

# Дача



Что можно  
вырастить?

*Бобовые и  
листовые культуры*

Дача

**Что можно вырастить? Огород.  
Бобовые и листовые культуры**

«Мельников И.В.»

2012

Что можно вырастить? Огород. Бобовые и листовые культуры /  
«Мельников И.В.», 2012 — (Дача)

Залог хорошего и качественного урожая – в правильном и своевременной уходе за культурами. Помочь Вам с выращиванием бобовых культур призвана эта книга. Вы сможете прочесть в ней о всех особенностях и хитростях ухода за этим видом дачных культур. Прочитав данную книгу, Вы повышаете свои шансы в сборе богатого урожая. Ведь бобовые содержат в себе большое количество витаминов, жиров, аминокислот и других полезных веществ. Книга будет полезна всем дачникам, т. к. она написана в энциклопедическом стиле.

, 2012

© Мельников И.В., 2012

# Содержание

Огородные культуры	5
Основная классификация растений	5
Конец ознакомительного фрагмента.	7

# Что можно вырастить? Огород. Бобовые и листовые культуры

## Огородные культуры

### Основная классификация растений

Овощи – источник здоровья и долголетия. Они содержат все необходимые для организма углеводы, жиры, белки, органические кислоты, минеральные соли, витамины и другие биологически активные элементы. Овощи также содержат вкусовые ароматические и пряные вещества, которые улучшают вкусовые качества пищи. Многие овощи благодаря своим целебным свойствам применяются в народной медицине.

Получить высокий урожай овощей хорошего качества невозможно без знания биологии культур и их требований к условиям внешней среды. В каждом отдельном случае необходима корректировка режимов выращивания, сроков посева или посадки, удобрения, поливов. Рост и развитие растений тесно связано с условиями внешней среды. Основными из внешних факторов являются тепло, свет, влага, воздух и питательные вещества. Все они равнозначны и ни один из них нельзя заменить другим.

Только при наличии всех этих факторов и оптимальном их сочетании растения могут нормально расти и развиваться. Но требования овощных растений к условиям среды в разные периоды жизни неодинаковы, они меняются в течение периода вегетации.

**Тепло.** Требования к тепловому режиму у различных овощных растений также не одинаковы и зависят от их происхождения. По требовательности к теплу овощные растения делят на несколько групп.

*Наиболее требовательны к теплу* дыня, арбуз, баклажаны, перец, помидоры, огурцы, кабачки, патиссоны, тыква, фасоль, кукуруза овощная. Семена этих культур начинают прорастать при 13 – 14 С. Они не переносят длительного понижения температуры: при температуре ниже 10 – 12 С их рост и развитие приостанавливаются, а при заморозках они погибают. Наиболее благоприятная температура для роста, развития и плодоношения теплолюбивых овощных культур составляет 20 – 30 °С. Для улучшения теплового режима такие культуры размещают на юго-западной стороне участка, выращивают на гребнях, мульчируют пленкой, защищают кулисными посадками.

*Менее требовательны к теплу* капуста всех видов, корнеплоды, петрушка, сельдерей, лук репчатый, чеснок, салат, шпинат, укроп, горох, бобы. Семена их прорастают при температуре ниже 10 С. Эти культуры хорошо растут и развиваются при температуре 17 – 20 С.

*К зимостойким овощным* растениям относят щавель, ревеня, хрен, озимый чеснок, многолетние луки. У растений этой группы рост начинается при 1 – 2 С. Вегетирующие растения могут переносить заморозки до -10 С. Находясь в состоянии покоя, они легко перезимовывают в открытом грунте. Оптимальная температура для их роста и развития составляет около 15 – 20 С.

В период роста и развития требования к температурным условиям у овощных культур изменяются. Так, во время набухания и прорастания семян необходима более высокая температура, а при появлении всходов – более низкая. Потребность растений в тепле в течение суток тоже различна. Ночью температура должна быть на 5 – 7 °С ниже, чем днем. Растения умеренного пояса обладают многочисленными приспособлениями и механизмами к длительному воздействию холода и резким колебаниям температуры. Так, ревеня, щавель, луки откладывают в

подземных органах большие запасы питательных элементов, которые помогают им выдерживать даже сильные заморозки. Но многим культурам, и особенно теплолюбивым, большой вред наносят весенние и осенние заморозки. Причем небольшие, но длительные (несколько часов) заморозки растения переносят хуже, чем кратковременные (до 1 ч), но более сильные. Чаще всего растения погибают после прекращения заморозка, когда всходит солнце: не успев оттаять, они сильно испаряют влагу и обезвоживаются. Поэтому на огороде следует предусматривать защиту от заморозков.

При хранении овощей и фруктов необходима пониженная температура – около 0 С, чтобы замедлить процессы дыхания и распада питательных веществ.

**Свет.** Солнечный свет – единственный источник энергии, обеспечивающий процесс фотосинтеза. Потребность в освещении определяется видовыми и сортовыми особенностями растений, фазой вегетации, а также режимом других метеорологических и почвенно-агротехнических факторов. Самый ответственный период в жизни растений – появление всходов. В это время потребность в свете у них самая высокая. При недостатке света, например из-за густоты посадок, растения сильно вытягиваются и непроизводительно тратят свою энергию.

*По отношению к свету* овощные растения делят на *очень требовательные* (арбуз, дыня, огурец, тыква, перец, томат, овощная фасоль, горох), нуждающиеся в продолжительном интенсивном освещении; *менее требовательные* (чеснок, лук, столовая свекла, морковь, капуста); *нетребовательные* (салат, шпинат, ревень).

Для нормального развития, то есть для прохождения фаз цветения и плодоношения, растениям необходима определенная продолжительность светового дня. По этому признаку их делят на три основные группы.

## **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.