

# ВО САДУ ИЛИ В ОГОРОДЕ

...чтобы труд был в радость,  
а урожай богатым!

№3 (333) февраль 2014 г.

Читайте в этом номере:

## НАЧИНАЕМ ВЫРАЩИВАТЬ РАССАДУ

Рассада получится здоровой, красивой, если взяты качественные семена и если для молодых растений созданы необходимые условия, начиная с первых дней жизни.

Семена обычно очень сухие. Жизнь в них начинается пробуждаться при контакте с водой. При набухании семян запасённые в них питательные вещества переходят в активную форму, а вещества, препятствующие прорастанию (ингибиторы), которые содержатся в семенах, уходя в воду.

Для замачивания семян используют чистую воду или растворы биологически активных веществ. Благоприятно действует на семена «снеговая» вода. Нежелательно замачивать семена в солевых растворах (вытяжках из удобрений и золы). Присутствие солей замедляет прорастание и может принести больше вреда, чем пользы. Семена при замачивании погружают в жидкость целиком. Они не задыхаются, т.к. пока не нарушена кожура, семена не нуждаются в притоке кислорода.

Важнейшее условие прорастания влажность среды, в которой находятся семена. Если семена прорастают на подложке, то не только подложка, но и воздух над ней должен быть насыщен влагой. Даже кратковременное высыхание тронувшихся в рост семян может их погубить.

До появления всходов для полива нужно использовать только чистую воду и никогда – растворы удобрений.

Слишком жирная почва не годится под посев семян, лучше брать грунт с умеренным плодородием. Если высевные семена всходят волнами, отстоящими друг от друга на несколько дней, это может

свидетельствовать о перегрузке грунта солями.

Для прорастания набухших семян требуется определённая температура. Минимальная температура, при которой семена начинают прорастать, своя для каждой овощной культуры. Семена лука репчатого, порея, коль-

раби, белокочанной и цветной капусты, гороха начинают прорастать уже при 3,5-4°C, семена сельдерея и большинства сортов салата – при 4-4,5°C, свёклы – при 5°C, кукурузы – при 10°C, томатов и кабачков – при 11°C, перца – при 13°C, огурца и фасоли – при 14-15°C.



Прорастание семян при минимальной или близкой к ней температуре происходит очень медленно. Всходы появляются только через несколько недель, если вообще появляются. Если тепла мало, семена особенно чувствительны к глубине посева и при излишнем заглублении не всходят. Если семена всходят медленно, они часто повреждаются гнилостными грибами. Особенно чувствительны к недостатку тепла семена фасоли: если температура упадёт ниже 12°C, набухшие семена погибнут в течение нескольких часов и превращаются в бесформенную кашу.

Оптимальные температуры, при которых прорастание семян идёт быстро и дружно, близки для всех овощных культур. У семян холодоустойчивых культур скорость прорастания максимальна при температурах 18-25°C, у теплолюбивых – 25-30°C. Оптимальные температуры прорастания всегда выше той температуры, которая требуется для дальнейшего роста всходов.

Некоторые семена имеют сложную температурную зависимость при прорастании. Иногда требуется предварительное воздействие низких температур или переменное воздействие низкой и высокой температуры. С такими семенами часто имеет дело цветоводы и питомниководы. У огородных культур температурные капризы минимальны, но они есть. Например, семена пастернака отличаются низкой всхожестью при 18-25°C, но если такая температура чередуется с температурой, близкой к нулю, семена всходят дружно.

Когда семена прорастают, они начинают дышать, поэтому им требуется свободный доступ воздуха. Хорошая обеспеченность семян кислородом не только ускоряет процесс прорастания, но сказывается благотворно на дальнейшем росте всходов. Поэтому очень хороший приём – барботирование семян, т.е. замачивание их в воде, через которую пропускают кислород или воздух, например с помощью аквариумного компрессора.

Если при намачивании семена могут быть целиком погружены в воду, то при проращивании они не должны быть покрыты водой. При проращивании семян во влажной ткани нужно следить, чтобы семена не оказались в воде, иначе они загниют. Когда семена прорастают в грунте,

на его поверхности ни в коем случае не должна застаиваться поливная вода. Поэтому грунты для рассады должны быть влагоёмкими, но водопроницаемыми, рыхлыми. Для свободного оттока поливной воды нужно, чтобы рассадные ёмкости имели нормальные дренажные отверстия.

Нужен ли свет для прорастания семян? Семена большинства овощных культур прорастают как на свету, так и в темноте, но есть исключения. Самые мелкие семена, в частности семена салата латука и сельдерея, для прорастания нуждаются в свете.

Проростки, которые формируются из крупных семян, способны пробиваться на поверхность со значительной глубиной. Для прорастания таких семян свет не нужен.

Самые мелкие семена в сотни раз легче самых крупных, соответственно меньше в них и запас питательных веществ. Например, семена щавеля, сельдерея и картофеля весят меньше 1 мг. Не случайно свет стимулирует прорастание мелких семян. Свет несёт для них информацию о том, что они находятся у самой поверхности, а не засыпаны толстым слоем почвы, через который проростки всё равно не могли бы пробиться. Получается, что сами семена дают нам указание, на какую глубину их сеять. Мелкие семена нужно сеять на глубину в 2,3-3 раза превышающую их толщину (не длину!). Крупные семена – на глубину в 4-6 раз превышающую их толщину. А для получения хороших всходов сельдерея и салата их семена вообще не следует засыпать почвой. Семена рассыпают по посевным бороздкам и поливают. Током воды они слегка погружаются в грунт. При таком мелком посеве важно поддерживать поверхность грунта во влажном состоянии. Воздух над поверхностью грунта тоже должен быть влажным. Для этого посевные ящики закрывают стеклом или плёнкой с момента посева до появления всходов. Ящики регулярно проветривают.

### КУЛЬТУРА НОМЕРА: КОЛЬРАБИ



### ПАСЛЁН ЧЁРНЫЙ



### ОТЧЁТ О РАБОТЕ ЗА 2013 г. ПО ШУШЕНСКОМУ ГСУ



### В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:

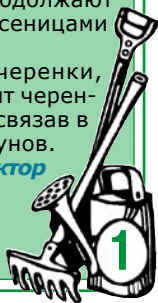
- КУЛЬТУРА НОМЕРА:  
КЛЮКВА
- ЧТО С ЧЕМ РЯДОМ РАСТИ  
НЕ ДОЛЖНО
- ПРЕДПОСЕВНАЯ  
ПОДГОТОВКА СЕМЯН

### КОЛОНКА РЕДАКТОРА

**Уважаемый читатель!** В феврале работы в саду хватает. С плодовых деревьев стряхивают снег. Во избежание солнечных ожогов необходимо стволы и скелетные ветви деревьев над уровнем снега побелить садовой побелкой или водноэмульсионной краской (если не сделали этого с осени). Повторно нужно проверить надёжность защитной обвязки штамбов, в относительно тёплые дни оттапывают снег на приствольных кругах, чтобы оградить деревья от мышей. Молодые плодовые деревья предохраняют также от зайцев. С деревьев продолжают удалять гнёзда с зимующими гусеницами боярышницы.

Если не успели заготовить черенки, можно их нарезать сейчас. Хранят черенки под снегом, предварительно связав в пучки и обернув сеткой от грызунов.

С уважением, гл. редактор



## ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ!!!

### ЦЕЛЕБНЫЙ ДЕСЕРТ

В народе малину называют сладкой ягодой не зря: в её плодах содержится 5-11% сахаров. Количество их колеблется в зависимости от сорта, места выращивания и погодных условий. Среди сахаров преобладают глюкоза и фруктоза. Это ценно, т.к. глюкоза – один из главных компонентов питания мозга и сердца. Кроме этого, глюкоза улучшает состояние кожи, влияет на задержку в клетках воды и предохраняет кожу от образования морщин. Фруктоза активно участвует в обмене веществ, и это делает малину очень ценной при сахарном диабете.

Плоды малины богаты органическими кислотами – яблочной, лимонной, винной, салициловой и др. Они улучшают процесс пищеварения, губительно действуют на кишечные инфекции. Они

активно участвуют в реакциях обмена, особенно яблочная кислота, которой в малине содержится больше, чем других кислот. Также органические кислоты связывают и выводят из организма соли мочевой кислоты.

В листьях и ветвях малины содержится большое количество салициловой кислоты, которая обладает жаропонижающим, потогонным, обезболивающим действием.

В малине содержится большое количество клетчатки – 4,8-5,1%. Она активизирует перистальтику кишечника, способствует выведению холестерина из организма.

Малина богата пектинами, которые обладают противовоспалительным и вяжущим действием. Пектины поглощают и выводят из организма различные вредные вещества, снимают раздражение

кожи, полезны для укрепления волос.

В малине много солей калия и железа. Сочетание железа и меди делает её полезной для больных малокровием.

Наряду с витаминами С, Е, D, К в плодах малины содержится целый набор витаминов группы В: В1, В2, В6, В9, В12. В плодах обнаружены стерин, которые способствуют снижению уровня холестерина и предупреждают развитие атеросклероза.

Малина содержит витамин А. Китайская медицина ещё в древности рекомендовала применять её ягоды для лечения куриной слепоты. Кроме того, высокая концентрация рутина укрепляет стенки глазных капилляров и улучшает снабжение питательными веществами.

В ягодах малины содержится очень большое количество биотина (витамин Н) – витамина красоты. Он относится к группе водорастворимых и поставляет в организм серу,

благодаря которой кожа сохраняет свою эластичность, а волосы – блеск и густоту. Для того, чтобы привести в норму кожу и волосы, нужно ежедневно в течение нескольких дней использовать в пищу свежую малину.

Вот такое вкусное лекарство. Даже аромат ягод и тот лечебный: по данным медиков душистое эфирное масло не только повысит аппетит, но и готовит организм к приёму пищи.







# КОЛЬРАБИ

Капуста кольраби не образует кочана, его шарообразный стебель по форме напоминает репу. Окраска стеблеплода зеленоватая, фиолетовая и даже малиновая. Диаметр плода у кольраби 6-10 см (до 15 см). Некоторые достигают массы 1 кг. Внутри стеблеплод белый, очень сочный, вкусный. Розетка листьев небольшая.

Капуста кольраби не только вкусна, но и полезна. По содержанию витаминов, особенно аскорбиновой кислоты, кольраби близка к лимону и апельсину. Растение содержит много фосфора и железа, белки, сахара, витамины B1, B2, B6, PP, соли натрия, калия, кальция, магния, йод.

Употребляют плоды кольраби в пищу сырыми, вареными, жареными, тушеными, предварительно очистив от коры. Едят только молодые стеблеплоды, т.к. в старых много грубых волокон. По вкусу кольраби напоминает кочерыгу белокочанной капусты. Только она более сочная и нежная, пока не перезреет.

Кольраби – двулетнее растение. На второй год у неё развивается низкорослый цветущий куст с тонкими ветвями. Кольраби созревает раньше других видов капусты. Ранние сорта готовы к сбору через 70-80 дней после появления всходов.

## АГРОТЕХНИКА

Для получения более раннего урожая кольраби выращивают через рассаду. Семена высевают в I-II декаде апреля. В открытый грунт рассаду высаживают в конце мая. При этом урожай ранних сортов можно получить в середине июля и даже раньше. Кольраби – растение холодостойкое, поэтому для более позднего потребления и хранения её высевают прямо в грунт во второй половине мая.

Хорошо удаётся кольраби на почвах, заправленных органикой. Лучше готовить участок с осени, внося на 1 м² ведро перегноя, 3 столовые ложки полного минерального удобрения и два стакана золы. Кольраби отрицательно реагирует на свежий навоз, поэтому его вносят под предшествующую культуру.

Для длительного хранения нужно выращивать поздние лежкие сорта. Однако при поздних сроках посадки можно выращивать для хранения и ранние сорта.

Для выращивания рассады



“Деликатесная белая”

семена высевают в почвенную смесь, которую готовят из дерновой земли и песка, можно добавить торф, старую огородную землю и перегной брать не нужно, чтобы избежать заболе-



“Деликатесная голубая”

ваний рассады. Землю полезно полить раствором марганцовки (1 г на 10 л воды). В парник лучше сразу сеять не слишком густо. Также в почву полезно добавить 2 столовых ложки порошкообразного суперфосфата и полстакана древесной золы на 1 м². Семена высевают в бороздки через 1 см на глубину 1 см. Расстояние между бороздками 3 см. Оптимальная температура после появления всходов 7-8°C, поэтому днём парник открывают, иначе рассада мгновенно вытянется. Поливают растения тёплой (18-20°C) водой по мере высыхания почвы. Лучше всего кольраби чувствует себя при умеренной температуре. Однако в период выращивания рассады температура не должна надолго

опускаться ниже 8°C, поскольку это может вызвать яровизацию растений и преждевременное стрелкование.

Кольраби хорошо переносит заморозки до -5°C. При температуре выше 25°C нужно обяза-

тельно проветривать парник, иначе растения стрелкуются ещё до образования крупного стеблеплода.

На постоянное место высаживают рассаду с 3-4 листочками. В среднем на 1 м² высаживают 22-35 растений. Скороспелые сорта, предназначенные для летнего использования можно сажать погуще. Молодые стеблеплоды можно употреблять вместе с листьями.

Можно высаживать растения лентами. У ранних сортов расстояние между рядами в ленте 20-25 см, а между растениями в ряду 15-20 см. Расстояние между лентами 45-50 см. Позднеспелые сорта высаживают по схеме 50-60х25-50 см.

Чтобы сэкономить площадь на грядках, раннюю кольраби можно выращивать как уплотнитель. Для этого её высаживают в междурядьях поздней капусты, томатов, огурцов, а также выращивают как повторную культуру после уборки ранних зеленных культур (редиса, салата, шпината, лука

на перо). Кольраби очень требовательна к питанию и поливам. На бедных почвах, а также при недостатке воды стеблеплод делается грубым и несъедобным.

В период формирования плода в фазе 7-8 листьев растения подкармливают: в 10 литрах воды разводят поллитровую банку коровяка и столовую ложку комплексного минерального удобрения. На 1 м² расходуется 5 л раствора. Поливают кольраби два раза в неделю из расчёта 5-10 л на 1 м².

Убирают кольраби постепенно, по мере подрастания, когда стеблеплоды достигнут в диаметре 5-7 см. Можно убирать и в более ранней фазе развития и употреблять в пищу вместе с

листьями.

Кольраби можно хранить в ящиках или небольших штабелях при температуре 0-1°C и относительной влажности воздуха 90-95%. Лучше сохраняются синеокрашенные стеблеплоды, пересыпанные песком. Листья и корни удаляют, оставляя только часть стебля в верхней части стеблеплода.

Если вы хотите получить свои



“Виолетта”

семена от понравившегося сорта, сеять нужно в поздние сроки (в начале июня) для того, чтобы маточные растения не переросли. Перезревшие стеблеплоды не дают урожая семян. На второй



“Гигант”

год после хранения растения высаживают на грядку. У маточников кольраби важно сохранить верхушечную почку, т.к. боковые почки развиты очень слабо.

## СОРТА

**Ранняя.** Вегетационный период этого сорта с момента высадки рассады в открытый грунт 42-53 дня. Стеблеплод диаметром 6-7 см по вкусу напоминает репу. Обладает хорошей устойчивостью к растрескиванию.

**Моравия** (Чехия). Сорт раннеспелый. Период от посева семян до сбора урожая 80-85 дней.

Розетка полувертикальная, диаметром 44-85 см. Стеблеплод среднего размера, диаметром 8-10 см, округло-плоский, белёсо-зелёной окраски. Мякоть неж-

ная, сочная. Морозоустойчивый сорт, выдерживает заморозки до -5°C.

Ценность сорта: раннеспелость, стабильная урожайность, морозоустойчивость, хорошие вкусовые качества.

**Дворана.** Раннеспелый сорт. Рекомендуется для выращивания в защищённом грунте в осенне-зимний период. Период от посева семян до наступления технической спелости 70-75 дней.

Розетка полувертикальная, мелкая, диаметром 40-45 см. Лист мелкий, жёлто-зелёный. Плод диаметром 7-8 см. Зеленоватый, вкусный, не рекомендуется для зимнего хранения. Плод переносит засуху и не переносит заморозков.

Ценность сорта: раннеспелость и дружное формирование урожая.

**Деликатесная белая.** Сорт среднеспелый. Плод очень сочный, шаровидной формы, диаметром 8-12 см. Содержит большое количество сахаров и витаминов. Убирают урожай, не давая ему перерасти, при достижении стеблеплодом диаметра 6-8 см.

**Деликатесная голубая.** Сорт среднеспелый. Стеблеплод крупный, расположен высоко над землёй и долго остаётся нежным, не становится деревянистым. Растения не идут в стрелку, не перерастают и морозоустойчивы. Выносят заморозки до -8°C.

**Гигант.** Поздний сорт. Период от посева семян до наступления технической спелости около 100 дней.

Розетка листьев крупная, 60 см в диаметре. Лист крупный. Стеблеплод крупный, диаметром 15-20 см. белёсо-зелёной окраски. Мякоть хорошая. Сорт жаро- и засухоустойчив.

**Виолетта.** Сорт позднеспелый. Период от посева семян до наступления технической спелости 100-110 дней.

Розетка полувертикальная, средняя, диаметром 50-70 см. Лист сине-зелёный со светло-фиолетовыми жилками. Стеблеплод среднего размера, диаметром 6-9 см, округло-плоский, тёмно-фиолетового цвета. Мякоть белая, нежная, сочная. Лежкость при зимнем хранении средняя.

Ценность сорта: морозоустойчивость и хорошие вкусовые качества.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### ХРАНИМ СЕМЕНА ПРАВИЛЬНО

При созревании семена высыхают. По мере созревания и высыхания все жизненные процессы в семени затухают, поскольку они могут происходить только в водной среде. Зрелые семена содержат зародыш в покоящемся состоянии и запасные питательные вещества в твёрдом виде. Они очень сухие (влажность 8-12%) и окружены отвердевшей семенной кожурой как защитным панцирем. Именно в сухом виде семена хорошо сохраняют свою жизнеспособность. Злейшим врагом покоящихся семян является тёплый влажный воздух. Там, где жарко и влажно, семена теряют всхожесть за считанные месяцы, а при свободном доступе воздуха – за несколько недель. Неблагоприятны также резкие перепады температуры.

Идеальными условиями для хранения большинства семян является умеренная температура (12-15°C) без существенных перепадов, умеренная

влажность воздуха (не выше 50% относительной влажности) и ограниченный доступ воздуха.

Семена не следует оставлять на зиму в неотапливаемых помещениях на садовых участках, их лучше перевезти в город, не оставляя надолго в сырости и холоде. Для отсыревших семян минусовые температуры губительны, особенно, если семена то заморозили, то оттаивали.

При глубоком замораживании (-15°C и ниже) сухие семена хорошо сохраняют жизнеспособность, но всё же хранение их в замороженном виде нежелательно. Они впадают в состояние глубокого покоя и при проращивании ведут себя как невосхожие. Чтобы привести их в активное состояние, требуются стимулирующие воздействия, например, прогрев.

Так где же лучше хранить семена в бытовых условиях, в частности, в городской квартире? Ясно, что семена нельзя хранить в кухне из-за больших перепадов влажности. Не следует их также держать на дверце холодильника, т.к. при

открытии дверцы находящиеся на ней холодные предметы контактируют с тёплым воздухом, и на них конденсируется влага.

Наиболее подходящим местом для семян являются жилые комнаты, хотя и там нет идеальных условий. Если центральное отопление хорошо работает, в жилых комнатах температура на несколько градусов выше оптимальной и слишком сухой воздух (относительная влажность ниже 30%). Но перепады температур там небольшие и не бывают резкими. В этих условиях основной опасностью является высыхание семян. Если их влажность опускается ниже критического уровня, семена быстро стареют и теряют всхожесть.

В квартире не найти лучшего места для хранения семян, чем нижняя полка бельёвого шкафа или нижний ящик письменного стола. Упаковав бумажные пакетики с семенами в полиэтиленовые пакеты или фольгу, мы ограничим доступ воздуха к семенам и предотвратим их высыхание.

Если вы предпочитаете семена хранить в холодильнике, то держите их в нижнем отсеке. Перед посевом семена, хранившиеся на

холоде, нужно активизировать. Семена вынимают из холодильника заблаговременно (за месяц до посева) и выдерживают при температуре 25-35°C, поместив пакетики в полиэтиленовый пакет во избежание высыхания. Если этого не было сделано, нужен кратковременный прогрев в горячей воде, который одновременно служит термообеззараживанием (25 минут при температуре 50-52°C).

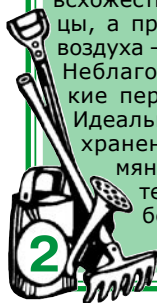
Долговечность семян различных культур неодинакова. При нормальных условиях хранения она колеблется от 1-2 до 6-8 лет.

Дольше всего хранятся семена тыквенных – дыня, кабачок, огурец, патиссон – 6-8 лет); тыквы – до 5 лет. Кукуруза, бобы, фасоль сохраняют всхожесть 5-7 лет, горох – 4-6 лет. Быстро, через год-два, теряют всхожесть пастернак, сельдерей, лук репчатый. Семена порея, петрушки, укропа, шпината сохраняются до 2-3 лет; моркови, перца, салата – 3-4 года; баклажана, кольраби, репы, свёклы, цветной капусты

– 3-5 лет, других видов капусты, брюквы, редиса, редьки, томата – до 5 лет.

В особо благоприятных условиях семена могут сохранять всхожесть гораздо дольше. Также дольше хранятся семена, выращенные в тёплое, солнечное лето.

Семена, полученные на свежем участке или приобретённые у случайных продавцов, нужно обязательно проверить на всхожесть. Проверять нужно и семена, которые хранились несколько лет или в плохих условиях.







## КАК РАЗМНОЖИТЬ ЛИМОН

Кто занимался разведением лимонов дома, знает, что наибольшую трудность представляет их размножение – черенкование и прививка, необходимые для сохранения сорта и раннего вступления в плодоношение.

Обычно для размножения лимона сначала надо вырастить подвой (дичок) из семечка, а на это уходит обычно 2 года. Затем привить на него почку или черенок от сортового растения. На всё это уходит ещё немало времени, да и нет гарантии, что «операция» удастся на сто процентов.

Поэтому многие из тех, кто хотел бы иметь комнатный лимон, не решаются браться за столь трудоёмкую работу и остаются без желаемого сорта. Можно получить нужный сорт путём черенкования (обычно таким способом и действуют многие любители), но черенкование не всегда удаётся без туманообразующей установки, а под обычной стеклянной банкой растение получить трудно. И тем не менее, есть принципиально иной способ прививки комнатного лимона, который позволяет получить лимонное

растение значительно быстрее. Для этого в качестве подвоя используют сеянец грейпфрута.



Через 2-3 месяца в семядольные листочки взошедшего грейпфрута

«клинышком» прививается черенок (длиной 5-7 см) от домашнего лимона. Прививка проводится способом «в расщеп» и обматывается тонкой полиэтиленовой плёнкой. Привитое растение на 2-3 недели накройте полиэтиленовым пакетом для создания влажного микроклимата. Такая прививка срастается примерно за три недели, и ещё через месяц вы будете иметь комнатное лимонное деревце. Через полтора-два месяца, когда деревце достаточно окрепнет, обвязку можно снять.

Такая прививка доступна практически всем. Через год молодое лимонное деревце при хорошем уходе достигает значительных размеров и зацветает. Дальнейшее выращивание и уход за растением обычные. При благоприятных условиях через год вы будете иметь первые плоды собственноручно привитого лимона.

Способ этой прививки разработали московские цитрусоводы. В настоящее время им пользуются не только в России, но и во многих других странах.

С. Степаненко

## БИОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ЗЕМЛЯНИКИ

Земляника – многолетний вечнозелёный кустарничек. Он размножается вегетативно, путём окоренения стеблей – усов.

Зимует земляника с зелёными листьями. Под покровом снега листья сохраняются и продолжают свою жизнедеятельность до начала образования новых листьев. Особенностью земляники является отсутствие верхушечного роста стебля. Из верхушечной цветковой почки весной возникает цветонос с соцветием, который после плодоношения отмирает. Новые стебли образуются как разветвления из боковых почек.

Цветки земляники обоеполые, имеют тычинки и пестики. Кор-

невая система земляники располагается в почве неглубоко. Ко времени цветения у земляники образуется мощная корневая система с большим количеством корневых волосков. Поверхностное распределение корневой системы земляники требует поддержания почвы в чистом и рыхлом состоя-



нии в течение всего вегетационного периода.

Корневище земляники – многолетний стебель. Со второго-

третьего года после посадки земляники нижняя часть корневища начинает отмирать. Чем старше корневище, тем меньше его верхушечные приросты и тем слабее корневая система.

Земляника – растение не зимостойкое. Длительное понижение температуры до -10-15°C при отсутствии снега вызывает подмерзание растений, а при дальнейшем понижении температуры они гибнут. Однако при толщине снежного покрова 10 см земляника хорошо переносит морозы в -25-30°C.

Земляника требовательна к влаге, но не выносит её избытка. В весенний период первоначальный рост земляники происходит за счёт запасов питательных веществ, отложенных с осени в корневище и корнях. Земляника – светолюбивое растение. При затенении она хорошо растёт, даёт много плетей и розеток, но плодоносит слабо.

как зеленая продукция частично могут заменять шпинат.

Цветёт паслён всё лето: внизу куста блестят зрелые плоды, а чуть выше – развёрнутые белые цветки. Собраны цветки в кисть, от 3 до 8 в каждой. Плоды поначалу зелёные и жёсткие, но, поспевая, смягчаются и так густо темнеют, что кажутся совершенно чёрными. Зрелая ягода сочная, зеленоватая, с незначительным привкусом соланина. Чтобы его устранить, ягоды паслёна ошпаривают крутым кипятком: внутри каждой скрыты мелкие плоские семена.

Чёрный цвет плодам придаёт краситель антоциан. При его избытке у растения получаются фиолетовыми и цветки, и листья. Спелые ягоды паслёна съедобны в переработанном виде, а в ошпаренном используются для начинки пирогов. Когда-то пироги с паслёном составляли для крестьянских детей немалое лакомство.

У паслёна чёрного существуют культурные сорта – более крупноплодные, урожайные, с более длинными стеблями, плодами, величиной с вишню.

Как и все паслёновые, паслён очень любит питательную землю, много солнца, обильный полив. В наших условиях паслён выращивают через рассаду. Семена высевают в конце марта – начале апреля. Грунт должен быть питательным. Рассада любит полив, растёт быстро, к моменту высадки в грунт достигает высоты 30-40 см. В грунт высаживается в те же

сроки, что и томаты. В открытом грунте в хорошо удобренной почве растёт очень быстро, обильно цветёт, и к началу августа растение покрывается большим количеством крупных блестящих очень красивых ягод. Растение даёт много боковых побегов, их можно частично присыпать, частично удалить – тогда ягоды будут более крупными. В начале августа все макушки побегов необходимо прищипнуть. Перед наступлением заморозков крупные плоды рекомендуется снять, оставшиеся закрыть плёнкой. Ягоды растут и чернеют под плёнкой до самого мороза. В свежем виде плоды сохраняются в течение месяца. В сыром виде ягоды несъедобны, но хороши в переработке. Варенье из чёрного паслёна имеет пикантный вкус.



## На ЗАМЕТКУ!

## СМЕШИВАЕМ УДОБРЕНИЯ

Перед внесением удобрений в почву, при приготовлении тепличных грунтов и растворов для подкормки нередко приходится смешивать удобрения. Не все удобрения можно смешивать, т.к. при этом могут быть потери питательных элементов или они переходят в труднодоступную форму и т.д. Чтобы получить максимум пользы от внесения удобрений нужно знать правила их смешивания.

- Смешивать можно только сухие сыпучие минеральные удобрения, слежавшиеся нужно предварительно измельчить и просеять.

- Нельзя смешивать аммиачные формы азотных удобрений с известковыми материалами и золой, т.к. из-за химических реакций между ними улетучивается значительная часть азота.

- Не стоит смешивать мочевины с порошковидным суперфосфатом, т.к. образуется липкая масса, которую трудно вносить в почву, тем более равномерно.

- Калийную селитру и калийную соль можно смешивать перед самым внесением, а заблаговременно нельзя из-за возможного отсыревания массы.

- Аммиачную селитру можно смешивать с сульфатом аммония, гранулированным суперфосфатом и аммофосами.

- Известковые материалы и золу можно смешивать с мочевиной и хлористым калием, но только перед внесением.

Навоз, птичий помёт и компост можно смешивать с гранулированным суперфосфатом и хлористым калием, а непосредственно перед внесением с мочевиной.

## ЧУФА - ОГОРОДНАЯ РЕДКОСТЬ

Это растение на наших участках появилось не так давно и вызывает к себе большой интерес.

Чуфа – растение южное, многолетнее, относится к семейству осоковых и выращивается ради клубеньков, по вкусу напоминающих миндаль. Клубеньки чуфы богаты маслами (17,5-25%), сахарами (4-9,8%), крахмалом, белками, микроэлементами.

Потребляют клубеньки в свежем, печёном, отваренном виде. Просушенные клубеньки вкуснее свежесобранных. Размолотые в муку плоды чуфы используются в кондитерском деле, при выпечке тортов и печенья. Из прожаренных и размолотых клубеньков варят заменитель кофе и какао. Из чуфы делают шипучий напиток оршад и «молочко», которое полезно людям с желудочно-кишечными заболеваниями. Отчего же это столь ценное пищевое растение не получило у нас широкого распространения.

Чуфа – теплолюбивое растение и боится заморозков, поэтому в наших климатических условиях её высаживают ежегодно весной. Лучше её выращивать через рассаду. При этом клубеньки высаживают в стаканчики в первой декаде апреля так, чтобы к высадке рассада имела возраст 25-40 дней. Клубеньки перед посевом замачивают на 1-2 дня в воде комнатной температуры, при этом воду 2-3 раза в день нужно менять. Наполните стаканчики плодородной смесью, хорошо её увлажните и высадите в каждый по 2-3 клубенька на глубину 4-5 см. Всходы появляются через 1-2 недели, причём похожи они на сорняки – имеют трёхгранные (как у осоки) листья. Рассада хорошо растёт на комнатном окне.

Когда минует угроза заморозков, чуфу пересаживают на участок. Вообще эта культура достаточно неприхотлива и приживается практически в разных почвенно-климатических условиях. Но отличный урожай получают на лёгких рыхлых почвах с хорошей освещённостью. Чуфа очень отзывчива на плодородие почвы, поэтому при подготовке участка под перекопку вносят 100 г/м<sup>2</sup> перегноя и до 200 г/м<sup>2</sup> золы. Если этих удобрений недостаточно, их можно внести прямо в лунку. Лунки глубиной 25 см готовят на расстоянии 50 см между рядами и 35 см в ряду или квадратно-гнездовым способом 50х50 см. Хорошо пролейте почву водой с марганцовкой. Рассаду осторожно вынимайте с комом земли и сажайте растения чуть глубже, чем они росли в рассадных ёмкостях.

Когда растения приживутся



(а чуфа обычно имеет 100%-ную приживаемость) и пойдут в рост, их можно подкормить 2-3 раза раствором коровяка (1:10). Расход раствора 1 литр на одно растение. Интервал между подкормками 10-14 дней.

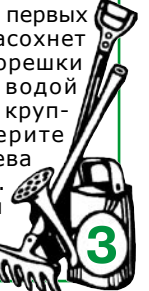
Уход за растениями состоит из прополки и неглубоких рыхлений. В очень жаркую погоду необходим полив. Во второй половине лета растение желательно окучить один-два раза.

Кусты чуфы, разрастаясь, смыкаются между собой и образуют красивые и пышные зелёные «кочки».

Это свойство растения можно использовать для укрепления участка. Посадите, например, несколько растений чуфы на цветочной клумбе или, напротив, на грядке с чуфой посейте 3-4 семени мангольда либо обычной столовой свёклы (получится очень красивое и необычное сочетание). Обильную зелёную массу длинных и плоских листьев чуфы можно использовать для плетения поделок и сувениров.

Земляной миндаль образует густой куст с хорошо развитым корневищем. Корни по запаху напоминают валериану. Куст состоит из многочисленных тонких побегов, на концах которых, завязываются клубеньки. С одного растения можно собрать до 200 клубеньков. Форма их овальная, внешне напоминающая миндаль. Длина клубеньков 3 см, ширина около 1,5 см, цвет шоколадный. Недостатком их является жёсткая морщинистая кожура, неотделимая от ядра. Соскоблить её трудно, а если есть клубеньки с кожурой, их вкус во многом теряется.

Убирают чуфу после первых заморозков, когда засохнет ботва. Выкопанные орешки помойте проточной водой и подсушите. Самые крупные клубеньки отберите для следующего посева и просушите отдельно. Высушенные клубеньки прекрасно хранятся в домашних условиях.



## ПАСЛЁН ЧЁРНЫЙ

Паслён чёрный состоит в близком родстве с такими распространёнными культурами как картофель, помидор, перец, физалис. Центр происхождения этого растения – Средиземноморье. Благодаря целебным свойствам ботвы и ягод паслён чёрный давно привлёк к себе внимание человека. Ещё Авиценна прописывал свежие плоды как мочегонное и кровоостанавливающее средство, а сок листьев – при бессоннице и заболеваниях горла. Применялся паслён и в России, преимущественно в народной медицине. Давали плоды для снижения кровяного давления.

Внешне чёрный паслён кажется мелким кустарником – так он жёстко, крепко и деревянист. На самом же деле это трава, причём однолетняя: весной всходит, а к осени плодоносит. Корнем она обладает слабым, легко выдергивается; стеблем ветвистым, полным. Листья паслёна «сердечком», по краям выемчатые, в свежем состоянии толстые, ярко-зелёные, а как высохнут – вроде из серой бумаги. Молодые листья богаты полезными веществами и