железа и магния. Употребляется в пищу в любом виде – свежем, сушеном, вареном и тушеном. Медики рекомендуют его применение при ревматизме и ожирении.

Выращивание лука-порея. Лук-порей выращивать в нашем климате можно только рассадным способом, так как у него из всех луков самый продолжительный период выращивания.

Для нашей зоны наиболее подходящий сорт Карantanский, который поспевает через 190–200 дней после появления всходов.

Лук-порей теплолюбив, требователен к плодородию почв и влажности. Семена высевают в самом конце февраля или начале марта в ящики по схеме 4 x 4 см или горшочки диаметром не менее 3 см, бумажные стаканчики по одному растению. Почва под посев должна быть легкой, влагоемкой, приготовленной из песка, перегноя и огородной земли. Перед посевом надо обработать семена микроэлементами. Ящики с высеянными семенами или горшочки следует поставить в теплое светлое место и для прорастания поддерживать температуру в помещении не ниже 21–23 °С. После появления всходов температура должна быть 16–18 °С днем и 10–12 °С ночью. Помните, что лук-порей требует интенсивного освещения, продолжительного светового дня и при длине дня 10–12 часов и менее развивается плохо. Если вы выращиваете рассаду дома, на подоконнике, необходимо сделать дополнительное досвечивание люминесцентными лампами.

В конце мая или первой половине июня, когда в Ленинградской области минует пора заморозков, рассаду переносят в открытый грунт. Высаженная в грунт рассада должна иметь 3–4 настоящих листа.

Уход за огурцами в теплице. Если в конце января вы высадили огурцы, то в начале роста их необходимо формировать. Формируют их в один стебель при подвязке на шпагат высотой 1,8–2 м, причем оставляют боковые побеги длиной от 20 до 50 см.

Для нормального роста и развития растений в пазухе первых 3–4 настоящих листьев делают «ослепление», т. е. удаляют (выщипывают) точки роста. Из последующих 5–6 листьев оставляют боковые побеги длиной до 20 см, а верхушки прищипывают. Выше по стеблю оставляют более длинные побеги 30–50 см, основной побег перекидывают через 2 проволоки, находящиеся через 20–30 см одна от другой и при достижении 60 см верхушку прищипывают (рис. 3).

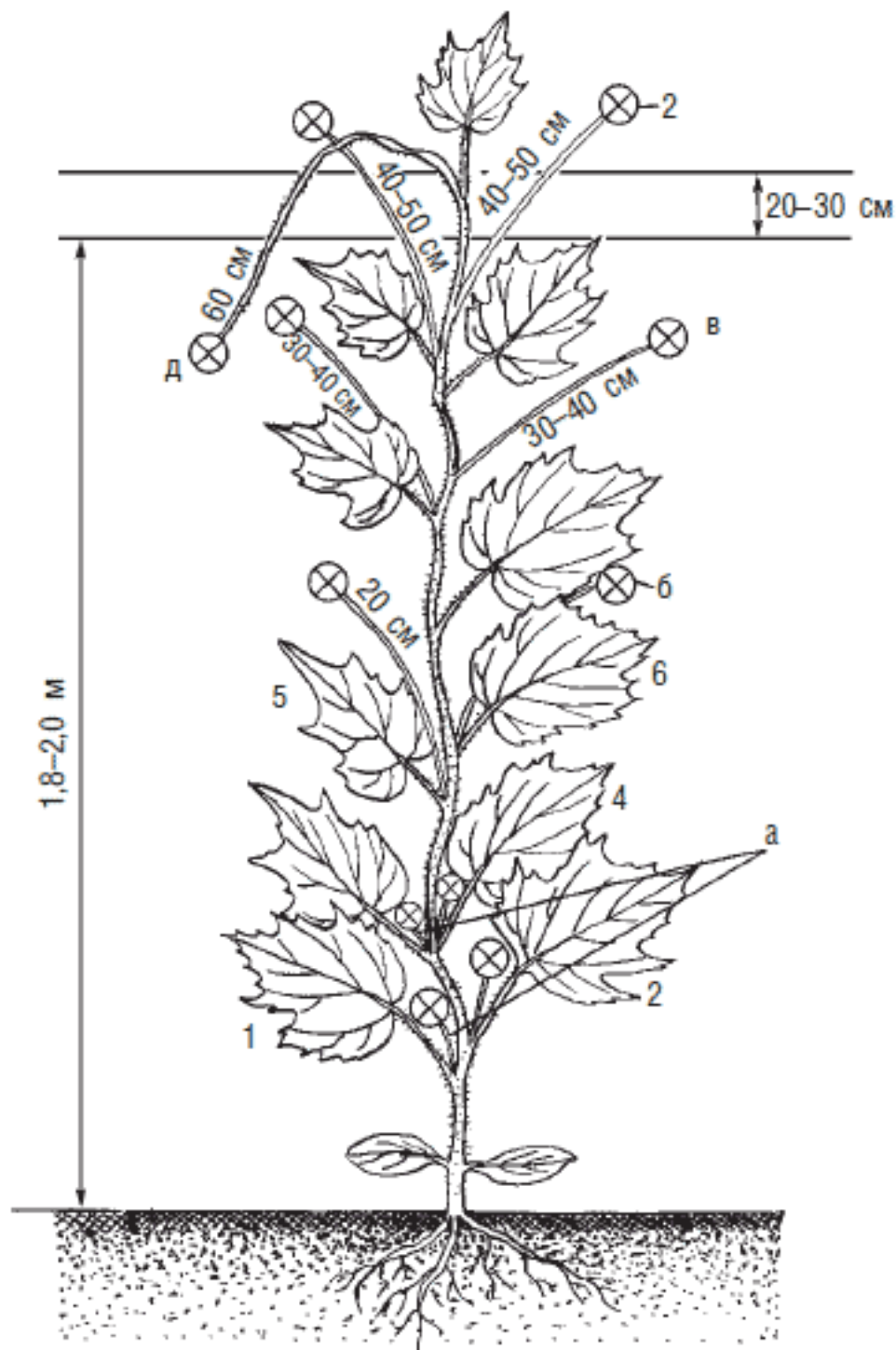


Рис. 3. Формирование стебля огурца в теплице: а – выщипывание (ослепление) из пазух первых 4 листьев; б – побеги из 5 и 6 листа оставляют длиной 20 см, верхушку прищипывают; в – побеги из пазух следующих листьев оставляют длиной 30–40 см и верхушки прищипывают; г – побеги на проволоке оставляют длиной 40–50 см; д – основной побег на расстоянии 60 см от проволоки прищипывают; е – расстояние между рядами проволоки – 20–30 см; 1–6 – листья

Уход за растениями огурца заключается в регулярном поливе, рыхлении почвы и подкормках. В первые 2–3 недели, когда растения еще слишком маленькие, почву рыхлят осторожно. Поливают огурцы утром, до плодоношения, раз в неделю по 3–4 л на 1 м², а во время плодоношения, 2 раза в неделю по 12 л на 1 м². Поливать следует только теплой, отстоянной

водой, так как при поливе холодной водой огурцы часто загнивают, у них отмирают завязи и корни.

За лето проводят 4–5 подкормок минеральными и органическими удобрениями, раствором навозной жижи (1:10) или 10 г аммиачной селитры, 10 г сульфата калия, 20 г простого суперфосфата на 10 л воды.

Первую подкормку проводят через 3 недели после высадки рассады, вторую – во время начала плодоношения, а затем повторяют через 10–12 дней. Подкормку можно сделать и из различных трав, например звездчатки (мокрицы), крапивы, листьев подорожника или одуванчика (без корней). 2 кг травы мелко нарезать, залить ведром теплой воды, поквасить 2–3 дня, раствор размешать, процедить и поливать по литровой банке на каждое растение.

В феврале, когда пчелы и другие насекомые не опыляют растения, для насекомоопыляемых сортов полезно сделать это вручную. Кисточкой перенести пыльцу с мужских цветков на рыльца пестиков.

Работы в саду

Если ваш садовый участок расположен в низком месте, попробуйте очистить водоотводные каналы. Для защиты от весенних повреждений побелите штамбы и скелетные ветви плодовых деревьев известковым раствором. Раствор сделайте менее густым, чем при осенней побелке.

Если деревья повреждены мышами, обмажьте раны смесью глины с коровяком и закройте мешковиной, а сверху полиэтиленовой пленкой. Через некоторое время повязку снимите, кору обмойте и сделайте при необходимости прививку «мостиком» (рис. 4)¹.

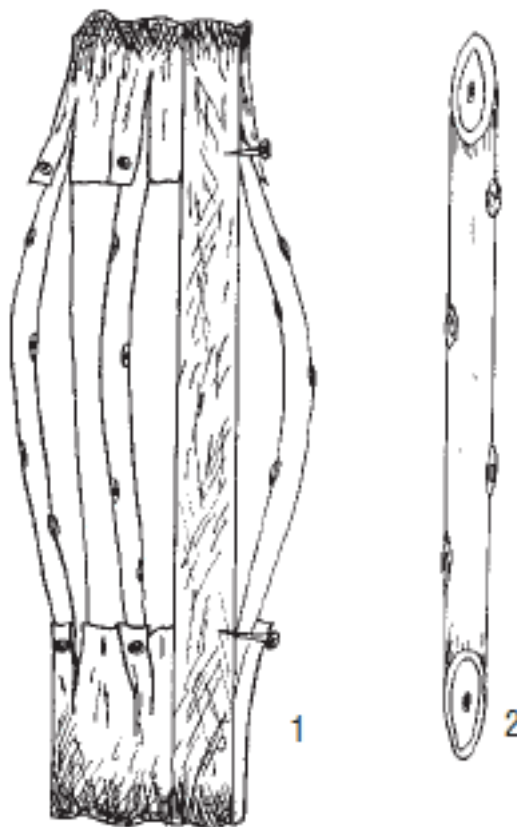


Рис. 4. Прививка «мостиком»: 1 – штамб дерева с вставленными черенками; 2 – черенок

В садах, где лежит глубокий снег, проткните его в нескольких местах толстым колом до земли вокруг деревьев и в эти отверстия насыпьте опилки или положите вату с отпугивающими средствами. Для плодовых деревьев будет двойная польза – своеобразный подогрев корневой шейки и защита деревьев от повреждения мышами.

Уплотнившийся снег вокруг молодых деревьев осторожно подрыхлите граблями и, по возможности, отбросьте его – это значительно ускорит начало жизнедеятельности корневой

¹ Прививку мостиком делают в период сокодвижения (март – май). Черенки берут с любого здорового дерева зимостойкого культурного сорта, с неподмерзшей сердцевинной, и заготавливают до набухания почек. Перед прививкой их на сутки замачивают в воде. С началом сокодвижения, края раны немного подравнивают. На штамб диаметром 10 см ставят в среднем 4–5 мостиков. В местах их упора на нижнем и верхнем концах раны кору надрезают полосками длиной до 4 см и слегка отделяют от древесины. Ширина полоски должна соответствовать толщине черенка. Черенок вырезают с косыми срезами на концах, почки вырезают и косыми срезами вводят под полоски коры. Морфологически нижний конец черенка вставляют в нижний конец раны, к корням. Черенок должен образовывать небольшую дугу, которая должна работать как пружина (при ветре). Концы черенка к штамбу прибивают для прочности гвоздиками, и место прививки вместе с полосками коры обвязывают эластичной лентой, а все зазоры замазывают садовым варом. Дерево лучше привязать к колу, чтобы оно меньше раскачивалось.

системы. Однако, если по прогнозам зима будет продолжительная и холодная, то эту работу лучше перенести на март.

Не забывайте и о ягодных кустарниках. Подстригите секатором на 1/4-1/3 длины однолетний прирост на ветках черной смородины и крыжовника. У черной смородины удалите округлые, неестественно вздутые почки, которые наверняка заражены клещом. Если концы однолетних побегов крыжовника поражены мучнистой росой, вырежьте их и сожгите. Верхушки ветвей красной и белой смородины обрезать не следует.

Если вы не успели приобрести необходимые семена, еще есть время подкупить недостающие. По возможности заготовьте органические удобрения, а нет возможности – купите минеральные. Февраль – месяц метелей и буранов, сделайте еще раз снегозадержание и не забывайте развесить кормушки и подкармливать наших друзей – синичек.

Март

В народе говорят: «Сегодня капель, а завтра снег да метель». Дни заметно прибывают, во второй половине месяца нередко появляется яркое солнышко. Заметно чернеет и убывает снег. Появляются первые признаки пробуждающейся природы: начинается сокодвижение у кленов и берез, на ивах радуют глаз серебристые «котики».

4 марта – Грачевник. Если грачи прилетают прямо на гнездо, значит, весна будет дружная. Вслед за ними прилетают другие весенние птицы: скворцы, жаворонки и зяблики. 21 марта – на всей Земле люди отмечают день весеннего равноденствия! Садоводы и огородники готовятся к весенней страде.

Народные приметы

Март – утро года.

Март зиму кончает, весну начинает.

Рано затает – долго не растает.

Частые туманы в марте предвещают дождливое лето.

Грачи и жаворонки прилетают рано – к ранней весне.

Если на Евдокию (**14 марта**) выпал снег – год будет урожайный; теплый ветер – к дождливому лету; ветер с севера – лето холодное. Какова Евдокия, таково и лето. Если на Евдокию ясно – год прекрасный; если пасмурно – год плохой.

Если в мартовские метели снег ложится на полях неровно, волнисто, буграми, то хорошо родятся огородные овощи и ровные хлеба.

Лес почернел – будет оттепель. Если в марте облака плывут быстро и высоко – к хорошей погоде.

В марте вода – в апреле трава. Если в марте вода не течет – в апреле трава не растет.

Сухой март – плодородие, дождливый – неурожай.

Частые туманы в марте предвещают дождливое лето, по холодной весне – градобойное лето.

Случившийся в марте гром – признак плодородия. **22 марта** – Сорок сороков. Если в этот день будет тепло, то будет 40 дней теплых, а если холодно, то 40 холодных утренников. Галки перебирают перышки – к ненастью. Перелетные птицы хохлятся – к непогоде. Прилетев весной, птицы долго не щебечут – к похолоданию, вдруг примолкли – к грозе. Если ранней весной сверкает молния, а грома нет – лето будет сухое. Гром над голым лесом – к холодному лету.

На Пасху небо ясное и солнце играет – к хорошему урожаю и красному лету. «Если на второй день Пасхи будет ясная погода – лето будет дождливое, если пасмурная – лето будет сухое».

30 марта – Алексей. Если на Алексея тепло, то и вся весна будет ранняя, если метель – весна холодная.

Посев семян на рассаду и подготовка их к посеву

Март для огородников – время посева многих овощных культур на рассаду, и начинается эта работа с подготовки семян к посеву.

Более известный прием подготовки семян к посеву – замачивание. Замачивание ускоряет прорастание семян и сокращает период начального роста. Обычно замачивают те семена, которые прорастают довольно медленно. Например, для проращивания семян лука требуется 50–60 часов, томатов и перца – 24–40 часов, семян цветов – 12–24 часа, семян капусты, огурцов, дыни – 12–20 часов, а семена фасоли, гороха и салата достаточно замочить на 2–4 часа. Для прорастания семян необходима влажная среда, с хорошим доступом воздуха, и температура не ниже 22 °С.

На 3–6 день семена начинают прорастать и их сразу надо высевать в подготовленную почву. Для этой цели надо подготовить ящики любых размеров или горшочки, баночки из-под майонеза, молока, кефира и т. д., и заполнить их землей. Смешайте 1 часть дерновой земли с 2 частями перегнойной и добавьте 1 часть песка (можно добавить немного золы) все перемешайте и можете высевать семена. Состав почвенной смеси может быть разным, но вы должны помнить, чтобы эта смесь была высокопитательной, воздухопроницаемой, не зараженной вредителями и болезнями и могла хорошо впитывать и задерживать влагу.

До появления всходов ящички закройте стеклом и держите при температуре 20–25 °С. При появлении всходов в первую неделю попробуйте их немного закалить, снижайте температуру до 8–15 °С, а затем доведите ее до 20 °С и выше и поставьте в самое светлое место. Как только у сеянцев появятся семядоли и первый настоящий лист, пора их пикировать, т. е. пересаживать в горшочки с питательной землей. Это делается для того, чтобы получить не высокую, но крепкую рассаду с хорошо развитыми корнями. Накануне дня пересадки рассаду хорошо полейте, чтобы к утру сеянцы могли всосать побольше воды. При пересадке сеянцы берите за маточные листочки, а не за стебелек и помогайте вынуть его из земли небольшой лопаточкой. Ямку под сеянец в горшочке сделайте колышком и, укоротив главный корешок, посадите сеянец на новое место.

Поливайте рассаду по мере надобности водой комнатной температуры, почаще открывайте форточку, чтобы рассада выросла закаленной.

Помните, помидоры, например, должны нежиться дома или в парниках 50–65 дней, следовательно, вы должны посеять их на рассаду 15–20 марта, а где-то 10–12 июня, после ушедших заморозков, пересадить в открытый грунт. Всем тыквенным, в том числе и огурцам, для выращивания требуется 55–60 дней, и с половины мая и до первых чисел июня их можно высадить в огород.

Для ранних сортов белокочанной и цветной капусты и брюквы сроки посева примерно с половины марта, а высадка в грунт рассады – в конце апреля или начале мая. Сеянцы капусты не следует очень нежить, днем температура должна быть 12–16 °С, а ночью – 6–10 °С. Средние сорта высевают 10–15 апреля, высаживают в грунт 15–25 мая, а поздние сорта, идущие в основном для засола, высевайте на рассаду в конце апреля, а в открытый грунт – с 25 мая по 5 июня.

Как видите, хлопот с рассадой довольно много, но если вы терпеливо и с душой будете за ней ухаживать, она вырастет крепкой, здоровой и даст вам прекрасный урожай.

Это лишь самые общие советы при выращивании рассады, однако каждый овощ требует для своего роста и развития определенных оптимальных условий выращивания, и об этом мы будем говорить ниже. Начнем с капусты.

Капустные растения

Белокочанная капуста

Капуста – всем хорошо знакомое растение, и ее сложный биохимический состав ставит ее на одно из первых мест незаменимых продуктов питания и прекрасного лекарственного средства.

Древние египтяне еще за шесть веков до н. э. широко возделывали капусту. На Руси капуста появилась в начале нашего тысячелетия. Особенно она удавалась ростовским огородникам, откуда был родом знаменитый народный огородник Ефим Грачев. Он на всех международных выставках получал самые высокие призы за высокие урожаи капусты.

Капуста не имеет себе равных среди овощей, она является прекрасным, дешевым и доступным источником витаминов и минеральных веществ в зимнее время. Она хороша в сыром, вареном, консервированном виде, вызывает аппетит и улучшает пищеварение.

У этого древнего овоща есть немало родственников: капуста цветная, краснокочанная, брюссельская, кольраби, савойская, листовая, брокколи, пекинская, китайская. Все они по-своему хороши, вкусны и полезны для здоровья, но самой популярной с давних пор является все-таки белокочанная капуста. В ней богатейший набор витаминов: В₁, В₂, В₃, В₆, К, Р, Е, каротин и особенно много витамина С – гораздо больше, чем в лимонах и мандаринах. Особенно редким и важным является обнаруженный в капусте витамин U («У»), который уменьшает боль, улучшает обменные процессы в слизистой оболочке желудка и кишечника, способствует прекращению тошноты, изжоги и рвоты.

Высокое содержание в капусте калия способствует выведению из организма излишней жидкости, что очень важно при отеках сердечного характера. Наличие в листьях фолиевой кислоты полезно при малокровии, а содержание пектиновых веществ способствует выведению из организма холестерина. Это особенно важно при атеросклерозе. В капусте найдена виннокаменная кислота, которая помогает избавиться от лишнего веса. Ее включают в лечебную диету при желчнокаменной болезни.

Свежий сок капусты способствует рубцеванию язв желудка и двенадцатиперстной кишки, предупреждает обострение хронических гастритов; свежий сок с сахаром врачи назначают детям при кашле, бронхите, гепатите.

Целебными свойствами обладает и квашеная капуста, так как при квашении сохраняется значительное количество витамина С. Она повышает аппетит, регулирует работу кишечника, улучшает пищеварение и используется для профилактики гиповитаминоза С, а также как противовоспалительное и послабляющее средство при запорах. В соке кислой капусты содержится большое количество молочной кислоты, поэтому врачи рекомендуют ее больным сахарным диабетом. Она хороша от диспепсии и цинги, при нервных и психических заболеваниях, бессоннице и головной боли.

Капуста широко применяется и в косметике. Из нее хороши питательные маски, особенно при жирной коже. В Японии, например, сок капусты рекомендуют при лучевой болезни.

Все хозяйки знают, что из капусты можно приготовить множество вкусных блюд: щи, борщи, супы, салаты, винегреты, гарниры, пироги, пудинги, голубцы, солянки, запеканки и т. д., ее можно использовать и в хозяйственных целях: ею вместе с золой чистят алюминиевую посуду, а рассолом чистят ковры от загрязнений и для освежения краски.

Капуста – прекрасный и полезный продукт питания, и пусть она будет постоянно на вашем столе: свежая, квашеная, вареная, жареная, особенно зимой и весной, когда не хватает витаминов. Хорошо есть капусту каждый день, особенно людям пожилого возраста.

Сорта белокочанной капусты. Сортов белокочанной капусты довольно много, и они подразделяются на три группы: **раннеспелые сорта** – некрупные, средней плотности кочаны используются для потребления в свежем виде; **среднеспелые сорта** – которые по урожайности превосходят скороспелую капусту – обладают повышенным содержанием сахара и витамина С и используются для квашения и кратковременного хранения; **позднеспелые сорта** – имеют очень плотные кочаны с высоким содержанием сухих веществ – предназначены для квашения и более длительного хранения.

Из 67 районированных сортов в Нечерноземной зоне и Ленинградской области из ранних сортов выращивают – Июньскую, Скороспелую, Номер первый грибовский 147, Золотой гектар 1432 и другие; из среднеспелых – Белорусскую 455, Слава 1305, Лосиноостровскую 8, Стахановку, Надежду; из среднепоздних – Подарок, Ладожскую, Русиновку; из самых позднеспелых – Московскую позднюю 15, Зимовку 1474, Амагер 611 и другие.

Выращивание белокочанной капусты. Белокочанная капуста довольно холодостойкая культура, очень влаголюбива, предпочитает плодородные почвы и не переносит кислые. В первой половине или в конце марта начинают высевать семена ранних сортов капусты на рассаду. Поздние сорта сеют в течение всего марта или даже в первой половине апреля. Семена перед посевом обязательно обеззараживают и проверяют на всхожесть. Перед посевом их опускают в слабый раствор марганцовки или на 15–20 минут в горячую воду (45–50 °С), затем погружают на минуту в холодную воду, немного просушивают и замачивают в питательном растворе на 10–12 часов (1 ч. ложка любого сложного удобрения на 1 л воды). Затем семена промывают чистой водой, закаливают при температуре +1–2 °С для лучшего прорастания и высевают в ящики с подготовленной заранее почвенной смесью, состоящей из дерновой земли, торфа и песка (1:1:1,5). На ведро почвенной смеси можно добавить 1 ст. ложку суперфосфата, 2 ст. ложки золы, 1 ст. ложку мела или извести-пушонки, все перемешать, насыпать в небольшие ящики высотой 3–5 см и обработать раствором марганцовки (1 г марганцовки на 10 л воды). После этого делают бороздки глубиной 1–1,5 см на расстоянии 3 см друг от друга и густо сеют семена, затем засыпают их этой же почвенной смесью и осторожно (через ситечко) поливают.

Ящики ставят в теплое место, где поддерживают температуру воздуха 18–20 °С, немного сбрызгивают водой, и на 3–5 день начинают появляться всходы. Как только появляются всходы, ящики сразу переносят в прохладное светлое место с температурой не выше 7–8 °С, иначе рассада вытянется, и ее придется просто выбросить.

Через 8–10 дней сеянцы в фазе двух семядолек пикируют в небольшие горшочки, заполненные той же почвенной смесью, что и при посеве. Горшочки в поддоне ставят на подоконник, где температура должна быть 17–18 °С. Как только рассада приживется, температуру снижают днем до 13–15 °С, ночью – до 10–12 °С. Сеянцы поливают теплой водой по мере подсыхания почвы, а за неделю до посадки в открытый грунт полив прекращают, чтобы рассада не вытягивалась.

Первый раз рассаду подкармливают при появлении первого настоящего листа (0,5 таблетки микроэлементов на 1 л воды), второй раз – за неделю до высадки в грунт. За 2 недели до высадки на огород рассаду закаливают при низкой температуре (5–6 °С) или выносят на открытый воздух, постоянно увеличивая время ее пребывания на нем.

В начале мая скороспелую и позднеспелую капусту высаживают в открытый грунт, среднеспелую – в конце мая, когда у сеянцев появятся 5–6 настоящих листочков.

Цветная капуста

Появилась в нашей стране 200 лет назад, и с каждым годом поклонников ее выращивания становится все больше. Она обладает, как и белокочанная капуста, прекрасный вкусом, содержит комплекс питательных веществ и витаминов и является диетическим продуктом. В цветной капусте гораздо больше аскорбиновой кислоты, калия, железа, она богата тиамином (витамином В₁), фолиевой кислотой, что позволяет рекомендовать блюда из нее тем, кто страдает заболеваниями сердечно-сосудистой системы, нарушением обмена веществ и ожирением.

Из всех сортов капусты в ней меньше всего клетчатки, которая раздражает воспаленные стенки кишечника, и пюре из нее врачи рекомендуют даже в период обострения желудочно-кишечных заболеваний.

Огородники оценили ее и за свою скороспелость, она созревает на 2–3 недели раньше, чем самые скороспелые сорта белокочанной капусты.

Цветная капуста очень требовательна к влаге, плодородию почвы и хорошо растет только на песчаных почвах и легких суглинках с высоким содержанием гумуса, кислые почвы не переносят.

Из ранних сортов хорошо удаются в наших местах Ранняя Грибовская 1355, Снежинка; из среднеранних довольно урожайны сорта Отечественная, Гарантия, Мовир 74, Московская консервная, а из сортов иностранной селекции – Прогресс, Солокрон и другие.

Выращивают цветную капусту только рассадным способом, как в защищенном, так и в открытом грунте. Семена высевают, как и у белокочанной капусты – с 5 по 30 марта, а такие скороспелые сорта как Ранняя Грибовская 1355 и Мовир 74 сеют 3–4 раза через 10 дней и в июле уже получают первый урожай. Среднеранние сорта – Отечественная, Гарантия и Московская консервная можно высевать даже в открытый грунт под пленку в конце апреля – начале мая, а рассадку на постоянное место – с конца мая по 10 июня и получать урожай в августе – сентябре.

На постоянное место рассадку высаживают по схеме 25–30 см в ряду и 45–50 см между рядами и оставляют под пленкой в течение месяца. Головки лучше формируются при достаточной температуре и влажности почвы и своевременных подкормках, которые проводят не менее 3 раз за лето.

Через полторы недели после высадки рассадки делают первую подкормку (0,5 л куриного помета, 1 ч. ложку мочевины на 10 л воды) из расчета 3 л на 1 м². Вторую подкормку делают через неделю после первой (1 ст. ложку мочевины на 10 л воды) и третью – при завязывании головок.

В пищу идут головки цветной капусты – их варят, жарят, консервируют, замораживают и используют для различных супов, салатов и вторых блюд. Ее листья, отваренные в подсоленной воде с добавлением небольшого количества растительного масла – прекрасный гарнир к любому мясному блюду.

Брюссельская капуста

Это своеобразное растение высотой до 60–100 см, в пазухах листьев которого вырастает до 20–30, а иногда и до 70 кочанчиков общим весом до 400–500 г. Она богата солями, белками, витаминами, особенно витамином С, которого в ней в 3–4 раза больше, чем в белокочанной капусте.

Рассадку брюссельской капусты выращивают так же, как и белокочанной, но семена сеют в апреле, а высаживают рассадку в грунт в первой декаде июня. В условиях Нечерноземья лучшим является среднеспелый сорт Веретено и среднепоздний – Геркулес 1342. Брюссельская капуста

предпочитает структурные, богатые гумусом почвы, не очень любит свежий навоз. Рассадку высаживают на гряды по схеме 40 x 50 см при появлении 3–4 настоящих листочков и поливают в зависимости от погоды один или два раза в неделю.

Эта капуста более морозоустойчива, поэтому ее убирают поздно – в первых числах ноября, очищают от листьев и хранят на кочерыгах при температуре 2 °С тепла и влажности воздуха 90–95 %. Она может храниться в течение 50–70 дней.

Брюссельская капуста является диетическим продуктом, из ее кочанчиков готовят первые и вторые блюда, ее консервируют и замораживают. Она способствует восстановлению сил после тяжелых заболеваний и с успехом используется при сердечно-сосудистых заболеваниях (рис. 5).



Рис. 5. Брюссельская капуста

Краснокочанная капуста

Эта капуста в отличие от белокочанной имеет более мелкие и плотные кочаны красно-фиолетового цвета, значительно превосходит ее по вкусу и содержит в 2 раза больше витамина С. Эта капуста не имеет скороспелых сортов, и она хороша для длительного хранения.

Лучшими сортами являются: среднеспелый сорт Михневская – поспевает через 110–120 дней после высадки рассады и предназначена для длительного хранения; сорт Гако 741, с сизофиолетовой окраской кочанов и Каменная головка-447, с очень плотными кочанами краснофиолетового цвета.

Агротехника выращивания такая же, как и белокочанной капусты, со схемой размещения рассады 30 x 30 см в ряду и 45–50 см между рядами. Краснокочанная капуста имеет довольно высокую лежкоспособность, особенно сорт Гако.

Используется в пищу в основном в свежем виде, из нее готовят щи, салаты, гарниры и маринады. Она улучшает состав крови и укрепляет кровеносные сосуды.

Савойская капуста

По своим свойствам сходна с белокочанной капустой, но содержит в 2 раза больше белка и витамина С. Ее гофрированные листья нежны и приятны на вкус, но не годятся для засолки.

Для средней полосы рекомендуются: раннеспелый сорт Юбилейная 2170, Венская ранняя 1346 и среднепоздний сорт Вертю 1340.

Агротехника выращивания такая же, как и белокочанной капусты, посев – в марте, посадка рассады в грунт в мае.

Савойская капуста – хороший диетический продукт, богата витаминами и минеральными солями, особенно солями калия и кальция. Хозяйки используют ее для приготовления голубцов и начинок для пирогов. К сожалению, она пока не получила широкого распространения в наших местах.

Капуста брокколи

Эта капуста пришла к нам из Италии, с побережья Средиземного моря. Брокколи – достойный конкурент цветной капусты (рис. 6). Она богата солями калия, кальция, фосфора, магния, лития, витаминами, каротином, а также белковыми веществами – холином и метионином, которые предупреждают накопление холестерина в крови, хороша для диабетиков.



Рис. 6. Капуста брокколи

Брокколи – растение неприхотливое, растет на любых почвах, выращивается рассадой, как цветная капуста, или высевается непосредственно в грунт в первых числах мая. Схема посадки на грядке 30 x 35 см в ряду и 50–60 см между рядами.

Лучшие раннеспелые сорта Тонус, Витаминная, Гранин, Грин Спруутинг и среднеспелый сор тАтлантик. Vegetационный период от всходов до уборки почти у всех сортов всего 60–65 дней, и за лето можно получить два урожая.

Чтобы получить ранний урожай, следует посеять семена в теплице в конце февраля – начале марта. К сожалению, брокколи очень мало хранится, даже в холодильнике при температуре 2 °С не более 10–15 суток.

Брокколи – диетический продукт, имеет приятный вкус и аромат, ее рекомендуют детям, при атеросклерозе, сердечно-сосудистых заболеваниях и различных болезнях желудка и печени, предотвращает развитие рака.

Из брокколи готовят супы, салаты, котлеты, запекают ее в сметане, отваривают и обжаривают в сухарях и используют в качестве гарнира к мясным блюдам. Старайтесь есть ее как можно чаще.

Кольраби

Внешне скорее напоминает брюкву или репу. Ее утолщенный стеблеплод различной окраски вкусен и сочен, а витамина С содержит так много, что ее нередко называют «северным лимоном».

Кольраби (рис. 7) хорошо выдерживает холод и быстро созревает. Сорт Венская белая 1350 созревает через 60–70 дней после появления всходов.



Рис. 7. Капуста кольраби

Агротехника выращивания та же, что и у белокочанной капусты. В грунт рассаду высаживают в мае с расстоянием между рядами 30–40 см, в ряду 20–25 см. Опытные огородники получают по два урожая в год. Хранят в холодильнике при температуре 0–1 °С.

Из нее делают салаты, тушат и подают в виде гарнира к мясным блюдам. Она хороша для астматиков и предотвращает развитие рака.

В последнее время огородники стали выращивать для салатов пекинскую, китайскую и листовую капусту, которые богаты витаминами А и В₁, а витамина С в них не меньше, чем в белокочанной капусте. Они неплохо переносят высокие температуры, устойчивы к болезням,

морозостойки и под пленкой уже в начале мая дают обильную зелень. Агротехника выращивания их та же, что и белокочанной капусты.

Уход за овощными культурами в зимних теплицах. В марте огородники продолжают ухаживать за выгоночными культурами и овощами, высаженными в теплицы. Особый уход требуют огурцы и томаты.

Огурцы, посеянные в январе, в первых числах марта уже начинают плодоносить. Работникам теплиц надо в это время тщательно следить за растениями, вовремя их поливать, следить за температурой и влажностью воздуха, которая должна быть не ниже 90 %, так как при снижении ее может появиться паутинный клещ. Первые огурчики снимают через 3–4 дня, следующие – через 1–2 дня.

Особого внимания требуют и томаты. Чтобы лучше завязывались плоды, надо поддерживать температуру в теплице днем 20–25 °С, ночью – 16–18 °С; если температура снижается до 10 °С и ниже, пыльца в цветках не созревает, опыления и оплодотворения не происходит, завязи начинают опадать.

Чтобы в плодущих кистях не застаивался воздух, их периодически надо осторожно стряхивать, а после созревания первой нижней кисти раз в неделю удалять 2–3 нижних листа. Влажность воздуха следует поддерживать на уровне 60–65 %, почвы – 65–70 % и не забывать проветривать теплицу.

Продолжается уход за капустными растениями, сельдереем, перцем, луком; их пропалывают, рыхлят, по мере необходимости поливают и подкармливают. Сначала – раствором коровяка (1 л на 10 л воды), второй раз – с добавлением в подкормку 60 г огородной смеси или 15–20 г фосфорно-калийных удобрений.

Когда температура наружного воздуха поднимется до 7 °С, рассаду (особенно холодоустойчивых культур) надо обязательно закаливать: чаще проветривать теплицу, с парников на день можно снимать пленку, а при выращивании рассады в домашних условиях ящики следует выносить на балкон, где днем молодую рассаду надо обязательно притенить газетами, легкой тканью, а на ночь снова занести ее в помещение.

Не забудьте перед высадкой в грунт рассаду хорошо полить водой и опудрить перетрумом или табачной пылью против капустной мухи.

В марте овощеводы приводят в порядок свои парники, готовят торфо-перегнойные горшочки и сеют семена лука-порей и лука-репка на рассаду.

Работы в саду

Теперь побываем на даче у садоводов. Заботливый хозяин уже хлопочет, убирает с крон деревьев и кустарников снег легким постукиванием палкой по веткам, уплотняет снег вокруг каждого дерева, чтобы уплотненный слой снега защитил корни от подмерзания и от надоедливых мышей, и на открытых участках проводит снегозадержание.

Как только температура воздуха установится не ниже 4 °С, можно приступать к обрезке деревьев. Особенно обрезать ветви не следует, можно сильно повредить дерево. Удалите сначала все сухие ветки, сдвоенные, если они растут из одного места, и ветки, которые идут от ствола под острым углом. Срез хорошо зачистите ножом или стамеской и замажьте садовым варом или обычной масляной краской. Помните, обрезка – очень серьезная и ответственная работа, она требует глубоких знаний и опыта и в руках невежественных и неумелых людей может принести огромный вред.

Опытные китайские садоводы, например, вообще не обрезали плодовые деревья. Вместо обрезки они старались держать ветви деревьев в более или менее горизонтальном положении, закладывая для этого в пазухи ветвей камни или притягивая ветки к земле с помощью соломенных жгутов. Если садовод плохо знаком с наукой правильной обрезки кроны, может, есть смысл воспользоваться старинным опытом китайских садоводов и проверить его на своем участке.

Обрезку сухих ветвей надо сделать и у ягодных кустарников. Срежьте все сухие и поломанные ветки у смородины, малины, крыжовника, а сучья сожгите. Осмотрите грядки земляники, удалите все сухие и покрытые плесенью прошлогодние листья и тоже сожгите. Как только почва начнет подсыхать, начинайте рыхление если с этим опоздать, можно потерять значительную часть урожая.

Если на вашем огороде или дачном участке почва заражена проволочником, март – самое подходящее время, чтобы с ним побороться. Проволочник – это личинка жука-щелкуна, цикл развития которого длится 5 лет, поэтому бороться с ним довольно трудно (рис. 8). Ядохимикаты тут мало помогут, и основная мера борьбы – тщательная и своевременная обработка почвы. Проволочник любит кислые почвы, поэтому еще с осени постарайтесь внести в почву известь, мел, золу, толченую яичную скорлупу – все это поможет снизить кислотность почвы. Можно во время весенней перекопки вносить размельченный шлак, если вы топите углем (1 л на 1 м²), это тоже заставит непрошеного гостя покинуть ваш участок. Снижает численность проволочника внесение свиного навоза и куриного помета. Некоторые огородники по границам посадки картофеля и даже в лунки ежегодно высевают бобы и горох, в результате чего обогащают почву азотом и полностью избавляются от проволочника.

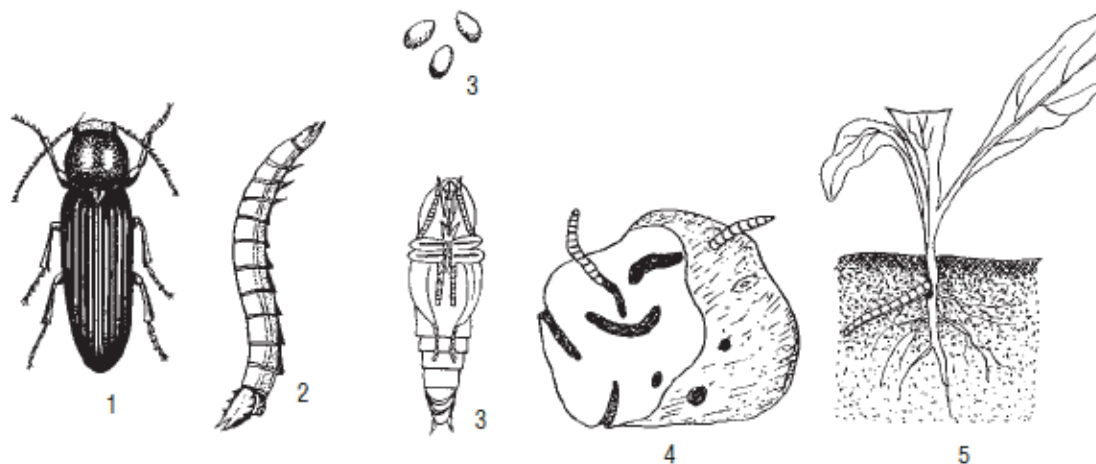


Рис. 8. Шелкун (проволочник): 1 – черный шелкун; 2 – личинка; 3 – яйца; 4 – куколка; 5 – поврежденный клубень картофеля; 6 – повреждения рассады

Если площадь небольшая, проволочника можно выловить на приманки, особенно на грядках, где под пленкой будут расти теплолюбивые растения. Нарежьте кружками картофель, воткните в них прутики длиной 20–25 см и закопайте на глубину 5–10 см. Разложите кружки на расстоянии 30–100 см друг от друга. Проволочники любят картошку, они набросятся на нее и вопьются в закопанные вами кружочки, а через 2–3 дня вы их выберете и сожжете. Проволочники не очень любят бобовые культуры и не повреждают их, поэтому на грядках из-под бобовых надо высевать морковь, репу, свеклу, высаживать огурцы и томаты, чтобы защитить их от этого злого вредителя.

Для отлова жуков ранней весной на огороде разложите жгуты из сена, соломы, под которые любят забираться самки для откладки яиц. В мае эти жгуты соберите и сожгите. Осенью не оставляйте на участке кучи ботвы, выполотых сорняков и при перекопке почвы старайтесь механически уничтожать попадающихся проволочников, куколок и самих жуков-щелкунов. Чаще делайте прополку культур, рыхление почвы, при которых также погибает много проволочников. Перед высадкой рассады полейте лунки раствором марганцовки (5–6 г на 10 л воды), что может отпугнуть вредителей, при этом значительная часть их погибнет.

Не забудьте освободить штамбы деревьев от утеплений, которые вы сделали под зиму, очистите кору и побелите известковым раствором. Если есть дупла на плодовых деревьях, очистите их от набравшегося мусора, гнили, продезинфицируйте 3–5 %-ным раствором медного купороса и зацементируйте.

Если вы не сделали обрезку деревьев осенью, не поздно это сделать в марте, когда начнут набухать почки и будет уже хорошо заметно, где живые ткани, а где мертвые. На высоких деревьях обрежьте верхушки, чтобы они не тянулись вверх, после чего осветлите – сделайте прореживание кроны.

При температуре воздуха 5 °С можно обработать растения от вредителей зольным щелком, настоем тертого чеснока, порошком горчицы или сделать опрыскивание медным или железным купоросом, а также нитрафеном.

Садоводы на своих участках минеральные подкормки обычно вносят вразброс или в бороздки в сухом и жидком виде. Опытные садоводы рекомендуют весной делать по границе кроны 4–5 скважин до 10 см и в эти скважины всыпать или вливать необходимые дозы удобрений. Питательные вещества, внесенные в такие шурфы, сразу попадают в зону расположения корней и быстро усваиваются растениями. Чтобы почва зимой не промерзала, осенью скважины заполняются скошенной травой или листвой с опавших деревьев и кустарников, если последняя не заражена вредителями или болезнями. Через эти шурфы летом можно делать и полив.

Часто нижние ветви кустарников занесены снегом, и чтобы избежать поломки их при таянии снега, осторожно разрежьте наст в приствольных кругах лопатой и освободите ветки из-под него. Если хотите пораньше подготовить грядки для посева холодостойких культур, разбросайте в этом месте торф, сажу, перегной, золу, чем ускорите таяние снега и оттаивание почвы.

После схода снега соберите неубранные осенью опавшие листья и заложите их в компостную кучу. Не забывайте привлекать на свои участки наших помощников – зимующих птиц, готовьте для них домики-кормушки и насыпайте в них корм.

Апрель

Апрель – водою славен, по оврагам бегут ручьи, поля освобождаются от снега, а на первых проталинках зацветает первый весенний цветок – мать-и-мачеха. На опушках леса распускает сережки лещина, а по лощинам и оврагам – ольха. Заметно прибавился день, прилетели из дальних краев птицы, загудели комары и мухи, а ко второй декаде апреля земля полностью освобождается от снега.

В третьей декаде апреля начинается устойчивое потепление, зеленеет трава, на деревьях и кустарниках распускаются почки, зацветают ивы и тополя. В лесах появляются первые весенние грибы – сморчки и строчки, а для садовода и огородника наступает поистине горячая пора.

Народные приметы

Апрель с водою – май с травой.

Мокрый апрель – хорошая пашня.

Апрельский скворец – весны гонец.

Из березы течет много сока – к дождливому лету.

Коли на Благовещенье (**7 апреля**) на крышах еще лежит снег – так лежать ему до Егория (6 мая) в поле. Коли ночь на Благовещенье теплая – весна будет дружная.

На Благовещенье гроза – к теплomu лету.

Первый апрельский дождь воза золота стоит. Три дождя в апреле, да один в мае – тысячи дождей стоят.

Синие облака в апреле – к теплу и дождю.

У березы лист распускается раньше, чем у клена и ольхи – к сухому лету, ольха распускается раньше березы – к дождливому.

Если в апреле поверхность снега шершавая – к урожаю.

24 апреля – Антип Полевод. «Если воды не вскроются, то лето плохое». «Антип без воды – закрома без зерна».

29 апреля – Ирина. Ирина-рассадница: сей капусту на рассадниках.

Весенние работы в садах и огородах

В апреле освобождается от снега земля и надо привести ее в порядок: прокопать канавы для отвода талой воды от теплиц, штабелей с почвенной смесью; очистить участок от мусора, сгрести прошлогодние листья и заложить их в компост, а зараженные вредителями и болезнями – сжечь; в затененных местах разбросать снег, чтобы он быстрее растаял; прорыхлить граблями и удобрить грядки и приствольные круги вокруг плодовых деревьев.

Планировка участка

У опытных садоводов и огородников, работающих на земле многие годы, на участке все давно распланировано. Плодовые деревья и ягодные кустарники удачно размещены, соблюдается ежегодное чередование овощных культур, на удобных местах устроены теплицы и парники, и на самых видных местах радуют глаз цветники и клумбы.

Для начинающих огородников, кто только что получил долгожданный клочок земли и пока в замешательстве, не знает, с чего начинать и что делать, можно дать небольшой совет. Овощи, размещенные как попало, без учета их требований к условиям выращивания, будут хиреть, чахнуть и высокого урожая не дадут, даже при хорошем уходе.

Для начала разбейте участок на 4 части: **одну** отведите под картофель, он любит светлые места, супесчаные почвы, заправленные органическими и минеральными удобрениями и золой. **Второй** участок отведите под капусту, кабачки, огурцы, которые хорошо растут на почвах, удобренных органикой – навозом, перегноем, компостом. На **третьей** делянке разместите томаты, лук, чеснок и бобовые. Под них органических удобрений вносите меньше, и обязательно с минеральными. И на последней (четвертой) делянке разместите корнеплоды – свеклу, морковь, репу, редьку, брюкву, петрушку, пастернак. Для этих культур надо больше минеральных удобрений. Морковь посейте рядом с луком, они взаимно будут защищать друг друга от вредителей.

Не забудьте отвести небольшие грядки под многолетние овощи – ревень, хрен, щавель, лук, зеленные и пряно-вкусовые растения, которые можно выращивать и в междурядьях основных культур. А теперь можете начинать готовить почву.

В апреле для садоводов и огородников начинается настоящая работа на земле – подготовка почвы к посеву в открытый грунт холодостойких культур: моркови, петрушки, редиса, пастернака, брюквы, свеклы, редьки и других.

В начале месяца в парники на биотопливе можно посеять семена огурцов, кабачков, патиссонов, с последующей пересадкой их под пленку, а в холодных рассадниках можно посеять семена среднеспелых сортов белокочанной, краснокочанной и савойской капусты.

В настоящее время для огородной братии астрологи выпускают ежегодные календари, где на каждый день недели и месяц указываются благоприятные и неблагоприятные дни для проведения различных сельскохозяйственных работ, а также «запрещенные дни», когда лучше те или иные работы на участке вообще не проводить. Но основной закон аграрной астрологии гласит: посадку корнеплодов проводить при убывающей луне, а надземных плодов и овощей – при растущей луне. В этих календарях указываются эти периоды убывающей или растущей луны на каждый месяц, даются рекомендации по отдельным агротехническим мероприятиям, указываются лучшие дни для сбора урожая, сбора собственных семян и консервирования собранной продукции.

Опытные садоводы и огородники, кто работает на земле много лет, возможно, и не очень доверяют этим календарям, но неискушенным, только начинающим «земледельцам», может, и стоит прислушаться к советам астрологов и в будущем убедиться в правильности или нелепости их рекомендаций.

Почва и ее обработка

Каждый огородник знает, что работы на огороде начинаются с подготовки почвы. Ее цель – создать благоприятные условия для роста и развития растений, повышения плодородия, уничтожение вредителей и некоторых болезней.

Но прежде чем говорить об обработке почвы для начинающих огородников, вкратце напомним, какие бывают типы почв и их механический состав.

В Нечерноземной зоне садоводы и огородники выращивают овощи и плодово-ягодные культуры в основном на дерново-подзолистых, торфяных, пойменных и подзолистых почвах.

Подзолистые почвы – это малоплодородные почвы, образующиеся под пологом хвойного леса с очень незначительным гумусовым слоем, а глубже расположен сплошной подзолистый, белый бесструктурный слой – нередко с кислой реакцией почвенного раствора.

Дерново-подзолистые почвы – более плодородные почвы, которые образовались под воздействием луговых трав, с несколько большим гумусовым слоем, под которым залегает малоплодородный и тоже белесый слой с комковатой структурой и кислой реакцией.

Торфяные (болотные) почвы образуются обычно на переувлажненных местах, они богаты азотом, фосфором, калием и кальцием, имеют слабокислую реакцию и являются наиболее благоприятными для выращивания овощей и плодово-ягодных культур.

Пойменные почвы расположены вдоль рек и являются самыми лучшими для овощеводства. Они имеют мощный перегнойный горизонт, зернистую структуру, но на пониженных участках нередко подвергаются весенним заморозкам.

По механическому составу почвы делятся на глинистые, суглинистые, песчаные и супесчаные.

Глинистые почвы состоят из мелких глинистых частиц, в которые плохо проникает воздух и вода. Они быстро уплотняются после полива (образуя корку) и трудно прогреваются летом. В сырые годы овощи лучше выращивать на высоких грядах или гребнях.

Суглинистые почвы содержат больше глинистых частиц, чем песчаных. Они более теплые, хорошо удерживают зимнюю и весеннюю влагу и более плодородны.

Песчаные почвы состоят из более крупных частиц, легко пропускают воду и быстрее прогреваются. Из них быстро вымываются питательные вещества, и они менее плодородны. В засушливые годы на таких почвах растения нередко страдают от недостатка влаги.

Супесчаные почвы состоят из крупных частиц песка с небольшой примесью глинистых веществ, они немного лучше удерживают влагу, в них больше воздуха, но плодородие низкое и для получения хорошего урожая необходимо ежегодно вносить органические удобрения.

Механический состав почвы на своем участке легко может определить любой огородник. Надо взять из верхнего слоя почвы часть земли, добавить воду, размешать до густого теста, затем скатать жгутик и согнуть в колечко. Из песчаной почвы жгутик у вас совсем не получится, он просто рассыплется. Из суглинистой – при сгибании жгутик начнет растрескиваться, а из глинистой почвы жгутик легко согнется в кольцо без растрескивания.

Несколько слов о кислотности почвы

Кислотность – одно из важнейших свойств почвы, и состав почвенного раствора в ней играет существенную роль в жизни растений и в формировании урожая. Повышенная кислотность почвы отрицательно сказывается на росте и развитии растений. Она обычно выражается величиной рН, с соответствующей цифрой. По величине рН почвы делят на: сильнокислые – рН 4,5 и ниже; среднекислые – 4,6–5,0; слабокислые – 5,1–5,5; близкие к нейтральным – более 5,5; щелочные – 7,0. Нейтральную реакцию имеют черноземные почвы; кислую – дерново-под-

золистые, болотные и серые лесные, на которых больше всего и приходится работать огородникам. Щелочную реакцию имеют каштановые почвы и сероземы, а сильнощелочную – солонцы.

Большинство сельскохозяйственных культур наиболее успешно развивается в условиях слабокислой, нейтральной или слабощелочной среды. Из плодовых хорошо удаются вишня и слива, из южан – персик и абрикос; из овощных – лук, огурцы, салат, фасоль, свекла; из цветов – астра, роза, левкой, примула и другие. В кислой среде хорошо развиваются только редис, белокочанная и цветная капуста. Малина и земляника лучше растут на среднекислой почве, а вот крыжовник любит слабокислую почву.

Для снижения кислотности в почву вносят известь, доломитовую муку, мергель, мел, печную золу. После известкования в почве накапливается азот и кальций, которые обогащают ее и являются одной из мер поднятия урожайности. Известковые удобрения вносят в почву один раз в 4–5 лет – обычно осенью под перекопку.

Специалисты почвенных лабораторий определяют кислотность почв с помощью потенциометров различных конструкций, а любители садоводы и огородники свойства почвы могут определить по растениям-сорнякам (растениям-индикаторам), встречающимся на ваших участках. Конечно, растения не слишком точно показывают рН число, но для садовода-любителя вполне достаточно, чтобы правильно сориентироваться.

Если на вашем участке растут горчица полевая, вьюнок полевой, мак-самосейка, дрема белая – значит, почвы со щелочной реакцией. Индикаторами слабокислой и нейтральной реакции почвы являются ромашка аптечная (рис. 9), редька полевая, клевер ползучий, полевица и пырей ползучий. На почвах средне- и сильнокислой реакции вы обязательно увидите фиалку трехцветную (рис. 10), подорожник большой (рис. 11), щавель воробьиный и другие. На увлажненных и в основном глинистых почвах любит расти мать-и-мачеха (рис. 12), хвощ полевой (рис. 13) и мята полевая. На почвах богатых азотом – марь белая, лебеда, крапива (рис. 14) и яснотка белая (глухая крапива), а также пастушья сумка (рис. 15) и хорошо знакомая всем и надоедливая мокрица, или звездчатка средняя (рис. 16).



Рис. 9. Ромашка аптечная



Рис. 10. Фиалка трехцветная: 1 – семя; 2 – пестик; 3 – тычинка; 4 – раскрывшаяся коробочка с семенами; 5 – нераскрывшийся бутон, 6 – общий вид растения



Рис. 11. Подорожник большой: 1 – цветок; 2 – цветок (продольный разрез); 3 – общий вид растения; 4 – плод

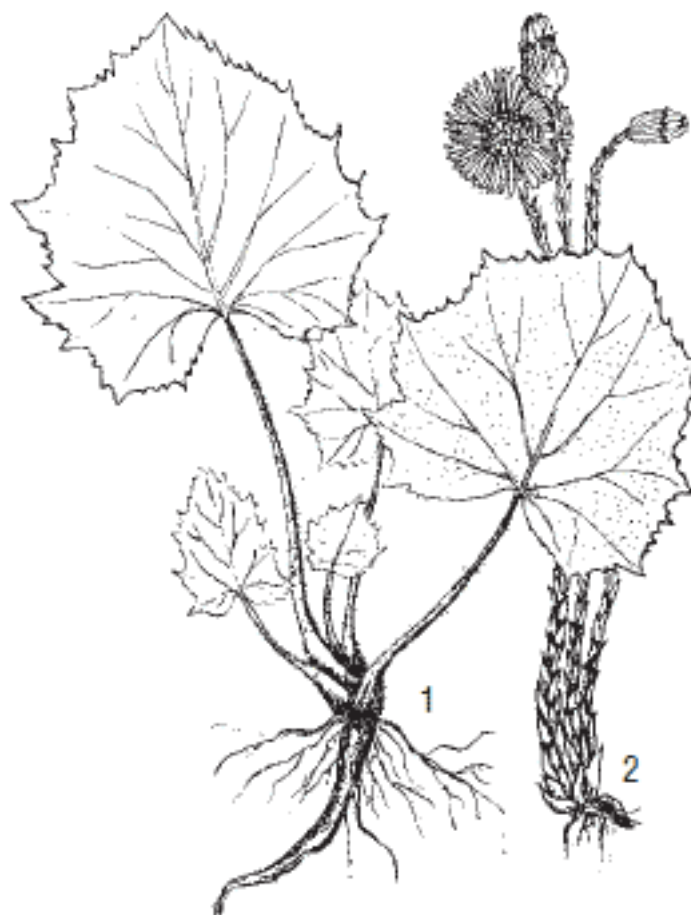


Рис. 12. Мать-и-мачеха: 1 – общий вид растения; 2 – растение с соцветиями до облиствения

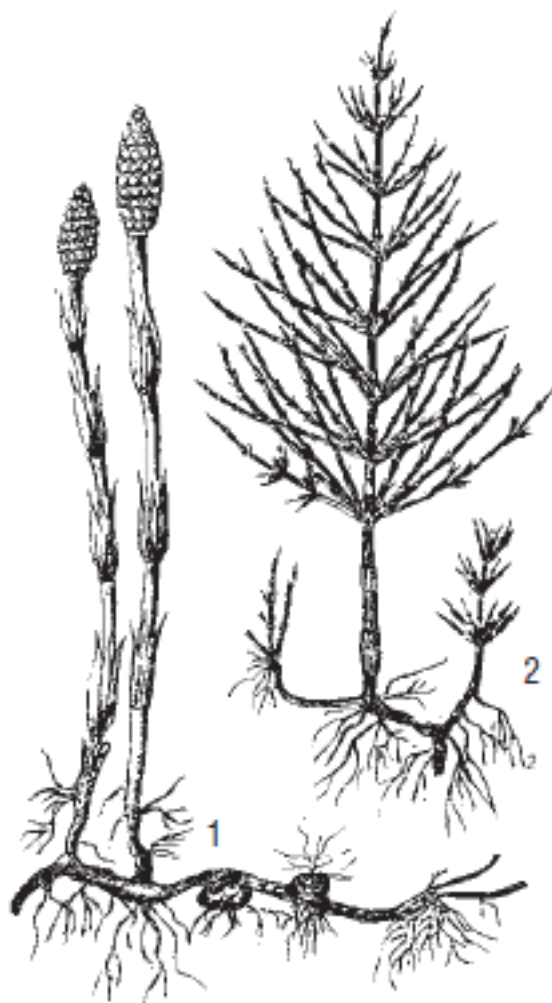


Рис. 13. Хвощ полевой: 1 – плодущий побег; 2 – бесплодный побег



Рис. 14. Крапива двудомная: 1 – лист; 2 – общий вид цветущего растения



Рис. 15. Пастушья сумка: 1 – цветок; 2 – семя; 3 – общий вид растения; 4 – плод (стручок)



Рис. 16. Мокрица, или звездчатка средняя: 1 – общий вид цветущего растения; 2 – цветок; 3 – семя (увеличено)

Обработка почвы

Если осенью вы все убрали, внесли удобрения и перекопали весь участок, то весной, как только можно будет войти на свой участок (не вязнут ноги) и на почве появятся белесо-серые гребешки, надо сразу прорыхлить землю железными граблями, нарушить почвенную корку, чтобы сберечь весеннюю влагу.

Определить, готова ли почва к посеву, довольно легко. Возьмите горсть земли с глубины 8-10 см, сожмите ее в ком, а затем поднимите руку и дайте ему свободно упасть. Если ком равномерно развалится – почва готова; останется целым или немного приплюснется – значит, в почве еще избыток влаги, и надо немного подождать.

Сразу после перекопки почву снова прорыхлите граблями, иначе она пересохнет и трудно будет разделить пересохшие глыбы. На такой неровной поверхности вряд ли будут равномерными всходы, наверняка получится где густо – а где пусто.

Если участок низкий, с тяжелой почвой и близким залеганием грунтовых вод, то для посева овощей лучше сделать грядки шириной не более одного метра или гребни шириной до 35 см, но обязательно, чтобы плодородный слой был не менее 30 см. Грядки лучше всего располагать с юго-востока на северо-запад, а для теплолюбивых культур – с севера на юг.

В зависимости от того, где и какие культуры вы будете размещать, надо внести и соответствующие удобрения. Под капусту и тыквенные хорошо внести навоз, можно и компостную землю; под томаты – компостную землю и минеральные удобрения; под корнеплоды и лук –

перегной и минеральные удобрения; под ранний картофель – перегнойную или компостную землю и древесную золу.

Средняя норма компоста и навоза – примерно полведра на квадратный метр. Можно использовать для удобрения почвы и готовую огородную смесь, в которой содержится азот, фосфор и калий. К 1 кг удобрения добавить 2 кг перегнойной земли, перемешать, разбросать по участку и перекопать на глубину 15–25 см, в зависимости от выращиваемой культуры.

Если вы сажаете рассаду, то эту смесь можно внести прямо в лунку (по 1 ст. ложке в каждую) и хорошо перемешать ее с землей. Вместо минеральных удобрений хорошо вносить древесную золу (литровая банка на м²), а на кислых почвах дозу следует увеличить в 2 раза.

Время посева и размещение культур

В условиях Нечерноземной зоны, в зависимости от почвы и погоды, посев начинают в конце апреля и первой половине мая. В первую очередь сеют горох, бобы, укроп, лук-чернушку, редис, петрушку, морковь, летнюю редьку, репу, салат, шпинат, семена которых могут прорасти при температуре до 10 °С. Потом высевают свеклу, сажают лук-севок и другие культуры.

Для начинающих огородников не мешает напомнить – не заделывайте слишком глубоко семена. Мелкие семена – моркови, салата, петрушки, репы – сеют на глубину 1–2 см; средние – лука, укропа, огурцов – на глубину 2–3 см, а крупные – гороха, бобов, свеклы – на глубину до 3–5 см. Семена следует сеять в бороздки, слегка уплотнив их дно, иначе они не получат достаточного количества влаги, а сверху засыпать на 0,5 см землей, а затем перегноем или торфом слоем в 1–2 см.

Опыт овощеводов доказал, что для успешного роста растений и получения хорошего урожая немаловажное значение имеет то, какие растения выращиваются на соседних грядках.

Огурцы, например, не выносят по соседству картофель и ароматические культуры, но они неплохо растут рядом с горохом, капустой, свеклой, фасолью, редькой и помидорами.

Картофель хорошо растет рядом с кукурузой, фасолью, луком, хреном, баклажанами, а вот с помидорами и огурцами его лучше рядом не сажать.

Капуста предпочитает расти рядом с луком, салатом, картофелем, сельдереем, а вот с земляникой, томатами, фасолью «дружба» не получится.

Для **лука и чеснока** «недобрые соседи» – фенхель и белокочанная капуста, горох и фасоль.

Свекла нормально уживается с луком, шпинатом, салатом.

Морковь менее капризна, она может расти по соседству почти со всеми овощными культурами, кроме, пожалуй, только аниса.

Капуста брокколи любит морковь, кочанный салат, а вот репу и горчицу, а также редис и иссоп не сажайте рядом, разведите их подальше друг от друга.

Но, пожалуй, самым «склочным» считается фенхель, он совершенно не терпит рядом с собой помидоры, перец, фасоль, горох, но и они его тоже.

Помните, такая «дружба» на грядке помогает растениям выстоять в борьбе с вредителями. Некоторые огородные культуры обладают способностью отпугивать вредных насекомых. Например, лук (его летучие вещества – фитонциды) отпугивают паутинного клеща и морковную муху. Чеснок отпугивает крестоцветных блошек и паутинного клеща. Запах сельдерея отпугивает капустных вредителей, а запах помидоров – тлю, пилильщиков, огневков. А фасоль, например, помогает бороться с таким опасным вредителем картофеля, как колорадский жук.

Предшественники

Размещая огородные культуры, необходимо учитывать, что росло на этих грядках в прошлом году. Помните, что растения одного семейства часто поражаются одними и теми же вредителями и болезнями. Поэтому сажать их постоянно на одном и том же месте нельзя. Хорошие предшественники обеспечивают и лучшее питание новой культуре.

Капусту, например, лучше посадить там, где в прошлом росли огурцы, кабачки, картофель, лук-репка, корнеплоды (кроме редиса, репы, редьки и брюквы).

Огурцы хорошо посадить после капусты, картофеля и томатов, можно и после бобовых (кроме фасоли) и корнеплодов (кроме моркови). Главное, чтобы место было солнечное и защищенное от холодных ветров.

Томаты хорошо растут после капусты, огурцов, кабачков, тыквы, бобовых, но не сажайте их там, где рос картофель, так как и томаты и картофель часто поражаются фитофторой, которая передается не только через семена, но и через почву.

Морковь можно посадить после картофеля, капусты, бобовых (кроме фасоли), допустимы томаты и зеленные растения (кроме салата).

Свекла прекрасно себя чувствует после тыквенных, бобовых, томата и капусты.

Для **лука** и **чеснока** неплохо отвести грядку из-под капусты, картофеля, огурца, томатов и бобовых. Все зеленные культуры хорошо растут после капусты и огурцов.

Посев холодостойких культур

Апрель – самое время для посева ранних овощных культур: моркови, лука, фасоли, гороха, бобов, петрушки, редиса, салата и других. Если места на участке недостаточно, можно бобовые – горох, бобы, фасоль, а также салат, редис и лук посадить под кронами высокорослых яблонь. Перед посевом семян под кроны, в приствольные круги надо насыпать слой плодородной земли 10–15 см и посеять вышеуказанные культуры. Их придется усиленно подкармливать, а это совсем неплохо и для яблонь. Если вы посадите под яблонями помидоры, то они помогут вам бороться с врагом яблони – медяницами, а бобовые культуры после уборки обогащают почву азотом.

Морковь посевная

В первую очередь надо посеять морковь (рис. 17). Морковь известна человечеству уже более 4000 лет, она выращивается во всех странах мира. Все сорта моркови используются в питании человека. Они имеют разные вкус, окраску (от белых корнеплодов до фиолетовых) и размер – от метра до маленькой, но нежной и вкусной каротели.



Рис. 17. Морковь: 1 – отдельный цветущий зонтик; 2 – часть корня с прикорневыми листьями; 3 – цветок; 4 – корнеплод

Главная ценность этого корнеплода в том, что он содержит в большом количестве каротин, способный превращаться в витамин А, чрезвычайно необходимый нашему организму. По содержанию каротина морковь уступает только сладкому перцу и превосходит все другие овощи.

Морковь – поливитаминное растение. Кроме каротина, в ней содержатся витамины В₁, В₂, РР, Е, К, С. Есть в ней и соли фосфора, калия, кальция, натрия, кобальта, пантотеновая, никотиновая и фолиевая кислоты. Благодаря солям железа и кобальта морковь повышает содержание гемоглобина в крови. Она богата солями калия, и поэтому морковь и блюда из нее назначают страдающим сердечно-сосудистыми заболеваниями.

Морковь полезна в любом виде – сырая, жареная, вареная, консервированная, квашеная с капустой, тертая с сахаром, в виде сока. Сок – прекрасное витаминное, общеукрепляющее и диетическое средство, им полощут горло при воспалительных процессах, стоматитах. Морковный сок входит в состав косметических питательных масок и укрепляет корни волос при втирании в кожу головы. Тертую морковь полезно прикладывать к ожогам и ранам.

Морковь широко используется в лечебном питании страдающих заболеваниями печени и почек, желчнокаменной болезни и нарушении солевого обмена. Желательно ежедневно употреблять свежую морковь – она улучшает зрение, укрепляет организм и повышает его сопротивляемость различным инфекционным заболеваниям.

Выращивание моркови. Морковь – самая трудная культура для выращивания и удается только классным огородникам. Прежде всего, под морковь нельзя вносить навоз. При избытке в почве азота корнеплоды искривляются, а потом плохо хранятся зимой. Она любит минеральные удобрения – кемиру, азофоску или обычную золу.

Морковь – культура очень требовательная к свету, плодородию почв. Она хорошо растет на дренированных легких и средних суглинках, хорошо удобренных и чистых от сорняков. Перед посевом делают грядки, выравнивают, уплотняют их и поливают раствором (1 ч. ложка медного купороса, 1 стакан кашицеобразного коровяка на 10 л теплой воды), затем тщательно готовят семена. Их несколько раз промывают в теплой воде и замачивают до набухания. Сухие семена прорастают очень медленно: только через 15–20 дней. Чтобы семена быстрее взошли, существует несколько способов подготовки их к посеву, но, пожалуй, самый простой, доступный и эффективный следующий: насыпьте сухие семена в тканевый мешочек и за 1,5–2 недели до посева закопайте их на участке в сырую холодную почву на глубину 20–25 см. В день посева их следует достать, разложить на сухой ткани, немного подсушить до сыпучести и сразу же посеять. Через 4–5 дней вы получите дружные всходы.

Семена моркови довольно холодостойки, очень медленно прорастают и требуют для прорастания достаточно много влаги. Поэтому их надо сеять как можно раньше, пока не ушла из почвы весенняя влага.

Для нашего региона подходят ранние сорта: Нантская-4, Нантская-14, Император, которые можно сеять в конце апреля, а среднеспелые: Лосиноостровская-13, Витаминная-6, «Каротель», НИИОХ-336 – в конце апреля, в первых числах мая, до 10 мая сеют позднеспелый сорт – Шантанэ-2641. Этот сорт, с крупными, ароматными и сладкими корнеплодами, прекрасно хранящийся зимой, чаще всего и выращивают огородники, предпочитая его другим сортам.

Морковь можно сеять и под зиму, чтобы весной получить более ранний урожай, но надо суметь поймать момент – как раз перед снегом. Чаще всего, это конец октября или самое начало ноября. Сеют обычно сухими семенами, чтобы до весны они не сумели прорасти, иначе всходы просто вымерзнут, и труд окажется напрасным.

Грядки располагают с севера на юг, вдоль делают бороздки глубиной до 2,5 см, на расстоянии 20 см друг от друга, проливают их слабым раствором марганцовки, рассыпают семена на расстоянии 1–1,5 см друг от друга, и бороздки засыпают смесью торфа и песка, осторожно поливают и закрывают пленкой. Как только появятся всходы, пленку сразу снимают и в дальнейшем проводят прореживание всходов, прополку, рыхление, полив и, при необходимости, подкормку.

Прореживание посевов делают, когда у всходов появится 1–2 настоящих листочка, оставляя расстояние между растениями 3–4 см, сразу поливают теплой водой из расчета 2–3 л на 1 м². Прореживание растений лучше всего делать вечером и сразу убирать вырванные растения, так как появившийся морковный запах привлекает морковную муху. Чтобы его заглушить, попробуйте грядку опудрить молотым перцем или накрыть на какое-то время лутросилом.

Редис

Всем знакомый и самый популярный овощ на наших огородах был завезен в нашу страну во времена Петра I из Франции, в связи с чем его раньше называли «французской редькой».

Редис – самая холодостойкая, скороспелая и урожайная культура, однако урожаи часто получаются совсем неважные. Корнеплоды вырастают мелкие, жесткие, кривые, часто стрелкуются и поражаются вредителями. Причин здесь две: первая – недоброкачественные семена, неправильно подобран сорт; вторая – нарушение агротехники (тяжелые почвы, запоздалое прореживание всходов, недостаточный полив, посев на сильно затененных участках). Все это обязательно приводит к стрелкованию посевов.

Таким образом, чтобы вырастить хороший редис, надо обязательно соблюдать требования агротехники этой культуры. Под редис следует отвести рыхлые, увлажненные, богатые перегноем почвы с нейтральной или слабнокислой реакцией, так как на бедных, тяжелых почвах редис не образует нормальных корнеплодов. Он не переносит свежий навоз.

Наиболее нежные и вкусные корнеплоды можно получить на открытых солнечных участках, на затененных местах вырастает обычно большая ботва и жесткие кривые корнеплоды. Если в почве не хватает азота, образуется слабая желтоватая ботва и мелкие и тощие, как хвостики, корнеплоды, мелкие корнеплоды образуются и при калийном голодании.

Выращивание редиса. Редис холодостойкое растение, его семена могут прорасти при температуре 1–2 °С, поэтому его можно сеять очень рано, в конце апреля или в начале мая, а поздние сорта, предназначенные для зимнего хранения, – в первых числах августа.

Грядку, отведенную под редис, надо сначала полить горячей водой (50–60 °С), затем перекопать на глубину 20–25 см, одновременно внести компостную или перегнойную землю (ведро на 1 м²), с добавлением одного коробка нитрофоски, тщательно разровнять ее и немного уплотнить. Древесную золу под посев лучше не вносить, чтобы избежать стрелкования.

Семена сортируют, отбирают самые крупные, с хорошей всхожестью и сеют в бороздки на глубину 1,5–2 см. Расстояние между семенами для скороспелых сортов, которые успевают через 23–25 дней с момента появления всходов (Рубин, Заря, Жара, Ранний красный), делают 3–5 см. Для сортов, у которых корнеплоды формируются за 30–40 дней (Розово-красный с белым кончиком, Вюрцбургский, Альба, Новинка 5/5 и других), расстояние должно быть несколько больше – 5–6 см, расстояние между рядами должно составлять 10–12 см. Для сортов летне-осеннего посева (Красный Великан, Дунганский) расстояние в ряду 6–8(10) см, между рядами – 12–15 см. Через 5–6 дней после появления всходов проверьте расстояния сеянцев в ряду, если они взошли гуще, чем указано выше, сделайте еще раз прореживание. Затем редис надо полить из лейки методом дождевания и в дальнейшем поливать не реже 1–2 раз в неделю в вечерние часы из расчета 3–5 л на 1 м², особенно в сухую погоду. Когда начнут наливаться корнеплоды, полив уменьшают, чтобы редис не пошел в ботву.

Чтобы уберечь редис от злостного вредителя – крестоцветной блошки, некоторые огородники замачивают семена в рассоле квашеной капусты на 10–12 часов, и блошка всходы не трогает. Появившиеся всходы можно опрыскнуть раствором золы (накануне развести стакан золы в ведре воды, а утром, перемешав и процедив этот раствор, сделать опрыскивание).

Если редис растет медленно, бледнеют листья, надо его немного подкормить. Разведите 1 ч. ложку мочевины и стакан кашицеобразного коровяка в 10 л воды и полейте грядку из расчета 3–4 л на 1 м².

Помните, чтобы иметь редис в течение всего лета, надо семена высевать ступенчато с перерывами в две недели.

Никогда не сейте редис после капусты (любых видов), репы, редьки, брюквы, иначе вас наверняка постигнет неудача. Редис совершенно не переносит пряно-вкусовое растение иссоп. Лучше подберите для него грядку, где раньше росли томаты, тыква или бобы и почва под ними была хорошо унавожена, тогда успех вам будет обеспечен.

Репа

Репа – хорошо знакомое двулетнее овощное растение, родом из Азии, с побережья Атлантического океана и Северного моря, где ее возделывали еще 4 тысячи лет назад.

Репа, как редис и редька, считается лечебно-диетическим продуктом, она очень богата витаминами В₁, В₂, В₆, С и минеральными солями. Репа обладает мочегонным, антисепти-

ческим, противовоспалительным, ранозаживляющим и обезболивающим действиями. Сок из тертой репы и настой применяются при хроническом бронхите, сильном кашле, бронхиальной астме, гастритах с пониженной кислотностью, спастических колитах, при заболеваниях желчных протоков и атонии кишечника.

Северные народы ее издавна применяли при цинге. Вареная и размятая репа снижает боль в воспаленных суставах рук и ног. Салаты из репы обладают кроветворным действием.

Выращивание репы. Репа – очень капризное растение, любит тепло, свет и влагу, но может неплохо переносить небольшие заморозки. Ее семена всходят при температуре 2–3 °С. Почву она любит легкую, слабокислую и не пахнущую свежим навозом.

В наших краях ее высевают в самом конце апреля или начале мая прямо в грунт. Огородники для посева предпочитают скороспелые сорта: Миланскую белую красноголовую и Майскую желтую зеленоголовую, которые поспевают через 2 месяца после сева, а также Петровскую и новый ранний сорт Гейша, которые хороши для летнего употребления.

Под перекопку в почву вносят ведро перегноя или компоста, 2 ст. ложки нитрофоски (на 1 м²), делают грядки, выравнивают и немного уплотняют их. Семена смешивают с песком (1:10) и высевают в бороздки на глубину 1–1,5 см, с расстоянием между рядами 20–25 см. Всходы репы появляются через 3–5 дней, и при появлении первых двух-трех настоящих листочков их обязательно надо проредить. Второе прореживание делают через 15–20 дней, оставив самые крепкие, жизнеспособные всходы.

Как только появятся всходы репы, тут же мгновенно появляются и ее злейшие враги – крестоцветные (земляные) блошки. Поэтому надо сразу опылить всходы отпугивающими веществами: горчицей, золой, перцем, табачной пылью, а если ни того, ни другого не оказалось под рукой, то просто мелкопросеянной дорожной пылью и прорыхлить междурядия всходов.

Лучшие урожаи репы получают при летнем посеве, в начале июля, когда нет уже крестоцветной блошки. Сеять надо среднеранний сорт – Петровская-1, которая поспевает через 75–80 дней после посадки, имеет прекрасные вкусовые качества и хорошо хранится.

Дальнейший уход заключается в прополке сорняков, рыхлении междурядий и поливе, который репе особенно нужен в начале роста и когда начинают формироваться корнеплоды. Полив лучше всего производить из лейки, методом дождевания один или два раза в неделю, в зависимости от погоды.

Помните, репа – капризная старушка, она совершенно не переносит соседства с горчицей, но может вполне ужиться с чесноком, который отпугивает крестоцветную блошку.

Редька огородная или посевная

Редька – всем известный овощной корнеплод, родом с побережья Средиземного моря. В диком виде у нас не растет, но как огородная культура выращивается повсеместно.

Редька, особенно черная, богата разнообразными биологически активными веществами: в ней целый комплекс минеральных солей (калий, кальций, магний, железо, фосфор, сера, хлор и другие), много витамина С, сахара, фитонцидов, клетчатки и эфирного масла. По содержанию калия (до 1200 мг%) редька превосходит все овощи.

Все блюда из редьки возбуждают аппетит, стимулируют выделение желудочного сока и способствуют пищеварению. Растительная клетчатка усиливает перистальтику кишечника, способствует выведению из организма избыточного холестерина, что очень важно для профилактики атеросклероза. Наличие в редьке фитонцидов губительно действует на различных болезнетворных микробов.

Редьку еще в древнем Египте применяли как целебное растение. У нас она широко использовалась в народной медицине при лечении малокровия, сильного кашля и как раздра-

жающее средство при ревматизме, миозитах, радикулитах и невритах. Сейчас и научная медицина рекомендует сок из редьки как мочегонное и желчегонное средство, а пополам с медом – для лечения заболеваний верхних дыхательных путей, бронхита и особенно затяжного кашля.

Сок и свежая каша из редьки – сильный антисептик и хорошо помогает при лечении язвы, экземы и гнойных ран. Если мучает сильный кашель, хорошо приготовить сок с медом: у крупной черной редьки удалить сердцевину, т. е. вырезать внутренности и заполнить ее медом или сахаром, отверстие закрыть срезанным кусочком редьки (типа крышки), поставить ее в теплое место на 4–8 часов – и лечебный сок готов. При бронхите соком редьки натирают грудную клетку, а при радикулите его втирают в поясничную область.

Очень желательно, чтобы редька, как полезный и ценный витаминный продукт, как можно чаще появлялась на нашем столе. Есть ее лучше свежей, для чего, нарезав тонкими ломтиками или натерев на крупной терке, заправить ее сметаной или растительным маслом, а чтобы смягчить горький привкус, можно натереть в этот салат немного моркови. Салаты – это коронное блюдо из редьки их можно приготовить с квашеной капустой, яблоками, свеклой, морковью, маринованными грибами, с творогом и орехами, и все они вкусные и полезные.

В византийской сельскохозяйственной энциклопедии X века «Геопоники» в главе о редьке сказано так: «Если съесть редьку натощак, то можно быть спокойным, что никакие яды не повредят. Плохая вода станет много здоровее, если ее вскипятить вместе с редькой. Она сводит веснушки и заставляет расти волосы на местах облысевших».

Выращивание редьки. Редька – довольно морозостойкая культура, ее семена прорастают при температуре 1–2 °С, поэтому сеять ее можно в конце апреля для летне-осеннего использования, а для зимнего хранения и во избежание стрелкования – с конца июня, в течение июля и до начала августа.

Редька предпочитает хорошо окультуренные, средние по механическому составу почвы, не занятые ранее крестоцветными культурами. Грядку перекапывают на глубину 30–35 см, так как корнеплоды у нее вырастают довольно крупные, и вносят органические и минеральные удобрения. При глинистых и подзолистых почвах вносят 1–2 ведра песка и торфа, ведро перегноя, полведра древесных опилок и добавляют 1 ст. ложку суперфосфата и 2 ст. ложки нитрофоски. При кисловатых – добавляют еще 2–3 ст. ложки мела; при песчаных – вносят по 2 ведра дерновой земли и торфа и ведро перегноя, минеральные удобрения те же; при суглинистых – вносят те же удобрения, кроме песка.

Семена редьки сеют на глубину 1,5–3 см и оставляют схему размещения растений после прореживания 30 x 15 см. Лучшие сорта для Северо-Западного региона: самый старинный острый русский сорт Грайворонская-37; скороспелые сорта Одесская-5, Зимняя круглая черная и позднеспелый сорт Зимняя круглая белая – для осенне-зимнего потребления.

Дальнейший уход заключается в рыхлении, прополке, поливе и при необходимости в прореживании. Регулярный полив (1–2 раза в неделю) и своевременная подкормка позволят вам получить хороший урожай.

Брюква

Всем известное овощное растение. В первый год жизни дает сочный ароматичный корнеплод и широко возделывается в северной и средней полосе России. Родиной брюквы считают побережье Средиземного моря. Ученые полагают, что брюква появилась как гибрид репы с различными сортами капусты. Брюква хорошо восполняет недостаток свежих овощей, особенно весной, так как богата аскорбиновой кислотой, которой в ней больше, чем в моркови, свекле и капусте, к тому же этот витамин сохраняется до весны.

С лечебной целью используют корнеплоды, которые оказывают отхаркивающее действие при кашле и мочегонное – при отеках. Брюкву применяют также в виде кашицы при плохо заживающих ранах, употребляют внутрь при запорах. Семена, растертые в воде, назначают детям при кори. Свежий сок брюквы ускоряет заживление ожогов и ран, им полощут рот и горло при воспалительных процессах.

Выращивание брюквы. Брюква – холодостойкое и влаголюбивое растение, оптимальная температура для ее выращивания 15–18 °С, при постоянной влажности почвы. Предпочитает суглинистые и глинистые почвы, а также осушенные торфяники. Лучший сорт для выращивания в наших условиях – Красносельская, с вегетационным периодом 110–130 дней от начала посева.

Агротехника выращивания почти не отличается от способов выращивания репы.

Брюкву обычно сильно повреждают крестоцветные блошки, поэтому ее можно выращивать и рассадным способом в парниках. На грядках (поперек) делают бороздки на расстоянии 10 см друг от друга, поливают, выравнивают и сеют семена, а через месяц рассаду высаживают в грунт. Дальнейший уход заключается в прополке сорняков, рыхлении, поливе и, при необходимости, в подкормке растений.

Петрушка посевная

Петрушка – хорошо известное, пряное огородное растение семейства зонтичных, с мясистым корнем, ветвистым стеблем и дважды– триждырассеченными листьями (рис. 18).

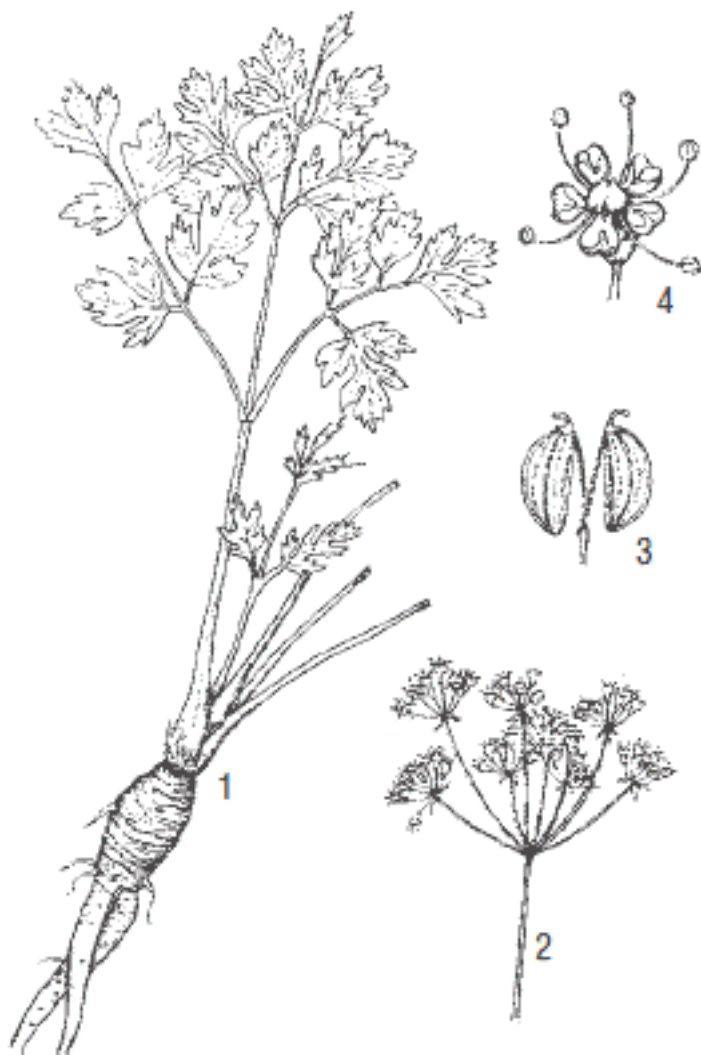


Рис. 18. Петрушка посевная 1 – общий вид растения; 2 – соцветие; 3 – плод; 4 – цветок

Древние греки и римляне использовали петрушку с лечебной целью задолго до нашей эры. Они применяли ее при заболеваниях почек, отеках сердечного происхождения и как мочегонное средство. Петрушка богата витаминами В, В₁, РР, К, С. В листьях и плодах содержатся эфирное масло, жирное масло, каротин, флавоноиды, гликозиды, соли железа, калия и кальция.

В медицинской практике используются плоды и листья. Плоды входят в лечебные сборы и применяются в качестве мочегонного средства, а листья – самостоятельно, в виде отвара (1:10) как желчегонное средство. Отваром полощут рот для укрепления десен, из зелени петрушки делают маски для лица. Поскольку она содержит большое количество витаминов А и С, маска улучшает обмен веществ в коже, тонизирует, освежает, отбеливает ее и способствует устранению морщин. Крепкий отвар петрушки, смешанный с соком лимона, предохраняет кожу от веснушек и сильного загара, а напар петрушки с укропом защищает кожу лица от обветривания в холодное время года.

Петрушка незаменима как пряность, ее используют в свежем и сушеном виде как ароматную приправу к первым и вторым блюдам, употребляют для улучшения аппетита и пищеварения. Противопоказана при острых заболеваниях почек.

Выращивание петрушки. Петрушка – холодостойкая культура, ее семена способны прорасти при температуре 3–4 °С, поэтому ее можно высевать на грядки очень рано, в апреле месяце.

Перед перекопкой в почву вносят примерно полведра перегноя на 1 м², перекапывают на штык лопаты, выравнивают, обеззараживают раствором марганцовки (1 г на 10 л воды) и высевают предварительно намоченные семена на глубину до 1 см, с расстоянием в ряду 2–3 см и между рядами – 20–25 см.

Чтобы семена быстрее взошли, опытные огородники перед посевом их намачивают в хлопчатобумажной тряпочке или марле и на 5–6 день, когда начнут появляться ростки, семена на 1,5–2 недели помещают в холодильник (с температурой до 2 °С). При такой подготовке семян на 5–7 день после посева появляются дружные всходы.

Из скороспелых сортов корневой петрушки в Нечерноземной зоне лучше всего удается Сахарная (90–100 дней), из среднеспелый – Урожайная (вегетационный период 115–130 дней). Из сортов листовой петрушки – Обыкновенная листовая (вегетационный период 60–80 дней) и среднеспелая Бордовиковская (вегетационный период 140 дней).

В течение вегетационного периода корневую петрушку подкармливают (1 ст. ложка мочевины на 10 л воды), а поздней осенью часть корнеплодов выкапывают и высаживают для получения зелени в домашних условиях. Оставшиеся растения на зиму укрывают торфом и опилками. Ранней весной покрытие убирают, петрушку поливают, закрывают пленкой и в мае – июне получают нежную ароматную зелень.

На участках вместе с корневой и листовой огородники очень часто выращивают кудрявую петрушку с темно-зелеными гофрированными листьями, которая обладает приятным запахом и вкусом и не менее ароматна, чем корневая, благодаря наличию в ней эфирных масел.

Агротехника ее выращивания почти не отличается от способов выращивания корневой петрушки. Молодые ароматные листья используют при консервировании огурцов, грибов и томатов и кладут в различные овощные салаты.

Хрен деревенский

Всем хорошо знаком хрен – огородное растение семейства крестоцветных, с мясистым толстым корнем, ветвистым стеблем до 150 см высотой и крупными длинночерешковыми листьями (рис. 19). Хрен повсеместно разводится на огородах и легко дичает.



Рис. 19. Хрен деревенский: 1 – корень с прикорневыми листьями; 2 – плод; 3 – верхняя часть стебля с плодами

Хрен – старое лечебное средство. В народной медицине сок его корней используют как раздражающее средство при радикулите, миозите, ревматизме, невралгии, воспалении суставов, заболеваниях кожи и для полоскания полости рта при стоматите и зубной боли. Сок корней нередко применяют в косметике для удаления веснушек и пигментных пятен.

В научной медицине для лечебных целей используют корни, которые заготавливают осенью, освобождают от земли, засыпают песком и хранят в подвалах или ямах при температуре 2—3 °С. Препараты из его корней обладают отхаркивающим, противовоспалительным, болеутоляющим и антимикробным действиями и в виде настоя или разбавленного сока рекомендуются врачами при отсутствии аппетита, гастритах с пониженной кислотностью, хроническом колите и атонии кишечника.

Следует, однако, помнить, что при острых воспалительных процессах в желудке и кишечнике хрен применять в пищу не следует.

В корнях хрена много эфирного и горчичного масел, за счет чего они имеют специфический острый запах и в тертом виде служат прекрасной приправой к различным блюдам. Молодые листья можно для остроты добавлять в салаты и супы и использовать при засолке огурцов и помидоров.

Выращивание хрена. Хрен – морозостойкое и достаточно светолюбивое растение, предпочитает плодородные почвы, удобренные перегноем, древесной золой с добавлением неболь-

шого количества минеральных удобрений. Семян хрен не дает, и размножают его корневыми черенками, заготовленными осенью или обрезками корней.

Черенки берут 12–15 см длиной и 1–1,5 см в диаметре, сажают в подготовленную грядку наклонно, под углом 45°, с расстоянием между черенками 30–40 см, а между рядами – 60–70 см. Поскольку хрен сильно разрастается, является захватчиком чужих территорий, огородники нередко сажают его по краю участка, отдельно от основных посевов или под пологом фруктовых деревьев.

Сортов хрена мало, в основном это местные клоны народной селекции, и одним из лучших районированных сортов является сорт Валковский. Дальнейший уход заключается в прополке, рыхлении и, в засушливое лето – поливе, хотя и бытует мнение, что хрен, как и сорняк, не требует никакого ухода.

Кукуруза

Кукуруза, или маис, – это злак-великан, ее мощные стебли достигают высоты 4–5 м, с сильно разветвленной корневой системой, уходящей на глубину до 2–2,5 м (рис. 20).

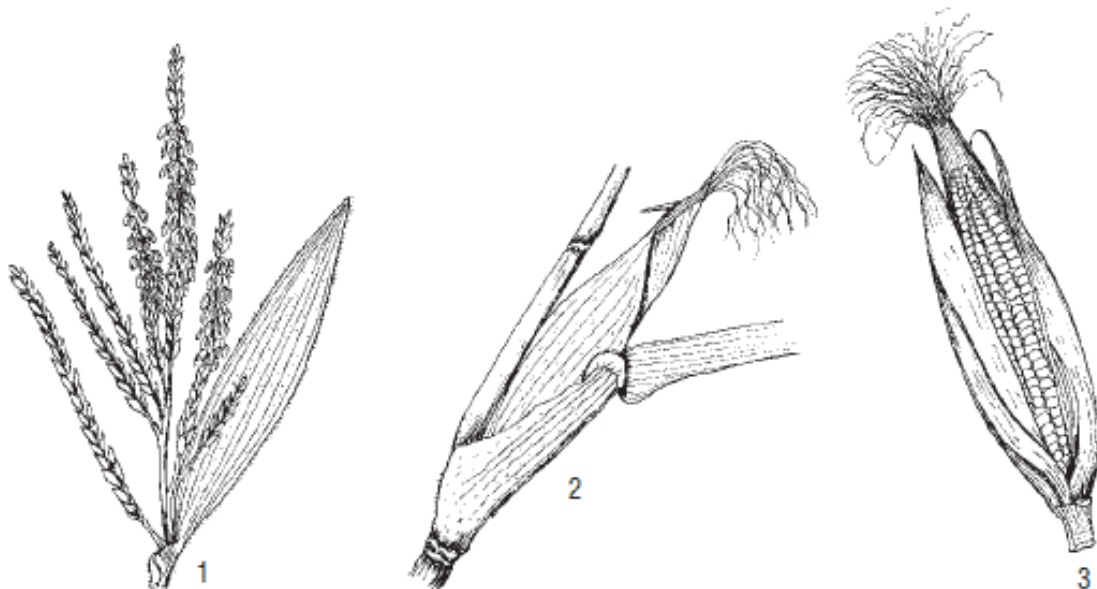


Рис. 20. Кукуруза: 1 – мужское соцветие (метелка или султан); 2 – женское соцветие (початок); 3 – созревающий початок

Кукуруза – древнейший злак американского континента и основная пищевая культура на Земле наряду с пшеницей и рисом. Ее значение многогранно – это ценнейшая кормовая, пищевая и техническая культура, и в настоящее время по посевным площадям она занимает третье место после пшеницы и риса.

В Европе кукуруза появилась в конце XV века, а в Россию, через Турцию и Иран, попала только в XVII веке. В начале высевалась только на огородах, а со второй половины XIX века начались попытки возделывания ее в Московской, Смоленской и некоторых других областях.

В лечебных целях используются столбики с рыльцами кукурузы или, как их в народе называют, «кукурузные рыльца», которые заготавливают в августе – сентябре, когда початки достигают молочной спелости. Кроме этого, в медицине применяют кукурузное масло и жидкий экстракт кукурузных рылец, который выпускается фармацевтической промышленностью.

В кукурузных столбиках и рыльцах содержится богатый набор биологически активных веществ – эфирное масло, гликозиды, сапонины, витамины группы В, Е, Д, С, К, систостерин,

горечи, которые обуславливают желчегонное, мочегонное и кровоостанавливающее действие, увеличивают свертываемость крови и особенно эффективны при застое желчи.

Кукурузное масло, которое получают из семян, оказывает желчегонное действие, уменьшает количество холестерина в крови и рекомендуется для профилактики атеросклероза. Его рекомендуют при заболеваниях, связанных с недостатком в организме витаминов Е и С. Жидкий экстракт кукурузных рылец применяется как желчегонное и мочегонное средства при холециститах, гепатитах, энтероколитах и других заболеваниях желудочно-кишечного тракта.

Кукурузная мука богата витаминами В, В₂, РР, каротином, и приготовленные из нее каши и запеканки рекомендуются в диетическом питании для улучшения пищеварения.

Выращивание кукурузы. Кукуруза неплохо растет на песчаных почвах, переносит некоторую кислотность, но предпочитает хорошо унавоженные почвы с добавлением фосфорных и калийных удобрений. Почву желательнее готовить с осени и весной делать перекопку на глубину не менее 25 см, так как корневая система у нее довольно глубоко уходит в почву.

Для посева выбирают лучшие початки, с неповрежденными и здоровыми семенами, которые берут обычно из средней, хорошо сформированной части початка, мелкие семена для посева не годятся, и их лучше использовать на другие цели. Семена проверяют на всхожесть, перед посевом прогревают и протравливают их во избежание заражения головней.

Кукуруза – теплолюбивое растение, ее семена прорастают только при температуре почвы выше 10 °С, и при ранних посевах семена легко загнивают и часто не дают всходов. Надежным сроком посева может считаться момент цветения черешни и абрикоса.

На огороде или даче ее лучше разместить по границе участка или где-нибудь в одном светлом месте, чтобы она не затеняла другие культуры. Глубина заделки семян 8-10 см, с обязательным уплотнением грядки.

Последующий уход заключается в прополке сорняков, рыхлении почвы и прореживании посевов в фазе 3–4 настоящих листочков. В наших северных условиях не помешает провести пасынкование путем срезания пасынков, чтобы лучше шло вызревание початков. Если вам удалось вырастить хорошие початки, их надо тщательно просушить на солнце или в хорошо проветриваемом помещении и хранить в теплом месте при температуре выше 0 °С.

Во второй половине апреля можно начинать выращивать рассаду кукурузы. Семена надо посеять в ящики или лучше в торфоперегнойные горшочки, поставить их на хорошо освещенное окно в теплой комнате и по окончании заморозков, когда почва прогреется до 10 °С и выше, можно высадить рассаду в грунт, на расстоянии 30–40 см в ряду и 50–60 см между рядами. Перед высадкой рассаду кукурузы следует закалить: на день выносить ее на воздух, а на ночь заносить снова в помещение.

Луковые растения

Сегодня на земном шаре насчитывается около 400 видов лука, из них более половины растет в нашей стране. Возделывается в основном 8 видов лука – репчатый, чеснок, шнитт-лук, лук-батун, порей, душистый, многоярусный, слизун и около 20 видов дикорастущих. Из них наиболее распространены – лук длинноостроконечный, Вавилова, Ошанина и победный, или черемша.

Лук как огородная культура был известен еще до нашей эры. Он повсеместно культивируется, представляет собой многолетнее луковичное растение со вздутыми дудчатыми листьями и мелкими беловатыми цветками, собранными в шаровидные зонтики. Размножается семенами и луковичками. Луковица – это видоизмененный побег, и она является вегетативным органом размножения.

Родина лука – Ближний Восток. Оттуда лук попал в Египет, а затем в Грецию и другие страны. И везде его считали чудодейственным растением. Древние греки и римляне полагали, что лук придает воинам силу и мужество, оберегает от ран. Наверное, с тех пор один из видов лука стал называться лук победный. Сегодня он больше известен как черемша.

Все луковые растения, особенно чеснок, обладают сильным бактерицидным действием, так как содержат фитонциды (летучие вещества), способные убивать болезнетворные микробы в организме человека и повышать его сопротивляемость различным заболеваниям.

Лук репчатый

Лук – прекрасное пищевое и лекарственное растение (рис. 21). В лечебных целях лук используются потому, что в нем содержатся: эфирное масло, фруктоза, сахароза, белки, инулин, витамины С, В₁, В₂, РР, органические кислоты и минеральные соли. Заготавливают лук осенью, после засыхания листьев и цветочных стрелок.



Рис. 21. Лук репчатый: 1 – общий вид растения; 2 – нераспустившееся соцветие на длинном цветоносе; 3 – распустившееся соцветие; 4 – цветок

На Руси с давних пор бытовала поговорка: «Лук – от семи недугов». Свежий лук обладает противомикробными свойствами, улучшает аппетит, усиливает моторику кишечника, улучшает пищеварение, а также с успехом применяется для профилактики и лечения цинги, атеросклероза и гипертонической болезни.

Свежеприготовленная кашка из лука при втирании в кожу головы способствует укреплению волос и уничтожению перхоти. Если ее приложить, завернув в марлю, на раны и язвы, то они будут очищены и быстро заживут.

Следует, однако, помнить, что употребление свежего лука в большом количестве нежелательно при сердечно-сосудистых заболеваниях, острых болях печени, желудка и кишечника.

Лук репчатый – это 2-3-летнее растение семейства лилейных, родиной которого является Афганистан.

Выращивать его далеко не просто, так как в первый год надо посеять семена, чтобы вырастить мелкие луковички – так называемый севок. На второй год сажают этот севок и осенью собирают головки лука-репки и только на третий год весной, высадив этот лук-репку, получают семена, которые к осени вызревают в его соцветиях. Семена лука мелкие, черные, за что и получили название «чернушки».

Выращивание лука-севка из семян. Чтобы получить свой репчатый лук, выращивание его надо начинать с чернушки. В конце апреля готовят грядки для посева семян, предварительно удоблив их навозным перегноем и торфом (3–4 г того и другого на 1 м²). Почву перекапывают, делают грядку шириной не более одного метра, ровняют, немного утрамбовывают, обеззараживают горячим раствором медного купороса (1 ст. ложка медного купороса на 10 л воды) и закрывают на 2–3 дня пленкой.

Заранее тщательно готовят семена. Их проверяют на всхожесть и для предохранения от грибных заболеваний в тканевом мешочке опускают в горячую воду (45–50 °С), затем на минуту в холодную и замачивают на сутки в теплой воде. После этого воду сливают и семена выдерживают двое суток в комнате, не допуская их подсыхания.

После 20 апреля семена высевают на подготовленные грядки.

Перед посевом вдоль гряды делают маркером или по шнуру бороздки на расстоянии 5-10 см друг от друга глубиной 1,5–2 см, и в эти бороздки сеют семена на расстоянии 3 см друг от друга. Можно посеять семена и в виде лент, в каждой делая по 3 бороздки с расстоянием между лентами 15 см. После посева грядку немного уплотняют, осторожно поливают из лейки методом дождевания.

Чтобы ускорить появление всходов и сохранить влагу, грядку надо накрыть пленкой. Через неделю начнут появляться всходы. Если посевы получатся загущенными, их надо проредить, оставив расстояние между растениями не более 3 см.

Дальнейший уход состоит в прополке сорняков, поливе, осторожном рыхлении, так как всходы очень тонкие и нежные. Следует также позаботиться о том, чтобы защитить свои растения от вредителей и болезней.

В мае – июне лук-севок поливают один или два раза в неделю в зависимости от погоды, из расчета 5-10 л на 1 м². В период созревания луковичек полив резко сокращают и поливают очень осторожно, чтобы не поломать перо. При необходимости можно подкормить растения мочевиной из расчета 15–20 г на 10 л воды. Таким образом, к осени у вас вырастет свой лук-севок, который посадив весной следующего года, вы получите лук-репку.

Выращивание лука-репки. Лук – влаголюбивое и холодостойкое растение. Он требует для выращивания очень плодородные почвы, лучше суглинистые, подкормленные органическими и минеральными удобрениями. Лучшие предшественники для лука – огурцы, кабачки, картофель, томаты, горох и бобы. Лук не любит фасоль, поэтому эти растения лучше развести подальше друг от друга.

Свежий навоз под лук тоже вносить не следует, иначе луковички будут формироваться с опозданием и сильно поражаться шейковой гнилью, да и храниться они долго не будут.

При выращивании лука-репки на торфяных почвах, что в наших местах нередкое явление, надо вносить в 1,5 раза больше фосфорных удобрений, чем на других типах почв, а азотные – исключить совсем.

Лук любит место сухое, открытое, солнечное и в низинах местах растет плохо.

Очень важно для посадки выбрать хороший скороспелый и урожайный сорт. Из 60 с лишним сортов районированного лука в нашей стране для Нечерноземной зоны рекомендуются следующие скороспелые острые сорта Арзамасский местный, Бессоновский местный, Погарский местный улучшенный, Ростовский репчатый местный, Стригуновский местный, Воронежский 86 и другие. Хороши среднеспелые острые сорта – Спасский местный, Даниловский 301, Солнечный и другие, а также полуострые сорта – Каба, Однолетний хавский 74.

Лук победный, или черемша, или колба

Это многолетнее луковичное растение, с одной или несколькими удлиненными луковичками на корневище высотой до 3060 см. Прикорневые листья плоские, цветки снежно-белые, крупные, по общему виду напоминают чеснок, собраны на верхушке в головчатый зонтик.

Лук победный распространен в диком виде во многих областях Европейской части, особенно в Сибири – от Уральских гор до Камчатки – и на Кавказе. Растет он в мшистых еловых и кедровых лесах. Жители Сибири и Дальнего Востока хорошо знают это невзрачное на вид растение, не раз спасавшее от цинги путешественников и охотников. Победный лук в 3,3 раза превосходит обычный лук по содержанию аскорбиновой кислоты. В этом ему уступают даже лимоны и апельсины.

Молодые растения употребляются местным населением в пищу и особенно при заболевании цингой. Для лекарственных целей используют цветочные стрелки вместе с луковичками и молодыми листьями, которые собирают в мае – июне, до начала цветения растения.

Лук обладает сильным бактерицидным действием и применяется при лечении трихомонадных кольпитов. Его можно использовать в сыром, соленом и маринованном виде при цинге и атеросклерозе, кроме того он усиливает перистальтику кишечника.

Лук-слизун

Лук-слизун, или железистый, – многолетнее растение с плоскими, широкими листьями. Его сочные листья используют в качестве приправы к различным мясным и рыбным блюдам, а также в салатах и маринадах.

Лук-слизун очень зимостоек, морозоустойчив и даже в самых северных районах Нечерноземной зоны не вымерзает. Для возделывания предпочитает плодородные, чистые от сорняков почвы и на одном месте может расти в течение 6–7 лет. Сеют его на грядки шириной не более одного метра с расстоянием в ряду и между рядами 20 см.

В середине апреля или первых числах мая лук уже отрастает, и через месяц можно получить уже первую нежную зелень. Под пленкой листья можно срезать на две недели раньше.

Уход заключается в прополке, рыхлении почвы, поливе и осенью, после значительного понижения температуры, надо срезать все листья.

Чеснок

Чеснок – древнейшая овощная культура (рис. 22). Во всем мире его считают незаменимой приправой к различным блюдам. Он применяется при солении и мариновании, при изготовлении колбас, мясных консервов, а также его добавляют в салаты, закуски, некоторые овощные и мясные первые и вторые блюда для улучшения их вкуса.

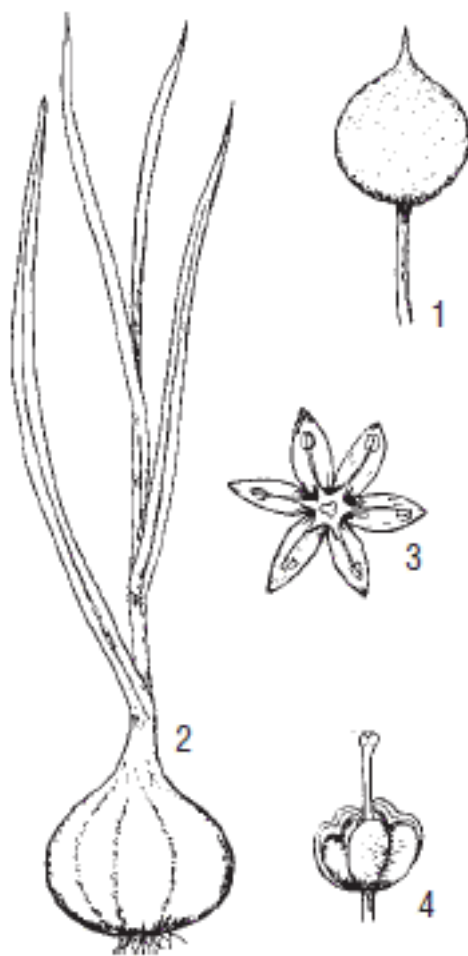


Рис. 22. Чеснок посевной: 1 – соцветие в чехле; 2 – общий вид растения; 3 – цветок (вид сверху); 4 – созревший плод с оставшимся столбиком

Родом чеснок из Средней Азии. Возделывали его с третьего тысячелетия до н. э. в Древнем Египте, Греции, Риме и Китае. В Россию чеснок был завезен из Византии в IX веке.

В Древнем Египте и Риме чеснок ели как приправу к разным блюдам, преимущественно из дичи и рыбы, делали из него соусы и салаты, добавляли в гарниры. В средние века соленое мясо и соленую рыбу ели с чесноком.

Чеснок широко используется и в медицине. Его целебные свойства были известны в Средней и Юго-Западной Азии еще за несколько тысячелетий до нашей эры. В те далекие времена известный врач Парацельс лечил чесноком холеру, дизентерию, цингу и экзему. И сегодня чеснок остается непревзойденным лекарем, часто действующим гораздо эффективнее искусственных антибиотиков.

В луковицах чеснока содержатся: аллиин, жирное и эфирное масла, инулин, углеводы, белки, витамин С и фитонциды, которые губительно действуют на возбудителей многих инфекционных болезней: холеры, дизентерии, брюшного тифа, стимулируют сердечную деятельность и положительно влияют на секрецию пищеварительных желез. Свежий сок чеснока способен подавить вирус гриппа. Многие страны импортируют чеснок для профилактики гриппа.

Экстракт чеснока входит в состав препарата аллохол, который применяется при лечении хронического гепатита, холецистита и атонического запора. Настойку чеснока назначают при гипертонической болезни, атеросклерозе, для подавления гнилостных процессов в кишечнике. Чесночная кашица применяется наружно для дезинфекции и лечения ран, выведения бородавок и мозолей.

Препараты противопоказаны при заболеваниях почек.

Как выращивать яровой чеснок. Для начинающих огородников напомним разницу между яровым и озимым чесноком. Яровой чеснок немного меньше озимого, его луковица содержит 11–18 зубков, у озимого их от 4 до 12. У ярового чеснока посередине головки нет стержня, у озимого обязательно есть стрелка и кроющиеся чешуйки зубков с фиолетовым оттенком.

Для чеснока следует отвести солнечное сухое место с суглинистой почвой и внести под перекопку ведро навозного перегноя с добавлением по столовой ложке суперфосфата и сульфата калия, и если почвы кислые, то добавить стакан мела или извести-пушонки на 1 м². Для тяжелых глинистых почв неплохо еще внести торф и песок, а для торфянистых – по ведру суглинистой почвы и песка. Затем вскопать грядку, разровнять, немного уплотнить и обработать дезинфицирующим раствором медного купороса (1 ст. ложка на ведро воды) или марганцовкой вишневого цвета.

Для посадки отберите только крупные зубки и положите их в приготовленные на грядке бороздки глубиной 2–3 см, с расстоянием 6–10 см друг от друга и с междурядьями 20–25 см.

Лучшие сроки для весенней посадки – конец апреля – начало мая. Для нашего Северо-Запада рекомендуются яровые нестрелкующиеся сорта – Ленинградский, Московский, Брейтовский местный, Калининский местный и стрелкующиеся – Дунганский, Грибовский, Благовещенский и другие.

Через 2 недели после появления всходов чеснок подкармливают азотными удобрениями (по 1 стакану мочевины и жидкого коровяка на 10 л воды). Вторую подкормку делают, когда начинают образовываться луковицы. Дальнейший уход заключается в прополке, рыхлении и поливе. Помните, поливать следует только теплой водой, примерно один раз в неделю, в зависимости от погоды.

Бобовые растения (Горох, бобы, фасоль)

Горох, бобы, фасоль относятся к семейству бобовых культур, которые по калорийности занимают первое место среди остальных овощей. Это настоящая сокровищница для возрождения нашей крови, так как по содержанию альбумина горох равен мясу животных, а фасоль – мясу птицы. Их ценность определяется, прежде всего, высоким содержанием в семенах белков, богатых аминокислотами, витаминами А, В, С, Д, Е, жирами, крахмалом, клетчаткой, а белок, как известно, – это основа живой клетки. Благодаря живущим на их корнях клубеньковым бактериям бобовые улучшают структуру почвы и обогащают ее азотом из воздуха.

Горох посевной

Горох – однолетнее лазающее растение, которое является одной из древнейших культур и возделывается в Европейской части России с VI–VIII веков. Его семена обладают высокими вкусовыми качествами, содержат 29–36 % белка, много сахара, витамины В₁, В₂, РР, С, каротин, соли калия, кальция, магния, железа, фосфора. В нем витамина В₁ в 2 раза, витамина В₂ в 1,5 раза, а РР в 5 раз больше, чем в хлебе.

Горох используется в пищу в свежем и маринованном виде. Отвар семян обладает сильным мочегонным действием и применяется при заболевании почек, способствует дроблению и отхождению камней, снижает содержание сахара в организме и может использоваться для профилактики и лечения сахарного диабета.

Выращивание гороха. Горох – растение холодостойкое и сравнительно малотребовательное к теплу. Семена гороха начинают прорастать при температуре 1–2 °С, а всходы способны выдерживать морозы до –8...–12 °С. Однако он требует достаточно плодородные почвы. Хорошо удается на легких суглинистых, достаточно влажных почвах, богатых известью. На плотных, тяжелых, заболоченных и солонцеватых почвах растет плохо.

Для гороха наиболее благоприятны ранние сроки посева (в конце апреля) семенами лучших районированных сортов. Такие посевы меньше повреждаются мучнистой росой и тлей и не так страдают от засухи.

Для средней зоны из 28 районированных сортов в нашем Нечерноземье лучше всего удаются сорта: Овощной 76, Ранний 301, Ранний Грибовский II, Кубанец, Ранний зеленый 33, из среднеспелых – Адагумский, Виола, Превосходный 240, Изумруд, Восход, а из позднеспелых – Позднеспелый мозговой улучшенный, Эра, Юбилейный 1512, Совершенство 65-3.

Среди сортов сахарного гороха лучшим является раннеспелый Неистошимый 1954 и высокоурожайные новые районированные среднеспелые сорта Динга и Кальвидон; из позднеспелых – Жегалова 112.

Семена гороха высевают сухими (замачивать их не рекомендуется) на глубину 6–8 см по схеме 10 x 25 см. После появления всходов необходим уход, который заключается в своевременном рыхлении почвы, прополке и, при необходимости, в поливе и подкормке. Чтобы нежные всходы раннего гороха не пострадали от утренников, появившиеся ростки нужно присыпать мелким торфом слоем 0,5–1,5 см. Под таким покрывалом горох хорошо развивается, и оно защищает всходы гороха от птиц, которые листья обычно не трогают, а вот ростками полакомиться любят.

В начальной стадии развития гороха неплохо его подкормить фосфорно-калийными удобрениями – это положительно скажется на урожае.

Бобы овощные

Это одна из древнейших культур, которая возделывалась еще за 1000 лет до нашей эры в Египте, Риме, Греции и других странах Средиземноморья. В России начали выращивать бобы с XVIII века, долгое время они были основной пищевой культурой, как сейчас картофель. В наши дни бобы почти забыты, и, конечно, совершенно незаслуженно, ведь бобы – прекрасный источник пищевого белка. В семенах содержится 22–35(37)% белка, до 1,5 % жира, до 30 % крахмала, каротин, аскорбиновая кислота, и по питательной ценности они превосходят фасоль.

Бобы издавна используют в пищу: их варят, тушат, жарят, кладут в овощные супы и салаты, из них варят кашу.

Выращивание бобов. Бобы достаточно холодостойкая и светолюбивая культура, семена прорастают при температуре 3–4 °С, их всходы легко переносят заморозки до —4...—6 °С. Они хорошо удаются на рыхлых плодородных почвах, с достаточным увлажнением. Семена высевают в апреле на глубину 6–8 см с расстоянием в ряду 20–30 см и между рядами 50–60 см.

В засушливые годы им необходим полив. Лучшие сорта овощных бобов – Виндзорские белые, Виндзорские зеленые, Русские черные и Белорусские. Лучшие предшественники на месте посадки – картофель, огурцы, капуста, корнеплоды.

Бобы – растение скороспелое. Некоторые огородники получают за лето два урожая. Первый урожай поспевает к концу июня – началу июля. После этого растения срезают на высоте 10–12 см над почвой и в пасмурный день подкармливают навозной жижей с поливом и рыхлением. Из отпрысков, от нижних частей стеблей развиваются новые побеги, которые дадут новый урожай бобов осенью.

О фасоли и ее выращивании поговорим позже.

Зеленные культуры Выращивание зеленных культур

Амарантус

Однолетнее растение семейства амарантовых, с красноватым стеблем и продолговато-эллиптическими, большей частью красноватыми листьями на длинных черешках (рис. 23). Цветки собраны в красноватые верхушечные и пазушные колосья.



Рис. 23. Амарантус: 1 – верхушка побега с соцветиями; 2 – ветвь с листьями

Растение не очень прихотливое, но предпочитает плодородные почвы, богатые органическими веществами.

Посев семян, на гряды или ленты, производят в апреле, на глубину 0,5–1 см. Вначале сеют густо, а при появлении 2–3 настоящих листочков посевы прореживают и оставляют в ряду расстояние между растениями 10–15 см, между рядами – 65–70 см. Дальнейший уход заключается в прополке сорняков, рыхлении междурядий и регулярном поливе.

Это растение можно отнести к группе шпинатных овощей. В течение лета молодые побеги и листья много раз срезают и употребляют в пищу. Их варят и используют свежими в салатах.

Салат из амарантуса. (300 г молодых листьев амарантуса, 2 яйца, 100 г сметаны или майонеза).

Листья и молодые побеги тщательно промывают, обсушивают, убирают грубые части побегов и черешков, мелко нарезают и смешивают со сваренным вкрутую и мелко нарубленным яйцом. Затем заправляют сметаной или майонезом, добавляют по вкусу соль – и салат готов.

В этот салат можно немного добавить и другую зелень – садовую лебеду, шпинат, листовой салат, петрушку и т. д.

Щи зеленые. (300 г зелени, 3–4 ст. ложки масла, 2 яйца, 1,5 л воды, молоко, соль и петрушка по вкусу).

Молодые листья промыть, мелко нарезать, припустить с маслом, опустить в кипящую воду и варить до мягкости. Заправить яйцами, кислым молоком, зеленью петрушки и подать к столу с гренками.

Горчица сарептская, или сизая

Горчица – скороспелое, холодостойкое однолетнее растение семейства крестоцветных, с голым ветвистым стеблем и лировидно перисто-рассеченными нижними листьями. Стеблевые листья по форме напоминают нижние. Цветки золотисто-желтые, собраны в щитковидную кисть. Плоды – стручки с мелкими шаровидными семенами; широко возделывается в Малой Азии, Индии, Китае, Японии, Монголии, Египте.

В начале XVIII века культура горчицы начала распространяться и в России.

В семенах содержится жирное масло (35–45 %), которое высоко ценится в кондитерском, хлебопекарном и консервном производствах. Летучее эфирное (горчичное) масло извлекается спиртом и дает горчичный спирт, а также глюкозид синигрин.

Из жмыха горчицы получают горчичный порошок, который идет для приготовления всем знакомой приправы – столовой горчицы, а также медицинских горчичников и фитина. Горчица широко применяется в пищевой промышленности и как пряность.

Препараты из горчицы в виде горчичников и эфирного горчичного масла используются в медицине в качестве местнораздражающих и отвлекающих средств. Семена горчицы входят в состав желудочного сбора.

В последние годы этой культурой заинтересовались и огородники, которые выращивают ее не только в открытом грунте, но также в парниках и теплицах и получают очень раннюю ароматную зелень. Листья и молодые розетки используют для салата, а также их варят или тушат и подают к столу в виде гарнира к рыбным и мясным блюдам. Некоторые любят листья и розетки солеными.

Наилучшим сортом в наших условиях считается горчица листовая, салатная, которая предпочитает для своего развития рыхлую, хорошо аэрируемую, умеренно влажную почву. Расстояние посева в ряду и между рядами 10–15 см.

Ниже приводятся два рецепта приготовления салата из листьев горчицы.

Салат из листьев горчицы. Листья хорошо промыть, мелко нарезать, заправить растительным маслом и соком лимона, посолить по вкусу, а сверху посыпать зеленью петрушки.

Салат из листьев горчицы, листового салата, редиса и молодых листьев огуречной травы. Листья всех компонентов хорошо промыть, мелко нарезать, добавить несколько хорошо вымытых и мелко нарезанных или натертых на крупной терке редисок, все заправить растительным маслом, перемешать, посолить по вкусу и сверху посыпать зеленью петрушки.

Кресс-салат

Однолетнее растение с голым стеблем, перистораздельными листьями и мелкими белыми цветками, собранными в удлиненную кисть. Плоды – стручочки, с мелкими рыжеватыми семенами (рис. 24).



Рис. 24. Кресс-салат: 1 – часть побега с плодами; 2 – цветок; 3 – общий вид растения

Широко возделывается как салатная культура в ряде стран Западной Европы, в Юго-Западной Азии, в Африке и на Ближнем Востоке. В одичавшем состоянии встречается в Европейской части России, в Крыму и на Кавказе, широко культивируется в Закавказье.

В траве содержится очень много протеина, клетчатки; в свежих листьях найден азот, калий, кальций, магний, железо, медь, фосфор, сера, йод, каротин, эфирное горчичное масло и аскорбиновая кислота. Наличие эфирного масла придает растению особый вкус, напоминающий вкус хрена. Траву употребляется в пищу с самыми разнообразными блюдами.

Сок и листья кресс-салата используются и в лечебных целях. Сок применяют как мочегонное средство при желчнокаменной болезни. Он улучшает аппетит и пищеварение, способствует снижению артериального давления, снимет напряжение и улучшает сон. Траву в свежем виде в народе применяют для лечения долго не заживающих ран и язв.

Кресс-салат не очень требовательное растение и может расти на любых почвах, но лучше всего его выращивать на влажных, полутененных местах, так как на солнечных местах он быстро дает цветочные стебли и его нижние листочки сразу грубеют.

В открытый грунт его сеют рано (20–25 апреля). На грядках делают бороздки с расстоянием 10–12 см друг от друга и сеют предварительно замоченные семена на глубину 0,5–1 см. Для получения в течение всего лета свежей зелени, семена сеют в несколько сроков, через каждые 20–25 дней. Если почвы не очень плодородные, неплохо внести перед перекопкой на 1 м² – 2–3 кг перегноя; торфа или древесных опилок, с добавлением 1 ст. ложки нитрофоски. Опилки перед внесением в почву ошпарьте кипятком.

В Нечерноземной зоне огородники используют сорта с рассеченными листьями – Узколистный-3, Весть, Обыкновенный кресс, садовый кресс и с цельными – широколистный.

Уход заключается в прополке сорняков, рыхлении почвы, в равномерном поливе (2–3 раза в неделю) – в зависимости от погоды – и, при необходимости, в прореживании всходов.

Лебеда садовая

Однолетнее травянистое растение из семейства лебедовых (маревых) с прямостоячим, разветвленным стеблем, с очередными светло-зелеными, желтовато-зелеными или красными перисторассеченными, реже цельными листьями и невзрачными цветками, собранными в пирамидальные метелки на верхушках стеблей (рис. 25).



Рис. 25. Лебеда садовая

Лебеда – пищевое растение, но надземная его часть, заготовленная во время цветения, используется даже в лечебных целях. Препараты лебеды обладают противоглистным, противомикробным, мочегонным и гипотензивным действиями. Настой травы врачи назначают при расстройствах желудочно-кишечного тракта и при головокружении. Он усиливает кровоснабжение в коронарных сосудах сердца, успокаивает нервы и нормализует сон. Настой травы применяется и наружно в виде примочек и обмываний при различных кожных заболеваниях.

Лебеда – засухоустойчивое и морозостойкое растение, не требовательное к условиям произрастания, растет на всех типах почв, переносит даже слабое засоление, однако предпочитает хорошо обработанные рыхлые и плодородные почвы.

Многие огородники выращивают ее на своих участках как салатное растение. Распространено в основном три сорта лебеды, которые отличаются по окраске листьев – огородная зеленая, огородная желтая и огородная красная. У всех трех сортов в листьях содержатся эфирное масло, углеводороды, каротин, много витамина С, витамин Е и другие.

В пищу идут молодые побеги, листья и соцветия, которые используют в свежем, квашеном, маринованном и сушеном виде. Из свежих листьев готовят салаты, кроме того, их варят и растирают в пюре.

Из лебеды получаются довольно вкусные блюда, рецепты которых приводим ниже.

Холодный суп из лебеды. 200 г молодых листьев лебеды и 30 г щавеля вымыть, нашинковать, отварить в подсоленной воде (0,5 л до готовности и охладить. Перед подачей на стол добавить мелконарезанный огурец, зеленый лук, веточку укропа и заправить сметаной.

Салат из лебеды. Молодые листья лебеды (100 г), тертую сырую или отварную морковь (150 г) заправить сметаной, соль и уксус добавить по вкусу. Морковь можно заменить отварной свеклой.

Вкусен салат и со щавелем и картофелем: 150 г лебеды, 50 г щавеля обдать кипятком, откинуть на дуршлаг и смешать с нарезанным отварным картофелем. Заправить растительным маслом, яйцом, тертым хреном и уксусом, соль добавить по вкусу. Салат можно приготовить и с зеленым луком. Все эти салаты оказывают успокаивающее действие на организм.

Сухая приправа из лебеды. Молодые побеги и листья промыть, высушить, смолоть, просеять и заправлять первые и вторые блюда.

Прочее. В пищу используют молодые побеги и листья, собранные до цветения. Их можно добавлять в щи, супы, борщи, окрошку, солить и мариновать.

Пастернак посевной

Двулетнее пищевое растение семейства зонтичных высотой 1–1,5 м, с гранисто-бороздчатым стеблем, непарноперистыми листьями и мелкими желтыми цветками, собранными в сложные 8-10-лучевые зонтики (рис. 26). Корень толстый, веретенообразный, с приятным сладковатым вкусом, по запаху напоминает петрушку и сельдерей.



Рис. 26. Пастернак посевной: 1 —общий вид растения; 2 – цветок; 3 – плод

В диком виде встречается во всех областях нашего региона вдоль изгородей и жилых построек и нередко разводится на огородах как корнеплодный овощ.

Корни и плоды используются в лечебных целях. В плодах много эфирного масла, что придает растению специфический пряный запах, а в корнях содержатся витамины В₁, В₂, С и микроэлементы. Препараты из пастернака улучшают аппетит и пищеварение, обладают спазмолитическим, болеутоляющим и тонизирующим действиями и широко применяются самостоятельно и в составе сборов. Отвар из корней и листьев врачи рекомендуют при камнях в почках и мочевом пузыре и при кардионеврозах.

Настой семян и препарат пастинацин, полученный из семян, используется как спазмолитическое и седативное средство при стенокардии с коронарной недостаточностью, нервных и психических заболеваниях.

Корни пастернака нередко используют хозяйки для приготовления супов, гарниров к мясу, с ними консервируют огурцы и добавляют в маринады.

Пастернак – хороший медонос, его иногда называют «второй липой», он дает светлый мед довольно хорошего качества.

Пастернак не очень требователен к условиям произрастания, и агротехника его выращивания почти такая же, как и корневой петрушки. На грядке шириной один метр делают бороздки с расстоянием между рядами 20–25 см и высевают семена через каждые 2–3 см, затем посевы прореживают, оставляя расстояния в ряду 15–20 см.

Дальнейший уход – прополка, рыхление, при необходимости – полив.

Ревень

Ревень – многолетнее овощное растение семейства гречишных, с мощными прикорневыми листьями на длинных черешках (рис. 27). Как овощное растение ревень широко распространен в Европе и Северной Америке. В Россию был привезен из Китая Н. М. Пржевальским в конце прошлого века. Позднее его обнаружили в Закавказье. У нас возделывается почти повсеместно, на небольших площадях в специализированных лекарственных хозяйствах и просто любителями-садоводами и огородниками на своих дачных участках.



Рис. 27. Ревень: 1 – общий вид растения; 2 – пестик; 3 – цветок

Целебные свойства ревеня были хорошо знакомы арабам, которые передали его медицинской практике средних веков. Сейчас для лечебных целей используют корни растения, в которых содержатся гликозиды, катехины, смолы, дубильные вещества и микроэлементы. Препараты из ревеня обладают желчегонным, слабительным, бактерицидным, антиглистным и вяжущим свойствами и в виде настоя и отвара используются при желудочно-кишечных заболеваниях, хронических колитах, атонических и спастических запорах и как вяжущее средство для полоскания горла.

Еще одно достоинство ревеня – это его черешки, в них очень много витаминов, минеральных солей, а также лимонная, щавелевая и яблочная кислоты, что придает им приятный кисло-сладкий вкус, напоминающий яблоко. Сиропы и настои из черешков оказывают желчегонный эффект, они повышают отделение желудочного сока и улучшают деятельность кишечника, что особенно важно для пожилых людей.

Ревень любит затененные участки, хорошо переносит мороз (до -30°C), но довольно требователен к почве и влаге. Он хорошо развивается на богатых гумусом, легких суглинистых почвах, на черноземах и на осушенных торфяных почвах с легко проницаемой подпочвой.

Ревень остается на одном месте 7-12 лет, поэтому необходима глубокая обработка почвы (до 0,8–1 м) и внесение органических и минеральных удобрений. Наиболее подходящими являются перепревший навоз, калийные, фосфорные и известковые удобрения.

Размножают его вегетативно – делением кустов, можно выращивать и рассадой, с расстоянием между рядами 25–30 см, 10–13 см в ряду после прореживания.

Из районированных сортов хороши отечественные: Московский 42, Крупночерешковый, а также устойчивые к стрелкованию – Огрский 13, Тукумский 5 и зарубежный сорт Виктория.

Уход состоит в прополке сорняков, рыхлении междурядий и подкормке минеральными удобрениями. На гряды ревень высаживают осенью, в год посева или следующей весной с расстоянием между рядами 1,5 м и в ряду – до 1 м. Таким образом, подготовка его до взрослого растения занимает 2–3 года и только на 4-й год можно начать уборку. Листья выламывают с черешками длиной 25–30 см, но не больше трех от общего числа листьев на растении. За лето черешки убирают 2–3 раза. После уборки растение подкармливают полным минеральным удобрением.

Ревень кладут в рассольник вместо огурцов, в борщ – вместо томатов, из его сока можно сделать квас. Из ревеня можно делать заготовки на зиму: варить компоты, варенье, повидло, кремы, пастилу, мармелад и т. д. Один, самый простой рецепт варенья мы приводим ниже.

Варенье из черешков. Взять 1 кг черешков ревеня, нарезать кусочками, пересыпать сахаром (500–600 г), выдержать 8-10 часов, чтобы ревень выделил сок, и слить. Сироп поставить на огонь, довести до кипения и при постоянном перемешивании всыпать еще 500–700 г сахара. Когда сироп снова закипит, опустить в него кусочки ревеня, довести до кипения, снять с огня и оставить на 1–2 часа. Затем снова прокипятить на слабом огне 5–7 минут, сразу же разлить в ошпаренные стеклянные банки, закатать и перевернуть крышками вниз. Темно-розовое, ароматное, кисло-сладкое варенье приятно, вкусно и полезно.

Кисель. 300 г черешков вымыть, очистить от кожицы, мелко нарезать и положить в холодную воду на 10–15 минут. После этого влить в кастрюлю два стакана воды, всыпать 3/4 стакана песка и прокипятить. Затем слить воду, в которой замачивался ревень, опустить его в приготовленный сироп, прокипятить 5-10 минут и заварить разведенным в воде крахмалом (0,5–1 ч. ложку крахмала на 3/4 стакана воды).

Квас. 500 г черешков вымыть, мелко нарезать, поварить до мягкости в 2,5 л воды, процедить и остудить. В этот отвар добавить 200 г сахара, 15 г дрожжей и оставить на сутки в теплом месте; затем разлить в бутылки, закрыть их крышками и поставить в холодильник. Через 2–3 дня квас будет готов к употреблению.

Из черешков можно сделать салат, начинку для пирогов, их можно консервировать, замораживать и есть сырыми с сахаром.

Перед кулинарной обработкой черешки следует тщательно промыть, обрезать сверху и снизу, но кожицу лучше не снимать, так как она позволяет лучше сохранять ценные вещества, содержащиеся в мякоти.

Салат посевной

Салат – однолетнее скороспелое овощное растение семейства сложноцветных, со стержневым корнем и сочным стеблем до 10 см высотой. Нижние листья собраны в розетку, могут образовывать кочан. Цветки желтые, собраны в соцветие – корзинку. Плоды – семянки серые или черные.

Существует много разновидностей салата, культивируются в основном: листовые, с сильно рассеченными листьями, не образующие кочана; листовые сорта с цельными листьями и кочанные сорта.

В настоящее время дикорастущие виды салата встречаются только в Западной Европе, у нас салат повсеместно разводят в открытом и закрытом грунте.

Впервые о салате упоминают в летописях древние греки и римляне. Родина салата – Средиземноморье, но настоящими поклонниками этой культуры являются голландцы и французы, в их рационе она занимает первое место.

Салат – прекрасное пищевое растение. В пищу идут молодые листья, собранные до образования цветочной стрелки, они являются ценным источником витаминов ранней весной и используются для приготовления салатов вместе с другой зеленью и овощами.

Слово «салат» взято из латинского или итальянского и означает «посоленное», что объясняется тем, что в Италии и Малой Азии салат едят посыпав его одной солью, а в других местностях салат едят как капусту – в вареном виде.

Листья салата используются и в лечебных целях. В них содержится сахар, белки, аскорбиновая кислота, каротин, витамины В₁, В₂, В₆, РР, К и соли калия, кальция, магния, фосфора, железа, йод, лактуцин. Сок листьев полезен при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки и гастритах. Низкая калорийность листьев салата очень благоприятна при ожирении, которому часто сопутствует сахарный диабет.

Настой из свежих листьев оказывает седативное и легкое снотворное действие, что объясняется наличием в листьях лактуцина. Хорошо применять салат при гипертонической болезни, бессоннице, неврастении, психомоторном возбуждении. Таким образом, салат полезен здоровым, ослабленным и больным людям.

Салат – растение светолюбивое, очень морозостойкое, его семена всходят при температуре 2–3 °С, поэтому его можно сеять рано весной (в апреле), как только становится возможным работать на земле.

Кочанный салат лучше выращивать рассадой, семена высевают во второй половине апреля в теплицу, сначала густо, с последующей пикировкой, на глубину 1–1,5 см. Через 8–10 дней начнут появляться всходы. 10–15 мая рассаду высаживают на гряды сначала более густо, с расстоянием 10 x 10 см, а затем, по мере разрастания ее прореживают, оставляя расстояние 20 x 20 см. Выдернутые растения не выбрасывайте, их можно уже использовать в пищу. По мере разрастания салат можно еще раз проредить, чтобы сформировались крупные плотные кочаны.

Если вы хотите предохранить кочанный салат от стрелкования и сохранить его на одну-две недельки свежим, можно накрыть салатные кочаны цветочным горшком, плотно вдавливая края горшка в землю, чтобы не было притока воздуха. Отверстие на дне горшка прикройте. Этим вы не только задержите рост кочана, но и улучшите его качество. Салат приобретает красивый золотистый цвет и делается более нежным.

Кочанный салат любит легкие, плодородные, хорошо удобренные почвы с нейтральной реакцией, кислые – не переносит. При подготовке гряд неплохо внести на 1 м² 2–3 кг навозного перегноя, 2 ст. ложки мела и 1 ст. ложку нитрофоски, затем грядку следует перекопать, разровнять, полить и пересадить в нее рассаду.

Лучшие сорта кочанного салата для нашей северной зоны – Ледяная гора, Майский, Азарт, Беттнера и Первомайский, а листового – Московский парниковый.

После посадки нужен уход – прополка, рыхление почвы, при необходимости – полив. Если вы хорошо удобрите почву перед посадкой, то подкормки можно не делать, но поливать обязательно, так как в сухом грунте растения часто стрелкуются.

Щавель обыкновенный

Многолетнее травянистое растение семейства гречишных, с прямостоящим стеблем 30–100 см высотой и коротким мочковатым корневищем. Прикорневые листья – на длинных

черешках. Цветки расположены кольцами и собраны в кисти. Плод – большей частью трехгранный.

Щавель – ценное пищевое растение. В пищу лучше использовать листья, собранные до цветения, когда они наиболее сочные и нежные и в них меньше содержится щавелевокислых солей.

Из листьев можно приготовить различные закуски, приправы, салаты, гарниры и первые блюда. Щавель можно готовить впрок – солить, сушить, засахаривать.

В листьях содержится рутин, обладающий Р-витаминной активностью, щавелевая и аскорбиновая кислоты, витамины А, В, протеин, сахар, железо, фосфор, калий, кальций и микроэлементы: медь, фтор, марганец, магний, молибден, стронций, никель и другие. Такой богатый химический состав и обуславливает высокую пищевую ценность щавеля.

Надземную часть растения используют в лечебных целях, и в виде настоя применяют как кровоостанавливающее средство, при авитаминозах, атонии кишечника, отравлениях и как жаропонижающее средство при лихорадочных состояниях.

Листья используют для улучшения пищеварения и как желчегонное средство (при желтухе). Свежими листьями можно лечить раны деревьев. Хорошо 2–3 раза в день натирать раны на дереве или свежие листья прибинтовывать к пораненным местам.

Щавель – теневынослив и влаголюбив, но не переносит переувлажнения. Хороший урожай и высокое качество можно получить на кислых почвах, богатых органическими веществами.

Щавель сеют в конце апреля – начале мая на глубину 1–2 см, с шириной междурядий 20–25 см.

В Нечерноземной зоне возделывают в основном сорта Бельвильский и широколистный. Посевы можно делать и летом (в июне), чтобы получить молодые листья осенью, но лучше, однако, летние посевы на зиму прикрыть торфом или перегноем – и весной следующего года получить хороший урожай листьев.

Пряно-вкусовые культуры

Выращивание пряно-вкусовых культур

Иссоп лекарственный

Небольшой полукустарничек до 50 (80) см высотой семейства губоцветных, с многочисленными одревесневающими в основании стеблями и супротивными листьями. Цветки двугубые синие, фиолетовые или розовые, собраны в пазухах листьев по 3–6 ложными полумутовками, образующими колосовидные соцветия. Плод – темно-бурый орешек.

Иссоп распространен главным образом в средиземноморских странах. Разводится на Украине, в Средней Азии и на Кавказе. Это растение известно в медицине с давнейших времен, в народе его нередко называют священной травой. В нем содержится эфирное масло, дубильные вещества, а в цветках флавоноиды.

Настой травы применяется в народной медицине в качестве отхаркивающего средства при хронических бронхитах, бронхиальной астме, желудочно-кишечных заболеваниях и как ранозаживляющее и успокаивающее средство.

В последнее время иссопом заинтересовались огородники и начали возделывать его на своих участках. Иссоп не очень требователен к условиям выращивания, морозостоек, его долго (до 4–5 лет) можно выращивать на одном месте. Однако для нормального развития он требует хорошо дренированные, плодородные почвы.

Рано весной (в апреле), как только сойдет снег, его можно высевать на грядки. Но, при желании, вы можете вырастить его и дома, посеяв в середине марта на рассаду. Грядки перекапывают на штык лопаты, хорошо разравнивают, немного уплотняют и высевают семена на глубину не более 0,5 см, так как семена иссопа очень мелкие и при глубоком посеве могут просто не взойти.

Рассаду высаживают в грунт, когда она достигнет 5–6 см высоты, с расстоянием в ряду 25–30 см и между рядами – 50–60 см, т. е. на грядке получается две ленты.

В течение лета растения пропалывают, рыхлят почву, поливают 1 раз в неделю и в течение всего лета срезают его ароматные листочки. Листья используют как приправу к различным овощным блюдам. Хозяйки добавляют немного листочков при консервировании томатов и огурцов.

Катран

Многолетнее растение из семейства капустных (крестоцветных), с высоким ветвистым стеблем до 1–1,5 м высотой, с перисто-раздельными листьями, белыми цветками, собранными в кистевидные соцветия, и нераскрывающимися плодами – стручками.

В диком виде встречается на юге европейской части России, на Кавказе, в Средней Азии и Сибири. В настоящее время некоторые огородники разводят его и в Ленинградской области.

Катран – довольно холодостойкое растение, в наших местах хорошо переносит зиму и не очень требователен к почвам. Однако лучше растет на плодородных супесчаных и легких суглинистых почвах и в местах достаточно освещенных. Размножается семенами, которые лучше сеять осенью, но можно сеять и рано весной, но стратифицированными семенами.

Гряды готовят как обычно, сеют рядами с расстоянием в ряду после прореживания 25–30 см, между рядами – 50–60 см. Уход заключается в прополке, рыхлении и подкормках 1–2 раза в течение вегетационного периода. Первую подкормку делают после прореживания амми-

ачной селитрой, вторую – через 10–15 дней навозной жижей с добавлением 30 г суперфосфата на 10 л воды.

В конце сентября – начале октября его корни выкапывают и хранят в холодильнике или подвале при температуре 3–5 °С и влажности воздуха не ниже 85 %.

Корни катрана богаты витаминами, эфирным маслом и микроэлементами, имеют, как корни хрена, специфический острый запах и используются в пищу в виде острой приправы к мясным и рыбным блюдам.

Катран повышает аппетит, способствует лучшему перевариванию пищи и считается прекрасным противоглистным средством.

Кервель

Растение из семейства зонтичных с коленчато-изогнутым ветвящимся стеблем, перисто-рассеченными листьями, белыми цветками, собранными в соцветия-зонтики и черными плодами – двусемянками, при созревании распадающимися на две половинки (рис. 28).



Рис. 28. Кервель

Кервель введен в культуру очень давно. Еще в III веке до н. э. его выращивали древние греки и римляне. У нас возделывается крайне редко. В последнее время им заинтересовались некоторые огородники и выращивают его или в теплицах, или даже дома в ящиках на светлых подоконниках.

Свежие листья кервеля используют в пищу. Их добавляют в салаты, супы, в овощные и рыбные блюда, ими ароматизируют сыр, масло, творог, а также используют вместо петрушки.

В народной медицине кервель давно применяется как тонизирующее средство и средство для улучшения работы органов пищеварения.

Кервель не требователен к почвам, переносит некоторую затененность, но предпочитает богатые органическими веществами почвы, на которых прекрасно растет и дает мощную красивую и нежную зелень. Огородники используют чаще всего сорта Курчаволистный, Обыкновенный и темно-зеленый позднеустояющийся.

Посев производят рано весной рядами, с расстоянием в ряду после прореживания 15–20 см, а между рядами – 50–60 см. Уход заключается в прополке сорняков, рыхлении почвы и поливе. При недостатке влаги зелень грубеет. Через 4–6 недель после посева, пока растение не зацвело, проводят первую уборку листьев, а в августе посева повторяют – и к осени получают еще один урожай.

Из кервеля можно делать салаты – с добавлением другой зелени, которую вы выращиваете на своем огороде, или начинку для пирожков и лепешек. Пирожки получаются очень вкусные и ароматные.

Начинка для пирожков и лепешек. Листья кервеля тщательно вымыть, мелко нарезать, добавить натертую кожицу апельсина или лимона и сахар по вкусу. Из готового теста приготовить маленькие сочни, положить приготовленную начинку, сверху смазать сливочным маслом, дать немного подняться и выпекать в духовке.

Кориандр посевной

Однолетнее травянистое растение семейства зонтичных с цилиндрическим голым стеблем до 70 см высотой. Нижние листья перистые, средние – дважды перистые, верхние – много-раздельные на узколинейные доли. Цветки белые в зонтиках, плоды буро-желтые шаровидные. Растение голое, свежее, со специфическим запахом (рис. 29).



Рис. 29. Кориандр: 1 – ветвь с листьями и соцветиями; 2 – зонтик с плодами

В диком виде встречается в Закавказье и Средней Азии. В Европейской части России почти повсеместно разводится ради плодов, которые используются как пряность в пищевой и консервной промышленности.

Плоды созревают в конце августа и употребляются для ароматизации хлеба, кондитерских изделий, маринадов, ликеров, сыров и пива. В южных республиках – Грузии, Армении, Азербайджане – семена кориандра широко применяют при изготовлении тушеных блюд из мяса и дичи. Кроме этого, семена находят применение в консервной, пивоваренной, ликероводочной, парфюмерной и мыловаренной промышленности.

Семена используются и в медицине. В них содержится до 1 % эфирного масла и до 17 % жирного масла. Собирают семена, когда зонтики начинают буреть, оставляют в снопах на дозревание на 2–3 дня и по достижении восковой спелости закладывают на хранение.

Препараты из семян обладают желчегонным, антисептическим, ранозаживляющим и болеутоляющим действиями. Кориандр повышает аппетит, снижает кровяное давление и улучшает сон. Его применяют для усиления деятельности пищеварительных желез и для выведения глистов. Молодую зелень полезно вводить в овощные и мясные блюда, особенно людям, страдающим гастритом и язвой желудка.

Кориандр не очень требователен к условиям выращивания, но лучше растет на легких, плодородных почвах, на других типах почв требует внесения удобрений (торф, перегной, в небольших количествах суперфосфат и мочевины).

В конце апреля его высевают сухими семенами в открытый грунт, на грядки, с глубиной заделки до 2 см и расстоянием между рядами 15–20 см. Грядки перекапывают на глубину штыка лопаты, разравнивают, поливают раствором марганцовки с целью ее обеззараживания и через 2–3 часа высевают семена.

Уход заключается в регулярном поливе, прополке, рыхлении, подкормку в период роста обычно не делают.

Любисток лекарственный

Многолетнее, холодостойкое растение семейства зонтичных с полым ветвистым стеблем до 1–2 м высотой, дважды-трижды перисторассеченными листьями, похожими на листья сельдерея, но более крупные до 70 см длиной на длинных черешках. Цветки беловато-желтоватые, собраны в плотный зонтик с многочисленными листочками обертки. Плоды гладкие, желтовато-коричневые (рис. 30).



Рис. 30. Любисток лекарственный: 1 – цветок; 2 – лист; 3 – верхняя часть стебля с соцветием

Родиной этого пряного лекарственного и декоративного растения считают Азию и Южную Европу. Издавна известен на Руси. О нем сложены легенды, ему приписывали чудодейственные свойства. Девушки использовали его как амулет.

Любисток богат солями калия, витаминами А, С, В, Р, минеральными и эфирными маслами. Он обладает сильным и стойким ароматом, напоминая запах сельдерея. Многие садоводы и огородники считают его одним из лучших пряно-вкусовых растений.

Любисток давно известен и как лекарственное растение.

В народной медицине для настоев и отваров использовали все части растения (надземную часть и корни). Современная медицина рекомендует отвар корня при воспалении почек,

мочевого пузыря, подагре, ревматизме, при катаре верхних дыхательных путей, для возбуждения аппетита и наружно – при различных кожных заболеваниях.

Любисток – довольно неприхотливое растение, растет на любых почвах в течение 8-10 лет, размножается семенами, делением кустов и корневыми черенками.

Семена сеют рано, в конце апреля, они прорастают при температуре 3–4 °С, но лучше его разводить вегетативно. Весной (в мае) делят куст или берут корневые черенки и высаживают в грунт, он хорошо приживается и быстро отрастает.

Уход заключается в подкормке (весной на одно растение подсыпают 3–5 кг перегноя и добавляют 1 ст. ложку полного удобрения и древесной золы. Поливают обильно один раз в неделю, в зависимости от погоды, затем почву рыхлят, чтобы лучше разрасталось корневище.

С июня уже можно срезать первую ароматную зелень. У любистока в пищу употребляют и корень. Его можно варить, жарить, тушить, добавлять в супы, котлеты, тушеное мясо и есть в свежем виде. Выкапывать корни можно на третий год после посадки.

Сушеную зелень и размолотые семена можно использовать зимой в качестве приправы к мясным блюдам.

Майоран садовый

Многолетнее травянистое растение семейства губоцветных высотой 20–50 см, с прямостоячим густооблиственным войлочным опушенным стеблем, яйцевидными цельнокрайними листьями, с мелкими белыми или красноватыми цветками, собранными в пазушные и верхушечные колосовидные пучки или кисти. Плод – мелкий светло-коричневый орешек (рис. 31).



Рис. 31. Майоран садовый

Майоран в диком виде неизвестен, но как пряное ароматическое растение широко культивируется на Украине, в Крыму, Средней Азии и Прибалтийских республиках. Начали его возделывать и у нас на Северо-Западе. Как пряность его добавляют в салаты, супы, соусы, мясные фарши, фруктовые соки и различные закуски.

Траву с соцветиями, собранными в начале цветения, используют и с лечебной целью. В ней содержатся ароматические эфирные масла, фенолы, пинен, сабинен, борнеол, которые придают майорану специфический аромат, напоминающий аромат из букета мяты, перца и кардомона. Кроме того, в растении найдены пектины, ферменты, витамины Р, А, С, фитонциды, дубильные вещества и минеральные соли.

Приправа из майорана улучшает аппетит и пищеварение, усиливает образование желудочного сока и желчи, способствует перевариванию жирной пищи.

Настой травы майорана врачи рекомендуют как спазмолитическое и антисептическое средство при гастритах с пониженной кислотностью, хронических холециститах, энтеритах, головных болях, спазмах желудка, кашле с обильной мокротой и бессоннице. Смесь травы майорана, чабреца, мяты с соцветиями ромашки, лаванды и корневищем аира в равных частях врачи назначают в качестве общетонизирующего, витаминного и ароматического состава для ванн; он хороший медонос.

Майоран – довольно теплолюбивое растение. Огородники выращивают его, чаще рассадой, в теплицах, парниках или дома на подоконниках, высевая семена в любую, заранее подготовленную почвенную смесь.

Семена высевают в середине марта до половины апреля, с расстоянием между рядками 5-10 см и с глубиной заделки семян не более 1 см. Рассадку умеренно поливают и только в начале июня пересаживают в открытый грунт. После 25 апреля можно сеять и прямо на грядки сухими семенами, которые необходимо сразу же осторожно полить через ситечко и накрыть пленкой. Всходы появляются на 12–15 день, их прореживают и оставляют расстояние между ними 12–15 см.

Майоран очень ароматный и по вкусу напоминает тимьян, поэтому употреблять и добавлять в пищу его надо в очень небольших количествах. Обычно его добавляют в томаты, картофель, бобовые, в пиццу и печенье.

В начале августа майоран зацветает, и в это время его срезают целиком, промывают, сушат в хорошо проветриваемом помещении и хранят в плотно закрытых стеклянных банках.

Мята перечная

Всем известное многолетнее травянистое растение семейства губоцветных, высотой до 1 м, с хорошо развитым горизонтальным корневищем и прямым ветвистым четырехгранным стеблем. Листья супротивные, удлинённо-яйцевидные, с обеих сторон с эфирно-масличными желёзками, при растирании издающими сильный, приятный запах. Цветки мелкие, бледно-фиолетовые или розоватые, собраны в верхушечные колосовидные соцветия. Плоды созревают в августе – сентябре, размножать растение лучше вегетативно – отрезками корневищ (рис. 32).



Рис. 32. Мята перечная: 1 – общий вид цветущего растения; 2 – цветок

Мята – лекарственное растение. Ее целебные свойства были научно обоснованы Гиппократом и Парацельсом. С лечебной целью используются цветущие верхушки с листьями, которые обычно собирают в период бутонизации. Хранится мята очень долго, и всю зиму аромат лета будет с вами.

В Россию растение завезено в 1895 году из Англии, а на промышленных плантациях появилась только в 1938 году – главным образом, для получения мятного масла и ментола. В диком виде это растение не встречается.

В листьях мяты содержится около 4,4 % эфирного масла; в соцветиях – до 6 %; в стеблях – до 0,3 %, а также танины, каротин, гесперидин, бетаин, флавоноиды, дубильные вещества, органические кислоты и микроэлементы. В состав эфирного масла входит до 65–80 % ментола, который способен рефлекторно расширять сосуды сердца, легких и головного мозга.

Препараты из листьев и соцветий мяты применяют в виде настоя при неврозах, стенокардии, бессоннице, кашле, при расстройствах желудка, заболеваниях печени и спазмах желудочно-кишечного тракта, а также при воспалительных заболеваниях верхних дыхательных путей.

Из перечной мяты получают эфирное масло и ментол, которые входят в известные аптечные препараты – валидол, валокордин, корвалол и капли Зеленина и назначаются врачами по тем же показаниям.

Мята – довольно холодостойкое, неприхотливое растение, но предпочитает достаточно увлажненные, плодородные почвы и может расти на одном месте до десяти и более лет. Однако, лучше всего через 3–4 года ее пересаживать на другое место, так как она сильно разрастается, уплотняет почву, все переплетает своими корнями и ее качество сильно снижается.

Мята легко размножается черенками, отводками, корневищами, и на новое место ее сажают на расстояние 50 х 50 см, поливают и, чтобы усилить разрастание боковых побегов, верхушку у главного стебля, достигшего 20–25 см, прищипывают. Дальнейший уход заключается в рыхлении и прополке сорняков.

Мята давно используется в пищевой промышленности, как пряность к мясным, рыбным и овощным блюдам, супам и салатам, ее добавляют в булочки, печенье, пряники, компоты, кисели и морсы. Из листьев приготавливают ароматный чай сосудорасширяющего и тонизирующего действия, а также ароматный квас.

Квас из мяты. В 3-литровую банку положить 300 г размятых ржаных сухарей и настоять в течение 4 часов, затем жидкость слить, добавить 30 г (5–6 столовых ложек) мяты и 150–200 г (1 стакан) сахара, положить немного дрожжей и оставить на 10–12 часов. Процедить, разлить в бутылки, добавить по 3 изюминки или ягодки клюквы и через 2 дня квас готов к употреблению.

Тимьян, или чабрец, или богородская трава

Многолетнее травянистое растение семейства губоцветных до 30 см высотой, с сильно ветвистыми, при основании деревянистыми и распластанными по земле стеблями и приподнимающимися цветущими веточками. Листья эллиптические, цельнокрайние, цветки лилово-розовые, собраны на концах ветвей почти в головчатое соцветие, плоды – очень мелкие орешки (рис. 33). Размножается семенами и вегетативно (делением куста).



Рис. 33. Тимьян, или чабрец

Тимьян – ароматное растение, во всех его частях, кроме корней, содержится большое количество эфирного масла (до 30 %), в состав которого входят тимол, барнеол и пинен, которые благотворно влияют на пищеварение, возбуждают аппетит и оказывают отхаркивающее действие.

Препараты из травы тимьяна в виде отвара применяют при заболеваниях верхних дыхательных путей, кашле, бронхите, коклюше, ревматизме, кожных заболеваниях, а также как успокоительное средство при бессоннице.

Тимьян (чабрец) применяется в парфюмерии и пищевой промышленности для ароматизации чаев, маринадов, различных колбасных изделий и дичи.

Сеять тимьян надо рано весной (в апреле месяце) в парник, а в мае – переносить в открытый грунт. Можно семена высевать и под зиму поверхностно, чуть-чуть присыпав мелким перегноем и немного уплотнив почву. Он требует рыхлых, плодородных и хорошо дренированных почв. В мае рассаду высаживают в парник или в открытый грунт (под пленку) и после прорезывания оставляют расстояние в ряду 15–20 см, между рядами 45–50 см, т. е. на грядке делают две ленты.

Уход заключается в прополке и рыхлении, при необходимости – поливе. Траву убирают несколько раз в сезон, срезая верхушки побегов. Зелень сушат в тени, в хорошо проветриваемом помещении и хранят в стеклянных банках с плотно закрытыми крышками.

Тимьян хороший медонос и может с успехом использоваться в декоративном цветоводстве. Его густые компактные кустики с мелкими соцветиями ярких цветков украсят любой уголок на вашем участке. Перед окнами своего дома вы можете сделать горку, подобрать красивые камни и декоративные коряжки и обсадить эту горку тимьяном. На фоне зеленой лужайки эта горка будет очень эффектно смотреться, и, глядя на нее, вы можете спокойно отдохнуть после трудового дня.

Тмин обыкновенный

Двулетнее травянистое растение семейства зонтичных, с мясистым стержневым корнем, тройкоперистыми листьями, напоминающими листья моркови, и мелкими белыми или розоватыми цветками, собранными в сложный зонтик, как у укропа (рис. 34). Плоды – сплюснутые двусемянки, с характерным ароматом и пряным вкусом. Среди зонтичных тмин считается просто карликом, так как достигает всего около 80 см высоты.

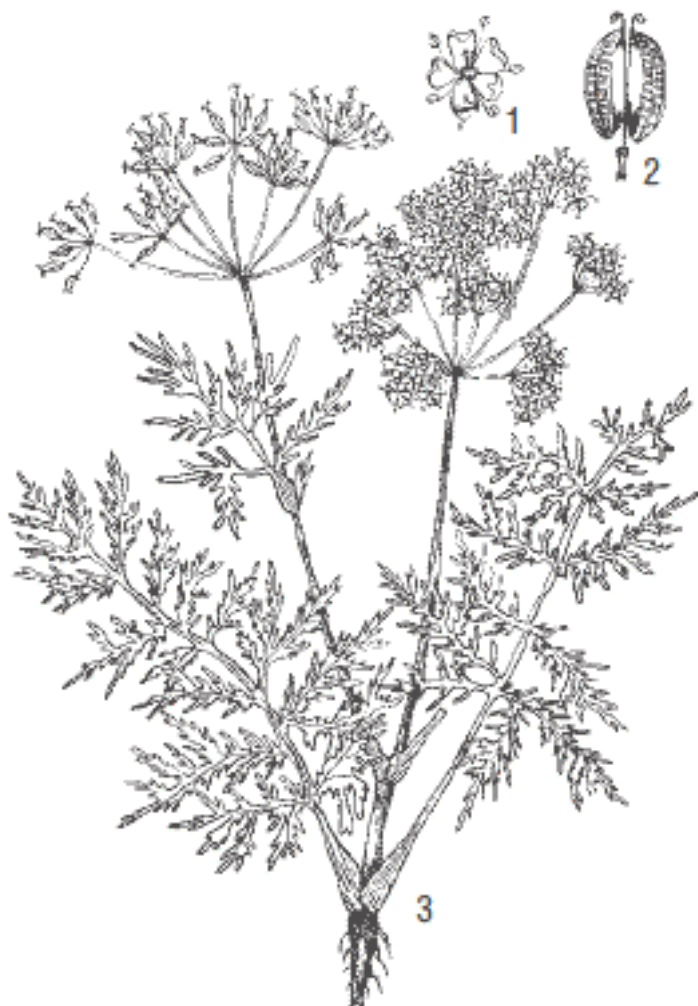


Рис. 34. Тмин обыкновенный: 1 – цветок; 2 – плод (двусемянка); 3 – общий вид растения

Тмин распространен повсеместно по лугам, лесным полянам, у дорог, часто возделывается на огородах и в садах.

Из семян тмина добывают масло (эфирное) и используют в кондитерской, парфюмерной промышленности, а также в быту как приправу к сырам и колбасам. Их добавляют в хлеб, булочки, различные напитки и используют при квашении капусты и засолке помидоров и огурцов.

Препараты из плодов тмина обладают антисептическим, противовоспалительным, спазмолитическим, желчегонным и обезболивающим действиями. В виде настоя и отвара тмин применяется при болях в желудке и кишечнике, холециститах, метеоризме, для улучшения пищеварения, снятия спазмов. Кормящим женщинам полезно есть хлеб и булочки с тмином и употреблять отвар из плодов для усиления отделения молока.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.