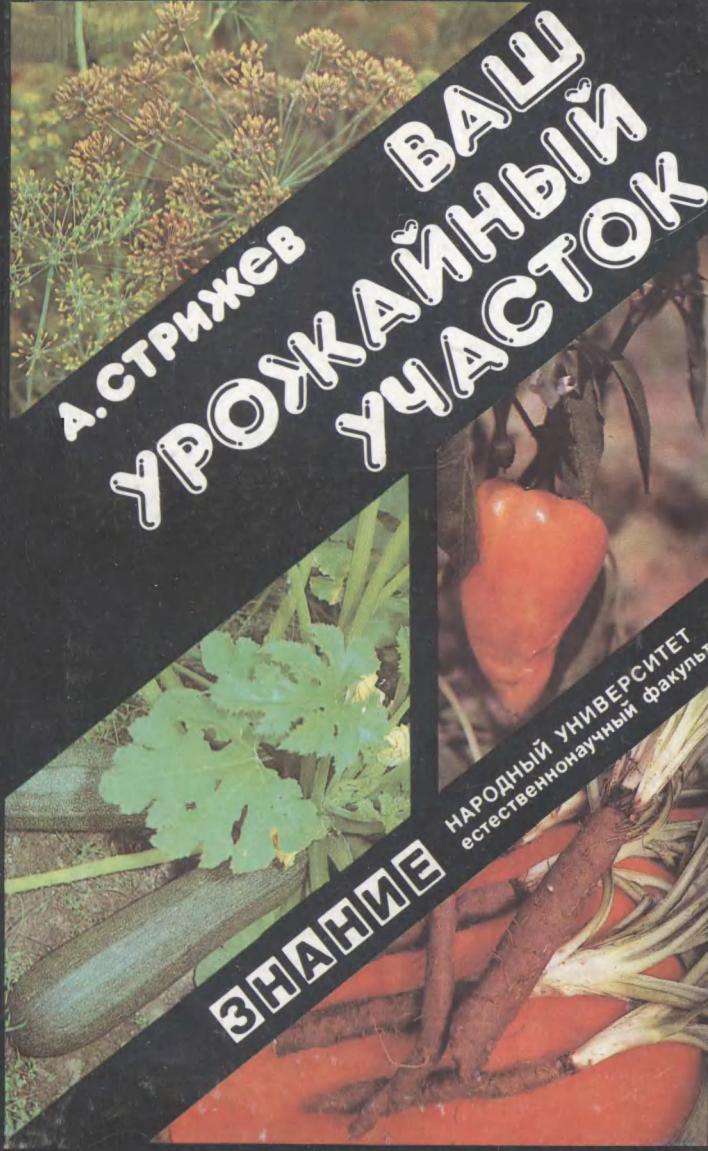


А. СТРИЖЕВ ВАШ УРОЖАЙНЫЙ УЧАСТОК



**А. СТРИЖЕВ ВАШ
УРОЖАЙНЫЙ
УЧАСТОК**

ЗНАНИЕ

**НАРОДНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
естественнонаучный факультет**

НАРОДНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
естественнонаучный
факультет



Издается с 1961 г.

А. СТРИЖЕВ

УЧЕНЫЙ АГРОНОМ

ВАШ УРОЖАЙНЫЙ УЧАСТОК

(ГОД ОГОРОДНИКА)



«ЗНАНИЕ»
МОСКВА 1990

ББК 42.3
С85

Александр Николаевич СТРИЖЕВ — ученый агроном. Закончил Всесоюзный сельскохозяйственный институт, журналист. Работает в журнале «Приусадебное хозяйство». Известный популяризатор знаний в области овощеводства и огородничества. Автор многих научно-популярных книг и брошюр. Среди них: «Рассказы об овощах», «Календарь русской природы», «Лесные травы».

Редактор *ФЕОКТИСТОВА Н. И.*

Стрижев А. Н.

С 85 Ваш урожайный участок: (Год огородника). — М.: Знание, 1990. — 256 с. — (Нар. ун-т. Естественнонаучный фак.)

ISBN 5-07-000657-6

80 к.

600 000 экз.

Эта книга о том, как получить высокий урожай разнообразных овощей в условиях приусадебного хозяйства. Выбор сорта, предпосевная подготовка семян и посадочного материала, выращивание рассады, уход за овощными растениями в открытом и закрытом грунте, уборка, безотходное хранение — вот тема этой книги. Широко показан опыт практиков, проживающих в разных регионах страны.

Книга адресована широкому кругу читателей.

С 3701000000—048
073(02)—90 37—90

ББК 42. 3

ISBN 5-07-00657-6

© Стрижев А. Н., 1990 г.



ВЕРШИНА ЗИМЫ. ЯНВАРЬ

На дворе разыгрываются вьюги, а в комнате, на подоконнике, занимается весна. Здесь появился мини-огород, доставляющий семье радость всем от мала до велика. Не изобилием славятся комнатные грядки, а возможностью живого общения с растениями наперекор календарю. Кто завел такой огород, непременно увлечется еще и опытничеством, и самоделками — сноровка, конечно, необходима для изготовления полочек, подвесных плоских и кашпо, растилен и комнатных электропарников. В общем, занятие увлекательное и полезное.

Зимние огороды устраиваются любителями все с большей выдумкой. На окнах выращивают значительный набор культур: от петрушки и прочей зелени до огурцов, помидоров и перцев. Кому что полюбится. Конечно, мечта всякого огородника — выращивать дома огурцы. Для этого подоконник должен быть солнечным, достаточно широким.

Что обычно ставит в тупик домашнего овощевода? Конечно же, выбор сорта. Ведь сортов огурца множество, но они по большей части не для квартирных условий. Ведь нужны сорта, мирящиеся с недостаточной освещенностью, такие, как Марфинский и гибрид Алмаатинский. Но именно эти огурцы нуждаются в ручном опылении женских цветков — процедура несложная, хотя и отпугивающая многих своей необычностью.

Хорошо растут и плодоносят на окне гибриды

огурца, выведенные учеными ТСХА: Апрельский, Зозуля, Кукарача и Манул. Обычно эти сорта огородники берут для пленочных укрытий, но они подойдут и для огорода на подоконнике. Гибриды ТСХА выдерживают резкие колебания температуры, причем их отличительная черта — обилие женских цветков. Разумеется, есть и мужские цветки, но они располагаются преимущественно в нижней части плети. Зеленцы получаются бугристые, приятного вкуса, достаточно длинные — до 20 см.

Надо ли гибриды доопылять? Огурцы Апрельский и Зозуля могут обойтись без насекомых-опылителей, Кукарачу и Манул доопыляют вручную. Для этого рядом на подоконнике выращивают один-два сорта, скажем, такие, как Неросимый-40 и Изыщный. С их мужских цветков кисточкой берут пыльцу и наносят ее на женские Кукарачи и Манула. Но есть и такие гибриды огурца, которые вообще не нуждаются в опылении, называют их партенокарпиками, например Московский тепличный.

И вот сортообразец выбран. Теперь остается позаботиться о подготовке питательного грунта. Под рассаду готовят почвенную смесь, состоящую из равных частей перегноя и дерновой земли. Сев ведут как и обычно, то есть семена прогревают и проращивают, затем высевают по одному в стаканчики. Глубина заделки — 1 см, посев необходимо полить. Всходы появятся быстрее, если рассадопосадочные стаканчики накрыть стеклом или пленкой. Как появятся всходы — стекло (пленку) снять.

Камень преткновения на зимнем огороде — подсветка. Досвечивать растения надо по 6—8 ч ежедневно, чтобы светлый период в сутки соста-

вил 12—16 ч. «Вторым солнышком» могут быть люминесцентные лампы белого или дневного света. Для квартирного огорода площадью 1 м² необходимы лампы мощностью 120—300 Вт в зависимости от месяца и выращиваемой культуры. Лампы белого и дневного света почти не дают тепла, так что их можно размещать и вблизи и даже среди растений; свет дают близкий к солнечному. Не в пример им лампы накаливания слишком горячи — дают много тепла и для подсветки на близком расстоянии не годятся. Если же они подвешены над листьями, скажем, на удалении 50—60 см, то растения отзовутся на такую подсветку, но при этом будут сильно вытягиваться, да и расход электроэнергии увеличится в 3—4 раза против того, что берут люминесцентные лампы.

Конечно, надо возможно полнее пользоваться естественным светом. А для этого требуется хорошенько протирать оконные стекла, переставлять растения, чтобы они меньше затеняли друг друга и освещались бы более равномерно. К источнику света их лучше поставить под небольшим углом (10—15°).

Требовательность растений к освещению разная. Наиболее светолюбивы выращиваемые из семян: помидор, огурец, перец, салат и др. Менее светотребовательны выгоночные овощи: лук — репчатый, шалот, все листовые двухлетники и многолетники. К доращиваемым культурам относятся: лук-порей, салат ромен, сельдерей, фенхель, петрушка. Доращивание может быть длительным — до 120 дней, хотя бывает достаточно и месяца, чтобы полезные части растения получились весомее.

А есть и такие овощи, которые лишь в темноте выгоняют нежные листья и даже завязывают

кочанчики. Например, так «поступает» огородный цикорий: выдернутые с корнем растения по осени спускают в погреб. Там их прикапывают в песке, а в середине зимы извлекают и ставят в комнате на выгонку. Причем выгонку ведут в темноте. Для этого корни помещают в почву, насыпанную в большой цветочный горшок или другой сосуд, поливают, а затем укрывают светонепроницаемым материалом. Через некоторое время цикорий даст белые листья, свернутые в рыхлый кочанчик. Обеденному столу — подспорье, да еще в пору новогодья!

Растения на окне... Приглядывайте за ними внимательнее. Если стекла обмерзли, заledenели, то необходимо посадки на ночь перенести от окон подальше. Возле заledenелого стекла воздух бывает холоднее комнатного на 10°. Не терпят растения и перегрева. Поэтому если батареи парового отопления находятся рядом с посадками, растения защищают экраном или щитком. С их помощью и отводится горячий воздух в сторону. Температурный режим днем должен быть в зоне мини-огорода не ниже 20°, ночью — в пределах 15°. Имейте также в виду, что растения огурца не переносят сквозняков и требуют повышенной влажности воздуха. Увлажнить воздух несложно, для этого стоит лишь почаще протирать подоконник сырой тряпкой или же ставить возле отопительной батареи поддон с водой. Иногда на батареи вешают мокрую мешковину, от этого тоже повысится влажность воздуха. Поливают растения теплой водой.

Теперь о подкормке. Первую подкормку огурцам дают, когда рассада достигнет двухнедельного возраста. Для этого используют огородную смесь (3 г на 1 л воды), а если такой смеси нет,

то сгодится и полное минеральное удобрение. Декаду спустя приступают ко второй подкормке. Как только рассада обзаведется двумя листочками, ее рассаживают по большим горшкам. А потом подвязка и формирование побегов. Так, у огурца сорта Марфинский надо прищипнуть верхушечные почки основного побега, сначала над вторым и третьим листом, а затем — над пятым и шестым. Специалисты рекомендуют полностью удалять боковые неплодоносящие побеги, а у остальных прищипку вести над завязью, минуя еще один лист.

А что делают с партенокарпическими длинноплодными огурцами? У этих гибридов надо удалить с главного стебля до высоты 50 см все боковые побеги и цветки. На следующих 50 см прищипнуть все боковые побеги на один лист и один плод. Затем до высоты 1,7 м прищипнуть на два листа и два плода.

Совсем иначе формируют побеги мелкоплодных, опыляемых гибридных огурцов. Вот что по этому поводу говорит кандидат сельскохозяйственных наук А. А. Седовичев: «Отплетки и женские цветки в них удаляют лишь в пазухах первых 3—4 листьев. До половины высоты стебля отплетки прищипывают над вторым листом, а выше — над третьим. Отплодоносившие отплетки, старые и больные листья вырезают».

Когда же обычно занимаются комнатными огурцами? Некоторые огородники пробуют сеять огурцы в конце декабря или в январе. Но все же лучше это занятие отложить на февраль, когда прибавка света будет более ощутимой. Недаром же февраль в шутку называют бокогреем: солнце выше ходит по небесному своду, и лучи его с теплинкой. С конца марта по ноябрь будете иметь

ароматные зеленцы, выросшие на солнечном окне. Более ранние посевы дают урожай лишь при усиленной искусственной подсветке. Само собою, выгонкой и доращиванием овощей занимаются в продолжение всей зимы.

При любых сроках посева огурца лучше выбрать солнечное кухонное окно, если оно выходит на юг или юго-восток. Поливайте огурцы умеренно, от чрезмерного смачивания корни могут подгнить и попортиться. Когда солнце начнет припекать по-летнему, старайтесь не допускать перегрева растений. Прозрачные шторы и проветривание в жаркие часы избавят зелень от изнурения. Влажность воздуха восстановится, если прибегнуть к уже описанным приемам смачивания подоконника.

О комнатном перце. Московский огородник С. Крайнов круглый год выращивает на подоконнике острые перцы. Зимой особенно приятно смотреть на веселый кустик, усыпанный плодами. Каждый перчик с наперсток, и жгучий-прежгучий. Ши с такой специей особенно аппетитны. Вся семья обеспечена приправой с одного куста, украшающего подоконник.

А началось с того, что овощевод-любитель получил в подарок черенок перца. Посадив его во влажный песок, С. Крайнов заметил: через недели три черенок пустил корешки. Осталось подобрать горшок, уложить на дно емкости битый кирпич (для дренажа), насыпать почвенной смеси. Готовил смесь так: к двум частям листовой земли примешал одну часть дерновой и столько же перегноя, ко всему этому добавил горсть речного песка.

А вообще-то обычно перец разводят из семян. Сеянцы легко приживаются после пересадки, быст-



Цветная капуста

Брюссельская капуста

Краснокочанная капуста

Савойская капуста

Кольраби

Белокочанная капуста

ро гонят побеги. Зимой растение поливают весьма умеренно и только теплой водой. Холодная вода из-под крана погубит кустики. Подкормка — раствор суперфосфата и калийной соли. Полезно подкармливать перец вытяжкой из древесной золы (25 г настаивают в 1 л воды неделю). Запомните и такую тонкость: чтобы удалить с листьев осевшую пыль, их надо время от времени «умывать» водой. После этого они выглядят особенно свежими.

Но только ли огурцы и перцы выращивают на окне? О помидорах мы уже упоминали. Приемы их возделывания во многом схожи в том, что относится к огурцам. Разница лишь та, что помидоры любят воздух посуше, а огурцы — повлажнее. На подоконниках, а то и на подвесных полочках или подвинутых к окнам столиках можно зимой выращивать и укроп, и кервель, и чабер однолетний. Сеют семена рядовым способом, оставляя промежуток между рядами 3—5 см, а между растениями в ряду — 2 см.

Умельцы научились пользоваться гидропонным способом выращивания овощей и, таким образом, обходятся без почвы. В одном случае корни лишь на время погружают в питательный раствор, в другом корни периодически опрыскивают этим же раствором. Оба эти приема правильнее называть аэропоникой. Но все же чаще при гидропонике стараются корни укрепить в искусственном твердом субстрате. Таким субстратом может быть, к примеру, гравий. В отличие от почвы он растения не питает. За него лишь растение держится корнями. Поскольку перед употреблением его, как правило, отмывают и прокаливают, то в нем нет возбудителей болезни.

Одно время продавалась комнатная гидро-

понная установка «Тюльпе-2». Установку можно укрепить на стене или поставить на подоконнике. Люминесцентные лампы, автоматическая подача питательной смеси... Все это хорошо, но цена — 180 руб! Поэтому установка не нашла широкого применения. Почему бы промышленности и кооператорам не наладить выпуск простых, надежных, доступных по цене гидропонных установок? Выгода должна быть обоюдной: и для производителя, и для покупателя.

А теперь перейдем к конкретному опыту практиков. Покажем на примерах, как осваивается тот или иной прием по выращиванию и выгонке овощных растений в квартирных условиях.

Свою беседу с овощеводами-любителями начнем с приемов выращивания комнатных огурцов. Известный донецкий огородник Ф. В. Трифонов рассказывает: «Четырнадцать лет я с увлечением выращиваю комнатный огурец, и каждый раз с благодарностью вспоминаю Алексея Петровича Егорова, возродившего и, можно сказать, заново подарившего нам этот замечательный чудо-огурец. Беспрерывно круглый год выращиваю я огурец Рытова с помощью аэропоники. При этом способе корни растения расположены в двух сосудах: верхний — керамический горшок, заполненный мохом, рыхим торфом или полистиленовой мочалкой; нижний представляет собой переоборудованный молочный бидон, у которого снята горловина и вырезано окошко для наблюдения за корнями. Внутрь вставлена подпорка для корней — пластиковая корзина без ручек.

Все это установлено на приборе «Комфорт», предназначенном для увлажнения воздуха в комнате. Вместо воды в него наливаю питательный раствор (полное минеральное удобрение с микро-

элементами марки «В» или удобрение для балконных и комнатных цветов «Вито»). Прибор время от времени увлажняет раствором корневую систему. Включается он автоматически. Огурцы сею 1 февраля, первые плоды снимаю 7 марта, плодоношение длится до ноября. Одно растение дает до 180 огурцов массой около 130 г каждый. Вот так урожайная грядка!

В последнее время в описанную технологию пришлось ввести новшество. Вместо прибора для увлажнения воздуха «Комфорт» применяю более совершенный «Ион». Бидон из-под молока заменил емкостью пообширней, причем не металлической, а пластмассовой. Заданная температура питательного раствора, влажности и продолжительность включения прибора поддерживаются автоматически. От полного минерального удобрения отказался. Ведь растение в разные периоды жизни требует неодинакового состава питательных веществ».

Крупницы опыта. Они собираются буквально отовсюду. Например, Иван Вацлавович Водейко из города Лида (Белоруссия) делится опытом выращивания на подоконнике острого перца. «Выращиваю четыре года в комнате жгучий красный перец, — пишет он. — Семена сею в марте в ящик с землей. После двух листочков рассаду пересаживаю в банки. Поливаю водой почти каждый день. В июле перец покрывается белыми цветками, затем дает зеленые плоды. Постепенно они краснеют. Для супов и щей острые перцы весьма кстати». Выращивает Иван Вацлавович на подоконнике и помидоры. Собирает с каждого куста до 10 красных плодов.

Снимает урожай помидоров с подоконника и житель города Ижевска Сергей Иванович Сте-

нин. Семена он высевает в деревянные ящики. Через несколько дней появляются всходы. Затем, когда сеянцы подрастут, растения пересаживают в 7-литровые жестяные банки. Стенин заметил, что в меньших емкостях помидоры развиваются хуже. Пересаженная рассада вскоре зацветает, а немного спустя завязываются плоды. В июне наступает съём урожая.

«Все время, пока растения развиваются, — пишет Сергей Иванович, — я несколько раз подкармливаю их овощной смесью, из расчета одна ложка смеси на 10 л воды. Дважды под каждый куст равномерно рассыпаю по столовой ложке древесной золы, затем даю обильный полив. Азотные удобрения отдельно под растения не вношу, так как они вызывают чрезмерный рост, а это задерживает цветение и плодоношение».

Сергей Иванович поливает растения теплой водой (ее температура на 5—10° выше комнатной). Поливает так, что из отверстий банки показывается вода. Чтобы не портить подоконник, банки устанавливаются на подставки, сколоченные из дощечек. Под каждую банку поставлен поддон, куда стекает излишняя вода. В июне овощевод-любитель с каждого куста снимает от 15 до 25 ярко-красных плодов. По описанию Стенина после сбора плодов кусты продолжают развиваться, цвести и завязывать плоды. В каждом созревшем плоде находится от 1 до 35 семян. В некоторых плодах семена не завязываются. Интересно, что Сергей Иванович пасынки с растений не обрывает. Он выращивает их до 15—25 см длины, затем отделяет от кустов и высаживает в отдельные банки для окоренения. Пасынки прижи-ваются, зацветают, плодоносят.

«В октябре по второму разу собираю поми-

доры, — пишет С. И. Стенин, — с куста снимаю 15—25 плодов. Следующие сборы падают на ноябрь и декабрь. Некоторые кусты дают плоды в первых числах нового года. Всего с каждого куста, таким образом, снимаю до 75 спелых и сочных помидоров. В принципе первый сбор плодов можно сдвинуть на более ранние сроки, скажем на апрель, если семена посеять в октябре. Это уже совсем хорошо».

Кто занимается комнатным огородом, знает, что разведение помидоров, как и других растений, не утомительно. А уход за ними в удовольствие. Причем зеленые кусты помидоров на подоконнике украшают квартиру, создают уют и вызывают хорошее настроение.

Федор Тихонович Сендецкий из Гдовского района Псковской области занимается зимой выгонкой зеленого лука. Для этого использует невысокую, но широкую кастрюлю. По ее диаметру вырезает круг из фанеры и в шахматном порядке делает в этом круге стамеской отверстия. Поддерживается круг четырьмя крючками, изготовленными из проволоки. Круг подвешен в 8 см от дна. Чтобы приспособление «заработало», надо кастрюлю наполнить теплой водой, доведя ее уровень несколько выше кружка, и в каждое отверстие вставить по луковице. В его кастрюле их помещается до 30 штук. Пройдет немного дней, и луковицы погонят зеленое перо. Комнатный огород исправно снабжает стол полезным продуктом.

Истощившиеся луковицы заменяет новыми, и выгонка лука на перо продолжается. Для хорошего роста лука посадочный материал надо время от времени поливать теплой водой или ненадолго поставить кастрюлю на остывающую

плиту. Так простое приспособление позволило обеспечить зеленым луком всю семью.

Экономия площади, экономия материалов, экономия и хозяйственный подход ко всему — почерк настоящего огородника. Вот как рачительно подошел к выгонке зеленого лука В. Н. Казаков из Новокузнецка: он от одной луковицы получает... два урожая пера. В его письме читаем:

«У нас в Сибири в овощных магазинах всю зиму продают зеленый лук с луковицей. Его покупают, зелень обрезают, а луковицу с хорошими корнями кидают в мусор. А ведь можно эту луковицу заставить повторно давать урожай. Здоровые луковицы после обрезки зелени я опускаю в банку с водой. В банку из-под рыбы их помещается 8 штук. За семь дней на окне одна такая головка дает до 40 г зеленого лука. В банку наливаю воду так, чтобы корни луковицы доставали до воды. Сверху банки ставится решетка из снятой крышки с отверстиями на 8 головок. Подкармливаю костным порошком (кости сжигаю на углях, толку в ступке) и мочевиной. Еще легче брать два урожая зеленого пера при собственной выгонке лука».

Вообще огород в комнате — подспорье немалое. Скажем, взять зелень петрушки. Всего щепотка этой пряной зелени способна освежить блюдо, придать ему аромат и аппетитный вид. Вырастить же петрушку дома несложно. Надо сказать, что умельцы «заставили» петрушку одарять зеленью стол весьма продолжительное время. И получают не одни листья, но и корнеплоды. Не переводится у них и зелень укропа. Грядки представляют собой деревянные лотки, заполненные землей. Располагают их в два яруса на подокон-

нике. Сев обычным способом, как на заправских грядках.

В последние годы многие любители пожелали обзавестись так называемой кубинской вишней. Мы не зря ставим оговорку «так называемой», потому что это растение отношения к вишне не имеет. Это перечный паслен, родственник помидоров, а не вишен. Ведь у вишен плод заключает косточку, а у паслена — мелкие семена. Вот об этом-то паслене и написал автору книги Леонид Федорович Пашкевич из города Киселевска Кемеровской области. «Паслен перечный, — пишет он, — размножаю семенами и зелеными черенками. Зеленые полуодревесневшие черенки с 4—5 листьями высаживаю в посуду с промытым песком, накрываю стеклянной банкой и затеняю от прямых солнечных лучей газетой. Песок в посуде все время должен быть влажным. Чтобы создать благоприятный микроклимат, раз в сутки черенок опрыскиваю водой.

Перед посадкой черенка 2—3 нижних листа удаляю, а оставшиеся листья укорачиваю на одну треть. Через 1,5—2 месяца черенок укоренится.

При размножении паслена семенами пользуюсь землей универсального состава, годной для многих комнатных растений. Вот ее состав: 1 часть речного песка, 1 перегноя, 2—3 части дерновой земли. На дно горшка кладу слой крупной гальки для дренажа. Можно гальку заменить битым кирпичом или древесным углем. В днище горшка должно быть несколько отверстий, иначе вода начнет застаиваться. Семена заделываю на глубину 0,5 см, при этом почву уплотняю, чтобы семена не вымывались при поливе. Почву поддерживаю в умеренном влажном состоянии, пересыхать ей

не даю. Всходы показываются через —2 месяца...

И вот прошло полгода после появления всходов. Комнатное деревце зацвело мелкими белыми цветками (похожи на картофельные, растения ведь родственные). Паслен цветет непрерывно, одновременно на нем могут быть цветки, завязи и спелые плоды. Вот тут-то и предстает паслен во всей своей красе. Особенно колоритны его ягоды, оранжевые или бледно-красные. Может быть, за форму и расцветку и назван паслен вишней.

Первое цветение слабое, и обилия завязей от него не жди. Последующие волны цветения уже более урожайны. Лишние цветки обрываю, чтобы от оставшихся получить крупные ягоды. Едят ли ягоды паслена? Да, они съедобны, но с привкусом, который понравится не всякому».

А теперь поговорим о том, как хранить наши овощные запасы.

«Январь — всей зимы государь», — толкуют в народе. Вершина зимы. Одна из главных забот овощевода-любителя в январе — безотходное сбережение овощей и картофеля. Не дать пропасть и толике урожая, припрятанного в хранилище, — вот первейшая задача огородника сейчас. Как же распознать недуги овощей и есть ли средства с ними бороться?

Осмотрим запасенные впрок овощи и картофель. Досмотр в любом случае необходим, есть ли признаки неблагополучия или продукты кажутся здоровыми. Начнем осмотр со свежей капусты, уложенной на стеллажах.

В январе—феврале кочаны капусты могут быть поражены многими болезнями: гнилями, бактериозом, пятнистостью и др. Пожалуй, самая вредная из них — серая гниль (возбудитель грибного

происхождения). Заболевшие кочаны подергиваются пушистой плесенью, ослизняются, а потом и вовсе загнивают. Особенно податливы к болезни побитые и подмороженные кочаны, а также те, что были сильно «раздеты» от кроющих листьев. Кстати, кроющие листья при длительном хранении капусты теряют хлорофилл, обесцвечиваются и затем в конце зимы сами могут заболеть серой гнилью. Впрочем, у лежких сортов (Подарок, Белорусская, Амагер) листья остаются зелеными чуть ли не до конца зимы. И хлопот с ними куда меньше, чем, скажем, с сортом Номер первый, слабым для хранения. Если лежку капусту вынуть сейчас из погреба и поддержать на свету, то ее устойчивость к гнили еще более укрепитсЯ.

Ну а как же быть, когда кочаны все-таки поражены серой гнилью? Капусту необходимо срочно перебрать, зачистить, опылить мелом. И конечно, строже соблюдать режим хранения. Температура в помещении должна быть в пределах 0 — минус 1°.

Слизистый бактериоз называют еще мягкой гнилью. Возбудитель болезни внедряется в капусту на грядке особенно в теплую влажную осень. Дело в том, что бактериоз развивается только на поврежденных кочанах. Поврежденную капусту выбраковывают и в пору закладки, и в процессе хранения. За температурой в помещении тоже следят (возбудитель бактериоза прекращает рост уже при 4°).

Портит капусту также точечный некроз. Внешне листья овоща как бы испещрены черными точками. С наружных листьев болезнь перекидывается на внутренние. Такие кочаны к тому же легко заболевают и серой гнилью. Одна из причин вспышки точечного некроза — длительное

хранение капусты при низкой температуре (минус 1 —4°). Ученые полагают, что этому недугу больше подвержена капуста, перекормленная азотным удобрением. Замечено также, что сорт Зимовка подвержен точечному некрозу в большей степени, чем Амагер. Все это необходимо учитывать. Кроме того, почву под капусту не забывайте снабжать фосфорными и калийными удобрениями, а также известью.

Еще одна болезнь капусты — тумачность. С виду кочан вроде бы и здоровый, а разрежешь — так с кулак (тумак) отмерших и загнивших листьев. Болезнь наблюдается при неправильном хранении, особенно при подмерзании кочанов. Получается так: ледяные прослойки между замерзшими листьями мешают доступу воздуха к центральной части кочана и там из-за недостатка кислорода ткани отмирают. Происходит гниение с выделением неприятного запаха. Нелишне запомнить, что тумачностью больше страдают плотнокочанные сорта, такие, как Амагер, Зимовка, Белорусская, Подарок. Кочаны этих сортов перед закладкой впрок (можно и позже) подрежьте и тумачность не затронет их, даже если и допущено подмерзание.

Проверяйте зимой и закрома с корнеплодами: морковью, свеклой, репой, брюквой, редькой, сельдереем, пастернаком и петрушкой. Чаше всего корнеплоды заболевают белой гнилью, причем заболевают еще на грядках. Зимой вспышки заболевания могут нанести значительный вред. Особенно страдает от серой гнили морковь. Причина — влажные условия выращивания и чрезмерная влажность в хранилище. Опыт подсказывает: подсушенные перед закладкой овощи меньше подвержены этому недугу. Сорт тоже

влияет на устойчивость к болезни. Замечено, что морковь сорта Шантенэ в меньшей степени подвержена белой гнили, чем Нантская. Поскольку возбудитель этой гнили не погибает, даже пройдя тракт животного, надо остерегаться занести его на грядки с навозом и компостом. Имейте в виду и такую тонкость: мелкая морковь менее устойчива к белой гнили, чем крупная того же сорта. Опять же, как и в случае с капустой, на лежкость овощей благоприятно влияет внесение в почву фосфорно-калийных удобрений. Температурный режим хранения корнеплодов — около 0°, относительная влажность воздуха — не выше 95%. Признаки заболевания белой гнили: корнеплоды размягчаются без изменения окраски, впоследствии они затягиваются плесенью. Гниль мокрая, неприятного запаха не издает. Естественно, в очагах заболевания корнеплоды немедленно подвергают переборке.

Теперь о столовой свекле. Приятно, конечно, подать к столу нежные, вкусные плоды. Но вкусными бывают лишь здоровые корнеплоды. А свекла может и заболеть. Чтобы знать ее недуги, расскажем об одном из них — фомозе. Болезнь распространяется с помощью гриба, поражает как листья, так и подземные органы. Когда растения на грядке, заболевшую свеклу не отличить от здоровой. И в хранилище болезнь не проявляется очевидно. Только когда свеклу разрежешь, тут-то и обнаружатся пораженные участки: твердые, черного цвета. Впоследствии в этих местах появляются пустоты с налетом светлой плесени. Посев здоровыми семенами, тщательное удаление растительных остатков, выбраковка порезанных и побитых корнеплодов — вот основные меры борьбы с фомозом свеклы.

Болеют фомозом и корнеплоды семейства капустных — брюква, репа, турнепс и редька. Возбудитель — гриб заносится с семенами или с растительными остатками. При хранении заболевшие корнеплоды покрываются сухими язвами, а затем и вовсе превращаются в труху. С помощью плодосмена можно изжить фомоз со своего участка. Овощи этой группы возвращают на старое место не раньше как через четыре года.

Теперь о болезнях лука при хранении. Сначала о самой распространенной из них — шейковой гнили. Пораженная луковица делается водянистой, желто-розовой. Шейка тоже размягчается, потом как бы втягивается. Наружные чешуи плесневеют, затем покрываются плотной черной корочкой. Луковица чаще гниет сбоку или около донца. Как поступить с зараженным луком? Один из способов борьбы с шейковой гнилью — прогревание при 45°. Время выдержки — не менее 4 ч. Надо иметь в виду, что шейковой гнилью лук заражается на грядках. Но в растущем состоянии болезнь на нем не проявляется. Она дает вспышки в хранилище, особенно во второй половине зимы. Поэтому один из агротехнических приемов по пресечению болезни — послеуборочная сушка луковиц на солнце. Особенно важно прибегнуть к прогреванию луковиц, выращенных на влажных грунтах. Подумайте и о том, какие удобрения на вашем участке лук «не долюбивает». Практики подсказывают, что навоз и повышенные дозы азотных удобрений плохо влияют на способность лука к длительному хранению. И наоборот, фосфорные удобрения, сокращающие вегетационный период, устраняют опасность заболевания репчатого лука шейковой гнилью. Ско-

роspелые сорта лука вообще меньше страдают от этой напасти.

Не допускайте потерь в хранилище и такого необходимого овоща, как чеснок. Его бич — зеленая плесень. Уже в начале заболевания зубки делаются вялыми, на их поверхности появляются светло-желтые луночки и небольшие пятна. С развитием болезни зубки еще больше размягчаются, пятна затягиваются зеленоватой плесенью. Недуг поражает и внутренние зубки, они сморщиваются, темнеют. Вообще такая чесночина на ощупь вся становится трухлявой, пустой.

А возбудитель зеленой плесени — тоже гриб. Развивается на поврежденных и подмороженных чесночинах. Против зеленой плесени хорошо действуют такие приемы, как просушивание чеснока при 30—45°, хранят его в решетчатом ящике. Сберегают чеснок при температуре минус 1—3°. В этом деле опыт у бывалых овощеводов накоплен большой. Чеснок хранят даже... в земле. Вот что пишет нам огородник из Магнитогорска Н. Ф. Пономарев: «Чтобы весной у нас был свежий чеснок, мы складываем его в целлофановый мешочек, потом завязываем и закапываем в землю на глубину 30—40 см. Зимой, если снега мало, подгребаем к этому месту сугроб, чтобы утеплить тут землю. Когда же по весне оттает земля, чеснок вынимаем. И представьте, он оказывается таким свежим, будто сорван с грядки. Способ полюбился, пользуемся им давно».

Важнейшая зимняя забота огородника — речь картофель. Сделать это по силам каждому, если не забывать о поддержании необходимого режима хранения, своевременной ликвидации очагов заболевания. Болезней, портящих клубни, много. Расскажем о самых распространенных.

Фузариозная сухая гниль. Проявляется недуг сначала в виде округлых пятен, вдавленных по краям. Если заглянуть под кожуру, то обнаружатся темно-бурые пятна с пустотами, обметанные плесенью. Там, где картофель хранится в сухих условиях, сгнившие участки клубней сухие, во влажных — заметно размягченные. Пятна в первую очередь появляются в местах поражений и ушибов. Со временем болезнь охватывает клубень почти целиком. Он усыхает, делается полностью негодным. Фузариозная сухая гниль замедляет распространяться, как только в хранилище снижается температура до 2—4°. Эту температуру и надо поддерживать в зимнее время.

Конечно же, люди научились укрощать картофельные недуги. Против сухой гнили существуют эффективные приемы: выбраковка поврежденных клубней перед засыпкой картофеля в погреб; переборка верхнего слоя клубней, как наиболее теплого и сырого; вентиляция хранилища и укрытие бурта соломой. Общую переборку картофеля проводят лишь в крайнем случае, при сильной вспышке заболевания.

Еще один бич картофеля — фитофтороз. Ощутимый вред наносит во влажную вторую половину лета. Гриб сперва заражает листья растений, затем почву и клубни. Засыпанный картофель уже в первый месяц хранения начинает загнивать: появляются темно-бурые пятна, твердые, по краям вдавленные.

Если разрезать такой картофель, то в мякоти будут видны темные полосы, затекающие с периферии к центру клубня. Чтобы не допустить распространения фитофтороза в бурте, заболевшие клубни надо изъять, а в хранилище снизить температуру и влажность воздуха.



НА ПОРОГЕ ВЕСНЫ. ФЕВРАЛЬ

С решительной прибавкой дня огородник все тщательнее готовится к весне. Уже пора за рассаду приниматься, семенной картофель к посадке готовить и, конечно, пополнить недостающие сорта овощных культур, починить и подновить огородный инвентарь. На пороге весны дел много, и каждое из них первостепенной важности. Надо во всеоружии встретить новый сезон: запастись семенами, вовремя починить хозяйственный инвентарь, подготовиться к выращиванию рассады, не остаться без удобрений. Рачительный овощевод-любитель уже прикинул, какие и где он будет выращивать культуры, что нужно ему поменять в севообороте и чем обзавестись заново. Так ряд за рядом и возникают заботы, а с ними хлопоты предвесенние.

На дворе — глубокая зима, а огородник уже обременен весенними заботами. Надо вовремя отремонтировать парниковые рамы, подправить или сколотить заново посевные ящики, достать необходимый огородный инвентарь. А материал для укрытия парников от весенних заморозков — разве не сейчас им обзавестись? Соломенные и камышовые маты, рогожи — теперь их плести и ткать самое время.

Кроме больших дел, о которых чаще всего помнят огородники, есть и такие, что как-то выскальзывают из поля зрения. Одно из «малых» дел — длительный прогрев и подсушивание огуречных семян. Подвесить мешочек с огуречными семена-

ми возле батареи отопления или подле печки — значит выполнить завет старых мастеров гряд. Они считали, что прогретые семена дружнее всходят и благоприятно влияют на урожайность. Было время, когда огородники носили при себе мешочки с огородными семенами и прогревали их своим теплом. Но то, конечно, относится больше к затеям и причудам. Сама же целесообразность прогревания и подсушивания семян не отвергается теперешними овощеводами, но все же некоторые из них не признают надобности в этом приеме.

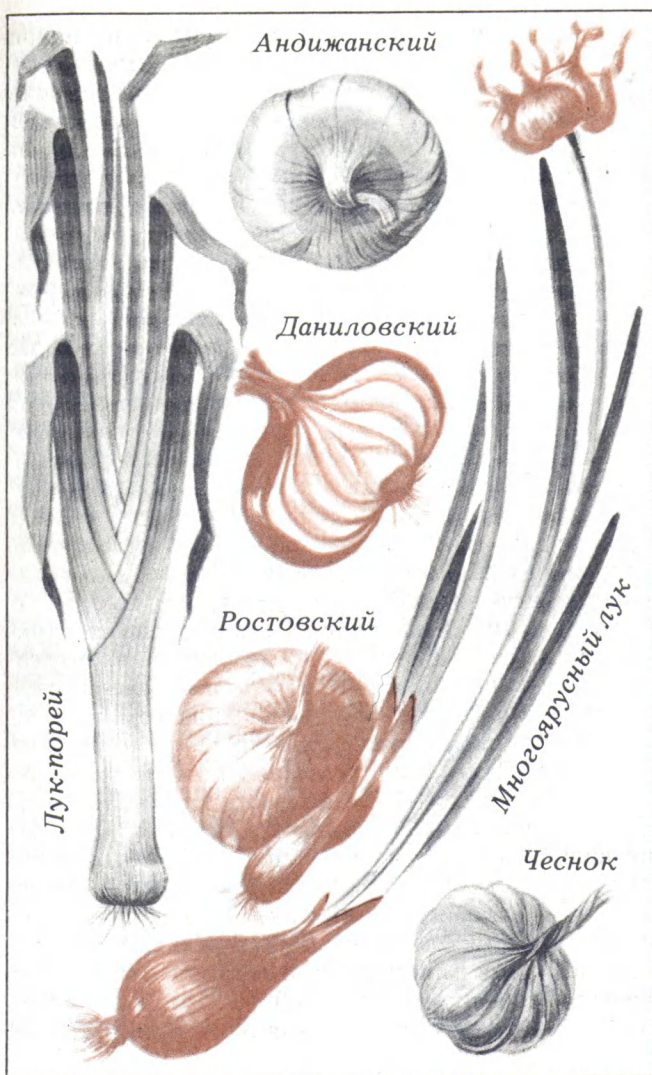
Самое время сейчас побеспокоиться о семенах. Проверьте их запасы, все ли имеются по перечню культур, намеченных к выращиванию. Каналы пополнения семенных запасов известны, важнейший из них — прилавок специализированного магазина. Именно к весне оживляется дополнительная продажа посевного материала в магазинах «Семена». Многие из них только и открываются в эту пору. Не забудьте сверить по каталогам «Сортсеговоощ», имеющимся у продавцов, что за сорт вы покупаете, годится ли он для вашей местности. Подумайте и о том, семена каких культур вы сможете вырастить сами, и нельзя ли расширить свои возможности на этот счет. Семеноводство требует любознательности и упорства — дело тонкое и не совсем обычное.

Вообще-то для посева запасаются сортовыми семенами. Причем, приобретая семена, особенно с рук, обязательно обращайте внимание на полновесность. В крупных семенах больше питательных веществ, из них, естественно, и растения развиваются более сильные и урожайные. Сортируют семенной материал в 5%-ном растворе поваренной соли: полноценные семена тонут и

скапливаются на дне сосуда, щуплые и мелкие остаются на поверхности, откуда их снимают и отбрасывают. Семена овощных культур не должны быть старыми, ведь всхожесть их сохраняется лишь известное число лет. К примеру, семена пастернака сохраняют всхожесть всего 1—2 года; на год дольше остается жизнеспособный посевной материал лука, укропа, петрушки, моркови; 3—4 года не теряют всхожести семена огурцов, капусты и редьки; на год старше — свеклы, арбуза и тыквы. Еще устойчивее семена гороха и кукурузы, они сохраняют всхожесть 5—7 лет. До 9 лет не теряют всхожесть семена бобов, дыни, фасоли. Конечно, на жизнестойкость зародыша влияют многие факторы, в первую очередь условия выращивания семенников и способы хранения посевного материала.

В последнее время овощеводы-любители все больше занимаются посевом некоторых семян загодя, до схода снега. Как же это делается? Оказывается, приклеивая семена на бумажные полосы, мы как бы заранее размещаем их на грядке. Раскатав весной бумажные рулоны на подготовленной почве, тем самым освобождаем себя от трудоемкой работы по размещению семян — эта операция была выполнена зимой... в комнатных условиях. Послушаем, что расскажет огородница Мария Васильевна Ефимова, проживающая в селе Днепропетровка-1 Запорожской области. Ее опыт несколько отличается от общепринятого, и отличие это — в сторону совершенствования приема.

— Зимой я, сидя дома, наклеиваю семена редиса на газетные страницы. Для удобства и ускорения операции газетные листы заранее размечаю на квадраты со сторонами 50×50 мм. Затем беру размеченную газету и подкладываю под нее еще



3—4 таких же по формату. Скрепляю скрепками и с помощью кронциркуля (есть в любой готовальне) вырезаю отверстия диаметром 20 мм. Центры этих кружочков — пересечения линий. Таким образом получаю шаблон с отверстиями. Кстати, кронциркуль можно заменить заостренной трубкой, и ею пробивать такие же отверстия.

Когда шаблон готов, приступаю к изготовлению капельницы для нанесения клея. Беру эластичный флакон из-под шампуня, снимаю с него навинченную пробку, сверлю в ней отверстие диаметром 5 мм, вставляю трубочку с фланцем. Теперь остается приготовить клейстер, другим клею я не пользуюсь. Замешиваю муку на воде с таким расчетом, чтобы клейстер не был слишком жидким и не растекался по бумаге: его капелька должна оставаться на бумаге цельной. Наливаю клейстер во флакон, закрываю пробкой с вставной трубкой и приступаю к делу.

Клейстер наношу по шаблону — по капельке в центр каждого отверстия. Шаблон позволяет обходиться без разметки на других листах. Как только нанесены все клейстерные точки, шаблон снимаю, затем беру семена редиса и кончик спички окунаю в клейстер, подцепляю семя и переносю его в клейстерную точку. От точки к точке методично проделываю одну и ту же операцию по посеву в пределах всего листа. Когда он засеян, кладу в сторону и принимаюсь за другой. Засеянные листы потом складываю в укромном месте, чтоб не мешали.

До весны необходимо изготовить еще два деревянных щита размером 0,5×2 м. По концам щита прибиваю скобки из проволоки, чтобы удобнее было брать. Весной, разрыхлив и сделав

грядки, укладываю щиты. Они нужны для окончательного выравнивания посадочной площади и для предпосевного уплотнения грунта. Достаточно пройти по этим щитам, и грядка примет вид, совершенно готовый к приему семян. Остается снять щиты, разложить газетные листы приклеенными семенами вниз, присыпать песком слоем 2—3 мм. Песок прижмет листы к земле, не даст ветру поднять их во время укладки. Причем песок вроде мульчи — под ним земля прогревается от солнца быстрее. Расстелив и присыпав посевные листы, начинаю заделывать их слоем покровной земли (лучше перегноем). Этот слой — 1 см.

Способ посева на бумагу мне позволяет выкроить 8—12 весенних дней. А это совсем немало! Люди ждут, когда земля просохнет, а я уже отсеялась. В отношении схемы посева заранее оговарюсь: можно принять другие, более экономные расстояния между растениями. Но у меня редис крупный, и эта площадь вполне оправдана».

О. Б. Кирпичников из Архангельска предлагает рядом с семенами приклеивать клейстером гранулы удобрений или частицы микроудобрений в зависимости от состояния почвы. Он пишет: «Поскольку у меня участок расположен в типичном северном лесу, почва подзолистая, кислая. Вот я и стремлюсь применять щелочные или слабокислые удобрения. Если клейстер приготовлен на воде с растворенными в ней микроэлементами, то их нет нужды приклеивать к половкам бумаги».

Овощевод-любитель В. И. Мокрова из города Ульяновска сеет на бумагу семена многих культур, в том числе моркови, огурцов, репы и редиса. Перед посевом семена проверяет на всхожесть. Берет стакан воды, растворяет чайную ложку со-

ли. В этом-то растворе и проводит опыт. Но некоторым семенам (моркови, репы, салата, укропа и др.) надо помочь намокнуть. Для этого насыпать семена в марлю и слегка провести под струей. Затем опустить их в раствор, помешать, и минут через 15 выплеснуть всплывший посевной материал как легковесный, ненужный. Осевшие семена собрать в марлю, промыть в проточной воде, опустить в розовый раствор марганцовки на 1—2 мин, после чего подсушить. Через сутки В. И. Мокрова приступает к посеву культур на бумагу.

Наклеивает семена клейстером, приготовленным из крахмала: на полстакана холодной воды берет чайную ложку крахмала, хорошо размешивает его, затем, помешивая, нагревает, пока масса не сделается сметанообразной. До кипения не доводит. Клейстер берет спичкой с намотанной на кончике ватой и касается бумаги, наложенной на трафарет. На пятнышко клейстера кладет одно семечко. Расстояния выдерживает такие: семена огурцов сеет в шахматном порядке по схеме 10×10 см; морковь — в три ряда с расстоянием в ряду 2 см и между рядами 6—7 см; семена репы тоже размещает в три рядка с промежутками в ряду 5 см и между рядами — 5—6 см; редис сеет в четыре ряда, в ряду оставляет расстояние 4 см, а междурядья — 4—5 см. «Весной остается только разгрести подготовленную землю, обильно ее полить, раскатать бумажные ленты и засыпать влажной землей. Всходы получаются дружные, прорывка и прореживание растений не требуются. Уход сведен к прополке сорняков, рыхлениям и поливу», — заканчивает свое письмо В. И. Мокрова.

Приближается весна. Пора за рассаду прини-

маться, готовить горшочки и стаканчики. Огородник С. И. Кривицкий пишет из Гомеля: «На дворе еще зима, а я занимаюсь разведением рассады. В заранее подготовленную землю сею семена помидоров. Вместо стаканов и кубиков беру пленочные пакеты 10×20 см. В них насыпаю питательный грунт массой 0,5—1,0 кг и пересаживаю сеянец из ящика. Раз в неделю рассаду поливаю водой, подкормка обычная — азотными удобрениями. Для закладки растения выношу на балкон: ставлю пакеты в картонную коробку из-под обуви — и на холод. Когда подойдет время высаживать рассаду в грунт, в пакеты подливаю воды, землю сдвливаю, уплотняю с комом и куст освобождаю от пленки. Высаженные помидоры не болеют, вскоре зацветают. Пустые пакеты промываю, берегу до следующего сезона. Рассаду удобнее переносить, даже когда она вырастет».

Огородник из города Кимры В. П. Петухов поступает по-другому. За 13 лет практики с помидорами он пробовал выращивать рассаду не только в бумажных стаканах, но и в яичной скорлупе, и просто в земляных кубиках. Все эти самоделки страдали одним изъяном: корни при пересадке повреждались. Сквозь бумажные горшочки, постепенно размокающие, корни прорастают и портятся; скорлупа же как емкость слишком мала. Растения с поврежденными корнями болеют, отстают в росте и в результате задерживают плодоношение.

В. П. Петухов предложил выращивать рассаду в пленочных горшочках. Для этого он вырезает из плотной бумаги шаблон и по нему конструирует из пленки рассадопосадочные емкости. «На вырезанном пленочном материале, согласно модели, провожу авторучкой линии, по которым потом

делаю надрезы и загибы. Загибы проглаживаю кольцами ножниц так, чтобы получились стойкие складки. Собранный горшочек сбоку скреплен булавкой. Изготовленные горшочки ставлю в ящик размером 80×48×10 см, сколоченный из тонких тесин. Дно его фанерное, дырчатое. Для переноски ящик снабжен ручками. Одну из стенок ящика делаю разъемной: креплю шурупами. Отняв ее, легче выбирать рассаду.

Перед посадкой рассады в грунт лопаточкой поддеваю горшок, вынимаю его и ставлю на ладонь. Вынимаю булавку, пленку снимаю, а растение с комом земли высаживаю на постоянное место». По словам В. П. Петухова, у него «высаженная рассада не болеет и дает ранний и богатый урожай». Помидорная рассада бывает готова в 60-дневном возрасте, огуречная — в 25-дневном. В емкость сеет по два пророщенных, закаленных семени.

Московский овощевод-любитель А. П. Суханов вот уже много лет выращивает рассаду помидоров и огурцов в самодельных бумажных стаканчиках. «Для их изготовления применяю пакеты из-под цемента или минеральных удобрений. Бумагу режу на полосы шириной 10 см и длиной 40—50 см. Затем беру обыкновенную пол-литровую бутылку, обвертываю ее полоской бумаги в полтора — два слоя, край намазываю клеем ПВА или бустилатом и ставлю просохнуть» — так начинается рассказ о своем опыте Александр Петрович.

Рассадопосадочный стаканчик у него получается без дна, которое и не нужно, так как к концу выращивания рассады в стаканчике образуется плотный ком из корней и питательного грунта. Стаканчики с распикированной в них рассадой

ставит в фанерные ящики, которые в свою очередь водружаются поближе к окну на этажерку. Последняя состоит из двух боковых стенок, сделанных из 16-миллиметровых дощечек (высота их 80 см и ширина 12 см) и трех полок из того же материала. Стенки ставит на подоконник ребром к бруску окна, вверху привертывает с помощью металлического угольника и шурупов. Верхнюю полку кладет прямо на обрез боковых стенок и прибивает к ним небольшими гвоздиками. Среднюю полочку кладет на брусочки, прибитые к боковым стенкам, и также прибивает гвоздиками. Нижнюю кладет прямо на подоконник, для чего прибивает к ней внизу два брусочка с таким расчетом, чтобы концы их с одной стороны выступали на 2—3 см, их-то и подсовывает под раму. Все дощечки этажерки чистые, окрашены белилами, они почти не заметны для глаза и не портят вид окна. Также тщательно окрашены и все рассадопосадочные ящики. На этажерке А. П. Суханов размещает 60 стаканчиков. После выгонки рассады этажерку убирает до следующего года, а на подоконнике остаются еле заметные две дырочки от шурупов. Выращенную рассаду в небольших ящиках (на 6—8—10 стаканчиков) легко и удобно возить в специально приспособленной хозяйственной сумке.

Житель Челябинска Владимир Федорович Краев, например, для выращивания рассады кабачков, огурцов, капусты и помидоров предлагает изготовить разборную банку. Вот как он ее делает: «Беру пустую банку из-под консервов или из-под краски. Кривым консервным ножом банку перерезаю поперек, отступя от доньшка на 2—2,5 см. На отрезанном цилиндре делаю ножницами продольный надрез, не доходя до верха ци-

линдра 1 см. Края разрезов выправляю молоточком, а в донышке пробиваю гвоздем отверстия. Затем цилиндрическую часть банки снимаю снизу по разрезу и вставляю оставшуюся часть банки с донышком. Разъемная банка готова. Теперь остается набить в нее питательную смесь, высеять семена и поставить на выращивание рассады. Перед высадкой рассады в грунт часть банки с донышком отнимается, из цилиндра растение вместе с комом земли выдвигается вверх, и рассада подготовлена к посадке на постоянное место. Разъемная банка служит несколько лет, пока не проржавеет».

Правильно ли поступают некоторые огородники, высевая семена в полупустые стаканчики? Совершенно очевидно, что растение должно быть на свету. Когда же оно частью стебля находится в глубине емкости, то рост происходит неправильно: рассада излишне вытягивается и стебли получают хилыми. Нормальный уровень земли обеспечит и нормальный рост. При этом не требуется постоянных подсыпок земли, что важно и с точки зрения ухода за зелеными воспитанниками.

«Как получить крепкую рассаду огурцов и помидоров?» — спрашивает М. А. Богослова, огородница из города Гадяч Полтавской области. И сама же в письме отвечает на этот вопрос, опираясь на личный опыт: «Качество рассады этих культур во многом зависит от сорта и состояния семян. Ну и, конечно, от умения взявшегося за дело. Семена надо отобрать самые здоровые на посев». Для этого Мария Алексеевна готовит в пол-литровой стеклянной банке раствор поваренной соли (кладет чайную ложку). Опустив в раствор семена, наблюдает: которые всплыли — отки-

дывает как ненужные, а осевшие на дно банки вынимает, промывает в чистой воде и просушивает.

Чтобы через семена не передавалась болезнетворная микрофлора, посевной материал обработать 1%-ным раствором марганцовки. Перед посевом М. А. Богослова замачивает семена в слабом растворе марганцовки, а потом в растворе питьевой соды (0,5 г на стакан воды) и сока алоэ (20 капель на ту же емкость). После часовой выдержки в таком препарате замоченные семена откидывает на промокательную бумагу, затем помещает их в ящик на слой опилок. На четвертый день семена наклевываются, дают проростки. Закаливает семена около недели при температуре 0 — плюс 2°. Пробовала огородница закалывать наклюнувшиеся семена в снегу. Держала три дня, результат получился обнадеживающий.

Высеивает семена в ящик с обеззараженным питательным грунтом (обеззараживает прогреванием на медленном огне или в духовке). Состав грунта: 1 часть дерновой земли на 2 части перегноя с добавкой песка и древесной золы (по 2 стакана). Питательный грунт должен быть высокоплодородным и воздухопроницаемым, хорошо удерживающим влагу. Посевной ящик накрывает стеклом и держит в комнате на подоконнике. Температура днем поддерживается в пределах 12—15°, ночью — 8—10°. При таком режиме сеянцы получаются приземистыми, закаленными. Потом температуру повышают до 20°. На освещенных подоконниках рассада развивается нормально. Если же она вытягивается, в затяжную пасмурную погоду к растениям подсыпает немного земли и к тому же уменьшает температуру. Пересаживает сеянцы в горшочки и торфоперегной-

ные кубики. Здоровая рассада имеет темно-зеленую окраску и обладает развитой корневой системой.

Многие полезные огородные самоделки не требуют большой выдумки, особых затрат труда. В то же время некоторые овощеводы-любители пренебрегают ими, упуская хорошую возможность пополнить свой арсенал предпосевного инвентаря. Взять, к примеру, поделку тех же рассадных стаканчиков. Кто их делает из бумаги, наворачивая ее в несколько слоев на круглой болванке, кто из молочных пакетов, а есть умельцы, которые стремятся обзавестись стаканчиками многократного пользования. Вот, кстати, что предлагает Александр Николаевич Мазин из Новосибирска. «Долго я приспособливался, — пишет он, — как бы удобней выращивать помидорную рассаду в стаканчиках, и решение созрело само собой. Взял упаковку из-под моющих средств, обрезал ножницами горловину, проткнул два-три отверстия снизу — и стаканчик готов. Ведь такие стаканчики из полимерных материалов могут служить по несколько лет. И количество их прибавляется год от году, поскольку моющие средства приходится покупать постоянно. Названия моющих средств «Ландыш», «Сюрприз» и др.

Если кому нужен стаканчик повыше, то заготовку опустите в кипящую воду, а затем насадите ее на оправку по внутреннему диаметру. И конус выправится. Из таких стаканчиков рассаду легко вынимать с комом. Корни при этом не повреждаются совсем».

Пытливые огородники не оставляют без внимания свой инвентарь, обновляют его, чинят и даже умножают самоделками собственного изготовления. в русле изобретательства и поиска

оказываются самые разнообразные приспособления: от мотоплуга до картофелесортировки. О некоторых самоделках мы уже рассказали. Но разве исчерпаешь эту тему? Поистине изобретательность огородников безгранична! Попробуем познакомить читателей с усовершенствованным рыхлителем и домашним парником.

Рыхлитель, заменяющий цапку, предложил Валентин Николаевич Гузь, житель Харьковской области. Он пишет: «Мой рыхлитель по сравнению с цапкой более удобен, не тупится, его не надо очищать от земли. С помощью такого рыхлителя легко вырвать сорняки с корнем, не повреждая возделываемых растений. Да и почва рыхлится лучше. К тому же рыхлителем можно проводить бороздки для посадки овощных культур. А при выращивании перца он вообще незаменим. Ведь на 1 м² надо сделать 10—12 лунок, а чем? Им же только копни и... сажай рассаду. Влажную почву после полива тоже рыхлю именно этим средством. Когда же растения вытянутся в высоту на 30—40 см, с цапкой к ним не подступиться. Выручает все тот же рыхлитель. Теперь в своей практике я ввел новшество: лук и морковь выращиваю вместе. Убираю их в разное время, причем с рыхлителем в руках удается выбрать луковицы, не задевая корнеплодов.

Изготовил рыхлитель из строительной скобы с длиной «зуба» до 10 см (такие скобы остаются при разборке крыш старых зданий). Один конец скобы отрубил и к свободной части приварил держатель от сломанных вил, в который вставил деревянный черенок. Получилось прочно и надежно».

Москвич Константин Петрович Языков предложил смастерить домашний парник из подручных

материалов. Он рассказывает: «Парник я изготовил из тарной дощечки (от ящиков для овощей). Проволока для дуг и 4 отрезка газовой трубы по 10 см — все это не дефицит. Если же достать 4 трубки по 80 см длиной, то парник выйдет с высотой пленочного покрытия 1,5 м!

Что можно выращивать в таком парнике? Я выращиваю в нем рассаду помидоров. Когда приходит время рассаду закалять, парник выставляют на балкон. На день пленку открываю, на ночь же опускаю и вношу парник в комнату. Рассада, таким образом, не страдает от ночных заморозков. Чехол для парника сшиваю на машинке. Пленку раскраиваю в расчете на габариты парника. Пленку по низу ящика обтягиваю резинкой. В таком парнике удастся и зимой вырастить овощи».

Уже на подступах к весне следует продумать схему размещения культур на участке, прикинуть по плану, где будут устроены гряды и как. Помимо теплиц и парников, бывалые огородники любят устраивать утепленные гряды. Вот как такую гряду устраивает тверяк С. К. Хомяченков. «Более 10 лет я пользуюсь этим устройством, — рассказывает Сергей Константинович, — и всегда с урожаем. Уже в конце апреля сею на такую грядку огурцы, а ведь местность у нас холодная. Когда огурцы выпустят 2—3 настоящих листа, часть рассады с комом грунта можно пересадить на новую грядку.

Утепленная гряда позволяет мне сразу же, как сойдет снег, сеять на нее салат, лук, редис, капусту (на рассаду), свеклу, что весьма выгодно, — получается большой забег во времени.

Делаю тепличку так. Подбираю сосновые или еловые жерди толщиной 3—7 см. За неимением

легких жердей можно обойтись рейками того же сечения. Длина моей теплички 5 м. Из жердей делаю обвязку каркаса, пленку креплю канцелярскими кнопками».

Зимой, само собой, копят удобрения, в частности золу. Много органики получают те, кто держит коров и овец. И кстати, навоз этот овощеводы-любители обычно применяют на огородах без всяких оговорок. Но вот навоз свиней не всегда и не все знают, как применять. А между тем удобрение полезное. Послушаем, что рассказывает на этот счет Татьяна Витальевна Кириченко из села Семиозерное Кустанайской области. «Многие овощеводы почему-то боятся свиного навоза, выбрасывают его, а когда им объясняешь, что свиной навоз не уступает по «урожайной силе» никакому другому, не верят». И далее Татьяна Витальевна продолжает: «Зимой я складываю свиной навоз на огороде в определенном месте. А как весна — разбрасываю его по участку толстым слоем (на штык лопаты). И, перекопав с землей, на этом участке сажаю картофель и помидоры. Пробовала тут же сеять черную редьку, но ее корнеплоды потом сильно портились от вредителей. Редьку отставила».

Обгонять время — значит выигрывать сроки. Все комнатные посевы как раз и нацелены на опережение сроков. Иногда эффект получается совершенно поразительный. Скажем, за один год можно получить лук-репку из чернушки, то есть из семян. Таким опытом делится П. Н. Грубов, проживающий на Владимирщине. Он рассказывает: «Вот уж восемь лет подряд я выращиваю из семян лук на репку. За один год получаю крупный лук. Делаю так. Семена лука (чернушку) высеваю в конце зимы в ящик, который ставлю

на подоконник или в теплицу. Сею погуще, ведь через месяц, в начале мая, рассаду все равно придется пересаживать. На грядке под каждое растение отвожу питательную площадь 15×20 см. Ко времени пересадки рассада обычно имеет по два листочка, приживаемость ее отличная. Лук не стрелкуется и не поражается мухой. Растет интенсивно, продуктивно».

Естественно, прежде чем сеять семена, надо проверить их на всхожесть. Как это делается? Обратимся за консультацией к большому знатоку предпосевной обработки семян доктору сельскохозяйственных наук В. Д. Мухину. Послушаем Вадима Дмитриевича: «У каждого огородника, — говорит он, — обычно остаются старые семена. Выбрасывать их не надо: у многих овощных культур они способны сохранять всхожесть 4—8 лет, например у помидора, огурца, дыни, арбуза, тыквы, кабачка и патиссона. Лишь на 3—4-й год снижаются посевные достоинства у гороха, фасоли, капусты, свеклы, редьки, баклажана, шпината, моркови, перца, щавеля. Через год-два могут стать невсхожими только семена укропа, петрушки, пастернака, салата и лука. Они-то и требуют особенно тщательной проверки на всхожесть.

Для этого на тарелку кладут влажную фильтровальную или промокательную бумагу. Затем укладывают на бумагу в ряд 50 мелких (петрушки, моркови, лука) или 25 крупных (огурца, редиса, пастернака) семян. Можно бумагу плотно свернуть вдоль уложенных семян с таким расчетом, чтобы они оказались внутри рулона. Рулон ставится в широкогорлую банку с некипяченой водой. Очень важно, чтобы верхний конец его с семенами не был погружен в воду, но чтобы семена увлаж-

нялись и набухали. Банки с рулонами или тарелки с промокательной бумагой ставят в отапливаемом помещении в темное место. В тарелках по мере подсыхания бумагу нужно смачивать, но без переувлажнения. Семена фасоли, гороха, свеклы, тыквы, арбуза лучше проращивать между двумя слоями влажной материи.

Проростки у огурца, редиса, репы, редьки должны появиться на 7-й день после начала проращивания, у щавеля, свеклы, дыни — на 8-й, у большинства других культур — на 10—14-й, а у спаржи при температуре 25° — лишь на 21-й день. Среднюю всхожесть определяют из 3—4 закладок (рулонов), например, в пересчете на 100 семян, что и будет средней «лабораторной» всхожестью, выраженной в процентах. Удовлетворительной для семян некоторых овощных культур считают всхожесть 50—70%.

Заметим, что всхожесть семян зависит не только от срока, но и от условий хранения. Семена, расфасованные в бумажные пакетики и сберегаемые в комнате, обычно в пределах положенного срока не утрачивают своих физиологических свойств».

Искусство огородника поистине может творить чудеса! Даже совсем суровые климатические условия можно преодолеть, если настойчиво взяться за дело. В подкрепление этой мысли приведем выдержки из письма А. Н. Шиловой, проживающей в районе БАМа (пос. Новый Уоян, Бурятия). Анна Никитична пишет: «Зима у нас суровая, морозы достигают 56°. Зато лето жаркое, да жаль, что оно такое короткое. Снег тает в мае, а в сентябре он снова покрывает землю. Чтобы опередить лето, рассаду выращиваем дома. И представьте, в результате по силам оказалось получать урожай

огурцов, помидоров, лагенарии, перцев и баклажанов. Научились здесь выращивать даже арбузы и дыни.

Рассаду помидоров, лагенарии, баклажанов и перца начинаю выращивать с конца февраля. Огурцом, дыней и арбузом занимаюсь несколько позже. Подоконники с искусственной подсветкой люминесцентными лампами — вот, собственно, и все тепличное оборудование в комнате. В апреле подросшую рассаду выношу в остекленную теплицу для закаливания. В тепличный грунт высаживаю 10—15 мая, а месяц спустя рассада оказывается на постоянном месте, на грядах. Арбузы и дыни так и остаются в теплице под стеклом. Там плети подвязываю шпагатом, плоды наливаются в сетках. По вкусу наш арбуз не уступает привезенным с юга. Под ножом не режется, а колется с треском. Я предпочитаю сорт Огонек. Но вот с дынями нередко заминка выходит, возможно, нужны более скороспелые сорта. Огурцы сорта Кристалл и ТСХА 98 на БАМе показали себя хорошо, с урожаем уже в июне. Земли у нас — пески, чтобы на них что-либо вырастить, нужен привозной грунт из тайги. Приложишь руки — будешь с урожаем».

Умеют огородники выращивать овощные редкости и на дальневосточной земле. Так, в поселке Хор Хабаровского края ветеран труда М. Ф. Тринцукова снимает диковинные плоды такого теплолюбивого растения, как лагенария. Ни кабачок, ни огурец — лагенария одаряет плодами каждый чуть не с оглоблю размером. Вырастить экзот не просто, вегетационный период растягивается на 200—210 дней. Понятно, в условиях Хабаровского края этого можно достичь, лишь прибегнув к рассадному способу разведения. Мария Фе-

доровна уже в феврале начинает вплотную заниматься лагенарией: замачивает в теплой воде семена, выдерживая их так сутки. Затем заворачивает в тряпочку и держит влажными в теплом месте до появления ростков. Высаживает в горшки, наполненные питательной смесью (перегной и огородная земля в равном соотношении, добавка — горсть нитрофоски и стакан золы на ведро смеси). В горшок емкостью 1 л кладет по одному семечку. К маю рассада уже большая. На огороде высаживает, когда грунт на глубине 10—12 см прогреется до 10°. Лагенарию нельзя перекармливать азотными удобрениями, иначе она сбросит завязи. Лучше, если грунт еще с осени заправлен органикой. Полив — подогретой водой под корень.

Искусственное опыление необходимо: с двух-трех мужских цветков пыльцу наносят на женский цветок. Плоды увеличиваются прямо на глазах, линейный прирост за сутки — 8—10 см! Вскоре плоды этой диковины достигли фантастических размеров — от 1,5 до 2 м в длину и 15 см в поперечнике. Сама лиана получилась длиной 15 м, красиво перевив металлические опоры. Это ль не загляденье для хозяйки участка? Да и посетителям глаз не оторвать.

На подступах к весне все острее предстает работа об устройстве теплиц и парников. Чтобы выбрать несложную конструкцию пленочного укрытия, тоже нужны навык и смекалка. Главное во всем этом деле — избавить растения от сезонных невзгод: защитить всходы от возвратных заморозков, не подвергать рассаду действию холодной дождевой воды.

Наш ижевский огородник А. А. Деев предлагает конструкцию легкой, долговечной теплицы,

которая не требует фундамента, обладает устойчивостью к снеговой нагрузке.

Анатолий Александрович поясняет: «Для стоек теплицы понадобятся трубы и уголки. Трубы могут быть и старые водопроводные, с трещинами после размораживания. Длина труб 3—3,5 м. Уголки подойдут от старых металлических кроватей. В этом случае продольные уголки длиной 1,8 м надо удлинить с помощью сварки или заклепок до 3,2—3,3 м. Для поперечин использует те же уголки, разрезанные по длине пополам. Болты для сборки теплицы можно изготовить из проволоки или гвоздей диаметром 6 мм, гайки стандартные М6».

Если почва на участке холодная, то под теплицу грунт надо приподнять на 25—30 см. Для этого по периметру основания теплицы А. А. Деев рекомендует устраивать защитный пояс из старого железа или шифера. Снаружи пояс окрашивает в черный цвет. Внутри теплицы прокладывается дорожка шириной 40 см, вместо вынутого грунта насыпается песок. Все деревянные детали целесообразно пропитать отработанным маслом, сливаемым из автомобильных двигателей. Рамные брусочки перед пропиткой прострогать. Цвет пропитанного дерева желто-золотистый.

Чтобы сооружение получилось площадью 15 м², монтируется 6—7 поясов (через 1 м), каждый из которых состоит из двух стоек и поперечины, соединенных болтами М6. На стойки шурупами и уголками крепятся бруски с заранее выбранными четвертями. Теплицу А. А. Деев располагает по длине с севера на юг. Одна торцовая стенка делается глухой, из непрозрачного материала. В нее же вставлена дверь. Вентиляция — два съемных щита из тех, что перекрывают верх теп-

лицы. Крепятся щиты зашелками, чтобы не сорвал ветер. Порядок сборки такой: после разметки забиваются колышки, затем в этих местах вкапываются стойки (на глубину 60—80 см). Поверху стойки соединяются поперечинами. Сперва монтируется один пояс, затем по нему остальные.

Накануне весны не забудьте еще раз осмотреть картофель в хранилище, переберите и подсушите его. Выбирая из кадок квашеную капусту, периодически смывайте с кружков плесень. Опрятность хорошо влияет на качество продукта. В сильные морозы укрывайте люки погребов подручным утеплителем — соломой, тряпьем, матрацами. Плотно закройте вытяжку. Надо иметь в виду, что к концу зимы погреб сильнее выхолаживается, чем в начале или в середине. Это связано с тем, что грунт уже отдал тепло и к тому же промерз. Теперь хранилище окружает только холод. И если сверху ударит мороз (через люк или вытяжку), то температура воздуха может опуститься к отрицательной отметке. В результате картофель и овощи могут промерзнуть и испортиться. Укрывая люки, укройте и картофельный ворох, клубни приобретают сладковатый привкус даже при низких положительных температурах. Это несколько согреет картофель в бурте, и он перезимует благополучно.

...Длиннеют, светлеют дни, помечая скорый приход настоящей весны. Разворачивается подготовка к деятельному сезону, к сезону закладки урожая.



УТРО ГОДА. МАРТ

В природе еще немного весенней нови, а в поле зрения овощевода-любителя целый набор предстоящих сезонных работ, связанных с открытым и защищенным грунтом. Взять, к примеру, предпосадочное проращивание картофеля. Оно начинается уже в марте: прием этот поможет пораньше получить свежие клубни. Какие выбрать сорта для своего участка и много ли их вообще предлагается? Подробнее поговорим о «втором хлебе».

«Картошка — хлебу присошка» — услышишь от людей. Да и она ли, картошка, не помощница хлебу, если не сходит со стола круглый год, соперничая с самыми вкусными и даже изысканными блюдами. Как поется в задорной песне: «Тот не знает наслажденья, кто картошки не едал!» Все ее едят с аппетитом...

Говорят, что в мировом земледелии сортов картофеля тысячи (точнее, 3400). Только в нашем отечестве в обиходе ученых и практиков на сегодня около 900 сортов. Из них 138 сортов картофеля районированы: 38 раннеспелых (время от посадки до образования урожая 50—60 дней), 34 среднеранних (61—80 дней), 21 среднеспелых (81—100 дней), 34 среднепоздних (101—120 дней) и 11 позднеспелых (свыше 120 дней). Сразу же оговоримся: эти сроки могут колебаться в зависимости от условий и приемов выращивания.

Еще загодя владелец участка прикидывает, в какое время он собирается получить к столу рас-

сыпчатые клубни. Соответственно и подбирает: ранние сорта — для летне-осеннего потребления, среднеспелые и поздние сорта — для зимне-весеннего использования. Замечено, что урожайность ранних сортов ниже, чем поздних.

Вот что нам сказал ведущий специалист госкомиссии по сортоиспытанию сельскохозяйственных культур Агропрома страны В. П. Ненахов: «Новые сорта в отличие от старых более урожайны, обладают повышенной устойчивостью к болезням. К ним относятся: Искра, Вятка, Зарафшан, Пригожий 2, Полет, Невский, Каскад полесский, Верба, Зарево и ряд других. Конечно, требования к промышленному сорту несколько иные, чем к любительскому. Куст должен быть компактным или полураскидистой формы, устойчивым к полеганию стеблей, так как полегшая ботва препятствует нормальной работе комбайна. Большое значение имеют выравненность клубней и компактность гнезда. Очень крупные сильно повреждаются при уборке, а большое число мелких приводит к увеличению потерь. Клубни должны иметь округлую или округло-овальную форму — наиболее устойчивую к трещинам и другим видам механических повреждений. Эти сорта должны обладать продолжительным периодом покоя, препятствующим их прорастанию во время зимнего хранения».

Вот видите, как много требований предъявляют к новому картофелю, предназначенному для посадки на больших плантациях. А тот, что будет расти на маленьких огородах, разве и к тому картофелю не предъявляются свои требования? Конечно же, они есть. Прежде всего сортов на огороде должно быть несколько, по крайней мере два — ранний и поздний. Каждому из нас не безразличен

вкус картофеля, и любитель держится за вкусные клубни. Но вкусный картофель не всегда «прописывается» на плантации — либо не выдерживает натиска вредителей — нематоды и колорадского жука, либо сильно страдает от вспышки фитофтороза. Приходится его заменять сортом более устойчивым, не всегда достаточно вкусным.

Конечно же, есть сорта чисто любительские, ими занимаются лишь на индивидуальных огородах. Взять, к примеру, Синеглазку. И скороспела, и урожайна, но в большом объеме нележкоспособна. В закроме, устроенном в подвале или погребе, этот картофель легко можно сохранить до весны; в больших же хранилищах, где объемы хранимой продукции огромные, Синеглазка не показала себя. Стало быть, она ко двору в основном картофелевода-любителя. Есть у этого сорта еще один недостаток — заглубленные глазки. При механической чистке такие «луночки» создадут дополнительные неудобства, и отходы увеличатся. В домашнем же использовании при ручной чистке Синеглазка хороша, отходы при обработке минимальные.

Широкое распространение среди владельцев приусадебных хозяйств в последнее время получает сорт раннего картофеля Адретта. Его клубни выровненные, глазки совсем на поверхности кожур, картофель урожаен, вкусен, рассыпчат. Но Адретту нельзя передерживать в борозде. Опоздаешь с уборкой — самые крупные клубни загниют. Сигнал к уборке — заметное увядание ботвы. Впрочем, с копкой не запаздывайте и при возделывании других сортов раннего картофеля. Взять, к примеру, Пригожий 2. Передержанный в земле, он тоже оказывается частично попорчен-

ным, а здоровые клубни потом хуже хранятся в продолжение зимы.

Районированный сорт, безусловно, лучше, чем сорт случайный для данной местности. Районированный более подогнан к конкретным условиям, он интенсивен, ему придана устойчивость против картофельных невзгод, к примеру, против нематоды (сорта Вихола, Нарочь, Вильня, Кристалл, Мета, Пригожий 2). На северо-западе страны, скажем, районирован новый сорт картофеля Ласунок. Что ж, о нем, кроме хорошего, ничего не скажешь: урожайность его отменная, достаточно крахмалист, вкусен. Или взять сорт Нижневоротский, он районирован в Закарпатье. Столовые свойства клубней признаны высокими, среднеспелый, устойчив к фитофторозу — этому грозному бичу картофельных посадок. Интересно, что Нижневоротский по лежкости превзошел такой известный сорт, как Огонек, дающий слишком крупные клубни. Заметим, что крупные клубни вообще плохо хранятся, их лучше пустить на потребление по осени. Средней величины клубень — самый подходящий для закладки. Из позднеспелых сортов хорошо зарекомендовал себя Орленок, осваиваемый в Гомельской, Минской и Могилевской областях. В Хабаровском крае районирован среднеранний картофель Мариелла. Сорт урожаен, хотя крахмалистостью не блещет (11,3—12,8%). Мало повреждается при механизированной уборке в общественных хозяйствах.

Сорта, сорта... В этом исключительном обилии разнообразных клубней, в многоликости образцов особое место занимают издавна полюбившиеся сорта. Картофель нашего детства, времен военного лихолетья, — Ранняя роза. Продолговатые с краснинкой клубни, тонкая, легко снимающаяся

кожица, отменный вкус, заметная скороспелость — все это обеспечили Ранней розе популярность в народе. В небольших количествах этот сорт культивируется и сегодня.

А вот клубней сорта Лорх почти и не сыскать. Полвека назад этот картофель был весьма распространен на полях и огородах. А потом удельный вес сорта стал сильно падать, вытесняясь другими, зачастую не лучшими сортами. Но все, кто имел с ним дело, вспоминают картофель Лорх с благодарностью. Он и вкусен был, и урожаен, белые его клубни хорошо хранились. Возможно, большой стойкостью против заболеваний он не обладал, но ведь напастей этого рода можно избежать, если вовремя позаботиться о плодосмене.

Находят овощеводы-любители и совсем теперь уж редкие сорта. Так, был разыскан Лыковский картофель из местных старинных популяций. Много пришло отзывов на публикацию о нем, и почти везде одна и та же приписка: помогите достать. Разумеется, через какое-то время сорт будет размножен и станет более доступен. А пока тему о забытых и возрождаемых сортах огородных культур завершим письмом В. Н. Тригуб, присланным ею из села Тихоновичи Черниговской области. Валентина Никитична пишет: «Как только прочла о Лыковской картошке, сразу вспомнила детские годы. Огород у нас был песчаный, в сухую погоду молодые клубни подкапывали. Так вот когда, бывало, подкапываешь, то клубень не оторвешь: так крепко прикреплен к корням. Сорт, значит, был с такими особенностями. Называлась у нас та картошка Горелошная. Теперь этой картошки в нашем селе нет — вывелась. Вспоминаем ее, когда перетираем Синеглазку на крахмал: та была крахмалистая, а эта водянистая. А ежели

крахмалиста, значит, и развариста. Погнались за Идеалами, Темпами, Гатчинским и Горелошную потеряли. Буду искать ее на обзаведение».

Люди, обзаведясь считанным количеством клубней, сравнительно быстро осваивают и размножают полюбившийся им сорт, и двигают его дальше по территории. Вот характерный пример.

Пензенский огородник В. А. Еремин получил в 1982 г. два клубня Адретты. За всходами ухаживал, как положено, и вот первый урожай. Он, разумеется, был весь оставлен на следующий год как семенной материал. И пошло, пошло. В настоящее время сортом Адретта обсеменились многие приусадебные хозяйства района. В прошлом году В. А. Еремин продал в заготконтору 20 ц картофеля Адретты. Местное население все эти 20 ц обменяло на свою картошку, таким образом, кто не имел этого сорта, тоже обзавелся им. В этом году на 60 огородах появилась Адретта. Как не порадоваться было по осени, когда при копке каждый куст снабжал хозяина ровными, почти одинаковой величины клубнями. В чугунке становятся рассыпчатыми, нежными. При загущенном посеве картофель получается помельче, как раз на семена. Если соблюдать обычную схему посадки, то величина клубней бывает средняя. Участок этого пензенского огородника 30 соток. Из них он половину (0,15 га) отводит под овес, который скашивает на «сено», а другую половину пускает под картофель. Копают его в августе, получая с 15 соток 42 ц. Вознаграждение за труды приемлемое.

Кстати, и другие огородники получают приличные урожаи Адретты. Так, жительница Темиртау (Казахстан) Т. В. Савченко снимает урожай «сам-16», то есть берет в 16 раз больше, чем

тратит при посадке. В Бурятии В. М. Зверева посадила 4 ведра, а получила 84 ведра клубней. Свое письмо Вера Михайловна заключает: «У нас земля черная, и все равно Адретта родится крахмалистой. Вот ежели посадить на глинистой земле, то ее действительно не найдешь в кастрюле — так разварится и развалится».

В. С. Ольгиной из Сосногорска (Коми АССР) понравился сорт картофеля Пригожий-2. Начала она с небольшого: посадила всего 9 кустов этого сорта и получила около 14 кг клубней. Есть у Веры Сергеевны и Адретта, клубни дает «тяжелые, как камень». Но слишком крупные картофелины оказываются с пустотами, а это весьма нежелательно. Клубни с гусиное яйцо — самые лучшие...

Как уже упомянули, в марте самое время заняться подготовкой картофеля к посадке: пророщенные на свету клубни позволяют раньше получать урожай. И этот разбег во времени бывает весьма существенным. Проращивание ведется разными способами. Например, ленинградец В. А. Истюфеев проращивает клубни в... стеклянных банках. При этом способе отпадает необходимость в подвешивании посадочного материала, как это бывает в случае, когда клубни проращивают в светопроницаемых полиэтиленовых пакетах или нанизывая на проволоку.

В. А. Истюфеев закладывает в 3-литровые банки по 2 кг клубней. Эти клубни он предварительно моет в теплой воде, снимая с поверхности возбудителей болезни и личинки колорадского жука. Замечено, хорошо вымытый картофель лучше прорастает и практически не издает в помещении постороннего запаха. В начале проращивания полезная температура равняется 20°, но через несколько дней ее надо уменьшить до

12—14°. Вячеслав Алексеевич сначала ставит банки на шкаф, где теплее, а затем держит у окна, в более прохладном месте. Форточку можно немного оттолкнуть. Нельзя сильно понижать температуру внутри банки, иначе ослабится всхожесть клубней. Описанный способ предпосадочного стимулирования картофеля ускоряет получение урожая на 2—3 недели.

Мы попросили доктора сельскохозяйственных наук С. Н. Карманова прокомментировать опыт: «Считаю, что проращивание картофеля в стеклянных банках вполне приемлемо, поскольку в них клубни освещаются равномерно, внутри банок создается благоприятный микроклимат (держат открытыми, чтобы клубни дышали). Наш НИИ картофельного хозяйства рекомендует проращивать семенные клубни в светопроницаемых полиэтиленовых пакетах с отверстиями для газообмена. Проращивание проводится в течение 30—40 дней при температуре 12—14° при естественном или искусственном освещении».

Многие огородники теперь вынимают из хранилищ на прогревание и проращивание прозелененный картофель. И в конечном итоге результатом такой предварительной подготовки семенного материала остаются довольны. Ведь прозелененный семенной картофель лучше хранится, его не трогают грызуны. Если же он после копки был еще и вымыт, то оказывается чистым и от инфекций. В общем, агротехнический прием стоящий. Прозеленить посадочные клубни можно и в предвесеннюю пору.

Что же нам еще пишут самобытные картофелеводы? В. А. Владимирова из села Черновское Кировской области, например, заметила, что посадки прозелененного картофеля меньше стра-

дают от весенних заморозков, чем обычные, да и клубни получаются крупнее. Но главный выигрыш во времени. Валентина Александровна признается: «Смогла получить картофель на две недели раньше только потому, что перед посадкой проращивала прозелененные клубни. А нынче зимой произошло и вовсе поразительное. В холода меня не было дома, уехала в город. Хранилище промерзло, и часть картофеля погубилась. Но что интересно: прозелененный картофель, лежавший в хранилище в условиях не лучших, чем обычный, уцелел. И весной пошел в дело и дал урожай. Как не задуматься?»

Действительно, практику есть о чем поразмышлять. Овощевод-любитель В. Н. Шутова из деревни Меркитасиха (Свердловская область) подумала и пришла к выводу, что лучше сажать не клубни, а доли, так называемые срезки: получается отличный посадочный материал. Валентина Николаевна рассказывает: «Срезаю верхушки клубней, срезки окунаю в кастрюлю с древесной золой и раскладываю на фанерке глазками вверх. Так поступаю, начиная с марта. На Урале мы сажаем картофель 20—25 мая. К этому времени заготавливаю 12—15 ведер срезов, сэкономленные клубни пускаю в пищу и на корм скоту. Выгода от такого приема очевидная». Хозяйственный подход в нашем деле всегда оборачивается прямой выгодой.

В марте уже напрямую задумывается огородник о том, как правильнее разместить овощи на своем участке. Тут, естественно, возникает вопрос о предшественниках: какую культуру по какой пускать? То есть ведется речь о севообороте. Рекомендаций строгих на сей счет много, и овощеводу-любителю их придерживаться надо,

приноравливаясь, конечно, к своим конкретным условиям.

Что такое севооборот? Известный русский агроном Д. Н. Прянишников дал такое определение: «Севооборотом называют определенное чередование культур во времени при соответствующем чередовании их в пространстве». Иными словами, культуру, в том числе овощную, надо размещать с учетом предшественников и сочетаемости посевов. Огородникам, например, известно, что после картофеля нельзя на том же месте сажать помидоры, поскольку эти пасленовые растения подвержены одинаковым болезням. Нельзя рядом размещать, скажем, семенные посадки репы и брюквы, иначе произойдет перекрестное опыление разных цветков и свойства семенного материала ухудшатся. Для выращивания семян близкородственных культур соблюдают пространственную изоляцию. Этому принципа придерживаются и при выращивании семян разных сортов одного и того же вида.

Благодаря севообороту можно полнее использовать питательные вещества и влагу почвы: ведь корневые системы растений залегают на разной глубине. К тому же есть культуры (бобовые, к примеру), которые способны обогащать почву азотом. После них земля не скудеет и даже делается еще плодороднее. А взять такую проблему, как борьба с сорняками. Выращивая правильно овощи по годам, можно решительно расправиться с зелеными захребетниками. Не поздоровится и вредителям, им ведь тоже вольготно живется лишь на запущенном огороде.

Вообще-то участок, отведенный под овощи, лучше всего поделить на четыре части. На одной сажают капусту, огурцы и кабачки, нуждаю-

щиеся в обильном органическом удобрении, вносимом в виде навоза, перегноя или компоста. На второй размещают помидоры (а где позволяют климатические условия — баклажаны и перцы), тут же выращивают лук, чеснок, редис и зеленные овощи. Все эти культуры не так «жадны» до удобрений, как перечисленные выше. Третья часть овощного участка предназначается под морковь, свеклу, петрушку, пастернак, редьку, брюкву, их пускают по минеральному удобрению. На оставшемся месте сажают ранний картофель. Почву под него обогащают органическим и минеральным удобрением.

На второй год культуры, занимавшие вторую часть огорода, перейдут на первую, и расход удобрений сократится, потому что органика в первый год осваивается растениями лишь наполовину. Картофель займет место корнеплодов и грядку помидорных не унаследует. Одна из важнейших целей плодосмена — предоставить той или иной культуре наилучшие условия для роста и развития. Другая не менее важная цель — подготовить наилучшие условия для выращивания последующих культур.

Иногда на одном и том же месте допускается выращивать культуру беспрерывно ряд лет. Но предшественник не должен быть ботаническим родственником. И уж совсем недопустимо «однофамильцу» следовать за больным предшественником. Так, за капустой, болевшей килой, не пускают корнеплодные семейства крестоцветных — редис, редьку, репу, брюкву. И еще узелок на память — корнеплоды, лук и огурец оставляют после себя много сорняков; картофель, капуста и кукуруза, наоборот, очищают почву от сорной растительности, глушат «зеленый пожар» грядок. Есть и

такая тонкость, она связана с капустой. Известно, что капуста — хороший предшественник помидоров, но морковь за нею лучше не пускать. Корни капусты оставляют в почве немало антибиотиков, фитонцидов и других веществ, угнетающих всходы моркови. Для других овощей эти вещества — стимуляторы роста и развития.

Задумываясь о севообороте, задумываемся и о севе. Но до сева в открытом грунте еще не близко. Март по численнику хоть и весенний месяц, но у него, согласно народному выражению, «как сзади, так и спереди зима». По-прежнему продолжают посевную в комнатных условиях, начатую в феврале. Продолжим тему о выращивании рассады, согласно порядку работ.

Место, где ее выращивать, определено давно — подоконники. А вот в чем выращивать, меняется год от году. Ведь стаканчиков и горшков требуется много, и приходится их делать из подручного материала, а то и вовсе приспособливая разные емкости и картонные футляры из-под продуктов и хозяйственных товаров. Делают и специальные деревянные ящики.

Вот что по этому поводу пишет житель города Макеевки С. Г. Сидорский: «Для выращивания рассады многие огородники применяют случайные предметы — всевозможные баночки, стаканы и даже яичную скорлупу. Все это громоздко, одноразово, занимает много места при хранении, требует ежегодного обновления. Я пользуюсь только деревянными ящиками: их длина 60 см, ширина — 30 и высота — 10 см. Ящики перегородены на ячейки размером 3×3×8 см. Ячейки разборные, перегородками служат тонкие пластмассовые пластины. Таким образом, в ящике 180 ячеек!

В каждую ячейку высеваю по 2—3 помидорных семени, лучше предварительно замоченных или даже проросших. Питательный грунт — смесь торфа с садовой землей в соотношении 1:1. Сев приурочиваю к 15 февраля. До конца апреля рассада находится в квартире, где она достигает полуметровой высоты. В каждой ячейке оставляю по одному растению. При выборке рассады пластины вынимаю, не нарушая корневой системы. Одни и те же ящики и пластины я использую более десяти лет. Пластмассовые пластины покупаю в магазине «Юный техник».

Почва в посевном ящике должна быть, безусловно, плодородной. Например, для помидорной рассады наш собеседник из Гомельской области А. И. Дикун, применяет смесь, состоящую из 1 части перегноя, 2 частей выветренного торфа, с добавлением суперфосфата, хлористого калия и печной золы. Смесь хорошенько перемешивают, затем ею набивают посадочные ящики. Они могут быть любой длины, но высота их, как он считает, не должна быть меньше 15 см. Ведь рассада длительное время находится в доме и на веранде, естественно, ее корневая система получается крупной. В мелком ящике корни стеснены и развиваться нормально не могут. Перед посевом семена помидоров А. И. Дикун опускает на полчаса в раствор марганцовки (1 г на стакан воды), после чего промывает их в чистой воде, просушивает и сеет на глубину 2 см.

Этот овощевод-любитель семена сеет в сухую почву. Хранит не в доме, а под навесом, чтобы семена прошли закалку. В морозы ящики присыпает снегом. В дом вносит их 10—15 марта. Суток за двое почва оттает и прогреется, затем ее остается полить теплой снеговой водой, и жи-

вой механизм семян, считай, пущен. Как появятся всходы, рассадные ящики на день ставит на светлый подоконник, а на ночь убирает в более прохладное место, где температура не превышает 8°. Такое маневрирование не дает рассаде вытягиваться. Через две недели растения пересаживает в более свободные ящики.

Широко практикуют огородники разного рода самоделки, помогающие выращивать крепкую, здоровую рассаду. И чего только тут не идет в дело. Уральский овощевод-любитель из города Миасса В. Л. Ченцов, например, рассаду выращивает в жестяных банках из-под растворимого кофе. Он пишет: «Хитрость заключается в следующем: дно банки удаляю консервным ножом со стороны дна и сажаю растение. Готовую рассаду легко вытолкнуть вместе с комом земли, открыв предварительно снизу крышку». Для стока воды в крышке неплохо просверлить несколько отверстий.

Житель города Губаха (Пермская область) И. Г. Варкенти также под рассаду подбирает консервные банки, только применяет он их при переносе рассады в грунт. Вот что он рассказывает: «От обычных металлических консервных банок различного диаметра отрезаю днища, в результате чего получаю цилиндры. Для пересадки растений подбираю цилиндры с таким расчетом, чтобы в каждый из них вмещался земляной ком со всей корневой системой. Осторожно надеваю цилиндр на куст и вдавливаю на глубину корней. После этого подвожу под цилиндр маленькую лопатку и совок, чтобы отделить ком снизу. Придерживая лопаткой цилиндр, переносу растение в подготовленную лунку. На новом месте цилиндр заваливаю землей, слегка уплотняю, затем осто-

рожно вытягиваю его. Растение перенесено с комом земли, корни не повреждены, приживаемость хорошая...»

Но пока на дворе зима и до пересадки рассады в грунт далеко. Растения заняли подоконники. Впрочем, бывает, что подоконников и не хватает. Причины разные: или подоконники слишком узкие, или решено выращивать рассаду в несколько ярусов. Приходится делать приставки. Так, горьковчанин Л. Е. Маштаков подставку делает из деревянных планок сечением $5 \times 1,5$ см. Площадка собрана на шурупах. К подоконнику площадку подсоединяет с помощью двух угольников. Когда устройство не нужно, его легко снять и убрать на хранение.

Более сложную конструкцию предлагает А. А. Кузнецов (Кировская область). В его письме читаем: «При выращивании помидорной рассады в горшках места на подоконнике не хватает. Требуется ярусная приставка. Я устроил ее так. На коробку оконной рамы сверху и внизу привернул шурупами две накладки, в которые вставляется пруток длиной 143 мм и диаметром 12 мм. На этот пруток надел семь Т-образных трубок. В свободный конец трубки вставляю стержень с кольцом, в которое и вставляю затем горшок. В семь этажей и разместятся горшки с рассадой. Поддон к горшку крепится стальной полоской длиной 220 мм, выгнутой по месту».

Сразу оговоримся: выращивая рассаду на подоконнике, строго соблюдайте санитарные требования. Ведь ящики и стеллажи с влажной землей в комнате, обилие зелени, необходимость частого проветривания не должны вредить жилью. Как тут не подумать о сооружении камеры микроклимата, в которой бы домашний огород поме-

щался изолированно от комнаты. Один из вариантов такой камеры-теплицы предложил ветеран труда любитель-овощевод из поселка Чертково Ростовской области Борис Иванович Карасенко. Вот как он описывает свою теплицу на окне:

«Возле окна, внутри комнаты, на уровне подоконника ставится столик (можно обойтись полочкой). Подоконник желательно выбрать солнечный. Затем нужно вынуть внутреннюю раму, поставить ее на столик и закрепить на расстоянии 70—80 см от наружной рамы. Межрамное пространство обтянуть полиэтиленовой пленкой (ее закрепляют с помощью дранки и мелких гвоздей). Одно из неперенных условий — обе рамы должны иметь форточки. Как только межрамное пространство затянуто пленкой, считай, камера микроклимата готова. Она полностью изолирована от условий комнаты. Внутри камеры ставятся ящики с рассадой. Проветривание ведется через форточки. В камере всегда должен находиться термометр для регулирования состояния воздуха. В дневное время в камере поддерживается температура 20—25°, ночью — в пределах 10—12°. Если окна большие, ящики ставят в два яруса. Воздух в мини-теплице увлажняется с помощью воды, поставленной в стаканах. В солнечные дни, когда под стеклом бывает жарко, в теплицу ставится на блюдо лед или снег. Не гонитесь за большим межрамным пространством, свыше 80 см оно не должно быть. Иначе это отрицательно скажется на качестве рассады».

Мечта каждого огородника пораньше получить сочный, вкусный редис. И многие мастера гряд получают его уже к 1 мая. Вот опыт овощевода-любителя В. А. Чупринова, проживающего в башкирском городе Стерлитамаке. Владимир Андре-

евич пишет: «Уже несколько лет мне удастся вырастить редис к 1 мая. Для этого пользуюсь пленочным укрытием на солнечном обогреве. Сею редис не позднее 29 марта, когда в наших местах еще держатся сугробы. В первый же солнечный день после 20 марта освобождаю грядку от снега, складываю снег на северную сторону, а саму грядку ориентирую с востока на запад. Ширина ее 1,5 м, длина до 100 м. Мелкий слой снега (5—6 см) оставляю на грядке, по нему разбрасываю минеральные удобрения (огородную смесь или нитрофоску) и щепотку марганцовки. Затем на грядку раскладываю жерди с промежутком 0,5 м, подготовленную землю затягиваю пленкой. По краям пленку пригнетаю камнями. Весь необходимый материал я заготавливаю заранее и в необходимом количестве.

Подкрашенный марганцовкой и удобрениями снег быстро тает, часть питательных элементов впитывается в почву. Через неделю-полторы, выбрав солнечный день, пленку снимаю, жерди и камни убираю, быстро ломатой перекапываю землю на глубину 20—25 см, выравниваю грядку граблями, бороздки продавливаю доской поперек гряды (с юга на север), глубина бороздок 3—4 см, интервал между рядками — 15 см. Засаиваю отборными семенами, заделываю посев граблями, стараясь не разрушить уплотненных бороздок. Устанавливаю поперек гряд дуги из проволоки высотой 20 см от поверхности почвы. Дуги ставлю через 1 м. Посев засыпаю снегом слоем 5—6 см, затягиваю грядку пленкой. Края пленки придавливаю камнями, прищипливаю отрезками проволоки и присыпаю почвой, чтобы покрытие не сорвал ветер. Дополнительно сверху прижимаю пленку такими же проволочными дугами с заглуб-

лением их в почву».

В таком состоянии грядка у В. А. Чупринова находится недели две, пока сойдет снег и почва начнет подсыхать. Под пленкой растаявший снег смочит землю, которая, пропарившись под лучами солнца, создаст хорошие условия для всходов. Обильная талая вода вокруг гряд будет подпитывать влагой и ее, а укрытие не даст возможности заморозкам побить растения. Через две недели огородник частично освобождает пленку от крепежа, скатывает ее, не трогая лишь с северной стороны. Начинается уход за редисом: рыхление междурядий, полив, мульчирование опилками и соломенной резкой, предварительно подбеленным известковым молоком. Потом раскатывает подвернутую пленку и ставит все, как было. В таком парнике редис поспеет весьма рано. Первого мая можно лакомиться своим овощем.

В последние годы широкие слои огородников начинают все больше интересоваться редкими овощными растениями. Вот, скажем, сельдерей. Сколько лет он ходил в «экзотах» и был известен разве что особо любознательным овощеводам-любителям. А теперь не в диковинку он и на грядке начинающего огородника.

«Конечно, такой ценный овощ, как сельдерей, хотелось бы иметь круглый год, — пишет из города Львова Ю. Д. Чмыр. — Как это сделать? Главное, надо получить его пораньше. Оттого-то и приходится прибегать к рассадному способу. Учитывая, что семена сельдерея прорастают весьма медленно, его севом я занималась еще зимой.

В конце февраля семена корневого сельдерея тщательно перемешиваю с увлажненной землей, засыпаю смесь в стеклянную банку, которую помещаю на подоконник. Через 3—4 недели семена

начнут прорастать. Заметить это нетрудно, поскольку банка прозрачная. Проросшие семена вместе с землей равномерно рассыпаю в пленочном парнике и прикрываю слоем почвы толщиной 1 см. Полив даю из лейки с ситечком.

Если на огороде парника нет, то под рассаду сельдерея его изготовить ничего не стоит. Взять четыре доски шириной 15—20 см и такой же длины, сбить из них ящик. Поставить его на огороде, в середине вбить лопату, на черенок укрепить миску дном вверх. Теперь останется натянуть пленку и концы ее прихватить тарной дощечкой, прибитой к ящику. Здесь рассада сельдерея будет развиваться до высадки в грунт. Раз в две недели парник раскрыть, рассаду полить и снова сделать, как было».

В открытый грунт рассаду Ю. Д. Чмыр высаживает в первой половине мая. Сельдерей не любит песчанистых и кислых почв, поэтому место подбирает плодородное. Расстояние между растениями оставляет 20—25 см, и такой же промежуток желателен ряд от ряда.

И все же как поступить, чтобы сельдерей не сходил со стола круглый год? На этот вопрос Ю. Д. Чмыр отвечает так: «Летом и осенью листья сельдерея использую в свежем виде (в салатах). При уборке урожая листья обрываю и сушу в тени. Корнеплоды храню в подвале. Очищенные корнеплоды зимой тру на крупной терке, сдабриваю соком лимона и посыпаю сахаром. Чтобы зимой и ранней весной иметь зелень сельдерея, занимаюсь выгонкой: прикапываю корнеплод в цветочном горшке иставляю на свет. Просто и приятно».

А теперь о теплицах. Именно в марте огородники хлопчут, приобретая материалы для построй-

ки парников и легких весенних теплиц. В защищенном грунте, обгоняя календарь, получите свежие овощи. Пленка поистине стала помощницей солнцу, еще в эту пору робкому, замываемому тучами. Редис, лук на перо, салаты, воспитание рассады — вот зачем нужен закрытый пленкой грунт! Потому-то при встречах и не преминут огородники рассказать о своем опыте в этом деле. Так, житель Харьковской области В. Н. Гузь нам подробно описал свои закрытые грядки. Он пояснял: «Для строительства теплицы и парников я приобретаю материалы недефицитные, недорогие. Для парника выбираю солнечный, защищенный от ветра участок, преимущественно южный склон. На глубину 60 см закапываю нетолстые столбики с таким расчетом, чтобы 20 см их длины находилось над поверхностью земли. С наружной стороны к столбикам прибиваю доски, затем выбираю из парника грунт на половину штыка лопаты. Чтобы закрепить стенки парника от обвалов, с внешней стороны к доскам прибил рубероид. Лист рубероида предварительно разделил вдоль пополам, нижнюю часть прикопал в парнике. Общая глубина парника — 30 см. Вокруг насыпаю земли в уровень с верхней кромкой досок.

По центру парника ставлю столбики для установки конька покрытия. Рейки довершают конструкцию (их ставлю через 80 см). Натяну пленку, и парник готов. Замечу, с моего парника пленку легко снять. Для выращивания холодостойких и теплолюбивых культур парник перегораживаю с помощью старой полиэтиленовой пленки. Укрываю парник около 20 марта. Как только грунт оттает и подсохнет, вношу удобрения и тщательно перекапываю на полный штык лопаты. Под посев вношу комплексные минераль-

ные удобрения или огородные смеси, содержащие основные элементы питания. Дозировка указана на упаковке».

Как уже упомянул В. Н. Гузь, часть парника он использует под холодостойкие культуры. Например, здесь он занимается и выгонкой лука, высаживает луковицы через 10 см одну от другой. Перед посадкой шейки луковиц обрезают ножницами. Подкормка азотным удобрением и регулярный полив помогают получать хороший урожай витаминной зелени.

Редис и укроп — тоже продукция ранневесенняя. Для проращивания их семян харьковский огородник пользуется некоторыми приемами. Так, семена укропа он трое суток замачивает в теплой воде и столько же времени держит во влажном марлевом мешочке при температуре 18—20°. Высеивает густо, на глубину до 2 см. Семена редиса требуется отобрать на крупность, мелкие (диаметром менее 2 мм) отбраковывает. Чтобы не допустить загущенных посевов, одну часть семян смешивает с двумя частями суперфосфата и так сеет. Другая половина парника предназначена под ранние помидоры и огурцы. Пока рассада не посажена, площадь занята яровизацией семенного картофеля.

Парник не только «утепляет» растения, он помогает еще избежать избыточной влаги. Это важно для районов с чрезмерным увлажнением. Ленинградец Г. Н. Грачев предлагает под основание парника подводить песчаную подушку и уже на нее насыпать плодородную землю. Такая подушка предохранит парниковую землю от почвенных вод, а при затяжных дождях обеспечит внутрипочвенный сток лишней воды. «На песчаной подушке земля лучше прогревается и освещается, в ней

ускоренно проходят микробиологические процессы. Весной здесь быстрее просыхает, раньше можно начать посадку растений», — приходит к выводу овощевод-любитель.

Что же представляет собой парник Г. Н. Грачева?

Площадь его 8 м², изготовлен из деревянных материалов, застеклен. Рамы отсутствуют, стекла вставлены непосредственно в каркас парника. Детали каркаса сделаны из брусьев и реек небольших поперечных сечений. В основном это прожилыны или штакетник. Прочность и жесткость конструкции обеспечены подкосами, ригелями, накладками. Для удобства при работах внутри парника в насыпном основании прорыта траншея. Парник состоит из основания, фундамента, каркаса, двери, фрамуг и стекол.

Основание парника — песчаная подушка толщиной 0,3 м, посредине которой выбрана траншея 0,4×3,0 м. На основание установлен наружный короб фундамента (три венца бревен) и уложена плодородная земля. В траншее смонтирован внутренний короб фундамента (шесть венцов досок). Откосы закрыты дерном. В задних торцах коробов предусмотрены проемы для установки дверной коробки и прохода в парник.

Каркас парника состоит из нижней и верхней обвязок, бокового набора стоек, стропильной фермы и дверной коробки. Внешние размеры парника: длина 4,25 м, ширина 2,3 м и высота 1,795 м. Сооружение рассчитано на долговременную эксплуатацию.

И заключим наш мартовский обзор устройством снежника. Особенно он нужен там, где весной и летом бывают перебои с дождями. Именно снежник в засуху снабдит огородника водой. Что

же он собой представляет? Прежде всего снежник — это котлован, заранее отрытый в плотном грунте (глина, суглинок). Если грунты фильтрующие, то котлован выкладывают глиной, чтоб вода не уходила. В марте котлован набивают снегом, а в половодье туда стараются направить талые воды. Надо иметь в виду, 3 кубометра утрамбованного снега — это 1 кубометр воды. Из такого соотношения и рассчитывают объем снежника. Сверху снежник покрывают хворостом и соломой. Этим советом с нами поделился инженер из Ленинграда Ю. В. Проскурин.

Напомним также, что в марте очень удобно набивать слежавшимся снегом отсек погреба. Чем не ледник будет? Поверху снега настелите соломы или насыпьте опилки. В таком погребе овощи сохраняются лучше, чем в обычном, легко прогреваемом. Когда снег все же растает, хранилище хорошенько проветрите. Холод свое сделает, а от снега и следа не останется.



ВЕСНА — ДНЕМ КРАСНА. АПРЕЛЬ

Весна открывается не вдруг, зато когда побежала талая вода, считай, зиме конец. Схлынет половодье, и земля начнет подсыхать, готовясь к обработкам. Настают твои дни, огородник! Час упустишь — годом не наверстаешь. Оттого-то так и старателен, так неприедчив весенний труд: все надо сделать вовремя, не пропустить сроков. Весна — днем красна!

Пора сеять морковь. Немногие огородники занимаются ею поздней осенью, обычно же морковь сеют в ранневесенние сроки. Надо только иметь в виду, что семена моркови богаты эфирными маслами и набухают медленно. Для ускорения всходов с семенами проделывают следующую процедуру: сначала сортируют в воде, затем на сутки-двое помещают между влажными ветошками, после чего дают обсохнуть, пока не станут сыпучими. Перед высевом семена смешивают с пятью частями песка, так легче соблюсти равномерность посева. Сеют в бороздки, заделывают семена на глубину 1—1,5 см, выдерживая расстояние между рядами около 20 см. После посева почву легонько прикатывают, присыпают торфом или перегноем.

Под петрушку, сельдерей, пастернак и столовую свеклу лучшими предшественниками будут огурец, капуста, помидоры и бобовые. Из этих овощей наиболее требовательна к почве петрушка. Она удается лишь на рыхлых, незаплывающих плодородных почвах. Перекопкой пахотный слой рыхлят на глубину не менее 30 см. Посев петрушки во многом сходен с посевом моркови. Семена мелкие, твердые, при весеннем севе их надо проращивать.

Все большее признание среди овощеводов-любителей получает пастернак. Его корнеплоды обладают приятным, неповторимым запахом. Кто крошит в суп, кто отварит и положит в винегрет — любое блюдо этот овощ обогатит тонким привкусом. Семена пастернака весной сеют одновременно с морковью и петрушкой. Семена уже прорастают при температуре 5—6°, но лучшее тепло — плюс 16—18°. Всходы появляются на третью неделю после посева.

Под сельдерей тоже требуется глубокая перекопка почвы. Помимо этого, ему нужна и близость воды. Учитывая, что всходы сельдерея туго-рослы и поначалу развиваются весьма медленно, овощеводы разводят его в основном рассадным способом. Рассаду выращивают в солнечных комнатах, на утепленных верандах или на паровых грядках и в рассадниках. Воспитанная в помещениях рассада нуждается в закалке — постоянном приучении к вольному воздуху и перепадам температуры. Это растение длинного дня, и развивается хорошо оно только при длительном освещении.

Семена сельдерея перед посевом в течение суток намачивают в растворе борной кислоты (0,2 г на 1 л воды). Спустя сутки раствор сливают, а семена укрывают тряпочкой и проращивают до наклевывания в продолжение 36—48 ч. Пока семена проращиваются, их раза 3—4 перемешивают и увлажняют водой. При посеве семена заделывают всего на 3—5 мм, после чего слегка прикрывают перегноем. Под рассаду используют ящик, который до тепла держат в помещении. Набивают ящик либо пропаренной почвой, либо перепревшим дерном.

Издавна выращивают огородники столовую свеклу. Кому же не любо иметь под рукой сладкий, сочный и нежный корнеплод? Семена свеклы соединены по 3—5 в неразделимые клубочки. Из каждого клубочка соответственно появляется по несколько растений. Отсюда и загущенные всходы, требующие прореживания. Чем теплее почва, тем быстрее появятся всходы. Сравните: при температуре почвы 5° всходы появятся через три недели после посева; если же почва прогрелась до 15°, то растения обозначатся на 5—6-й

день! Значит, свеклу надо сеять позже моркови и сопутствующих ей по срокам культур. Семена тоже предварительно подготавливают: сутки намачивают в чистой воде комнатной температуры (воду меняют 2—3 раза), после чего их подсушивают и сразу высевают. Сеют свеклу на солнечном участке, поскольку на затененном она дает слабоокрашенные корнеплоды.

«В землю крошки — из земли лепешки» — так когда-то загадывалось крестьянами о репе — о древнейшем овоще, освоенном людьми 4 тыс. лет назад. И теперь не пожалеет огородник, отводя под репу грядку-другую, эта площадь не пропащая. Посеешь мелкие семена — «крошки», а как разрастутся корнеплоды, выкопаешь крепкие плоские репы — «лепешки».

Под репу, как и под ее ближайших товарок — брюкву и редьку, отводят грядки там, где до этого возделывали картофель или какие-либо другие овощи, кроме капустных. Репа — северянка, не боится холодов, ее семена прорастают уже при температуре 1—2° тепла. А всходы даже переносят заморозки. Семена репы чрезвычайно мелкие, на 10 м² их потребуется 1—1,5 г. Для удобства посева семена смешивают с нейтральным балластом, скажем, с мелким песком. За теплый период репу сеют два раза: для летнего потребления — в конце апреля, а для хранения в зиму — в конце июня — начале июля. На обычных грядах репу сеют в три ряда.

Редис сеют возможно раньше. Сейчас, пожалуй, это самый распространенный и самый любимый весенний овощ. Скороспелость его удивительна — поспевает для стола менее чем за месяц! Холодоустойчив, но влаголюбив. Под редис отводят рыхлые почвы, на твердых он положитель-

но не удастся. Весенний срок посева — конец апреля, то есть время, когда почва только что созреет для обработок. Для посева отбирают в воде лишь крупные, полновесные семена, по сравнению с мелкими они дают более дружные всходы, их корнеплоды наливаются быстрее, да и качество продукции получается выше. Сеять лучше пророщенными семенами. Проращивают их между двумя влажными ветошками. Раскладывают в политую бороздку через промежуток в 5 см, глубина заделки семян 2—3 см. На плодородной грядке делают 8-рядковый посев, на менее плодородной ограничиваются 6 рядами.

Подобрать нужную почву под ту или иную овощную культуру — дело тонкое, требующее умения. А умение, как известно, приобретается через опыт. Так, белокочанная капуста хорошо удается на легкосуглинистых и супесчаных почвах, расположенных в прирусловой части поймы. Именно здесь, недалеко от воды, на обильных летних росах и вырастают тугие, сочные кочаны капусты. Это же место будет лучшим и для цветной капусты.

Сходные по физическому составу почвы нужны и под морковь. Но ее лучше сеять на участке, где рано тает снег и с которого быстро скатываются избыточные воды. Здесь же можно сеять петрушку и сельдерей.

Рыхлых, плодородных почв, заправленных органическим веществом, требуют пастернак и свекла. А где разместить тыквенные растения? Огурцы, кабачки и патиссоны предпочитают супесчаные, легкие и средние суглинки, хорошо заправленные органическими удобрениями. Великолепны черноземы, но они не везде есть. Почвы под овощные культуры должны рано освобождать-

ся от талых вод. Где с грядок быстро происходит сброс талых вод, там почва скорее просыхает и созревает для обработок. Теплотребовательную культуру — помидоры можно разводить лишь на участках с достаточно глубоким залеганием грунтовых вод, хорошо прогреваемых и плодородных. Иначе помидоры не удаются совсем.

Известно, что по отношению к температурным условиям овощные культуры подразделяются на холодостойкие и теплотребовательные. К первой группе относятся капусты, корнеплоды, лук репчатый и чеснок, а также горох, салат, шпинат, укроп, щавель и ревень. Их семена способны прорасти при температуре 1—3° тепла. И всходы их устойчивы против заморозков: выдерживают 3—6° ниже нуля. Теплотребовательные культуры — огурец, кабачок, патиссон, помидоры, перец, баклажан и фасоль для прорастания семян нуждаются в довольно высокой температуре, не ниже 12—14° тепла. Всходы их выдерживают лишь легкий заморозок, около 0°. Более серьезный заморозок побивает как всходы, так и настоящие листья, а впоследствии и продуктивные органы.

Перед сезоном работ в огороде овощеводу-любителю надобно запастись инвентарем — лопатами, вилами, граблями, цапками. Все это должно быть в исправном состоянии. И конечно же, в дальнейшем потребуются лейки, емкости для сбора воды.

Многие огородники поливают посевы дождевой водой. Для этого сооружают нехитрые приспособления, с помощью которых вода с крыш по желобам и трубам отводится в открытые бочки. Приспособления такие тоже надо проверить, починка займет немного времени, зато первый же дождь будет припрятан про запас. Надо учесть,

что в следующем месяце, в мае, с дождями нередко бывает заминка, и каждая бочка заранее припасенной воды окажется как нельзя кстати. Недаром говорят: земля и вода урожай строят. А он должен быть построен наилучшим образом...

Светом богатеют весенние дни. Радуетса огородник теплomu солнышку. Талые воды напитали влагой пригретую почву.

Ширится круг весенних забот овощевода. В пристенных теплицах уже высаживают рассаду помидоров на постоянное место. Сорты подобраны скороспелые, урожайные. Земляную смесь готовят заранее из равных частей дерновой и перегнойной земли. Можно использовать обогащенный удобрениями торф (на 10 ведер торфа берут 100 г мочевины, 600 г сернокислого или хлористого калия и 800 г суперфосфата). Почва для теплицы не должна быть «перекормлена» азотом, иначе плодоношение помидоров заметно задержится. Укладывают почву на стеллажах слоем 16—18 см. Перед тем как посадить рассаду, почву сдобируют печной золой, калийным удобрением и суперфосфатом (по 30 г на 1 м²).

Рассаду высаживают загущенно, с промежутком в ряду от 25 до 30 и 40 см в зависимости от сорта; расстояние между рядами — 40—50 см. Вытянувшуюся рассаду лучше посадить наклонно. Подвязывают растения шпагатом: одним концом делают свободный узел под первым листом и, обвив стебель, выводят другой конец к проволоке, натянутой над стеллажом, где шпагат и завязывают.

Помидоры рекомендуется формировать в один стебель. Все пазушные побеги-пасынки обрывают. Верхушки кустов прищипывают над 4—5-й кистью. Короткая прищипка ускорит плодоношение, но

урожай при этом сбавится. Температуру в теплице поддерживают на уровне 24—25° в солнечный день и 20—21° — в пасмурный. Ночью температура воздуха в теплице должна быть чуть ниже, а именно 18—19°. Поливают помидоры редко, но обильно. На другой день после полива почву рыхлят. Надо помнить, что растение это любит влажную почву и сухой воздух. Если воздух влажный, часть цветков осыпется, а с ними помидоры потеряют часть урожая.

Немаловажное дело — подкормка. Помидоры подкармливают раз в 8—10 дней. В пасмурную погоду дозу калия увеличивают, в солнечную — уменьшают. Под одно растение вносят 0,5—0,75 л раствора. Готовят его в разные периоды роста и развития растения по-разному. В фазе цветения, например, на 10 л воды берут 10 г мочевины, 40 г суперфосфата и 30 г сернокислого или хлористого калия. Последний можно заменить древесной золой. Подкормка микроэлементами (1 г борной кислоты, 3 г марганцевокислого калия, 0,5 г сернокислой меди и 1 г сернокислого марганца на 10 л воды) ускоряет созревание плодов, повышает их сахаристость. Чтобы цветки лучше опылялись, растения потряхивают, для чего легонько ударяют палкой по проволоке, к которой кусты привязаны. Плоды снимают по достижении бланжевой окраски.

Подходит пора открытого грунта. Как только земля «прозреет», в ней начнется активная деятельность микробов и мельчайших грибов-актиномицетов. Спелая почва даже начинает издавать «посевной» запах. Пора рыхлить ее, готовить к посевам и посадкам.

Земля — мать урожая. Огородные почвы обычно плодороднее других, более исправные, ведь их

ежегодно подвергают глубокой обработке, регулярно сдобривают органическими удобрениями. Глубокую вспашку или перекопку гряд предпочтительнее делать с осени. Зябь оставляют глыбистой, чтобы почва за зиму получше надышалась, а в пору снеготаяния побольше усвоила влаги. Перекопка под зиму усиливает микробиологические процессы в почве, что благотворно сказывается на плодородии, очищает участок от сорняков и вредных насекомых. Перед перекопкой почву удобряют. Заранее не вносят лишь азотные удобрения, поскольку они легко вымываются в подпочвенный слой. Весной, как только почва обвянет и можно будет выйти на участок, не упустите момента закрыть влагу. Для этого железными граблями разрыхлите верхний слой почвы на глубину 5—8 см. Прием этот называют сухим поливом — он сберегает влагу на участке.

Предпосевную обработку участка начните несколькими днями позже, когда почва поспеет, сделается удобной для равномерного рыхления. При перекопке сразу же займитесь и разделкой пласта. Если глыбы пересохнут, их трудно будет разбить; посев в такую почву затруднится, и всходы растений получатся изреженными. Бывает, что осенью перекопать и удобрить участок не удалось, приходится это делать весной. Удобрения в таком случае внесите такие: под раннюю капусту, тыкву, огурцы, кабачки — разложившийся навоз или компост, под позднюю капусту — свежий навоз, под корнеплоды и лук — перегной и минеральные удобрения, под помидоры, перец, баклажаны, кукурузу — компост и минеральные удобрения, под ранний картофель — перегной и печную золу, под поздний — свежий навоз и золу.

Нормы внесения удобрений, конечно, зависят

от плодородия почвы и выращиваемой культуры. Согласно рекомендациям ученых, на бедных почвах под огурцы и капусту надо положить на 1 м² около 10 кг навоза, под помидоры достаточно 5 кг, но к навозу добавляют еще 40—50 г суперфосфата. Плодородные почвы нуждаются в меньшем количестве удобрений.

На грядах или на ровном месте размещать овощи? Вопрос не праздный. Многие огородники привыкли к грядам, делая их и там, где не надо. А гребни и грядки полагается устраивать лишь на пониженных холодных участках, в местах с близким залеганием грунтовых вод, а также при мелком культурном слое почвы (меньше 15 см). На грядах и гребнях не застаивается внешняя вода, на них почва созревает быстрее, температура почвы здесь днем выше, что важно при весеннем дефиците тепла. К тому же грядки и гребни дисциплинируют огородника, приучают его к опрятному содержанию участка. Но у них есть и недостатки. Основной — быстрое пересыхание почвы, особенно по краям, что требует частых поливов. На участке, нормальном по условиям, овощи лучше растут на ровном месте.

Располагать гряды надо по возможности с запада на восток, а посевные ряды протягивать вдоль. При таком размещении освещенность получается хорошая, и обработка растений не будет затруднена. Слишком узкие и высокие гряды с широкими и глубокими дорожками чреваты бесполезной потерей площади, к тому же по их краям растения хуже обеспечиваются влагой. Высокие гряды оправдано иметь лишь на сырых, тяжелых почвах и то лишь для огуречных посевов. Слишком широкая гряда тоже неудобна, над ней трудно дотянуться до середины при обработке растений.

«Общая ширина гряды у меня, — рассказывает И. Н. Михайлов из Чувашии, — в среднем 100—110 см, под дорожку отвожу еще 25—30 см. На грядах выращиваю морковь, лук, чеснок, репу, редис, зеленные культуры, огурцы, а также капустную рассаду. Без грядок у меня возделываются картофель, капуста, помидоры, редька, свекла и брюква. Для моркови готовлю углубленные, на 3—4 см, бороздки шириной 10 см. Посев получается широкополосный. Бороздки делаю с помощью деревянного брусочка, который после надавливания оставляет нужное углубление. Длина брусочка 1 м, ширина 10 см. Бороздки получаются ровные, гладкие».

Разделанную, тщательно обработанную граблями почву засевают в тот же день, чтобы не потерять драгоценной влаги. Посевы полезно прикатать, а затем прикрыть слоем перегноя или торфа (2 см). Этот прием называют мульчированием почвы. Мульча сберегает влагу в почве, улучшает деятельность микроорганизмов — накопителей азота, способствует дружным всходам. Первыми в открытом грунте сеют холодостойкие культуры — морковь, петрушку, пастернак, редис, лук, зеленные культуры, горох. Редис и зеленные культуры целесообразно высевать в несколько сроков, чтоб подольше пользоваться продукцией. Промежуток между посевами — 7—10 дней.

Как только почва прогреется до 5—8°, сеют свеклу. Более ранний посев опасен — приводит к стрелкованию растений. Не подвержена стрелкованию лишь свекла сорта Подзимняя. Одновременно со свеклой высаживают лук-севок и рассаду ранних сортов белокочанной и цветной капусты.

Если влаги в почве недостаточно, бороздки перед посевом семян проливают водой. Глубина

заделки зависит от величины семян и почвенных условий. Культуры с мелкими семенами заделывают на глубину 1—2 см, крупносеменные — на 2—3 см; на легких почвах эта глубина может быть больше, на тяжелых — меньше. Почву прикатывают каточком или уплотняют тыльной стороной мотыги: так семена быстрее набухают, а значит, и всходы появятся раньше.

Умелые огородники выгодно используют каждый метр площади. Один из приемов интенсивного использования земли — уплотненные посевы. Ведь овощные растения развиваются в разные сроки, да и отношение к свету, теплу и влаге у них далеко не одинаковое. Совмещать огородные культуры крестьяне научились давно, и умением своим дорожили. Набор сочетающихся овощей обширен. Например, после высадки рассады капусты внутри рядка можно посеять салат, укроп или редис. Они скороспелы и основной культуре — капусте не повредят. Если за основу взять помидоры, то недели за две до их высадки в одном ряду размещают шпинат или салат. Неплохо покажет себя здесь лук-репка на зелень. С морковью сочетаются салат и укроп: семена сеют одновременно (на 100 семян моркови должно приходиться пять-шесть семян салата и укропа). Уплотнитель раннего картофеля — бобы. Сажают по одному бобу на куст картофеля.

Можно уплотнять посевы и по-другому, используя междурядья. Основная культура — скажем, свекла или морковь: уплотнитель — все те же салат, шпинат или укроп. Посев ведется в одно время. При помидорах и капусте междурядья можно занять редисом и луком-репкой на перо. Уплотнителями в этом случае занимаются дней на 10—15 раньше, чем высаживают рассаду.

Бывает, что уплотнителем достигают две цели: получают дополнительную продукцию и... убаюкивают холодные ветры. Разберем пример. Рядок основной культуры — огурцы или кабачки. На расстоянии 30 см от него — два ряда кукурузы, протянутой кулисой с северо-восточной стороны. Такое размещение посевов называют кулисным.

У распорядительных огородников не пустуют даже откосы гряд, особенно ежели гряды высокие, без коих не обойтись на пониженных участках с близким залеганием грунтовых вод. Для основной культуры можно выбрать самые различные овощи: огурцы, фасоль, помидоры, морковь, капусту. На откосах в таком случае посадите лук на перо, редьку, репу, салат или столовую свеклу. Такое совмещение посевов вполне нормально.

На почвах холодных и сырых овощи сеют по гребням. Борозды нарезают на расстоянии 60—70 см одна от другой, гребни насыпают мотыгой. Под морковь, петрушку, пастернак и столовую свеклу верхушки гребня выравнивают, чтобы получилась полоса шириной около 30 см. Удаются на гребнях и рассадные культуры — помидоры, перцы, баклажаны, огурцы, капуста. Если почвы мелкие, при перекопке старайтесь подпахотный слой — «материнскую подошву» не трогать. Этот неплодородный грунт, вывернутый наружу, сильно перепортит плодородие участка. Пахотный горизонт углубляют постепенно, годами, перемешивая подошвенный слой с перепревшим навозом или компостом. Огородная почва, бывавшая в хороших руках, добреет, пышнеет, делается отзывчивой на уход...

А теперь пообщаемся с огородниками из раз-

ных зон страны, с мастерами гряд. Продолжим тему об апрельских хлопотах овощевода.

«К настоящему времени я освоил такую технологию выращивания урожая, что сбор овощей с той же площади у меня значительно возрос», — рассказывает В. Г. Замилов, имеющий участок под Казанью. «При посадке лука я уже весной планирую ряды, где для уплотнения будет посажен картофель», — рассказывает Валентин Георгиевич. И далее продолжает: «Обычно ряды лука на глаз закладываю на расстоянии 11—12 см. Между третьим и четвертым рядами промежутки увеличивается до 15—16 см, такие промежутки чередуются затем через каждые 5 рядков. В этих более широких промежутках в конце июня и сажаю пророщенный картофель. Раскладываю посадочный материал в неглубокую канавку».

В первой декаде августа В. Г. Замилов выбирает лук и отправляет его вместе с пером для сушки на чердак. После уборки лука начинает окучивать и подкармливать картофель. До первых заморозков эта плантация успеет «отблагодарить» огородника мешком картофеля. Чем плохо? Уплотняет овощевод и цветы. Послушаем, что он сам на эту тему расскажет: «В конце июня осторожно выкапываю ранние сорта тюльпанов. По краям цветочной гряды заранее посеял свеклу и морковь. На место выбранных тюльпанов я сажаю переросшую рассаду помидоров или рассаду огурцов. Пока приживутся и двинутся в рост помидоры, даже и поздние тюльпаны перестанут вегетировать. И их выкапываю. К осени смешанная плантация из помидоров, свеклы и моркови выглядит вполне внушительно, а в момент копки наделяет дополнительным урожаем».

А вот еще интересная новинка — контейнерный способ выращивания помидоров. Его предложил и опробовал ленинградский овощевод-любитель Н. М. Боромыченко, обладающий солидным опытом тепличного овощеводства. Уже 21 год он возделывает помидоры в теплице на солнечном обогреве. Его участок расположен возле Ладожского озера на выработанных торфяниках с высоким стоянием грунтовых вод. Здесь без пленочных укрытий не обойтись, особенно если занимаешься теплотребовательными культурами, такими, как помидоры и огурцы.

Что же представляет собою его новинка?

Как рассказывает сам опытник, контейнеры он сваривает из отходов армированной пленки. Внешне они похожи на ведра без дна емкостью примерно 8 л. Верхний диаметр контейнера 23 см, нижний — 17, а высота — 22 см.

Ранней весной Николай Матвеевич ставит в теплицу баки или бочки с водой. На емкости кладет доски шириной не менее 18 см. Между досками посередине настила должны быть щели, чтобы тепло от воды ночью поднималось и прогревало рассаду, пересаженную в контейнеры. Такой подогрев необходим в первых числах мая.

Рассаду он выращивает в ящиках. Поскольку она обычно бывает загущена, то к моменту пересадки оказывается слишком вытянувшейся. В этом случае он стебель рассады укладывает в контейнер кольцом и засыпает его землей. Над поверхностью почвы остается лишь верхушка стебля. Засыпанные землей части растения пускают дополнительные корни. Подкормка — раствор удобрения «Вито», поливает раз в три дня.

Рассада, установленная в контейнерах над водой, находится в теплице до прекращения замороз-

ков. За это время питательный грунт в контейнерах уплотняется, и к моменту пересадки рассады на постоянное место он не высыпается через открытое дно контейнера. Схема размещения растений 50×70 см. Растения остаются в контейнерах и после пересадки на постоянное место. Пленочное окружение способствует лучшему развитию куста, не дает воли сорнякам, способствует минимальному расходу воды при поливах. Контейнеры служат несколько лет.

На каждом огороде должны быть витаминные грядки, с которых можно бы пораньше снимать листовые овощи, такие, как пекинская капуста, листовая горчица, кочанный и другие салаты. Каждая съедобная травка весной не лишняя на столе.

Как же получить ранние зеленные овощи? На этот вопрос ответят научные сотрудники Московского отделения Всесоюзного института растениеводства Т. И. Лукьянникова и В. М. Фролова. Они поясняют:

«Холодостойкие салатные культуры по силам вырастить каждому огороднику. Чтобы получить зелень рано весной, используют теплицы, а с приходом тепла упор делается на открытый грунт. Например, семена кресс-салата прорастают при температуре 5°, поэтому и пойдет он одной из первых культур. Глубина заделки семян 0,5—1,5 см, сеют салат рядами между которыми оставляют расстояние 10—15 см. Посев может быть загущенным, без последующего прореживания. Но при прореживании, когда между растениями остается расстояние 6—8 см, розетки салата получают более крупными, с большим количеством листьев. Кресс-салат можно совмещать с морковью. В таком случае промежутки между рядами мор-

кови должны быть не менее 20 см и посередине каждого междурядья высевают салат».

Пекинская капуста — все еще редкая гостья огородника. Между тем из ее нежных листьев получают вкусные салаты, они идут на приготовление зеленых щей, голубцов, гарниров к мясу и рыбе, их можно квасить.

Распространенный сорт пекинской капусты — Хибинская — дает рыхлый, удлинённый кочан. Сорт скороспелый, холодостойкий. Глубина заделки семян 1,5—2 см, всходы надо прореживать. Вначале промежутки между растениями оставляют 8—10 см, а как начнет завязываться кочан, расстояние увеличивают вдвое. От посева до образования кочана проходит два месяца. Конечно же, рассадный способ разведения капусты сорта Хибинская позволит получить немалый забег во времени. Посев на рассаду обычно ведут за 15—20 дней до высадки растений на постоянное место. Рассада должна быть крепкой, не вытянувшейся, с 1—2 настоящими листьями. Пекинскую капусту можно совмещать с помидорами.

Когда речь идет о совмещенных посевах, то надо иметь в виду, что такого рода посевы — дело стоящее. И многие огородники пользуются разными вариантами совмещения овощных культур. Например, житель латвийской деревни Заренишки Л. П. Коледа овощной горох совмещает со столовыми бобами. Такая «дружба» не мешает растениям отменно плодоносить, а горох к тому же не надо подвязывать к тычинам — его поддерживают бобы.

Управляют урожаем с самых начальных стадий его подготовки. Взять тот же картофель. Замечено, что на результат работы с этим растением положительное влияние оказывает предпосадоч-

ная обработка семенного материала, в частности опрыскивание посадочных клубней раствором микроэлементов. Овощевод-любитель из Омска Б. Е. Потрясов такой раствор готовит по рецепту: в 10 л воды разводит по половине чайной ложки медного купороса, борной кислоты и несколько крупинок марганцовки. Одного литра раствора достаточно для опрыскивания 10 кг семенных клубней. Обработанные клубни на некоторое время прикрывает плотной тканью — так действие раствора усиливается. Перед посадкой Борис Евгеньевич насыпает древесную золу в марлевый мешочек и этой золой припудривает семенной картофель.

В лунки закладывает питательную смесь, приготовленную в таком соотношении: на 5 ведер навоза требуется 10 стаканов золы, 5 стаканов суперфосфата, 1¹/₄ стакана нитроаммофоски и 1¹/₄ стакана калимагнезии. Такого количества смеси достаточно для сдобривания 100 лунок. Питательную смесь хорошо перемешать, в лунки вносить совком или мастерком.

Вообще в последнее время огородники большое внимание обращают на предпосевную стимуляцию посевного и посадочного материала овощных культур. Кому не хочется пораньше получить всходы и соответственно более раннюю рассаду? Здесь в ход идут прогревание и прохлаживание семян, обработка их снеговой и омагниченной водой, выдержка в среде, насыщенной кислородом (барботирование) и многое другое. Наконец, появился биостимулятор «Урожай», который, как сказано в инструкции по его применению, «предназначен для лазерной предпосевной обработки семян и зелени растений». И далее сказано: «Практика показала, что при выборе благо-

приятного режима облучения можно получить прибавку к урожаю до 30%». Биостимулятор выпускается Калужским радиоламповым заводом и продается в магазине «Хозтовары» города Калуги (почтовый индекс 248601) по цене 35 руб. за установку. Овощевод-любитель Г. Н. Малина, живущая в этом городе, дает положительную оценку этому биостимулятору. Но основа урожая все же зиждется не на разного рода приспособлениях и устройствах, даже самых современных, она целиком в руках самих огородников. Без прилежания и умения не взять от земли того, что она может дать. А техника всего лишь в помощь, и мастерства не заменяет.

Вдумчивый огородник не обходится без самоделок. Как ни широк выбор покупного инвентаря, а самоделка бывает необходима. Вот что рассказывает по этому поводу С. Ф. Пынзарь, проживающий в молдавском селе Буздюжаны: «Весной сплошь и рядом возникает необходимость разрушить почвенную корку. Делать это граблями или рыхлителем небезвредно — неокрепшие всходы вырываются из земли, обламываются. Нужен катковый рыхлитель, который бы дробил корку, не сдвигая ее с места. Сделать катковый рыхлитель просто».

Что же представляет собою эта самоделка?

От дубового бревна отрезать чурку, так чтобы после обработки получился каток длиной 13 и в поперечнике 15 см. С торцов заготовку стянуть обручами, можно проволочными. По центру с торца просверлить сквозное отверстие диаметром 12 мм: сюда будет вставлена ось рыхлителя. Отступив от краев катка по 1 см, Сергей Филимонович в шахматном порядке набил длинные (120 мм) гвозди с откусанными шляпками —

зубья. Расстояние между ними в ряду менее 3 см. В первом ряду получается 5 зубьев, во втором — 4, затем снова 5 и т. д. Всего понадобится 72 гвоздя. Над поверхностью катка зубья торчат длиной около 7 см. Из толстого проволочного прутка сделал рамку, заменяющую ось и ручку. Чтобы каток свободно вращался, ось должна быть немного длиннее его (на 0,5 см). Боковые прутки соединяются в ручку, а к ней приваривается трубка, в которую потом вставляется черенок. Рыхлитель Пынзаря служит долгие годы.

Несложен инвентарь огородника, но он должен быть исправен, с хорошо подогнанными черенками и рукоятками. Лопаты, например, нужны прямоугольные, с заточкой по нижней кромке. Не обойтись овощеводу-любителю и без вил. Для глубокого рыхления почвы без оборота пласта подойдут двухрожковые вилы, а для перекопки гряд — четырехрожковые. Для одновременного рыхления почвы и удаления сорняков подойдут вилы с отогнутыми под прямым углом зубьями. При мелком рыхлении можно использовать трехзубовый культиватор или «кошку» — рыхлитель с четырьмя-пятью лапками.

А какие грабли требуются огороднику?

В хозяйстве всякие грабли нужны, но для обработки почвы после перекопки предпочтение надо отдать граблям широкозахватным, с частыми зубьями. Не обойтись огороднику и без полольника. Его можно изготовить из обрезка старой косы. Такой полольник удобен не только для полки сорняков, но и для мелкого рыхления почвы, а также для окучивания растений. В набор инвентаря огородника можно включить еще совок — с его помощью отрывают лунки и даже строительный мастерок, который при соответствующей за-

точке тоже годится для поделок посадочных лунок.

Работая на участке, не забывайте о чистоте и опрятности. Людям курящим надо строго соблюдать порядок обращения с папиросами и сигаретами. Ведь с табаком не исключена возможность заноса на грядки вируса табачной мозаики, опасного для картофеля, помидоров, перцев и баклажанов. Вирусная инфекция таится в окурках, на пальцах и одежде курильщика, в коробке с табаком... По данным ученых Литовского института ботаники М. Т. Струкчинского и Г. Б. Бистрицкайте, повышенной интенсивностью вирусной инфекции обладают сигареты «Прима» и «Аврора», а из папирос — «Беломорканал». В принципе табачное изделие любой марки может быть небезопасным в отношении вирусной инфекции. Литовские ученые пишут, что вирусные болезни, распространяемые с куревом, могут не только снизить в теплицах урожайность помидоров, но и повлиять на декоративность таких цветочных растений, как астры, календула, шалфей, петуния, бархатцы, вербена, львиный зев, маргаритка, первоцвет и др. В теплице вообще нельзя курить. Впрочем, лучше этого же правила придерживаться и повсюду на участке. Курят в определенном месте, безопасном во всех отношениях.

Завершим наш апрельский обзор советами практиков по борьбе с огородными вредителями — медведкой и колорадским жуком. Эти насекомые как раз пробуждаются сейчас, переходя к активному образу жизни. Какая же существует на них управа? И не только в апреле, а в продолжение всего теплого сезона.

Среди вредителей картофеля колорадский жук — в числе самых опасных. Он резко снижа-

ет урожай клубней на участке, его непросто вывести. Многие огородники жалуются на трудности по избавлению от колорадского жука, на их неподготовленность к защите картофеля от этой нечисти. И все же опыт борьбы с колорадским жуком есть, причем используемые средства доступны всем. Вот примеры.

Слово Ивану Григорьевичу Безручко из поселка Кельменцы Черновицкой области: «Мне хотелось бы рассказать о современных народных способах борьбы с колорадским жуком на приусадебных участках нашего района. Обычно здесь берут весной 1—2 ведра картофельной кожуры, которая остается при чистке клубней, выносят на огород и высыпают кучками на противоположных концах огорода. Когда под кучки соберется много жуков, эти ловушки обливают керосином и сжигают. В селе Зеленом овощеводы-любители прибегают к помощи листьев грецкого ореха. Эти листья они сгребают осенью и тогда же засыпают их в деревянные бочки и заливают водой. Так листья настаивают с осени до лета. Когда на посадках картофеля появятся личинки колорадского жука, растения опрыскивают настоем листьев грецкого ореха. Вредитель погибает.

А в селе Иванцы против колорадского жука выпускают цесарок (по-местному пантарок). Достаточно иметь по 3—4 цесарки на двор, и жуков этих зловредных они соберут чисто-чисто. К тому же цесарки несут яйца и дают вкусное мясо».

Со станции Орша (Белоруссия) пришло письмо В. П. Солтанова. В нем он пишет: «Свой участок земли я засеваю картофелем. Соседи делают то же самое. Но что интересно, на соседние участки каждый год нападает колорадский жук, мои же посевы вредитель обходит. Может быть, мой кар-

тофель пришелся ему не по вкусу? Кажется, так оно и есть. Разница в том, что я свой картофель выращиваю с применением древесной золы, чего соседи не делают (нажимают на органику). Органику я тоже не забываю, но вместе с нею подсыпаю в борозды древесную золу. И жуку почва, сдобренная такой золой, не нравится, а значит, не нравится и участок с посадками. Пусть огородники проверят мои предположения. Ведь древесная зола — старое подручное средство против вредителей овощных культур».

М. А. Козлов, возделывающий картофель в Московской области, предлагает уничтожать колорадского жука с помощью глубокой обработки почвы. Он пишет: «В 1981 году я провел такой эксперимент на огороде. За 10—15 дней до цветения картофеля одна часть посадок была окучена мотыгой, а другая разрыхлена непосредственно под кустами лопатой на полный штык. И только затем разрыхленную почву окучивал мотыгой. Личинок колорадского жука в это время на ботве еще не было.

Получились следующие результаты. На той части посадок картофеля, почва под которой сначала была разрыхлена лопатой, а затем окучена мотыгой, личинок вредителя на ботве не оказалось. На другой же делянке, не разрыхленной лопатой, личинок было много. Я собирал их по два раза в день, а они все появлялись и появлялись. Оказалось, что такая же картина наблюдается на соседних участках. На огороде В. М. Кирилкина, например, окучивание ведется не мотыгой, а лопатой (опять же рыхление глубокое), и результат тот же — жука нет. Кто мотыгой окучивает — от жука не избавлен.

Глубокое рыхление почвы лопатой под кустами

картофеля не такое уж трудоемкое дело. Надо на расстоянии 8—10 см от куста утопить лопату в землю (став лицом к кусту), затем черенок наклонить на себя, чтобы куст картофеля вместе с почвой чуть-чуть приподнялся. Затем такую же операцию сделайте с другой стороны куста. После этого взрыхленную почву окучить мотыгой.

Рыхлить почву надо до появления на ботве личинок колорадского жука. Чтобы надежно охранить картофель от вредителя, лучше делать два глубоких рыхления почвы: первое (с одной стороны куста) в пору мотыжения, когда обозначатся борозды, и второе — за 10—12 дней до цветения картофеля, в пору окучивания. Двухразовое глубокое рыхление позволит растению быстро развить корневую систему, укрепнуть, повысить сопротивляемость листьев к объеданию жуком, а затем и личинками. Ранние посадки вообще более устойчивы к вредителю».

Харьковчанка Н. В. Мисостова предлагает против прожорливого пришельца применять отравленные приманки. Делать это надо, на ее взгляд, весной, во время посадки картофеля. Тогда-то и следует разбросать по участку картофельные очистки, смоченные хлорофосом. «Перезимовавшие жуки, которым еще есть нечего, с жадностью набрасываются на приманку. Набрасываются — и погибают», — пишет Н. В. Мисостова. Далее она замечает: «А что, если этот способ применить и осенью? Все, наблюдавшие колорадского жука, знают, как осенью он массами летит в поисках еды. Я видела однажды: жуки буквально облепили раздавленный клубень на дороге. Тут-то им, что называется, и подсунуть отравленную приманку».

Обстоятельную записку о своем опыте борь-

бы с колорадским жуком прислал в редакцию Петр Захарович Дубовой (город Донецк). Он даже приложил фотографии выращенных им клубней, не пострадавших от жука, в то время как соседи понесли немалый урон из-за этого беспощадного насекомого.

Что же помогло Петру Захаровичу избавиться от злой напасти? Откроем его записку. «Сначала я травил на огороде колорадского жука хлорофосом, но появлялось молодое поколение вредителя, и ботва опять страдала на глазах», — признается П. З. Дубовой. «Решил обойтись без хлорофоса, превратив свои 15 соток в опытный участок по борьбе с жуком. После посадки картофеля начал тщательно следить за появлением вредителя. Еще картофель не дал всходов, а уж колорадский жук объявился: вылез из зимовальных нор и пополз по бороздам. Что же тут смотреть! Взял литровую стеклянную банку, влил на дно керосина и ну собирать жуков. По бороздам хожу осторожно, чтобы не потоптать посадок. Хожу и собираю, лениться некогда. Всех жуков, которые на тот день выползли наружу, я собрал. Прodelал ту же операцию и во все последующие дни, пока на бороздах не появились всходы картофеля с листьями и стеблями. На усмешки соседей внимания не обращал: всех не переслушаешь. Соседи, кстати, жука не собирали, в чем и была их ошибка.

Когда пошли в рост всходы, я полностью собрал старого, перезимовавшего жука. А ведь он откладывает яйца, из которых и появятся потом прожорливые личинки. Уничтожив старого вредителя, не дал возможности появиться и молодому. Правда, с приходом настоящего тепла, когда прогрелись глубокие слои почвы, из них все же вылез-

ло некоторое количество колорадских жуков, зимовавших особенно глубоко. Они-то заложили новое потомство. Но во-первых, их было мало, с основной массой я все-таки разделался, во-вторых, была возможность подавить и эту вспышку.

С ней я повел борьбу... с помощью тонкой дощечки размером 5×5 см. Дело в том, что яйца откладываются самками на нижних листьях картофеля и сорняков, причем сторона выбирается обратная, чтобы лучи солнца прямо не попадали. Где отложены яйца, там появятся и личинки. Хло-рофосом их не достать, да я в порядке опыта решил обойтись без химикатов. Значит, снова в руки банку с капроновой крышкой и плюс к этому ту маленькую дощечку, о которой упомянул. На всходах листьев еще мало, поэтому решил осмотреть лист за листом, куст за кустом. Если обнаружили скопления личинок (собой они кирпично-красные, только что вылупившиеся — желтые, длиной с ноготь), тщательно раздавливаю на дощечке. Не пропустить ни одного поражаемого листа было моей задачей на тот период. Труд весьма нелегкий, но впереди радость избавления от коварного насекомого. И оно пришло! Мой огород был полностью освобожден от колорадского жука. Кто в это не верил — был посрамлен, а главное, наказан недобором урожая. И мой способ стал прививаться. Что ж, на вредителя надо наваливаться всем миром».

Пытливость — вот одна из важных черт огородника. Пытливость помогает овладевать умением выращивать новые для себя культуры, эта же черта способствует поиску подручных средств борьбы против вредителей урожая. Пусть иногда находка невелика, но из капель народного опыта получится источник надежных средств обузда-

ния шестиногих объедал. В заключение разговора о колорадском жуке послушаем рассказ жителя села Попово-Баловка Днепропетровской области И. Дривалю. «Проходя лесной поляной, я заметил на обочине поля отдельно стоящий куст картофеля. Он был дороден, а главное, совершенно чист от колорадского жука. Не тронул его заклятый вредитель. Далее приглядываясь, обнаружил, что рядом с этим кустом располагался большой муравейник. Не муравьев ли избегает колорадский жук, коли не тронул такого красавца? И решил, да другого быть не могло. Куст не обрабатывали ядохимикатами, вероятность залета насекомых на него велика — рядом пораженные посадки, и только эта как бы посторонняя «деталь» отличала его существование. С той поры я не прогоняю муравьев с участка, а где растет картофель, привил муравейник. Предположение мое начинает оправдываться: муравьи сильно потеснили жука, и у меня есть надежда целиком избавиться от крылатой напасти».

Много хлопот доставляет огородникам и подземный вредитель — медведка. Прокладывая ходы сквозь гряды и борозды, это крупное насекомое портит корни и корневища, отчего растения увядают или чувствуют себя угнетенно. Луковицы и клубеньки и вовсе могут исчезнуть, провалившись в нору.

«В поисках семян, проростков и корешков, — пишет Петр Поликарпович Кипаренко из Ростова-на-Дону, — медведка прокладывает свои ходы вдоль поверхности почвы на глубине 2—4 см. На большую глубину она забирается только на зимовку и для кладки яиц. Учитывая это, я стал сажать рассаду и сеять семена в жестяные цилиндры из консервных банок, у которых вырезаю дно и крыш-

ку. В землю цилиндры утоплю так, чтобы над поверхностью почвы цилиндр возвышался на 0,5—1,0 см. Растения, посаженные или посеянные в такие цилиндры, недоступны для медведек, развиваются без всяких повреждений. Вот уже четыре года, несмотря на значительную зараженность моего участка этим вредителем, ни одно из возделываемых мною растений не было повреждено медведкой. Комплект жестяных цилиндров из консервных банок служит 4—5 лет, если их, конечно, осенью и зимой хранить в сухом месте».

А вот строки из письма Э. А. Якубсон, имеющей участок в пригороде Риги. «С медведкой, — пишет она, — я начинаю бороться ранней весной и продолжаю это делать все лето. В деталях мой опыт заключается в следующем. Рано весной, как только оттает земля, на местах, где будут расти овощи, я раскладываю небольшие куски железа, толстого картона, фанеры или плоского шифера. Медведка выползает из своих норок и лезет греться, прячась под этими укрытиями. Остается взять ведро и в середине дня собрать вредителя. Летом эти ловушки я раскладываю на дорожках, проверяю укрытия с 10 утра до 12 часов дня или под вечер. Таким образом я в один сезон вылавливаю до 200 взрослых медведек.

Гнезда с кладками яиц обнаруживаю с помощью самих же растений. Прохожу по огороду и смотрю, где сгрызены мои зеленые питомцы. Обычно медведки повреждают растения с южной и юго-западной стороны. И портят они растения главным образом для того, чтобы не затеняли кладки яиц. Следовательно, гнездо надо искать с северной стороны от попорченного растения. Я запускаю указательный палец в почву и отыскиваю норку медведки (она будет утрамбованной). Как

норка отыщется, запускаю обе кисти рук в почву и вынимаю комок уплотненной почвы. Разламываю его и там, как правило, нахожу 100—200 яиц медведки. Я их не уничтожаю, а оставляю на дорожке, где подберут скворцы или синички. Этому методу я обучила всех соседей, и теперь поблизости этого вредителя почти ни у кого не осталось. Вылавливаем медведку летом в свободное время».

Что можно было бы еще порекомендовать огородникам, страдающим от медведки? Прежде всего тщательную перекопку зараженного участка и последующие рыхления на глубину 10—15 см. Такая обработка почвы разрушит гнезда медведок, яйца и личинки их окажутся на поверхности и погибнут. Повторяют рыхления через 10—15 дней. Заливают норки медведок водой — и это помогает. Вредитель выползает из потопляемого убежища, и вот он готов для сбора. На сильно зараженных небольших участках в конце июля — начале августа выкапывают ловчие ямки глубиной 40—50 см. Ямки наполняют полуперепревшим навозом и прикрывают землей. Насекомые собираются в навозе на зимовку. Поздней осенью, а то и в начале зимы навоз разбрасывают, медведок уничтожают. Весной на участке раскладывают небольшие кучки свежего навоза, вредитель заползает в них, устраивает норки и откладывает яйца. Через 10—20 дней кучки просматривают и яйца уничтожают. Из естественных врагов медведок можно назвать кротов и ящериц, которые поедают это насекомое. Но кроты на огороде — и сами ни к чему. Так что надежда на естественных помощников совсем невелика. Остается огороднику самому бороться с вредителями культурных растений в меру своих сил и способностей.



НАКАЛ ТРУДОВОЙ ПОРЫ. МАЙ

Светлые и достаточно теплые майские дни — самые ответственные и напряженные во всем году огородника. Подошла пора массовых посевов и посадок овощей в открытом грунте. Не дожидаясь прекращения заморозков, продолжают сеять прямо на гряды морковь, петрушку, пастернак, салат, щавель, лук, укроп и шпинат. Эти культуры не зря названы холодостойкими — их всходы выдерживают испытания холодных утренников. Более теплотребовательны такие овощи, как свекла, горох, бобы, редис и редька. Их сеют во вторую очередь, когда опасность возвратных заморозков отошла. В это время высаживают на грядки рассаду ранней капусты, сельдерея и брюквы. Но вот холода позади, водворилось прочное тепло, и огородник наконец занялся посадкой огурцов, помидоров, тыквы и фасоли. Южные овощи — дыня, арбуз, перцы и баклажаны — тоже теплолюбивы: ими занимаются по установлении безморозного периода, который на южных широтах настанет гораздо раньше, чем в Нечерноземье.

Известно, что и в одной-то местности устойчивое тепло устанавливается по годам в разные сроки. Так, средняя суточная температура воздуха выше 10° в Подмоскovie бывает приблизительно 12 мая. Но крайние сроки, когда настает это важнейшее для огородников состояние погоды, весьма далеки — 24 апреля и 11 июня. Надо заметить, что крайние сроки относятся к разряду ненормальных явлений климата, и чаще всего благоприятное

тепло в столичной и соседних областях устанавливается во второй декаде мая, после спада последней волны холода. Семена сеют в подготовленную почву. Непосредственно перед посевом ее еще раз рыхлят граблями, тщательно выбирают сорняки.

При рядовом посеве бороздки проводят по шнуру: прямыми на глаз не сделать. Шнур натягивают на колышках, вбитых на противоположных сторонах грядки, бороздку проводят острой палочкой или фанерной лопаточкой. Заделывают семена легкими граблями. Равномерная заделка обеспечивает равномерные всходы. При разбросном посеве почву присыпают через решето. В обоих случаях грядку прикатывают и оправляют. Мелкие овощные семена, например моркови, репы, салата, перед посевом смешивают с песком или с другим балластом (невсхожими семенами, сухой землей). Иначе не избежать чрезвычайно загущенных всходов да и посевного материала будет затрачено больше нормы.

В мае буквально на глазах подрастает рассада. Теперь она уже «перекочевала» с подоконников на веранды и в теплицы. Закаливают рассаду и на открытом воздухе, куда ее выносят теплым днем. Помидорную рассаду огородники переносят в грунт, когда она достаточно окрепнет и закалится.

Рассаду сажают с помощью заостренного колышка. В проделанную колышком ямку опускают корень рассады, затем плотно обжимают землю и делают вокруг стебля лунку — для полива, который сразу же и дают. Рассаду горшечную «со стулом» сажают в более обширные ямки, отрытые совком. Размещают растения по намеченной схеме. Для посадки выбирают пасмур-

ную погоду, в дни солнечные операцию приурочивают к послеполуденным часам.

Заглянем в копилку опыта овощеводов-любителей. О чем расскажут практики сейчас? Ведь в это время забот, как говорится, выше головы, и прислушаться к полезным советам нелишне.

В народе говорят: «Весна непостоянна, как махеха, то плачет, то смеется». Понимать надо так: весенняя погода капризна — или холода завернут с дождем, или теплое солнышко греет. Оттого-то огородники и прибегают к утеплению гряд, защите растений от холода. Опытники вносят в это дело много нового, оригинального.

Вот, к примеру, как устраивает утепленные грядки В. И. Строганов, овощевод-любитель из города Владимира. Грядки он нарезает шириной 1,2 м и длиной 3 м. Пленку для укрытия грядки подготавливает зимой в свободное время. Огурцы высеивает 3—6 мая, первые плоды снимает в конце июня. Грядки располагает с востока на запад, с торцов которых ставит стенки (деревянные рамы, обтянутые пленкой). С боков грядка укрепляется досками, посередине протягивается жердь, чтобы пленка не западала внутрь грядки, по ее краям натягивается проволока.

Пленку огородник выбирает большого размера (2,8×3,3 м). По всему периметру на швейной машинке прострачивает окантовочный шов шириной 20—25 мм. Вместо ниток в шпульку заправляет капроновую леску толщиной до 0,3 мм. Окантовку начинает с коротких сторон пленки. Вдоль длинных сторон в швы вставляет металлические прутки, по коротким пропускает шнуры, их концы крепит к боковым стенкам. Пленка служит 2—3 года. Утепленная грядка может заменить парник.

Г. Г. Емельянова получает раннюю морковь

на северо-западе страны. «В Ленинградской области, — рассказывает огородница, — морковь можно сеять в самое открытие мая. Но если ее в это время посеять без подготовки грунта, то всходы появляются медленно и недружно. Чтобы ускорить всхожесть, подготовленную для моркови грядку надо за неделю до посева накрыть пленкой. Сею морковь пореже, в четыре строки (грядка шириной 1 м). Посередине оставляю одну строчку для репчатого лука для обоюдной защиты посевов от морковной и луковой мухи. Сею сухими семенами в бороздки, хорошо пролитые теплой водой. Посев прикатываю каточком и присыпаю небольшим слоем земли».

Затем Г. Г. Емельянова грядку закрывает пленкой, не снимая ее, пока не появятся всходы. Для этого подойдет и старая пленка. Пучковая спелость моркови наступала уже в конце июня: можно прореживать ее и употреблять в пищу. Незакрытые посевы к этому сроку оставались все еще хилыми. Научилась огородница сеять под пленку не только морковь, но и редис, и укроп, и салат, и петрушку, и горох. Для гороха такой прием важен тем, что пленка предохранит посев от галок и других птиц, выклевающих семена. Отпала необходимость защищать грядку гороха с помощью тонких тычин.

Овощевод-любитель с 20-летним стажем П. С. Степанов из Магнитогорска (Челябинская область) делится опытом выращивания рассады помидоров прямо на участке. Он говорит: «От этого опыта никто ничего не теряет, но испытать его полезно каждому огороднику, живущему на Урале. Ведь рассада в квартире создает неудобство — загораживает подоконники, создает сырость, порождает неприятные запахи. Между

тем на участке рассаду можно вырастить за 45 дней».

Далее П. С. Степанов описывает свой опыт. Он прост: сколачивает ящик 1×2 м и высотой 30 см, ставит его на участке, закрывает стеклом. Землю готовит заранее, 20—25 апреля: выкапывает траншею, кладет в нее сухие листья, сверху насыпает слой плодородной почвы, заправленной перегноем. Затем землю проливает двумя ведрами кипятка, ящик закрывает стеклом. Операцию с кипятком можно и повторить. Как земля прогреется, начинает сев. При разреженном посеве рассада получится здоровой, с толстыми стеблями. Посев поливает согретой водой. Вообще до появления всходов поливать надо лишь теплой водой. Полезно подкормить всходы мочевиной, затем по мере их роста подкармливать раствором коровяка. В холодную погоду полив прекратить, иначе растения могут заболеть черной ножкой.

Сеянцы огородник не пересаживает в горшочки. Рассада воспитывается в ящике на грядке до фазы бутонизации, что в условиях Магнитогорска наблюдается в начале второй декады июня. Тогда-то рассаду и надо перенести в грунт. Помидоры созревают на корню.

Антонина Ивановна Нынь, ленинградская огородница, удачно выращивает кабачки, патиссоны и тыквы. Еще с осени она прикидывает, где в будущем году будет выращивать эти культуры: места должны быть хорошо освещенными. Тогда же подготавливает почву. Заключается подготовка в следующем: для кабачков, как и для патиссонов, выкапывает лунки 60×60 см и глубиной 25 см. Под тыкву лунку выкапывает поглубже на 5 см. В лунки закладывает траву, опавшие

листья, ботву не родственных тыквенным растений. Все это уплотняет, а потом еще вносит по ведру фекалия на лунку, после чего каждую из них засыпает слоем плодородной земли. По центру лунки образуется холмик высотой 15—20 см.

Ранней весной огородница принимается выращивать рассаду. В письме А. И. Нынъ читаем: «Семена тыквы намачиваю в период с 28 апреля по 3 мая, а кабачков и патиссонов с 4 по 7 мая. Наклюнувшиеся семена высеваю в торфоперегнойные горшочки или в пакеты из-под молока, наполненные плодородной землей. Чтобы растения не вытягивались, рассаду регулярно ставлю под форточку, а в дальнейшем и вовсе выношу на несколько часов на балкон. Числа 20—25 мая рассаду перевожу на участок для посадки в грунт. В приготовленных с осени холмиках делаю небольшие углубления, почву проливаю горячей водой, затем выливаю литровую банку раствора марганцовки (на 1 л беру одну крупинку марганцовки), высаживаю по два растения на небольшом расстоянии друг от друга. Тыкву сажаю по одному растению, от кабачков подальше. Поливаю теплой водой и накрываю пленкой или старыми аквариумами (их зачастую выбрасывают, а зря). Посаженные по таким лункам растения не нуждаются в подкормках».

С сожалением заметим, что кое-где все еще узок набор овощных культур, возделываемых на огородах. Такое не раз приходилось наблюдать, например, в Залегощенском районе Орловской области. На огороде сплошной картофель, и только редко где прорежется грядочка с морковью или укропом. Конечно, местами здесь широко выращивают капусту, огурцы и помидоры, но об остальных 70 видах овощных культур будто и не слыша-

ли! А если слышали, то почему не прибавят хотя бы с десяток культур к тем, что имеют? Картофель не пострадал бы от этого, ведь его на черноземе снимают здесь не полной мерой, в частности, из-за пренебрежения плодосменом. Где плодосмен соблюдают — результаты лучше.

«Сажая я картошки 8 ведер, а беру 60», — пишет М. П. Омельчук из города Чугуева (Харьковская область). Причем посадки картофеля еще уплотняет укропом и редисом: когда-то поднимутся картофельные стебли, а уж культуры-скороспелки свое отдадут. Кончает свое письмо Мария Павловна так: «Я пенсионерка, здоровье мое неважное, но до земли жадная, люблю, когда она мне платит хорошо. Да и я землю не обижая». Участок она получила на неудобьях, сначала даже картошка не росла, «попеклась в земле». А теперь огород Омельчук щедр и бесперебоен.

Вот еще пример. Овощевод-любитель А. А. Клестова из города Липецка ежегодно снимает великолепный урожай со своих соток. Ее тыквы — тяжеловесы, на вкус нежные и приятные. А картофельным рекордам позавидуют и профессионалы. Судите сами, с двух соток Александра Алексеевна накапывает до 12,5 ц качественных клубней! Причем считает, что резерв урожайности у нее есть, «не все сделала летом для еще большего урожая».

Москвич Н. Н. Шуманский с 98,4 м², отведенных под огород, снимает 285 кг овощей. Вот слагаемые общего урожая. Ранний картофель занимает 31,6 м², урожай — 55 кг; морковь — соответственно 3,6 и 15; петрушка — 2,0 и 10; редис и редька — 6,2 и 18; зеленные (салат, укроп, кинза, хибинская капуста) — 0,4 и 8; кочанная

капуста, кольраби, репа, брюква — 10,5 и 19; свекла столовая — 3,0 и 15; тыква, кабачки — 9,0 и 32; лук — 7,1 и 14; помидоры, физалис — 7,0 и 42; огурцы — 7,6 и 50; горох, бобы, фасоль и др. — 7,4 и 7,0. Здесь резервы подъема урожайности имеются еще большие, чем в предыдущем случае. И сам огородник признается, что его урожаи «могут быть повышены в 2—3 раза, если откроется возможность приобретать органические удобрения, торф и известь».

Разумеется, огородники не ждут, сложа руки. О замене навоза компостом и о том, как его приготовить в условиях приусадебного хозяйства, писалось не раз. Так что поднимать урожайность можно, не дожидаясь улучшенного снабжения удобрениями.

Пленочные укрытия стали распространенными устройствами на любительском огороде. О некоторых типах укрытий мы уже рассказали в апрельском обзоре, но это и майская тема. Парники, туннельные грядки, легкие весенние теплицы — не обойтись без них при возвратных холодах. В сооружении укрытий для теплотребовательных растений огородники проявляют немало изобретательности и сноровки. Стоит взяться за дело — и опыт появится. Причем накапливается он от сезона к сезону. Заглянем же в копилку народной агрономии.

«Простыми средствами можно легко и быстро увеличить размеры простейших пленочных укрытий, по мере того как разрастаются огуречные плети, — начинает свое письмо И. Н. Михайлов, проживающий в Чебоксарах. — Каркас укрытия, — продолжает он, — делаю из проволочных дуг. Чтобы не допустить провисания, пленку хорошо натягиваю. 2—3 кирпича, положенные на

концах пленки, надежно закрепляют ее в нужном положении (по длине пленка больше каркаса).

Пока растения огурцов маленькие, грядки накрываю одной полосой пленки шириной полотнища 1,5 м. Размеры дуг в это время 75×80 см. Получается малогабаритное туннельное укрытие 75 см шириной и 60 см высотой (20 см опоры в земле). Но вот огуречная ботва поднялась, надо поднимать и потолок укрытия. Делаю это за счет передвижения дуг вертикально вверх вдоль заранее забитых колышков. Дуги к колышкам креплю мягкой проволокой в двух местах. Такую передвижку дуг за огуречный сезон делаю 2—3 раза по мере вытягивания растений в высоту. При первом же передвижении дуг расстилаю не одну, а две пленки шириной по 1,5 м каждая. Ширина дуг 110 см».

Каркасные дуги И. Н. Михайлов изгибает с помощью гвоздей, вбитых на $\frac{1}{3}$ часть их длины в толстую половую доску, закрепленную на уровне груди. При прогибе проволоки два крайних гвоздя ограничат ширину дуги, а верхний, упорный, не дает проволоке выгибаться в коромысло.

Полотнища пленки надо расстилать внахлест, вроде как застегиваете плащ или пальто, прижимать к дугам такими же дугами. Можно затягивать пленку шпагатом или капроновой нитью. Эта стяжка-лесенка прижимается к каркасу под действием грузил.

Овощевод-любитель из города Витебска Л. Ф. Жуков справедливо замечает, что огороднику расточительно каждый сезон ставить новую пленку. А ведь приходится, и в основном из-за непродуманного способа крепления на каркасе теплицы. Сам Леонид Федорович пользуется одной и той же пленкой до 5 сезонов. Как же он с ней

обращается при работе и хранении? Послушаем его самого:

«Пленку я нарезаю, сообразуясь с длиной гряд. Затем беру деревянные брусочки сечением 2×5 см и бока пленки обертываю 1,5—2 раза. По верху брусков прибиваю планочки, толщина их 1×3 см. Получается удобное укрытие (назовем его попоной), которое легко свернуть и развернуть. По концам гряд ставлю глухие ограничители, сколоченные из досок. Конфигурация их может быть полукруглой или в виде трапеции. Теперь стоит соединить ограничители длинными рейками — и вот вам каркас для укрытия огурцов. Раскатывайте по каркасу попоны на всю ее ширину, и холода отступят от ваших растений.

При теплой погоде пленку просто приоткрыть, при холодной — поплотнее натянуть. Придавливаю пленку кирпичами. Это же укрытие применяю для защиты помидоров от дождя. Только каркас над помидорными грядками ставлю соответственный.

Перед тем как скатать пленку и убрать на хранение, я ее мою с двух сторон, просушиваю, только затем скатываю и в виде рулона укладываю на чердаке. Незначительные порезы и разрывы заклеиваю липкой прозрачной лентой».

Пленка может быть на грядке не только «потолком», но и «полом». Овощеводы заметили, что многие теплотребовательные культуры, такие, как огурцы, дыни, баклажаны и перцы, значительно повышают урожайность и даже ускоряют созревание, если грядки покрыть темной полиэтиленовой пленкой. Оказалось, что важно покрыть не растение, а почву. Ведь температура поверхности почвы под пленкой днем на 5° выше, чем на от-

крытых грядках. Где тепла недостаточно, эта прибавка весьма существенна. Причем ночные температуры получаются более выравненными, не наблюдается резких перепадов и при внезапном похолодании. Темная пленка, образно говоря, оказывается ловушкой для солнечного тепла. К тому же под таким покрытием лучше сохраняется влажность почвы, сорняки под нею погибают.

Как обращаются с темной пленкой? Ее расстилают на грядке и концы присыпают землей, прижимают кусками дерна, камнями. В местах посева семян или высадки рассады в пленке вырезают (в других случаях прокалывают) отверстия. Через эти-то отверстия можно вести полив и подкормки.

Интересный опыт возделывания лука накопил алтайский овощевод-любитель М. А. Гавриловский. Вот что он пишет: «Обычно лук-репка в Сибири из-за недостатка тепла вырастает мелким. Вот многие и удивляются, увидев, какой крупный лук мне удастся выращивать на Алтае: «Ну и лук, словно из Казахстана!» Чтобы получать крупные луковицы, я решил использовать полиэтиленовую пленку. Место посадки выровнял. Устроил грядку высотой 5 см над уровнем участка и шириной 20 см. В почву внес 100 г нитроаммофоски и добавил 1 ведро перегноя на 3 пог. м.

Из полиэтиленовых мешочков выкроил ленту шириной 20 см и накрыл ею подготовленную грядку. Края пленки прикрепил провололочными крючками к земле, чтобы ветром ее не сносило. В пленке сделал отверстия для доступа влаги к почве. Лук-сеянец посадил по краям пленки в две строки с расстоянием 10 см друг от друга. И что же получилось? Лук вырос интенсивнее по сравнению с обычной посадкой. Перо лука было

крепким, не полегало к земле. Луковицы уродились в 3 раза крупнее обычных».

Умеют огородники выращивать и такую культуру, как горький перец. Причем в климатических условиях достаточно суровых. «Стручковый красный (огненный) перец мне понадобится для борьбы с тлей на сливах», — делится опытом житель чувашского города Шумерля Л. К. Кукушкин. И далее продолжает: «Опыта по выращиванию этой культуры у меня не было, хотя слышал, что рассаду перца надо закаливать, вроде того как закаливают рассаду помидоров. Началось со случайности. Ящик с рассадой перца на ночь остался на подоконнике, а стекло было с трещиной, через которую дул резкий северный ветер. Утром я увидел, что рассада упала, в эту пору она была в возрасте двух семядольных листочков. Я полил рассаду холодной водой, к середине дня рассада приподнялась. Рано весной перец высадил не в парник, а прямо на грядку. Посадил потеснее, временно накрыл пленкой. Закаленные растения получились урожайнее, чем взлелеянные в тепле. И острые, острые были стручки. Даже зеленые палили во рту, как огонь. По осени собрал зеленые стручки, нанизал на нитку и повесил к потолку. Там они покраснели. Заметил также: закаленные растения не побивались в грунте осенними холодами».

Майскими днями закладывается урожай самой ответственной из приусадебных культур — картофеля. Участок под него отводят светлый, с гребком разрыхленной и незасоренной почвой. Картофель хорошо удается на легких песчаных и супесчаных землях, но бывает урожайным также на суглинках и осушенных торфяниках. Похуже получится урожай клубней на тяжелых суглинках и в

местах сырых. Там картофель пускают по гребням, без них не обойтись. За посадку этой главенствующей культуры принимаются, когда средняя суточная температура воздуха достигнет 10° тепла. В холодной земле клубни загнивают. Посадка в запоздалые сроки тоже обернется недобором урожая.

Ранний картофель, само собой, и сажают раньше. Готовились к этой операции загодя: еще в конце зимы клубни ставили на проращивание. Такой посадочный материал раньше даст всходы, причем негодные и больные клубни при проращивании легко распознать и отбраковать. Опудренные золой и опрыснутые раствором борной кислоты и медного купороса (по 1 г на 10 л воды), клубни, считайте, готовы для размножения. Тем, кто не успел заранее прорастить семенной картофель, рекомендуем применить хотя бы этот несложный способ: перед посадкой клубни выложите на солнышко часа на 3—4 для прогрева и провяливания.

Картофель сажают под лопату или в борозды. Расстояние между рядами оставляют 60 см, а между будущими кустами — 20—25. Клубни кладут ростками (глазками) вверх. Засыпают слоем почвы толщиной сантиметров 10—12 (в южных засушливых районах картофель заделывают глубже). Затем посадки разравнивают граблями, чтобы снять оставленные следы. Через неделю рыхление повторяют: разбивая почвенную корку, вы не только помогаете всходам скорее появиться на свет, но и хорошенько расправитесь с сорняками, весьма проворными и настырными. Сажая картофель, не забудьте загустить одну бороздку. Ведь на участке кое-где могут оказаться изреженные всходы, и лишними кустами с этой бороздки вы

засадите пустые прогалины. Ни один вершок площади не должен «прогуливать»!

А теперь осмотрим «огород на опушке», воспользуемся дикорастущей съедобной зеленью.

Издавна с нетерпением ожидают зеленую весну люди. Ведь майский день знатен не одними земледельческими трудами, славится он и щедротами. И пусть неказисты его гостинцы, зато ко времени приходятся. Майская витаминозная зелень бывает кстати к любому застолью, потому что она оздоравливает организм, делает человека бодрым и сильным. Вот почему рачительные хозяйки никогда не отказываются от пищевого подспорья, доступного в зеленой кладовой весны, не гнушаются съедобными дикорастущими травами. В народном календаре выделялся даже особый день Мавра — зеленые щи (16 мая нового стиля), когда в старину на многих крестьянских и даже господских столах появлялось аппетитное блюдо, сваренное из нежной зелени луговых и лесных трав.

«Да полно-те, — скажут скептики, — зачем жевать травы, коль не переводятся огородные овощи?» Правильно, свежие овощи люди умеют хранить до нового урожая. Но ведь не секрет, что при длительном сбережении и капуста, и свекла, и морковь, и лук теряют значительную часть живительных витаминов. Поэтому весенние съедобные растения надо рассматривать не как соперников огородных овощей, а как дополнение к ним, как витаминозную и вкусовую добавку.

С точки зрения гигиены питания такая добавка весьма желательна для человека. Вспомним, что растения снабжают организм не только необходимыми ингредиентами питания — белками, жирами, углеводами, но они являются также источником минеральных солей и уникальным ре-

зернуаром витаминов. Растительная пища поддерживает в нас щелочной баланс крови, а ведь как раз щелочная артериальная кровь — обладательница иммунных сил, которые защищают человека от недугов. Продукты сада, огорода и дикорастущая зелень, поставляя щелочные радикалы, как бы исключают вредное воздействие кислотных радикалов, поставщиками которых является пища животного происхождения и частично продукты поля — зерновые. Вот почему еще в «Изборнике Святослава» — древнерусском памятнике письменности (XI в.) сказано: «В овоще силы велики». В этой фразе, надо полагать, подразумеваются не только продукты огорода, ведь их набор в ту пору был скуден, а и овощная дикорастущая зелень, известная людям еще с эпохи собирательства. Так что пища святого Антония, оказывается, не так уж необязательна в рационе, если же учесть долгожительство вегетарианцев, то и совсем легко понять склонность знатоков питания считаться с травными блюдами. Весеннюю съедобную зелень не зря величают родником здоровья.

Свое знакомство с дикорастущей пищевой флорой начнем с двудомной крапивы. Растение это известно всем, потому что селится рядом с жильем. Когда почва только что начнет прогреваться, крапива первой возвысится над жухлой прошлогодней ветошью. Продолговатые темно-зеленые листья на четырехгранных побегах и есть тот самый лакомый гостинец мая, за которым стоит сходить в подсохшие ольшанники, в укромные уголки сада, на задворки села. Крапива любит жирные земли, поэтому как бы жметса поближе к унавоженным землям. Попадаетея ее много и в прирусловых поймах, где после паводка остается тучный слой плодородного наилка.

Рвут двудомную крапиву, само собой, в перчатках, иначе сильно острекаешь руки. Причем брать стараются лишь сочную, свежую зелень листьев и молоденьких стеблей. Из такой крапивы легко приготовить и щи, и борщ, и начинку для пирогов. Более старые листья можно засаливать впрок, как капусту. При неурожаях когда-то русские крестьяне добавляли сухую размолотую траву крапивы в хлеб из расчета на одну часть муки крапивной четыре части зерновой. Научила нужда есть и семена этого растения — их подсыпали к крупе или к картофелю. И хотя крапивные семена весьма питательны, но широкого применения не находили, так как появлялись в то время, когда уже поспевали более сытные продукты. Ныне их собирают разве что для кормления певчих птиц.

Другое дело — крапивные листья. Тридцать граммов зелени обеспечивают человека на сутки каротином и витамином С! В зеленой кладовой природы не так уж много трав, обладающих подобными ценностями. Оттого-то крапиву полезно и самим есть, и скармливать домашним животным, нуждающимся в питательной, витаминной зелени. Для поросят, например, ее рубят и запаривают, для кур — мельчат и добавляют в мешанки.

Не намного от двудомной отстает жгучая крапива. Правда, листья ее меньше и сама она худородней, но пищевыми достоинствами эти стрекочущие сестрицы наделены почти одинаково. Вот почему к столу их рвут, не различая. К слову, крапивные листья собирают и для других целей: они — отличное сырье для выработки зеленой краски. Заготавливают сырье в пору цветения растения.

В борах май уже с первых чисел порадует

кислицей — низенькой травкой с тройчатыми светло-зелеными листочками и белыми цветками. Сбирать ее неспоро — слишком мала, зато и горсточка-другая запомнится надолго. Кладите кислицу в пресный салат, заправляйте ею щи и похлебку, ешьте просто так, пока не набьете оскмину. На вкус свежая кисличка напоминает лимон, разве что еще приятнее и нежнее. Любители лесных странствий заваривают кислицей чай, уверяя, будто он отменно утоляет жажду. Что ж, это, пожалуй, верно. Заметьте, кислица зимует под снегом, и листья, которые мы рвем весной, — подарок прошлого года.

На зеленом лугу, на выгоне совсем нередко встреча с кислым щавелем. Крупные, сочные листья на длинных черешках, высокая негрубая стрелка — все это съедобно и представляет немалый интерес при весеннем собирательстве. Молодые свежие листья дикого щавеля подходят как нельзя лучше для щей, супов и на соусы. Майская зеленая ботвинья со щавелем будет еще аппетитней и краше. Растение это вполне восполнит нехватку шпината, который не все семьи любят и умеют разводить. Не заторно весной и взрослому полакомиться только что набранным щавелем. Особенно вкусны молодые стрелки: ломай и ешь! Значительное содержание белков, сахаров и минеральных веществ выдвигают кислый щавель, в общем-то, в необширный ряд зеленных овощей-целителей. Недаром же мастера гряд возделывают его как шпинатное растение. Характерный привкус этому диному овощу придает щавельно-кислая соль, обильно содержащаяся в листьях и нежном стебле.

На склоне весны и в почин лета местами щавеля бывает так много, что сметливые хозяева

запасают его даже впрок. Срок заготовки невелик, поэтому сразу же стараются побольше набрать травы, засолить ее наподобие капусты. Солят щавель в кадке, для этого зелень очищают, моют и, складывая в кадку, пересыпают солью (на ведро травы — стакан соли). Наполненную емкость покрывают кружком и сверху пригнетают грузом. Когда щавель осядет и кружок несколько опустится, в кадку загружают новую порцию свежих листьев. Хранят такой продукт в погребе или в непромерзающем подвале. Перед употреблением соленый щавель моют, рубят и незадолго перед едой кладут в кипящий бульон.

Заготавливают щавель на зиму и в виде пюре. Для этого его очищают, моют в холодной воде, затем пропускают через мясорубку и складывают вместе с солью в стеклянные банки. Закупоривают их после кипячения. Еще легче сушить щавель: рассыпают тонким слоем под навесом, а потом складывают сухой лист в ящик, обложенный бумагой.

Рассказывая о кислом щавеле, так обыкновенном в русском разнотравье, упомянем и о его зеленых собратьях: малом и конском щавелях. Малый щавелек приземист, листья у него похожи на копыя, метелки стебельков скудны и жестки. Рвут у него лишь свежие листочки, менее кислые, чем у щавеля обыкновенного. Конский щавель почитается больше за лекарственное средство. Молодые листья его можно добавлять в мучные изделия.

Совсем рядом с жильем человека произрастает еще одна отменная съедобная трава — сныть. С каждой весной буйно трогаются в рост ее тройчатые листья. Сады, парки, перелески местами бывают сплошь забиты темно-зелеными заросля-

ми. И непонятно, почему многим невдомек, что сваренные из сныти щи по вкусу не уступают капустным. Кстати, наши пращуры готовили из сныти не только щи, а и похлебки, и ботвинью. Собирают молодые неразвернувшиеся листья и черешки. Нежные стебли тоже подойдут для стола, только с них надо содрать кожицу. Черешки и стебли неплохо положить в салат — придут пикантный привкус, к тому ж и полезны очень.

Когда заросли сныти станут украшаться зонтиками соцветий, листья этого многолетника начнут грубеть, а дудки стебля и вовсе перерастут. Но и тогда сныть съедобна. Заквашенные листья окажутся зимой оригинальным продуктом для зеленых щей и уж во всяком случае будут некоторое время соперничать с королевой кухонь — капустой. Интересно, что наша обыкновенная сныть выручала людей в суровые военные годы. Московские старожилы, наверное, помнят, как весной и летом 1942, а затем и 1943 г. в столичных столовых широко пользовались листьями сныти. Целыми коллективами выезжали пищевики в пригородные леса, чтоб заготовить на зиму этой травы. Сныть рубили и солили, как капусту, ее протирали в пюре и хранили долгие месяцы. Дикая зелень была важна как питательный и витаминный продукт, избавлявший людей от мучительных последствий недоедания.

Есть в зеленой кладовой природы и такие съедобные травы, знакомство с которыми приятно в любой обстановке и в любом возрасте. Вот, к примеру, тмин, по-другому, анис. Кто из деревенских ребятишек не пробовал по весне его сочные, пахучие стебельки! Наломашь, бывало, пучок зеленых стрелок — и ешь вдоволь. Щавель и в сравнение не идет: от него сразу и оскомина, анис

же не кислый, а пряный. Растет он на лугах, вдоль дорог, на полянах. Сперва появляются перистые листья, вроде морковных, потом зеленый стебелек (он-то и годится для приправы салата), а уж в полное лето — и белые цветки, собранные в зонтики. В августе тмин плодоносит, его семена собирают для ароматизации хлеба, а также для отдушки солений и квашений. Молодую траву можно посушить на воздухе и спрятать в банке на зиму.

В Сибири издавна лакомятся очищенными стеблями борщевика — имеет сладковатый, приятный вкус. Растение за лето достигает таких размеров, что трубчатые, несколько шерстистые стебли скрывают и всадника. Но по весне борщевик нежен, и у него съедобны не только стебли, а и разворачивающиеся листья. Чтобы уменьшить острый запах, зелень борщевика ошпаривают и только после этого кладут в борщ или ставят тушить. Впрок борщевик хорошо мариновать, но тоже после предварительной ошпарки. Очищенные от кожицы стебли идут как на жаркое с мукой и маслом, так и в засолку. За раннее отрастание весной и за приятный вкус борщевик пользуется у знатоков питательной зелени большой популярностью. Трава эта селится на влажных лугах.

Не отказывайтесь и от молодых листьев одуванчика. Рвут их до цветения корзинок, то есть в первых числах мая. В салатах такой дар весны вполне заменяет шпинат. Горечь отбивают двумя способами: обваркой или отбеливанием. Обварка сама по себе никакой сложности не представляет, просто собранные листья обдают два раза крутым кипятком. Для отбеливания же одуванчик прямо на корню прикрывают от солнца досками или соломой. Листья этого растения исключитель-

но богаты полезными микроэлементами и обычно рекомендуются малокровным, а также истощенным людям. Замаринованные бутоны одуванчика — утонченная приправа к мясным блюдам, заменяют каперсы.

Круг ранневесенних съедобных трав так широк, что приходится останавливаться на главных, на тех, что с пользой применяются опытными людьми. Остановимся еще на нескольких интересных растениях. Вот, например, хвощ полевой. И кто только летом не узнает его «в лицо»? Как есть крохотная елочка! Но в фазе елочки он не для стола. Хвощ пригоден в пищу весной, когда спороносные молодые побеги стрелами торчат по залежам, мокрым лугам с глинистой или песчаной почвой. Побеги хвоща едят в запеканках, пирожках или обваренными, а то и в сыром виде. Столетиями был в почете на крестьянском столе. К слову, земляные орешки хвоща (клубеньки на корневищах) также съедобны: едят печеными и вареными.

Неплохо ранней весной отведать витаминный салат из листьев первоцвета (баранчиков), медуницы, дягиля и полевой сурепки. Все эти травы отрастают так рано, а сурепка и вообще из-под снега зеленой выходит, что обрадуют витаминозной пищей задолго до появления огородных овощей — спаржи, шпината и редиски. Особо пытливые искатели родников здоровья могут попробовать суп из юных побегов папоротника-орляка. Такие побеги поддаются сушке и могут храниться круглый год.

И уж не следует отворачиваться от лебеды — известного шпинатного растения. Ее тонкие треугольные листья с мучным налетом так богаты каротином, что три-четыре щепотки зелени восполняют

суточную потребность человека в этом необходимом провитамине. Листья белой лебеды хороши для салатов, щей и супов. Спелые семена раньше запасали как подспорье хлебу.

Весенняя дикорастущая зелень требует соблюдения некоторых правил обработки. Так, травы нельзя долго варить, иначе самые ценные в них витамины разрушатся. Потому-то, когда готовят суп или щи на зеленой основе, то очищенную, промытую в холодной воде, травянистую продукцию рубят и кладут в бульон лишь перед концом варки. Лучше всего варить зелень на пару. Приготовленную пищу используют сразу же; остывшее, стоялое блюдо невкусно и бесполезно. Травы в салат подбирают по вкусу, чем зелень разнообразнее, тем она лучше. Конечно, такой салат не забывают сдобрить солью, сметаной или маслом, а то и перцем, горчицей — кому как нравится. Если из весенних трав готовят пюре, то для этого сбор — щавель, крапиву, сурепку, лебеду — перебирают, промывают, затем варят в небольшом количестве воды (опять-таки лучше на пару), а когда станет мягкой — протирают через сито. Пюре подправляют мукой, маслом и сливками, затем солят и после подогрева подают на стол. Вода из-под зелени окажется полезной и для супа, и для щей. Нельзя варить и хранить травы в железной или медной посуде, поскольку эти металлы губительны для витаминов.



ГОРЯЧЕЕ ВРЕМЯ ОГОРОДНИКА. ИЮНЬ

Зачин летнего сезона — самый разгар работ в огороде. Овощные растения в полном росте, и уход за ними сейчас безотлагателен. Поливы, прополки, прореживания, подкормки, защита зеленых питомцев от вредителей и болезней — да разве все дела перечислить! Урожай возделывают руками, и без серьезного труда не взять с огорода того, что он может дать.

Вот, к примеру, сорняки. Если махнуть на них рукой, не обращать внимания, то зеленые объедальщики быстро разрастутся и заглушат культурные посевы. Конечно же, редко на каком огороде увидишь буйство сорняков, разве что у самого нерадивого хозяина. Обычно грядки содержатся в чистоте, зато межи и приствольные круги частенько без присмотра — здесь щетинится клыкастый осот, выбрасывает колосья пырей, вольготно развернула свои зонтики сныть, шубой стелется мокрица. Вот и поборись с ними! Заметим, что кулижки сорняков — резервации огородных вредителей — жуков-щелкунов, слизней, тлей. Как все-таки одолеть полчища нахлебников урожая?

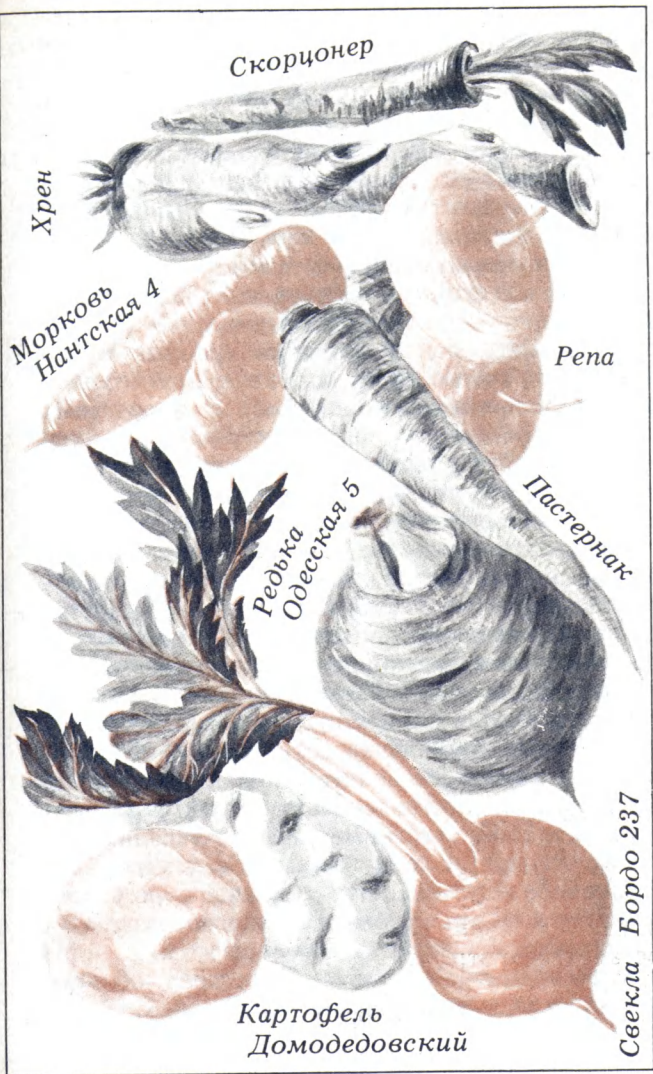
Против сныти, пырея и осота поможет перекопка почвы с выборкой корневищ. Кому не по силам провести эту работу, следует почаще брать в руки косу и с ее помощью угнетать и изводить сорняки. В июне расправиться с сорняками особенно необходимо, иначе подойдет срок плодоношения и в почву попадет новая порция семян. Скошенные до плодоношения сорняки снесите на компостную ку-

чу. Что касается мокрицы, то с этой прилипчивой злостной травкой дело обстоит сложнее. Косой ее не достать — слишком низка, порубить мотыжкой опасно — ведь каждая частичка побега способна прорости и укорениться: один порубленный побег даст несколько. Мокрицу вырвите с корнем и сразу же заделайте в компостную кучу, чтобы быстрее перегнивала. Участок, заросший мокрицей, надо по возможности заправлять известью или древесной золой, только так ликвидируете излишнюю кислотность. Мокрица обычно селится на кислых, мокрых землях.

И «деловая» трава, подвернись она не на своем месте, — тоже сорняк. Вот, скажем, клевер. Он хорош на пастбище, сенокосном угодье, в сеяных травосмесях, а на гряде ему не место. Об этом даже в стихах сказано. Поэтесса Ольга Фокина о прополке красного клевера — непрошеного пришельца на овощные гряды, написала так: «За вихор тянут из земли милой, чтобы ты вянул, чтобы ты сгинул... Ты хорош, клевер, да не там вырос». На огороде не должно быть «зеленых нахлебников».

«Сорняк — делу не помощник» — так начинают свой разговор сотрудники Витенской литовской плодоовощной опытной станции П. Балелюнас и Д. Зиникявичюте. Они напоминают, что о чистоте гряд надо заботиться и весной и летом. Глушить сорняки до всходов — вот о чем не должны забывать мастера гряд. Уже при ранневесеннем бороновании участка оставшиеся корневища пырея и отпрыски бодяка соберите и сложите в компост. Работы, конечно, кропотливая, ведь в почве не должны оставаться и отрезки корней. Вновь появившиеся сорняки уничтожайте при посеве и посадках.

Имейте в виду, что в борьбе с сорняками помо-



гают... качественные семена. Растения из полноценных семян рано всходят, скорее намечаются рядки, что дает возможность своевременно провести междурядную обработку, то есть порыхлить почву и уничтожить сорняки. Рыхление проводят неглубоко (4—6 см) и лучше в то время, когда сорняки находятся в фазе петельки. Впоследствии ручная прополка тоже поможет погасить «зеленый пожар» на грядках.

Сорняки можно превращать в корм для скота. Для этого их сушат и складывают под крышу. Скармливают вместе с зеленым сеном. На удобрение в компостную кучу сорняки складывают во всех случаях, когда они ни для какого другого дела не нужны, например для подкормок в виде настоев.

Теперь о поливе огородных растений. Конечно же, в засуху без полива не вырастить ни огурца, ни даже картофеля. Вот и жужжат по вечерам насосы, закачивая воду из речек и прудов. А как быть, где водоемов поблизости нет? В таком случае приходится воду доставать из колодцев или брать водопроводную, но пользоваться ею не сразу, а лишь после солнечного подогрева. Лучшая же вода — дождевая. Ее собирают кто во что может: в бочки, ушаты, чаны. Главное, вдоль наклонных плоскостей крыши разместить подвесные желоба, изготовленные из полосок жести. Придав желобам нужный уклон, вы обеспечите попадание дождевых струй прямо в подставленную емкость. Иногда в эту емкость кладут старые ржавые гвозди. Они обогатят поливную воду железом. Влагу давайте под корень, а картофель лучше поливать по бороздам. «Земля — мать урожая, отец его — труд» — не забывайте эту народную мудрость.

Овощевод-любитель из Киевской области Л. А. Капуста, успешно возделывающий сорт кар-

тофеля Незабудка, обильно поливает растения, особенно в пору бутонизации и после цветения. Тогда же проводит и подкормки. Против колорадского жука Леонид Александрович применяет хлорофос, обработку прекращает за месяц до уборки клубней. Вспышку фитофтороза подавляет с помощью опрыскивания ботвы хлорокисью меди. Картофель Незабудка раннеспелый, устойчивый к вирусным заболеваниям, обладает хорошей лежкостью и урожайностью. Огородник не забывает: картофель любит рыхлую землю, и стало быть, после дождей междурядья надо помотыжить.

Из помидоров Леонид Александрович предпочитает гибридные сорта. Он пишет: «Гибриды щедры на урожай, и получают плоды более выровненные, чем обычно. К тому же устойчивы к болезням. Чтобы получить собственные гибридные семена, надо у материнского растения удалить тычинки из цветка, иначе произойдет самоопыление. Выщипывают тычинки пинцетом или школьным пером с тупым концом. Оставшийся пестик изолировать ватой, затем с помощью цветка с отцовского растения проводят искусственное опыление». Как видите, операция непростая, но овладеть умением ее проводить можно. Через опыт — в науку, вот верный путь.

Среди овощеводов-любителей имеется множество людей инициативных, ищущих. Им по силам выращивать приличные урожаи в условиях совсем нелегких. К тому же умудряются и выкроить время для занятий редкими для этих мест культурами. Вот опыт читинца В. Я. Вторушина: этот бахчевод и в Забайкалье выращивает арбузы. «Мне кажется, что мои арбузы вкуснее южных», — говорит Владимир Яковлевич. Конечно, за арбузами требуется особый уход: плети пускает

в свободный рост, но прищипку не делает, ведь завязи образуются в основном на концах плетей. Цветки арбуза опыляют пчелы, и если этих насекомых мало, то бахчевод доопыление проводит вручную (срывает мужской цветок, обрывает у него лепестки и пыльниками слегка касается цветка с завязью). Когда завязь достигнет размера яблока, бахчевод помещает каждый плод в сетку, после чего подвешивает к шпалере. Помещенный в сетку арбуз не отягощает растение и при этом быстрее наливается. Созревшие арбузы достигают в поперечнике 15—20 см. Вторушин пришел к выводу, что арбузы лучше выращивать в остекленной теплице, где воздух суше, ведь южанин не переносит переувлажнения почвы и влажного воздуха.

Нелегко содержать бахчу в горах. Здесь туго растут и арбузы и дыни — в высокогорье много солнца и почва быстро пересыхает. Но умельцам все по плечу. Ю. М. Попов, алмаатинец, — один из них. На горной террасе, на высоте 800 м над уровнем моря, ютятся его грядки, с которых Юрий Михайлович снабжает семью овощами и бахчевыми.

Один из часто встречаемых вопросов — как получить семена перца? Игорь Михайлович Грималюк из Тернополя на этот вопрос отвечает так: «Семена получают из плодов, выращенных у себя в теплице. Плоды снимаю в фазе биологической зрелости, когда приобретают присущую им окраску. Чтобы выделить семена, надо вырезать плодоножку, снять семена с семеносца и затем их посушить». Для еды перец снимают по достижении плодами технической, или, по-другому, потребительской, спелости, когда они достигнут нормальной величины. Правда, сорт Ротунда все же лучше еще по-

держат на кусте — получится вкуснее. Из перца с чесноком готовят вкусный салат. А как хорош перец фаршированный — пробовали многие. Превосходен он и запеченный с яйцом.

В последние годы нередко овощеводы сетовали на низкую урожайность огурцов в открытом грунте. Были в том повинны и вспышки заболеваний, и не совсем ладные погодные условия, но все же основной причиной дефицита огурца на участках надо считать неумелый уход за растением, негибкий подход к достаточно капризной лиане. Умельцы в этом деле находились, и они-то были с огурцами. Сошлемся на опыт горьковчанина А. Г. Загуменного.

Размер его теплицы 2×5 м и высота 1,6 м. Предпочитает выращивать сорт Зозуля, семена покупает в ларьке «Сортсемовощ». К огурцу Зозуля подсаживает сорт Алтайский ранний. Переопыление ведет вручную. Аркадий Георгиевич пришел к выводу, что огурец Зозуля хоть и самоопыляющийся, но в начале цветения его полезно дополнительно опылить. Поливает растения (до плодоношения) теплой водой через день и ежедневно, как только начнут появляться завязи. В пасмурную погоду полив дает реже. На ночь теплицу держит закрытой, на день приоткрывает. Подкармливает огурцы раствором коровяка (1:10) раз в месяц. Но в пору плодоношения коровяк заменяет минеральной подкормкой. Ее состав такой: 1 кг нитроаммофоски и 100 г двойного суперфосфата растворяет в ведре воды. При подкормке на лейку воды берет 0,5 л рабочего раствора. Хорошо размахав, подкормку дает под корень.

В результате хорошего ухода растения получают мощными, зелеными. Прибегает ли А. Г. Загуменный к прищипке огуречной плети? Да, этой

процедурой он занимается: прищипывает главный стебель и боковые ветви. Плодоношение огурца длится с начала июня до первых чисел сентября. С 36 растений огородник снимает 150—200 кг качественных плодов. Этого урожая достаточно для текущего потребления и разного рода заготовок. Излишки плодов огурца реализует на рынки. Так что затраты на пленку и удобрения окупаются. Есть и навар.

Пленка, пленочное укрытие... Без этого блага теперь не обходятся ни на юге, ни на севере. «Второе солнышко» — так бы можно назвать пленку в переносном смысле. А в прямом — защита зеленых питомцев. Пользуются такой защитой и в районе БАМа, на севере Иркутской области. Сошлемся на опыт овощевода-любителя из этих мест И. В. Лапы. Иван Васильевич пишет: «В мае даже в теплице земля у нас оттаивает и прогревается лишь на незначительную глубину. Поэтому грунт под помидоры приходится держать в коробах, а сами короба приподнимать над поверхностью земли на 60—65 см. В таких устройствах грунт прогревается уже во второй декаде апреля. Пространство под коробами приспособил под клетки для кроликов. От такого соседства органика копится тут же. Вот и получается: первый этаж дает мясо, второй — овощи. Частичный обогрев теплицы ведется за счет возгорания навоза на грядах».

Но пленку не всегда приобретешь, да и недешева она. К тому же укрытие из нее против заморозка ненадежное: приходится его сверху кутать еще каким-то легким непрозрачным материалом. Вот почему огороднику есть смысл подумать о применении традиционных средств для укрытия растений от холода. Это могут быть соломенные

или камышовые щиты и маты, а также рогожи, мешковина и, конечно, застекленные рамы. Покрывают растения и каждое отдельно, тут в ход пойдут колпаки, банки, жгуты соломы, свернутые кольцами. Плетут кольца из ржаной соломы — она менее ломкая. Скрепляют шпагатом.

Если заморозок застиг растения врасплох, спасти их от гибели еще можно. Один из способов — постоянное увлажнение воздуха и укрывание почвы от охлаждения. На первый взгляд кажется неправдоподобным: влага против холода. И все же это так. Увлажненная почва меньше остывает, а усиленное испарение высвобождает тепло и тем самым несколько согревает воздух, а с ним и растения. Таким образом, опрыскиванием посадок можно задержать развитие заморозка. Растения и сами способны сопротивляться холодам. Когда в межклеточных промежутках замерзнет вода, концентрация клеточного сока повысится настолько, что его уж не скует нулевая температура. А тут еще тепло, выделенное замерзшей водой.

Посадки легче переносят кратковременный жесткий заморозок, чем слабое, но длительное похолодание. Некоторые овощеводы на опыте убедились, что частым дождеванием можно предотвратить гибель овощных растений, даже когда ботва помидоров покрывается ледяной коркой. Как только выглянет солнышко, лед тает, и кусты помидоров, с плодами и листьями, обретают свой обычный вид.

Старый способ борьбы с заморозками — дымление. Он давно в ходу как у садоводов, так и у огородников. Правда, дымлением воздух согреешь не намного. Но при слабом заморозке дымление результативно. А еще лучше его сочетать с дожде-

ванием. Все-таки два теплотворных способа надежнее одного.

Накал трудовой возрастает. В срок и в меру — вот главная заповедь при уходе за овощными растениями. Поливом, например, необходимо поддерживать влажностный режим почвы. Зачастую и дождь не заменяет полива, потому что не промачивает почву на необходимую глубину. Под кустами помидоров такая глубина должна быть не менее 35 сантиметров, и рядовому дождю не по силам напоить жаждущие корни. Конечно, овощеводу и маленький дождь на руку: посвежеет и увлажнится приземной воздух, прибьется пыль. В бездождье помидоры поливают не менее двух раз в неделю. Нерегулярный полив в сухую погоду не только повредит урожаю, но и ухудшит качество плодов: наиболее крупные из них растрескиваются.

Огурцы без полива вообще не удаются. Эта огородная лиана весьма требовательна к влаге. И нужна она ей как в почве, так и в воздухе. Корни огурца слабые, расположены в поверхностном слое почвы, который быстро пересыхает. Листьев же у растения много, и собой они крупные, им ли не испарять много воды? Только подавай! Вот и получается, огуречные грядки — водохлебы отличные, особенно нуждаются в поливе. Кто держит их на «сухом пайке» — останется без урожая: плети сбросят и цветки и завязь. Кстати, некоторые начинающие огородники поступают неправильно, обрывая мужские цветки — пустоцвет. Этим не помогают, а мешают плодоношению. Мужские цветки необходимы для опыления, и роль их в создании урожая незаменима.

Другое дело, пособлять появлению большего числа женских цветков. Этого достигают прищипыванием плети над 5-м или 6-м листом (для боль-

шинства сортов). После прищипки образуются боковые плети, на которых вырастает много женских цветков (больше, чем на главной плети). Собирают зеленцы утром, когда они наиболее упруги. Срывают осторожно, не смятая и не переворачивая плети. Короткоплодные сорта (корнишоны) подлежат ежедневному сбору, более крупные, например Муромский 36, — через день. Переросшие и уродливые плоды на растениях не оставляют, они помешают новой завязи.

А почему огурцы бывают горькими? Ученые на этот вопрос отвечают так. Огурец горчит, когда в нем накоплен избыток кукурбитацина. В небольших дозах такое вещество свойственно плодам, но избыток неприятен; накапливается при неблагоприятных условиях, недостатке влаги, солнца, питания, при высоких и низких температурах. Таким образом, условия, сдерживающие рост плодов, портят и их вкус. Особенно горьки огурцы, росшие на сухих грядках в теплую погоду. Кстати, злоупотреблять поливом, заливать грядки тоже нельзя. Излишек воды погубит эти растения. Небольшими нормами поливать — самый раз.

Вторая важная забота огородника — рыхление почвы. Именно в рыхлой почве корни овощных растений наиболее деятельны. Спекшаяся почвенная корка не только отбирает влагу, но и держит посадки на кислородном голодании. Рыхлят почву после каждого полива, под помидорами почву рыхлят поглубже, под огурцами — мелко, соответственно заглублению их корней. В жаркую погоду желательно после полива присыпать лунки и бороздки сухой почвой — избавит корни от перегрева. На юге этот прием просто необходим. И еще тонкость: в солнечную погоду поливать требуется как можно аккуратнее, чтобы на листьях

не оставались крупные капли. Ведь такие капли, подобно стеклянным линзам, сводят лучи в пучок, в результате на листьях появляются ожоги.

И конечно, огурцы надо подкармливать. Делают это раз в десять дней. Подкормка — коровяк, разведенный в воде из расчета 1:10. Годится для подкормок и птичий помет (70 г на 1 л воды), и зола, взятая в том же соотношении. При недостатке азота листья огурцов приобретают светло-желтую окраску, верхушки плодов заостряются. Когда в почве мало калия — плоды в верхней части расширяются, а листья делаются темно-зелеными, с желтой каемкой по краям. Перекармливать растения нельзя, все хорошее должно быть в меру.

На дворе — июнь. Самое время сейчас поговорить о начинании, не совсем обычном. Впрочем, начинание это уже привилось и прижилось. У него есть последователи в разных концах страны. Речь идет о возделывании лекарственных растений на огороде. Дело это стоящее не только с точки зрения пользы для себя, оно поможет сохранить в природных условиях красу земную — многие виды трав, на которые так охочи собиратели лекарственного сырья. Ведь целебные травы можно выращивать на грядках рядом с овощами. Расскажем об этом подробнее.

Из века в век люди пользовались природной кладовой лекарственных растений. Дикая флора поставляла сотни видов сначала для народной, а затем и научной медицины. Сейчас установлено: из 21 тыс. низших и высших растений, обитающих на территории нашей страны, аптечными свойствами обладают 2500 трав, деревьев, кустарников. Десятая часть этого числа признана Государственной фармакопеей — сводом обязательных

стандартов и положений, нормирующих качество лекарственного сырья. Этот документ законодательной силы, его требования обязательны для предприятий и учреждений, имеющих отношение к изготовлению, хранению и применению лекарственных средств, в том числе растительного происхождения.

Уже в давние времена люди научились выращивать лекарственные растения. Их возделывали на так называемых аптекарских огородах, подобно тому как выращивают сельскохозяйственные культуры. Было замечено, что введенные в культуру виды из «флоры здоровья» не только не уступают по своим лечебным свойствам дикорастущим, взятым из леса и с лугов, но зачастую превосходят их по содержанию действующих веществ. Оно и понятно, в природе лекарственный вид может находиться в самых разнообразных условиях: в тени, на солнце, возле воды и на суходоле. В зависимости от места обитания растения будут обладать неодинаковой целебной силой. Когда же человек грамотно возьмется возделывать лекарственную траву, он может создать для нее наилучшие условия.

Так зародилась отрасль сельскохозяйственного производства, занимающаяся возделыванием эфиромасличных и лекарственных растений. В нашей стране эта отрасль имеет в разных географических районах широкую сеть специализированных хозяйств, расположенных во многих республиках. Так, в России выращивают валериану лекарственную, дурман обыкновенный, белену черную, ноготки лекарственные, ромашку аптечную, пустырник, спорынью, череду трехраздельную, облепиху. На Украине в полях сосредоточены такие лекарственные растения, как наперстянка,

подорожник, стальник, мята перечная и ромашка аптечная. В Молдавии выращивают алтей, тимьян, шалфей, ромашку далматскую. На среднеазиатских и казахстанских плантациях мастера целебных грядок снимают хороший урожай паслена дольчатого, кассии остролистой и полыни цитварной. Грузия поставляет аптечным предприятиям культивируемые ею лекарственные растения — эвкалипт, почечный чай, алоэ. Белоруссия и Литва выращивают ревеня тангутский, валериану, ромашку аптечную и спорыню.

Сельскохозяйственные предприятия страны уже освоили искусственное выращивание 50 видов лекарственных и эфиромасличных растений. И это, конечно же, не предел.

Посильно возделывать лекарственные растения и садоводам-любителям. Это избавит знатоков зеленой кладовой от поисков целебного сырья в живой природе, поможет сбережению дикорастущего фонда растений, многие виды которого сильно страдают от черствых рук или вообще находятся на грани истребления. Завести аптеку на грядках — значит заинтересоваться поучительным, полезным делом. Травы можно использовать и для себя, и сдавать в аптеки.

Прежде чем обзаводиться целебными грядками, надо хорошенько присмотреться к местной флоре. Обычно почти везде в средней полосе бывают в изобилии такие лекарственные травы, как мать-и-мачеха, одуванчик, пырей, крапива, пастушья сумка, подорожник, спорыш, щавель конский. Разумеется, их возделывать не надо, поскольку для ограниченного потребления они без ущерба берутся из природной кладовой или со своего садового участка. Если кто-то все же решит выращивать эти травы, должен помнить: разво-

дят их семенами, собранными по мере поспевания. Высевают сразу же, как это бывает в природе. Семена, по существу, не заделывают в почву или заделывают поверхностно. Места для диких растений отводят приблизительно такие же, какие они «выбирают» на воле.

Где бережливо относятся к дарам природы, там она исправно снабжает людей зверобоем, пустырником, ландышем, душицей. К сожалению, эта группа растений-целителей в последнее время сильно пострадала от натиска всякого рода заготовщиков. Потому и редки они стали даже там, где встречались значительными зарослями. Так, при заготовке зверобоя, вместо того чтобы срезать лишь верхушки стеблей, некоторые неграмотные сборщики вырывают растения целиком, с корнями. В результате многолетняя заросль изреживается, исчезает. Толку от такого сбора мало, а ущерб велик. В естественных условиях зверобой растет по сухим лугам, лесным полянам и вырубкам, среди кустарников, но встречается он и на окраинах полей. Подобные условия несложно подыскать и в саду. Разводят зверобой семенами, собранными во второй половине лета.

Семенами же разводят пустырник, душицу, мяту и землянику. Пустырник нуждается в почвах жирных, недаром же он относится к рудеральным (мусорным) растениям. Душицу, мяту и землянику размножают на обычных овощных грядках. Семена сеют осенью. Ландыш легче всего приживается, если его посадить поделенным корневищем. От нескольких растений в скором времени получится целая куртина: корневища нарастают, ветвятся, дают жизнь новым стеблям.

Ландыш сажают на влажных и затененных участках. Почвы подбирают подзолистые либо

торфяно-болотные, но обязательно плодородные. Реакция почвы должна быть нейтральная или слабощелочная. Корневища берут от садовых форм, используемых в цветоводстве. Эти декоративные формы по целебности не уступают лесному собрату, а нередко и превосходят последний. Корневища сажают осенью или весной, глубина заделки 3—4 см. При семенном размножении ландыш развивается слишком медленно.

Весьма популярна в медицине череда трехраздельная. Растение это однолетнее, корень имеет стержневой, разветвленный. Стебель высокий, до 1,5 м. Листья трехраздельные, каждая долька вытянутая, с зубчиками по краям. Расположены листья супротивно, крепятся короткими черешками. Цветки череды мелкие, желтые, собраны на концах стебля и ветвей. Цветет долго — с конца июня до сентября. Плод череды — плоская семянка с двумя загнутыми назад зубчиками. Семянки эти так цепки, что в народе их не зря называют собачками. В чем бы ни прошел по зарослям — прицепятся, не освободишься сразу.

Черода любит селиться возле ручьев и рек, по сырым лугам и заброшенным усадьбам. Почвы предпочитает легкие, влажные. Размножают череду семенами, которые не теряют всхожести 5—7 лет. Свежие семена обладают наиболее высокой всхожестью (до 90%). Сеют под зиму, за две недели до устойчивого похолодания. Глубина заделки семян — 1 см. В первые весенние месяцы череда растет медленно, и чтобы посев не забился сорняками, всходы постоянно пропалывают. В середине июня растение быстро входит в силу: набирает крепкий стебель с ветвями и листьями, приступает к цветению.

Для аптечных нужд берут верхушки стеблей.

Именно в траве череды, убранной в фазе бутонизации, обнаружены дубильные вещества, органические кислоты, каротин, слизи и горечь. Лекарственный сбор лучше использовать не для домашнего лечения, а для нужд аптеки, которая закупает целебное сырье по заготовительным ценам. Сбор сушат в тени — под навесом или на чердаке. Сушеные стебли не сгибаются, а ломаются. Хранят лекарственный сбор в ящике, выстланном изнутри бумагой. Срок хранения — два года.

На аптечных грядках можно выращивать и такое растение, как валериана лекарственная. Ботанический род валерианы многочисленный — насчитывает свыше 200 видов. Распространено это растение в Андах Южной Америки и повсеместно в Евразии. У нас в стране встречается достаточно большое число видов валерианы — около 30. Поскольку спрос на валериану большой, а естественные запасы ее ограничены, растение это уже ряд десятилетий возделывается на полях. И результаты получаются неплохие. Сухого корня валерианы берут до 18 ц/га. Это приличная отдача на вложенные труд и средства.

Разводят целебное растение семенами. Сеют их весной в самые ранние сроки, как только поспеет почва для обработок. Посев займет почву один сезон, осенью корни будут выкопаны и участок освободится.

В южных районах страны семена валерианы лучше высевать под зиму. Уход за растением сводится к рыхлениям междурядий, прополкам, подкормкам, удалению цветоносных побегов (вершкованию) и борьбе с вредителями и болезнями. Корни выкапывают в сентябре. После выкопки их моют, затем подвяливают в проветриваемом помещении. Подвяленный корень измельчают, сушат,

после чего заготовленное сырье ссыпают в мешки.

Корневища валерианы богаты эфирными маслами, гликозидами, дубителями, алкалоидами, сахарами и органическими кислотами. Валериановая настойка — успокаивающее средство при нервном возбуждении, бессоннице, неврозах и спазмах желудочно-кишечного тракта. Конечно, при таком «списке благодетелей» заготовки корней этого растения должны быть особенно обширны. Вот почему необходимы аптечные грядки, которые вместе с плантациями валерианы смогут удовлетворить постоянно растущий спрос на это лекарственное сырье.

Размножают валериану еще рассадой, выращенной в открытом грунте. Потом рассадку высаживают на постоянное место, и делают это осенью. Такой способ размножения аптечной травы целесообразен в южных районах, где климатические условия позволяют собрать урожай корней в середине следующего года. Есть еще один способ размножения валерианы — вегетативный, с помощью поделенных многолетних корней. Но этим способом больше пользуются не в практике, а при селекционном размножении растения.

Надо сказать, что валериана отзывчива на удобрения. Причем она не «отказывается» ни от органических, ни от минеральных туков. Семена «сердечной» травы созревают далеко не одновременно: на стебле они попадают вместе с цветками и бутонами. Важно успеть снять созревшие семена, чтобы они не осыпались. Для этого желтовато-зеленые цветоносы срезают невысоко от земли, дают им время подсохнуть, поскольку они имеют наибольшую энергию прорастания.

Хорошо приживается на грядках ромашка

аптечная. Растение это широко представлено в районах с умеренным климатом. К плодородию почвы невзыскательно, развивается как на супесях, так и на суглинках. Не годятся под ромашку лишь тяжелые глинистые грунты, как не переносит она и чрезмерную влажность почвы. Светлый, теплый участок для нее самый подходящий. Разводят целебное растение семенами, полученными от спелых корзинок. Сев проводят в конце августа — начале сентября с расчетом, чтобы всходы до устойчивых холодов успели развиваться и окрепнуть. Слабые всходы перезимовывают плохо. Уход за ромашкой сводится к прополкам, рыхлениям и поливам в период затяжной засухи.

Ромашка аптечная — однолетник, успевает за год вырасти и дать семена. Лекарственным действием у нее обладают корзинки, которые обрывают в начале цветения. Именно в эту пору эфирное масло наиболее богато целебными веществами, главное из которых — хамазулен. Выделенный в чистом виде хамазулен представляет собой густую синюю жидкость, почти нерастворимую в воде. При доступе солнечного света вещество буреет, свойства его ухудшаются. Цветочные корзинки ромашки срывают солнечным утром, после схода росы. Сушат в тени, рассыпая сбор нетолстым слоем. Настой цветочных корзинок ромашки обладает противовоспалительным, потогонным и вяжущим действием. Фармацевтическая промышленность многих стран вырабатывает из аптечной ромашки большое число целебных препаратов.

Отечественным цветоводам давно знакомы ноготки, по-другому, календула лекарственная. Растут ноготки одно лето. Корень имеют стержневой, ветвистый, стебель невысокий, но крепкий.

Лекарственная сила ноготков заключена в цветках, собранных в крупные корзинки (у махровых форм их размер достигает 8 см). Семянки ноготков изогнутые крючками. Поспевают в конце лета.

Для лекарственных целей лучше выращивать махровые ноготки. Размножение семенное, сеют календулу весной, через полтора месяца после всходов растение зацветает. Срывают корзинки в начале цветения. Сбор повторяют через каждые 2—3 дня. Поскольку ноготки цветут продолжительное время, за сезон сбор повторяют 15—20 раз. Сушат календулу, подобно прочим цветкам, в проветриваемом помещении. Сбор считается сухим, когда сжатый цветок легко распадается. Из цветочных корзинок ноготков аптечные предприятия делают настойки календулы для полоскания полости рта и горла при ангине и стоматите. Лечат календулой также язвенную болезнь желудка и гастриты.

Конечно, на аптечных грядках можно выращивать и другие растения. Тем более что географические условия в разных районах страны далеко не схожи, и в каждом отдельном случае можно привлечь еще чисто местные виды из флоры здоровья.

Продукцию лекарственных растений сдавайте по договоренности в местные аптеки или на заготовительные пункты потребкооперации. Небольшую часть плодов оставляют на ветках: пусть пернатые зимовщики полакомятся.

Возделывая аптечные грядки, вы не только избавите себя от нелегких походов за целебным сырьем, но окажете услугу и местным заготовителям лекарственных растений. И что очень важно, ваши целебные травы помогут сберечь природ-

ные кладовые от опустошения. Ведь не зря говорят: природа щедра лишь для тех, кто ее бережет.



ЛЕТО — ПРИПАСИХА. ИЮЛЬ

Зрелое лето — пора главного сбора овощей в открытом грунте. Огурцы поступают с грядки каждый день; поспевают ранние помидоры, давая вкусные, красные плоды к столу и для заготовок впрок; наливаются корнеплоды моркови, репы и редьки — частично снимать пора; зашпиывают стручки гороха. И конечно же, верх огородной премудрости — ранний картофель. Приятно принести с борозды чистые, крепкие клубни, выращенные своими руками.

Опытные огородники умеют пособить растениям, способствуя их более раннему плодоношению. Например, на созревании помидоров хорошо сказывается удаление пасынков (на шпынек). Удаляют также верхушки плодоносящих побегов, как удаляют и лишние цветки, из которых все равно настоящих плодов не получить. Зато налегке куст всю свою силу направит на более полный налив оставшихся плодов. Особенно нуждаются в своевременной прищипке высокорослые помидоры, так называемые коловые сортаобразцы. Благоприятен для созревания помидоров и такой прием, как поворачивание плодов к солнцу. Делают это, разумеется, осторожно, чтобы не по-

ломать стеблей. Под тяжелые, низкие кисти поставьте вырезанные из веток рогульки. Плоды не должны касаться земли, и рогульки поддержат их на требуемом уровне. Заодно можно кисти повернуть поближе к солнцу. Полив, подкормки, рыхления — обязательные операции по уходу за помидорами. В случае внезапного похолодания необходима защита гряд от слишком свежего воздуха и от тяжелой росы. Натянутая на каркас пленка вполне может защитить растения.

Немало огорчений огородникам-северянам доставляет вирусное заболевание помидоров — стрик. Возбудитель этого заболевания передается с семенами; на растительных остатках в почве сохраняется около года. Особенно широко распространяется стрик при недостатке тепла.

Как бороться с этим заболеванием? Прежде всего надо усилить прогрев теплицы. Уже при 22—24° тепла развитие заболевания задерживается. Помогут и подкормки помидоров, особенно азотно-калийным удобрением. Чтобы совсем искоренить стрик, нужно либо сменить почву в теплице, либо ее хорошенько пропарить, после того как тщательно удалены растительные остатки. Радикальная мера — получасовое протравливание семян в 1%-ном растворе марганцовки с последующей тщательной промывкой водой. Больные растения надо удалить, остальные опрыснуть 1%-ной суспензией коллоидной серы. Перед пасынкованием, как и перед выборкой рассады, мойте руки с мылом, а используемый инвентарь обеззараживайте в розовом растворе марганцовки. Пасынки выламывайте, а не выщипывайте. Предпочитайте безрассадную культуру помидоров.

Умением и сметливостью должны обладать и

огородники Сибири. Погода здесь тоже весьма не-ласковая. Скажем, в Забайкалье заморозки могут случиться и в середине лета. И все же здесь умеют заставить зеленых богатырей плодоносить. Так, читинец В. Я. Вторушин каждый помидорный стебель выращивает на двух корневых системах. Для этого два горшка с рассадой ставит рядом. В верхней трети стеблей осторожно подрезает кожицу и соединяет растения тесьмой. Получается вроде прививки одного стебля к другому. Перед высадкой рассады тесьму снимает, более слабый стебель отрезает выше прививки. Получается одно растение на двух корнях. Высаживает растения, после того как минуют возвратные заморозки. Куст не болеет и растет ровно. Посадочные лунки засыпает постепенно, по 5 см в неделю. В период усиленного роста и плодоношения Владимир Яковлевич дает подкормки из азотных и калийных удобрений, а в последнюю подкормку сыплет по стакану древесной золы под каждый куст. Все подкормки совмещает с поливом прогретой на солнце водой. Воду льет под корень, стараясь не смачивать само растение. Когда растения будут достаточно окучены, огородник переходит на арычную систему полива, то есть возможно выше окучивает кусты, оставляя между ними узенькие канавки, куда и льет воду. После полива рыхлить почву не надо, поскольку в главной зоне корней она остается рыхлой, а вода течет по канавкам. К моменту созревания плодов нижний ярус листьев надо снять, чтобы улучшить воздухообмен внутри посадки. Это необходимо для предупреждения грибных заболеваний. Удаление нижних листьев не влияет на урожай. Ежели вспышка грибного заболевания произошла, то огородник борется против него с помощью медного купо-

роса или вытяжки из древесной золы (10 г золы на 1 л воды). Полив проводят дважды.

Растения на двух корнях плодоносят раньше обыкновенных. Обгон — три недели! Ради получения ранней продукции помидорный куст обрезать выше второй кисти. При таком способе посадки ведут более уплотненно, дабы почва «не прогуливалась». У обычных кустов прищипку делают после четвертой кисти.

В последнее время овощеводы-любители немало жалуются на огуречную пагубу — мучнистую росу. Признак заболевания проявляется в виде белого налета на верхней стороне листьев. Позже налет перекидывается и на нижнюю сторону листьев. Если заболевание обнаружено отдельными очагами, то для их подавления достаточно срезать и удалить зараженные листья. Срезанные листья складывают в ведро с раствором медного купороса. При узком распространении болезни прибегают и к такой операции: зараженные листья прижигают молотой серой, для чего ваткой ее наносят на пораженные места. Если же мучнистая роса успела распространиться широко, без опрыскивания коллоидной серой не обойтись. Препарат готовят так: на 10 л воды берут 30—50 г коллоидной серы. Некоторые овощеводы-любители опрыскивают зараженные посадки раствором свежего коровяка: одну часть коровяка разводят в 10 частях воды, после чего раствор настаивают 3—4 ч, процеживают, и средство к опрыскиванию готово.

Болеют огурцы и другими болезнями, в частности антракнозом. При антракнозе на огуречных листьях (с верхней стороны) появляются желтоватые округлые пятна, а на нижней стороне проступает розовый налет. Признаки поражения видны и на плодах — они покрываются розоватыми яз-

вочками. Болезнь быстро распространяется в дождливую погоду. Как поступить в этом случае? При антракнозе необходимо больные листья вырезать и уничтожить, а растения опрыснуть 1%-ной бордоской жидкостью. Так же поступают и при бактериозе, когда листья огурцов покрываются угловатыми пятнами, в дождь и утром на нижней стороне листьев видны желтовато-мутные капли, которые, высыхая, оставляют белый налет. Разумеется, после обработок гряд собранные огурцы тщательно моют в теплой воде. Так же поступают и с помидорами, подаваемыми к столу.

Чтобы подольше сберечь здоровые огурцы свежими, их хранят при температуре 6—8°. В большем тепле они подвядают, а при более низкой температуре ослизняются и тоже пропадают. Свежий огурец — продукция нележкая, и даже при 6—8° тепла он начинает портиться спустя 2—3 недели. Плоды, предназначенные к хранению, не моют (мытые быстро подвядают). Укладывают их в ящики, выстланные пленкой, или в полиэтиленовые пакеты. Держат пакеты незакрытыми.

Опытные огородники стараются продуктивно использовать каждый клочок закрепленной за ними земли. Летние повторные посевы как раз и позволяют возможно полнее использовать урожайную силу участка, на деле убедиться в выгоде, которую приносит интенсификация в условиях личного подсобного хозяйства. Получая к столу продукцию от весенних посевов скороспелых овощных растений, надо подумать о продлении этого зеленого конвейера, о том, чтобы осенью пользоваться урожаем, заложенным сейчас, летом. Прежде всего о повторных посевах редиса — культуры весьма популярной.

Под редис отводят рыхлые, увлажненные, пло-

дородные почвы нейтральной или слабокислой реакции. На бесструктурных и бедных питательными элементами этот овощ не завязывает корнеплода. Особенно губительно сказывается на редисе недостаток азота: растение в таком случае угнетено, ботву и корнеплод почти не образует, на листьях проступает розовая окраска. При калийном голодании листья редиса выглядят нормальными, но корнеплод не формируется. На кислой почве овощ поражается килой — опасным заболеванием многих крестоцветных.

Семена для посева выбирают крупные, свежие. Повторной культурой его пускают после уборки раннего картофеля или зеленных овощей — укропа, салата, шпината, огуречной травы и др. Своевременная очистка гряд от остатков родственных редису культур поможет избавиться от вспышек вредителей и болезней.

Редис исключительно чувствителен к свету. На открытых солнечных огородах корнеплоды получают сочными, нежными. В тени овощ дает длинную ботву, но продукция получается плохого качества. Редис предпочитает сильное освещение, но световой день не должен быть слишком длинным. Иначе растение начинает стволиться и корни не дает. При слишком длинном дне редис притеняют. Для этого мастерят съемный каркас, обтянутый непрозрачным материалом, например толем. Каркас ставят в 8 часов вечера, а снимают в 7 часов утра на следующий день. Таким образом, растения будут иметь нормальный для них, 13-часовой день. Для осенней культуры выбирают скороспелые сорта редиса. При недостатке влаги не забывайте почаще поливать посевы. Знатоки огородных растений используют у редиса как корнеплоды, так и нежные листья. Осенью

часть ботвы сушат или консервируют. Любые заготовки впрок не бывают лишними в хозяйстве. Теперь об укропе, тоже о повторной культуре.

Укроп — не только добавка к разносалам, он съедобен и сам по себе. Особенно отменна за столом молодая зелень — кружевные листья и юные побеги. Их кладут в окрошку, ботвинью, супы, салаты, вторые блюда, а присоленными едят и отдельно. Под укроп отводят легкую, хорошо заправленную землю. Место выбирают затененное.

Обновляют летом и посевы бурачника — огуречной травы. Сеют бурачник на солнечной, плодородной грядке. Именно на ней эта пряная трава даст пышную зелень и сочные, нежные побеги. Выращивают из-за мясистых, щетинистых листьев, обладающих приятным огуречным запахом. Щепотка-другая порезанных листьев, положенная в овощной салат, сдабривает его аппетитным запахом. Кладут бурачник в гарниры к мясным и рыбным блюдам, он придает им свежесть и аромат. В знойную погоду огуречную траву размещают на притененном участке. На солнце пеке она быстро выбрасывает цветочные стебли, грубеет.

Занимаются теперь и летними сортами салата. Летний салат не боится жаркой погоды, ранним стеблеванием не страдает. Отечественные огородники разводят четыре типа салата: листовой, кочанный, ромен и спаржевый. Листовой салат убирают рано, в фазе 5—7-го листа. В более позднем возрасте достоинства растения уменьшаются. Салат грубеет, появляется цветуха. На грядке листовой салат высевают рядами, отстоящими один от другого сантиметров на 8—10. При более

загущенном расположении салат ухудшает качество продукции.

Кочанный салат хорошо растет при обильном свете и умеренных летних температурах. В жару и засуху кочаны получаются рыхлыми и слабыми. Летние сорта кочанного салата нейтральны к длине дня. Сеют овощ в продолжение всего вегетационного периода. Расстояние в междурядьях выдерживают сантиметров 25—30. Семена заделывают почти поверхностно, при засушливой погоде — несколько глубже, до 1,5 см. Когда растения разовьют третий лист, загущенные посевы прореживают. Эту операцию повторяют и позже, две недели спустя. Выбранные растения пускают в пищу как листовой салат.

Во второй декаде июля еще не поздно посеять и салат ромен. Он даст продолговатый рыхлый кочан. Причем само растение кочан не завивает, это делают искусственно, связывая листья над центром овоща. Связанные листья, отбеливаясь, становятся исключительно нежными, сочными. Семена сеют в грунт, расстояние между рядами 30—45 см. В холод грунт закрывают рамами или пленками.

Спаржевый салат, уйсун, отличается тем, что у него используют и листья, и утолщенные стебли. Как раз из-за вкуса стеблей и сравнивают этот салат со спаржей. Очистив от коры, их варят в подсоленной воде, затем сдабривают маслом и посыпают сухарями. Стебли вырастают метровой длины и толщиной в руку. Листья крупные, продолговатые. Все растение насыщено млечным соком. Этот тип салата лучше разводить с апреля по июнь, но может он получиться и во второй половине лета. Площадь питания определяют 25×× 50 см.

Удается при летнем посеве и редька. Сеют ее гнездами, в каждую ямку кладут по два семени. Лучший сорт — Зимняя круглая черная. На вкус она не очень острая. Есть полная возможность получить второй урожай репы. К тому же июльским посевам меньше вредит земляная блоха. Через 50—60 дней новый урожай корнеплодов будет готов.

Необходимо сейчас позаботиться и о посеве многолетников: щавеля, лука-батун, шнитт-лука и др.

Предусмотрительность, сноровка, хозяйственная распорядительность — верные помощники толкового огородника. Бывает, и невелико по значимости приспособление, а польза от него вполне ощутимая. К примеру, челябинский овощевод-любитель П. М. Сурин для отжига древесной золы приспособил... прохудившуюся металлическую бочку. Впрочем, послушаем его самого: «Прохудившиеся бочки обычно выбрасывают. А ведь их можно использовать как для хранения птичьего помета, так и для сжигания садового и огородного мусора. Я уже который год достаю полезнейшее удобрение — древесную золу как раз из такой бочки. Закладываю в нее растительный мусор, а после сжигания получаю богатое калием и фосфором бесплатное удобрение. Чтобы в бочке хорошо горело содержимое, надо понизу сделать дополнительные отверстия — служат как бы поддувалом. Бочку устанавливаю на камни, там, где можно жечь костер (подалеже от посадок). Когда мусор прогорит, емкость прикрываю куском жести, чтобы внутрь не попал дождь. Расходу золу по мере надобности: надлежащее место хранения способствует экономному ее использованию».

Копить удобрения — дело круглогодичное. Нет такого сезона, чтобы нельзя было пополнить запасы древесной золы, навоза, компоста. Но все же лето — наиболее благоприятная пора для резкого увеличения того же компоста. Вот что нам рассказал М. Н. Морковин, московский овощевод-любитель. «Компостную кучу я закладываю в июне, в пору интенсивного роста сорняков. Под компостные кучи отвожу ровную площадку размером 5,5×1,5 м. Здесь можно сразу разместить три компостные кучи (длиной 1,5 м каждая и промежутки между ними — 0,5 м). В первый год возвожу и формирую лишь одну кучу: на дно площадки насыпаю торф слоем 20 см, потом, по мере появления, складываю сорняки, пищевые отходы и снова слой торфа, теперь уже небольшой — 10 см. Далее добавляю минеральные удобрения, золу, известь; немного навоза, когда есть. Компостную кучу содержу увлажненной, верхний слой ее обязательно рыхлю, осыпавшиеся стенки опраправляю, делаю вертикальными. Работаю вилами или лопатой. Вертикальные стенки не позволяют растекаться воде и помоям, вся влага остается внутри кучи, в то же время края ее сухие. Еженедельное рыхление верхнего слоя кучи избавляет меня от перелопачивания ее 2—3 раза за сезон, кроме того, рыхление ускоряет созревание перегноя.

На второй год закладываю вторую кучу, на третий — третью. Стало быть, когда закладывается третья компостная куча, первая уже готова к использованию, а вторая перепревает. Аккуратность в работе с компостом поддерживает санитарное состояние участка, да и выход удобрений растет. Готовый компост я пропускаю через грохот, чтобы отделить битое стекло и камни. Вношу компост

в смеси с древесной золой. На урожаях моя технология сказывается хорошо».

Опрятность и чистота участка — в значительной степени показатель культурного ведения хозяйства. Огородница из Дагестана Астих Тиграновна Аствазова предлагает дорожки и межи застилать старыми досками: по ним удобно ходить, а в сырое время и при поливе ноги остаются сухими. Неплохо по ноге сшить бахилы из прорезиненной тонкой ткани. Такие бахилы не пропустят воду, а значит, и не замочишь ног в сырость.

В июле огородники занимаются сушкой зеленых овощей впрок. Приятно зимою достать из запасов, скажем, смесь листьев эстрагона, сельдерея, петрушки, укропа и кориандра. В сушеном виде смесь хорошо сохраняется в коробке с крышкой. Как же сушат зеленные овощи?

Москвич Б. И. Духневич для этого пользуется самодельной сушилкой. Смастерил из тонкой жести небольшой шкаф (можно сварить на раме или укрепить на винтах), внизу поместил тепловентилятор. Для контроля за температурой внутри шкафа встроил термометр, а чтобы видеть показания, сделал окошко. Наверх вывел вытяжку для отвода воздуха, которая регулируется задвижкой. Прикрывая или открывая задвижку, легко регулировать температуру внутри шкафа. С помощью такой сушилки можно приготовить качественную приправу при незначительных затратах энергии. Тепловентилятор съемный, его всегда можно снять и взять с собой в город.

Уже в июле предстоит немало хлопот с разносолами. Скажем, пошли молодые огурчики — часть сбора впрок. В последнее время все шире распространяется холодный способ консервирования огурцов. Расскажем о нем со слов под-

московного овощевода-любителя Ю. Н. Ушакова.

Собранные зеленцы Юрий Николаевич моет, затем обрезает кончики и приступает к подготовке специй. Ими будут листья вишни, укроп, дольки чеснока и хрен. На дно трехлитровой банки огородник кладет 10—12 вишневых листьев, 4—5 кусочков хрена, 2—3 порезанных зубка чеснока и 2—3 зонтика укропа с семенами. Загружает огурцы на 6—7 см ниже верхнего уровня банки. Затем кладет еще слой пряностей. Укроп лучше порезать соломкой длиной 3—4 см (меньше займет места в банке). На этом заканчивается подготовка огурцов к засолу. Далее банку Юрий Николаевич заливает соленой некипяченой водой. Воду берет колодезную или водопроводную. Заливает банку доверху, закрывает полиэтиленовой крышкой и ставит емкость в погреб.

Сколько класть соли? Ю. Н. Ушаков советует брать на 1 л воды столовую ложку соли (без верха). Так он засаливает огурцы в продолжение всего периода плодоношения. Зеленцы по самую крышку не укладывает, иначе они, впитав часть рассола, окажутся наверху без заливки. Листья смородины огородник не кладет, они будто бы способствуют появлению плесени. Для засолки предпочитает огурцы сортов Изящный и Либелла.

А как консервировать зеленый горошек? Для этого горох снять в молочной спелости и очистить от створок. Затем на плите в большой кастрюле вскипятить воду, всыпать в нее предварительно соль из расчета 1,5 ложки на 1 л воды. В кастрюлю с кипящей водой поставить дуршлаг, в который насыпать пол-литровую банку гороха (она заполнена на 1 см ниже края). В кипятке горох держать до 10 мин, затем большой деревянной

ложкой вычерпать кипящий горох с рассолом и наполнить простерилизованную банку доверху, под крышку. Горох должен свободно перемещаться в банке, закрытой стеклянной крышкой. Никакого дополнительного прогрева банок не требуется.

Можно зеленый горошек и сушить. Для этого его очищают от створок, погружают на 2 мин в кипяток, затем сушат при температуре 60—70°. Окраска сушеного горошка зеленая.

Москвич В. Т. Семенов рассказывает, что он горох снимает в молочной спелости и, очистив от створок, измеряет продукт полулитровой банкой. Оказалось, что гороха хватит на 20 банок. Затем на плите в большой кастрюле вскипятил воду, всыпав в нее предварительно соль из расчета 1,5 ложки на 1 л воды. В кастрюлю с кипящей водой поместил дуршлаг, в который насыпал полулитровую банку гороха. В кипятке горох держит 5—6 мин, затем большой деревянной ложкой вычерпывает кипящий горох прямо с водой и наполняет подогретую в кипятке банку. Закрывает стеклянной крышкой. Никакого дополнительного прогрева банок не делал. Из 20 банок рассол помутнел лишь в четырех, остальные достояли до середины зимы.

В настоящее время Виктор Трофимович несколько изменил технологию консервирования зеленого горошка. Вылущенный горох он теперь держит в кипящей воде до 10 мин. И в дуршлаг закладывает не полную банку горошка, а на 1 см ниже. Прокипяченным горошком и рассолом банки наполнял доверху, под крышку. Горох легко перемещается в банке.

А вот как консервирует горошек ленинградка Г. И. Дегтеренко. Она пишет: «Консервирую лишь неспелый горошек, поскольку перезревший разва-

ривается и заливка мутнеет. На 1 л воды беру 20 г соли и 20 г сахара. Стерилизую банки в два приема: первый день кипячу при 100° 60 мин, на второй день — 15 мин при 90°. Такая стерилизация небольших банок достаточна. Перед термической обработкой загруженных банок зеленый горошек держу 3 мин в кипящей воде, затем промываю в холодной, после чего заполняю банки. Заливаю раствором так, чтобы горошек был целиком погружен в жидкость.

Можно зеленый горошек и сушить. Для этого его очищаю от створок, погружаю на 2 мин в кипяток, сушу при температуре 60—70°. Мой сушеный горошек остается зеленым».

Расскажем еще об одном опыте консервирования зеленого горошка. Поделилась им жительница Ростовской области Т. И. Герасименко. Так широко освещаем опыт обработки зеленого горошка потому, что многие овощеводы-любители просили в своих письмах рассказать об этом подробнее, ведь дело для некоторых новое. Но вернемся к опыту Т. И. Герасименко. Для консервирования она использует небольшие стеклянные банки (200-граммовые). Тщательно отмытые банки кипятит минут 15—20 в содовом растворе (1 чайную ложку с горкой соды на 3 л воды). Банки после такой пропарки получаются с матовым налетом.

Горошек молочной спелости промывает в холодной проточной воде. Складывает в эмалированную кастрюлю, заливает холодной водой так, чтобы только покрылся горох, ставит на средний огонь. Кипатит 15—20 мин (к этому времени вода из кастрюли почти выкипает). Горошек горячим раскладывает по банкам, не досыпая 1—1,5 см до краев. В каждую банку добавляет десертную лож-

ку 6%-ного уксуса. Заливает горячим рассолом (на 1 л воды 1 десертную ложку соли с горкой, 1 чайную ложку сахара с горкой). Покрывает банку лоскутом полиэтиленовой пленки. Этот лоскут заранее отмочить в теплом содовом растворе той же концентрации. Пленку закрепляет на банке резиновым кольцом, вырезанным из старой велосипедной камеры. Банки укутывает в ткань, а после остывания ставит в холодильник. Правильно закрытые банки узнаются по втянутости полиэтиленовой пленки внутрь емкости. Через месяц горошек готов к употреблению.

Но бывает и так. Вырастил огородник редкий овощ, а как его использовать, не знает. Вот и попадают в отбросы плоды и корни, которым место на столе. Умельцы не упустят случая полакомиться выращенной диковиной. Н. И. Рябчинский из города Сочи предлагает интересные рецепты блюд из сельдерея. Вот, например, такое блюдо — фаршированный сельдерей. Зелень сельдерея очистить, промыть, обсушить и крупно нарезать. Приготовьте фарш из сыра рокфор, сливочного масла и красного перца, все перемешать. Распределить фарш среди веточек сельдерея. Готовое блюдо украсить маслинами. Количество продукции на четыре порции: большой пучок сельдерея, 75 г сыра рокфор, 75 г сливочного масла, чайная ложка красного молотого перца, соль, маслины.

Пожалуй, еще вкуснее получится салат из корнеплода сельдерея. Взять 1 корнеплод сельдерея, 1 яблоко, 1 небольшую морковь, все это промыть в проточной воде, затем очистить, натереть на крупной терке, смешать полученное, добавить соль, лимонную кислоту по вкусу, заправить салат майонезом.

А вот как используют кабачки. Очистить плоды от кожуры, срезать один конец, удалить ложкой плаценту с семенами. Затем кабачок отварить до полуготовности в подсоленной воде и наполнить фаршем. Нафаршированный кабачок положить в глубокую утятницу, полейте сметаной и поставьте тушить в духовку. Можно сначала обжарить кабачок на сковороде с маслом, а затем тушить со сметаной, пока не станет мягким. Чтобы кабачок не подгорел, время от времени надо немного подливать воды. Для фарша отварите немного риса, смешайте со взбитым яйцом и мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Важно при готовке овощных блюд заботиться о сохранении в них питательных веществ и витаминов. Для этого наш читатель из Горьковской области В. А. Бородавкин рекомендует придерживаться таких правил: «Очищенные овощи нельзя держать в воде из-за разрушения витамина С и потери минеральных солей. Лучше всего очищенные овощи сразу же пустить в употребление, а если хранить, то не более 2—3 ч. Имейте в виду, часть витаминов разрушается при тепловой обработке. При варке все овощи необходимо опускать в кипящую, а не в холодную воду, так витамин С лучше сохраняется. Особенно сильно разрушаются витамины, когда овощи варят в открытой посуде. Поэтому эмалированную кастрюлю, в которой варят или тушат овощи, обязательно закройте крышкой. Важно, чтобы под закрытой крышкой оставалось как можно меньше свободного пространства. Переваренные овощи не только менее вкусны, но и менее питательны, менее полезны».

Что ж, эти и другие кулинарные правила не худо запомнить огороднику. Культурно вырастить

и культурно использовать выращенное — разве это не взаимосвязано?..

Конечно же, в эту пору в центре внимания огородников — заготовки. Побольше накопить впрок и сберечь овощей по силам каждому огороднику.

Хорошее подспорье к овощам — грибы. Их обыкновенно собирают в лесу, но можно получать и со своего участка. Уже давно некоторые огородники приладились возделывать шампиньоны, но в последнее время опытники все чаще задумываются, а не начать ли выращивать лесные грибы, такие, как подберезовики, козляки, сыроежки, волнушки? В дальнейшем, может быть, выучимся размножать и подосиновики, и даже боровики. Сообщения на этот счет в редакционной почте уже попадают.

Вот что пишет Д. Т. Пешкичев из Горьковской области, рядом с домом которого растут березы. «А что, если тут рассыпать отходы от зачистки грибов, принесенных из лесу?» Задумался огородник да и сделал. Отходы и перестоявшие грибы раскрошил, крошево разбросал на приствольные круги берез, слегка заделал граблями. Так сеял несколько раз. И вот прошлым летом Дмитрий Тимофеевич собрал первый урожай грибов, и не в лесу, а рядом с домом. В лукошко попали сыроежки, подберезовики. Их было немного, зато свои, наполовину рукотворные. Осенью на том же месте появились розовые волнушки. Теперь огородник дожидается нового сбора, более богатого.

Насушить боровичков, насолить красников и чернушек, намариновать опят — значит побеспокоиться об украшении зимнего стола, славного своим разнообразием. Но брать лесные дары

умеют все, а делать добро «зеленому другу», помогать богатеть его щедротам — поищи-ка таких доброхотов! И все-таки они есть. Вот один из них, М. В. Данилов — житель Орехово-Зуева (Московская область).

Неутомимый наблюдатель сезонных явлений природы, страстный грибник, М. В. Данилов владеет приемами расселения боровиков в лесу. Он рассказывает: «Поскольку некоторые сборщики бездумно выбирают даже перестоялые, трухлявые грибы, чего, разумеется, делать нельзя, в последние годы я начал усиленно рассаживать белые грибы в лесу. Для этого беру спелый гриб-зеленик, разрезаю шляпку на 8—10 частей и полученные куски зарываю в облюбованных местах — на лесных опушках, вдоль лесных дорог и т. п. В общем, место должно хорошо прогреваться, иметь в композиции древостоя березу, сосну, иву. Подойдут для посева грибов и одиночно стоящие, и собранные в группы деревья.

Никогда не ищу боровики в старых, сумрачных лесах. Мой принцип сбора таков: я не хожу по лесу где попало, а собираю всегда в одном районе. По приходе в лес обхожу все известные мне грибницы, вначале белых, затем подосиновых и т. д. Попутно собираю и другие грибы. По моей прикидке, за сезон грибница плодоносит от 1 до 3 раз, редко 5 и более. С годами старые грибницы пропадают. Возможно, сказываются перераспределение пород деревьев, возрастание густоты травостоя».

Интересно, что у себя на участке М. В. Данилов удачно разводит дыни. В дальнейшем собирается урожайность довести до 7—10 плодов с 1 м². Что ж, пожелаем грибнику и бахчеводу удачи.

И закончим июльский обзор сводом народной

мудрости, огородным краснословьем. В дошедших до нашего времени пословицах, поговорках и приметах на овощеводческую тему заключено много меткого и поучительного. Заглянем в этот кладезь крестьянского опыта.

«Что за порядок, огород без грядок!» Много сложено в народе емких афористических выражений об огороде и овощах. Вот некоторые из пословиц и поговорок, в которых запечатлен опыт наших дедов и прадедов.

В народной загадке о кочанной капусте сказано: «Антипка низок — на нем сто ризок». Хрусткие, сочные кочаны вкусны и полезны. Этот ли овощ обойти молве? «Без капусты щи не густы», «Капуста — не пуста, сама летит в уста», «Хлеб да капуста лихого не попустят» (пища здоровая), «Ни один рот без капусты не живет», «Вешний пир капустой дивен». Сажая капусту, приговаривали: «Не будь голенаста, а будь пузаста; не будь пустая, будь густая; не будь красна, будь вкусна; не будь стара, будь молода; не будь мала, а будь велика». И вырастала у умельцев капуста велика, каждый кочан — пуд. Время рубки капусты называли капустницей. Так и говорили: «Дело было в самую капустницу».

Одно из любимых огородных растений — лук. Людям давно известны его лекарственные и пищевые достоинства. «Лук — надежный друг», «Лук семь недугов лечит». И хотя разводить лук кое-где считалось занятием неприбыльным («Луком торговать — луковым плетнем (мочалом) и подпоясаться»), все же без него не обходились: «Лук и во шах — добро и благо. Голо, голо, а луковку во щи надо». Грездок (пучок) зеленого лука — первый весенний гостинец с огорода.

Не обойтись и без чеснока: «Лук с чесноком

родные братья», «Чеснок да редька — так и животу крепко».

«Сидит, как репа на грядке» — сетует поговорка. А репе сидеть «без движения» и нельзя. Перенесешь всходы, оборвав центральный росток, и корнеплод нальется плотнее, лучше.

Репу возделывают издревле. При подсечном земледелии она шла первой культурой по новине. Об этом овоще бытовало такое краснословье: «Без заботы и репу не вырастишь», «Репу да горох не сей подле дорог», «Редька с хреном, а репка с хлебом», «Дешевле пареной репы — задаром отдают». Нерадивого огородника корили: «Мажет Клим телегу, едет в Крым по репу».

Но ежели репу ели для сытости, то редькой тешились для вкуса: «В редьке семь яств: редечка триха, да редечка ломтиха, редечка с маслом, редечка с квасом, редечка парена, редечка варена, да редечка так», «Хвалилась редька: я с медом хороша!», «Редькой да брюквой люди не хвалятся» (а почему, если удались на славу?).

Кто любит острую редьку, тому и хрен по вкусу. «Суровое зелье — хрен да редька», «Хрен редьки не слаще». Хрен может оказаться и настоящим сорняком: «Отплодчивей хрена нет огородины». Изводят его срезкой верхушек с последующей присыпкой солью. Сердит жесткий корень, когда трешь на терке: «Много ль хрена натрешь, больше слез прольешь!» Шутка помогает.

Не обойдены огородной мудростью огурцы. Их любили и умели выращивать. Вот несколько старинных выражений об огурцах: «Дай волю осоту, и огурцов на белом свете не станет», «Много мух — к урожаю огурцов», «Копр (насекомое-опылитель) огурцу, что конь молодцу», «Огуречный сок — девичье умыванье».

Существует немало пословиц, поговорок, примет и о других овощных растениях. Вот некоторые из них: «Бобы не грибы, не посеешь — не взойдут», «Если б на горох не мороз, он бы давно через тын перерос», «Летом под межей не лежи и гороху не щипли (не отлынивай, дела не ждут)», «На юге говорят: «Кто базилик жует, тот долго живет».

Огородное краснословье поучительно.



БОГАЧЕ НЕТ ПОРЫ. АВГУСТ

«Лето бежит вприпрыжку», — говорят в народе. И действительно, лето скоротечно. Вот вроде бы только что начинали новый сезон, а уже показался и его склон, макушка позади. Но не снижается накал работ в огороде, скорее, даже возрастает. Зато все щедрее участок на урожай. С борозд давно поступает ранний свежий картофель, с гряд — молодая морковь, весеннего посева репа, помидоры, дыни, горох, чеснок, лук. Да куда ни глянь, земля припасла гостинцы для стола, всегда желанные и памятные.

Большое огорчение в августе подстерегает огородника при вспышке картофельной плесени — фитофторозе. Заболевание это «прячется» в больных клубнях картофеля и в растительных остатках помидоров. На участке фитофтороз обычно поражает сперва ботву картофеля. В теплую влажную погоду вдруг на листьях замечаешь

бурые пятна. Перевернешь лист, а с изнанки белый налет — пушок грибницы. Если влажная погода продолжится, через несколько дней вся ботва на участке приобретает явные признаки заболевания. Клубни перестают расти, угнетены недугом зеленой массы. С ботвы болезнь перекидывается на молодые клубни: с каплями дождя возбудитель проникает через трещины почвы к подземным органам, и заражения не миновать.

Вот почему, как только появились признаки фитофтороза, картофель надо хорошенько окучить. Толстый слой почвы не пропустит возбудителя к растущим клубням, и они останутся здоровыми. Недобор продукции ограничится одним фактором — ненормальным состоянием ботвы. Но заболеть клубни могут как в период роста, так и при уборке. Картофель тогда заражается от соприкосновения с ботвой. Совершенно очевидно, что перед уборкой зараженного участка ботву надо заранее срезать и остатки вынести в безопасное место. Кстати, раннее окучивание и предуборочная срезка ботвы, кроме пользы, ничего другого не дадут и посадкам, не затронутым фитофторозом.

Как уже упомянули, фитофтороз с картофеля передается на помидоры. Болезнь поражает у помидоров как зеленые плоды, так стебли и листья. В холодную дождливую погоду заболевание быстро перекидывается с куста на куст, и буквально за несколько дней вся плантация овощного растения может поразиться гнилью. Интересно, что красные плоды не заболевают, а зеленые и без видимых признаков недуга при дозревании оказываются с бурой гнилью. Фитофтороз нередко называют бурой, или поздней, гнилью плодов. Заболевшие листья покрываются корич-

невыми пятнами со слабым белым налетом. Такие же пятна, удлиненные, появляются и на стеблях. Пораженный фитофторозом плод сначала жесткий, с подкожным пятном, затем размягчается и гниет.

Вспышку фитофтороза на помидорах подавляют медно-мыльной эмульсией (в 10 л воды растворяют 20 г медного купороса и 200 г мыла) или 1%-ной бордоской жидкостью. Если заболевание развивается быстро, надо плоды снять, пусть даже зеленые. Перед тем как заложить на дозаривание, эти помидоры прогревают около 4 ч при температуре 40° (в духовке или русской печи). Прогревание подавит возбудителя, и плоды останутся здоровыми. Некоторые огородники прогревают плоды в горячей воде. Температура воды — около 60° тепла, время выдержки — 1,5 — 2 мин. Для дозаривания плоды укладывают в ящики или плоские корзины, ставят их в теплое сухое место. Для консервирования такие плоды не годятся.

Теперь об огурцах. Некоторые огородники жалуются на повреждения, вызванные мельчайшими вредителями. «Плети желтеют, вянут, хотя видимых причин нет», — сетуют они. Что это за вредители? Один из них — обыкновенный паутинный клещик, поражает тыквенные растения, в том числе и огурец. Вредитель многоядный — паразитирует на многих видах родственных растений. Против паутинного клещика хорошие результаты дают профилактические меры: правильное чередование культур и своевременная прополка сорняков. Если же паутинный клещик завелся — листья огурца приобретают светлые точки, затем появляются пятнистость, морморность. Надо растение опрыснуть настоем кар-

тофельной ботвы (1 кг свежей измельченной ботвы заливают 10 л воды). Смесь настаивают 3—4 ч, затем процеживают, и раствор готов для опрыскивания. Этот же самодельный препарат поможет и против бахчевой тли, существенно вредящей огурцам. Тлю пожирают естественные хищники — божьи коровки, личинки мух-журчалок, комары.

В дождливую, прохладную погоду огурец увядает из-за нарушения нормального физиологического состояния растения. На листьях проступает буроватая окраска, корневые волоски отмирают. Окончательная гибель огородной лианы наступит, как только погубят огородную лиану вредные почвенные микроорганизмы, тот же грибок фузариум и др. Малопораженные растения с возвратом тепла могут оправиться и снова набраться сил. Конечно же, выход в таком случае один: в холодные, дождливые дни грядки с огурцами должны быть тщательно закрыты пленкой. Стекаемая с пленки вода не должна попадать на грядку.

Опасное заболевание огурца — мучнистая роса. Признак поражения проявляется на листьях растения: на зеленых пластинках видны пятна мучнистого налета. Впоследствии пятна сливаются, проступают черные точки — плодовые тела паразитного гриба со спорами. Листья засыхают. Против мучнистой росы помогает опрыскивание растений раствором 0,4%-ной коллоидной серы. Опрыскивание повторяют до 5 раз. Плоды, собранные с такой грядки, перед употреблением обязательно обмывают холодной водой. Поскольку возбудитель мучнистой росы сохраняется в земле на растительных остатках, огурцы здесь (как и другие тыквенные растения) не сажают. Это место занимают корнеплодами. Огурцы сюда

возвращают не ранее как через пять лет. Неплохо грядку, на которой наблюдалась вспышка мучнистой росы, обеззаразить по осени хлорной известью.

Опрятность и плодосмен сдержат развитие большинства болезней овощных растений. А здоровые растения дадут полновесный урожай. И они дают, урожай поступает с гряд.

Продолжают нарождаться, наливаясь, зеленцы огурцов. Как ни пышны плети, с их густой шершавой листвой, а продолговатым плодам не скрыться — и на грядке видны, и на шпалере (кто как пустит). День ото дня прибавляются тыквы и кабачки. Срывают, не передерживая, завязь патиссонов. Помидоры растут и плодоносят. Решительно весь огород благодарит урожаем.

Взять его полной мерой — вот сейчас главная забота овощевода-любителя. Мастера гряд, практики охотно делятся своим опытом по уборке и переработке. Послушаем огородников из разных мест страны, что-то скажут умельцы?

Конечно же, всем, кто связан с землей, кто создает рукотворный урожай, хочется подольше пользоваться свежими овощами, к примеру, теми же помидорами. Как это сделать? На этот вопрос отвечает нижегородец С. А. Казаков (город Горький).

Он пишет: «Плоды с первой кисти я использую для консервирования, а со второй — для длительного хранения. Последний съем помидоров веду около 20 сентября. На хранение отбираю зеленые и молочной спелости плоды, совершенно здоровые. Помидоры сортирую по размеру и спелости. Плоды укладываю в ящики, их предварительно обжигаю паяльной лампой. Лучше плоды обернуть мхом (сфагнумом) и уложить в

один слой на чистые, свежие опилки. Храню помидоры в сухом подвале, имеющем вентиляцию. При закладке ящиков с плодами температура воздуха в подвале составляет 14—15°, и постепенно она опускается, и около Нового года понижается до 2°. На этом уровне и остается.

Через каждые 1—2 недели помидоры осматриваю, созревшие плоды пускаю в пищу, зеленые оставляю для постепенного дозаривания. Зрелые отобранные плоды перед употреблением в пищу мою водой и раскладываю на чистой материи, выдерживая при комнатной температуре всего день, чтобы пропал запах смолы. На семена беру плоды только со второй кисти. Мой сорт помидора Сливка, нижегородцы его знают издавна».

Обычно для домашнего консервирования отбирают бурые или чуть покрасневшие твердые помидоры. Таким образом, красными и зелеными многие пренебрегают. Между тем из этих помидоров можно приготовить вкусные консервы. Вот рецепт помидоров в подсолнечном масле, составленный М. В. Аликовой (Московская область).

На дно литровой банки положить 2 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 1 среднюю луковицу, порезанную колечками. Затем плотно уложить порезанные пополам красные, с плотной мякотью помидоры. Укладывать разрезом вниз. Сверху положить несколько колечек лука. Помидоры залить маринадом, который готовят так: на 1 л воды кладут 7—10 лавровых листьев, 15 горошин черного перца, 15 штук гвоздики, 3 столовые ложки соли, 2 столовые ложки сахара. После кипячения добавляют 3 столовые ложки уксуса. Стерилизуют 15 мин, накрыв крышкой. Перед укупориванием в банку вливают немного

подсолнечного масла, чтобы оно слоем покрывало маринад.

Банки, кадочки, бочки... В каких только емкостях не сберегают овощи! Но вот чтобы в мешке солить помидоры?! Оказывается, и так можно. Огородница из Ставропольского края Т. Г. Заболоцкая рассказывает: «Беру плотный пленочный мешок. Отобранные средней зрелости помидоры мою, затем подготавливаю лист вишни, смородины, а также зелень укропа и сельдерея. Потребуется и нашинкованная сахарная свекла — она задержит окислительные процессы. Как заполнять мешок? Сначала кладу слой зелени (после промывки вода с нее должна стечь), затем слой помидоров; опять зелень, плюс нашинкованная сахарная свекла и помидоры. Сверху всего — зелень. Мешок плотно завязываю и ставлю в погреб, можно в бочку или ящик. Через двое суток овощную смесь в мешке заливаю рассолом. Готовлю его так: кипячу специи — соль, лавровый лист, перец-горошек, сахар, все закладываю по вкусу. Когда рассол остынет, выливаю его в мешок, который после этого снова плотно завязываю. Соление получается славное».

Разгар урожая — пора заготовок продукции впрок. Своевременная забота о припасах существенно пополнит ваши закрома на предстоящий осенне-зимний сезон. И заботливые хозяева торопятся не упустить возможности по накоплению разносолов, всю поступающую с грядок продукцию стараются переработать и закатать в банки. Начнем беседу с не совсем обычного письма. Прислала его В. А. Леснова из города Челябинска. Она пишет:

«Пришла идея, и потому пишу. Только что разговаривала с начинающими овощеводами о де-

лах будничных и прозаических, о секретах успеха. Одновременно вспомнилось и о том, как некоторые умельцы удивляют родных и друзей, когда в разгар зимы на праздничный стол ставят свежие огурцы, выросшие и хранившиеся до поры в кочане капусты, или помидоры из банки без всяких приправ и специй.

Загорелись глаза у человека, говорит: «Надо сделать». Ушел он, а мысль моя побежала дальше. Сколько, думаю, секретов всяческих по свету бродит, вот собрать бы вместе. Если все, кто причастен к поэзии дел обыденных, раскроют свои находки и тайны, это ль не порадует огородников, особенно молодых? Одному человеку жизни не хватит, а если взяты сообща, выйдет, да и будет служить людям в радость.

А мало ли секретов? Вот как-то я в поезде слышала от одной женщины, что она сохраняет свежими помидоры в трехлитровой банке. И делает так. Берет чистую, прожаренную на солнце банку, закладывает в нее вымытые, а потом просушенные помидоры бланжевой спелости и плещет в банку две столовые ложки спирта. Затем поджигает, и банку резко встряхивает несколько раз. После этого банку закрывает стерилизованной крышкой. Вот и все. Остается ждать только, в какой зимний день преподнести людям сюрприз».

Это письмо Валентины Александровны заставляет крепко задуматься. В самом деле, почему бы и не собрать необычные рецепты, тем более если они людям в радость? В то же время рецепт рецепту рознь. Возьмем, к примеру, приведенный выше об огурцах, «выросших» в кочане капусты. Уже не раз разъяснялось людьми знающими, что такого быть не может. Ведь кочан — гигантская почка, растет из середины, и никакой

посторонний предмет там не удержится, будет вытолкнут. Тем не менее вера в этот рецепт не рассеялась до конца. При сохранении огурцов, бывает, прибегают к помощи другого овоща. Например, маленькие огурчики засаливают в тыкве. Но для этого тыкву разрезают, вычищают и пользуются ею как посудой.

По-настоящему ценен опыт, подтвержденный практикой. Услышанное же в случайной беседе нуждается в проверке.

Оригинальный способ засолки овощей предлагает Е. М. Терembenкова из города Крымска. Она пишет: «Очень вкусными получаются консервированные огурцы, помидоры, кабачки и патиссоны, если вместо воды для заливки использовать фильтрат из сброженных овощей. К примеру, взять выбракованные огурцы — желтяки, кубарики, плоды с перехватами, тщательно их вымыть, затем, порезав, пропустить через мясорубку. В полученную мезгу добавить 1% соли (к массе мезги) и все это на сутки поставить отстаиваться. Затем сок отжать через марлю, процедить и добавить в него соли (3—4%). Теперь останется рассол прокипятить (образующуюся пену снимать) и потом залить им банки с уложенными овощами. Пастеризовать как обычно».

Евгения Михайловна дальше дает такой совет: «Если мезга простояла больше суток, закисла, то ее надобно немного разбавить водой. При большом разбавлении рассола вкус солений ухудшается. И еще тонкость: заливка из красных помидоров хуже, чем из бурых и молочной спелости».

Житель города Ставрополя Э. С. Мкртычев предлагает консервировать помидоры путем пастеризации их на раскаленных углях. «Помидо-

ры в своем соку — это соус к шашлыку» — словами песни начинает свой рассказ Эдвард Суренович. Для консервирования надо отобрать красные и розовые плоды с плотной мякотью. Помидоры вымыть, плодоножки удалить. Затем нанизать на стальные шомпола (длина их 40—60 см, сечение 2×8 мм). Первые и последние плоды подбирают некрупные, так как по концам шомполов тепла будет меньше. Протыкают плоды не по середине, а ближе к месту, где была плодоножка — там мякоть наиболее плотная. Плоды на шомполе верхушками повернуты в одну сторону. Между помидорами оставлен зазор 1—2 мм для нагрева шомполов. Шомпола перед употреблением протирает луковицей, прокалывая ее, или стерилизует на пламени.

Шомпола с помидорами сначала укладывает твердой стороной к раскаленным углям. После побурения и легкого обугливания кожицы помидоров положение меняет: теперь гладкой стороной плоды повернуты к углям. Если угли почернели от пролитого томатного сока, их надо продуть, взмахнув несколько раз куском фанеры вдоль рядков с нанизанными плодами. Когда помидоры и с другой стороны почернеют и чуть обуглятся, их надо сдвинуть с шомпола прямо в прокипяченную стеклянную банку. Укладываются размягченные плоды плотно, покрываясь собственным соком. Чтобы не осталось в банке воздушных пузырьков, слои плодов уплотняет прокаленной на пламени вилкой.

Наполнив банки почти до верху (на 1—2 мм ниже кромки отверстия), остается закатать их крышками. Соль и уксус при этом способе консервирования не кладут. Угли для мангала лучше из несмолистых пород: березы, дуба, бука, кле-



на. Консервированные таким образом помидоры хороши для овощных салатов, а также как приправа к жаркому и шашлыкам...

А вот как маринует помидоры огородница из Новгородской области Л. И. Богданова. На 2 л воды она берет 2 столовые ложки (с горкой) соли и 6 столовых ложек сахарного песка, добавляет еще 30—40 горошин черного перца, 15—20 лавровых листиков, все это кипятит, затем остужает и наконец выливает в маринад треть стакана столового уксуса.

На дно банки заливает столовую ложку растительного масла, затем укладывает порезанные на дольки огурцы и цельные помидоры, сверху помещает два кружочка лука. Овощи заливает маринадом. Литровую банку стерилизует 7—10 мин, после чего закатывает крышкой. Таким же по составу маринадом заливает и одни помидоры, которые обычно фасует в двухлитровые банки. Для ассорти подбирает мелкие помидоры и огурцы. Вкус их улучшится, если ко всему еще добавить веточку укропа или петрушки. А тем, кто любит разносолы поострее, советуем положить и дольку горького перца.

По-иному консервирует помидоры Г. Ф. Золотарева (город Воронеж).

«В прошлом году, — рассказывает она, — у нас был обильный урожай яблок. Ими лакомились сами, угощали соседей, раздавали ароматные гостинцы друзьям. Относили корзины с яблоками в детские учреждения. В общем, яблок хватало на всех, а они не иссякали. Вот тут-то и пришла мысль: а если отжать побольше соку и консервировать в нем помидоры.

В хорошо промытые банки уложила подготовленные помидоры, предварительно проткнув пло-

ды деревянной шпилькой (протыкала в том месте, где крепится плодоножка). Никаких специй в банки не клала, ведь яблочный сок сам по себе пряный. Дважды залила банки с помидорами кипятком, выдерживала каждый раз по 5—10 мин. На третий раз залила яблочным соком, доведенным до кипения с солью. На 1 л сока соли брала столовую ложку с верхом. На трехлитровую банку требуется жидкости больше, чем литр. Так что пришлось добавлять, и добавкой служил кипящий сок, но несоленый. Сразу же закатала крышки (прокипяченные), перевернула банки вверх дном и оставила остывать.

Очень боялась, что консервы забродят, ведь на этот раз не пользовалась ни уксусом, ни лимонной кислотой. Сахару тоже не добавляла. И что же, помидоры в яблочном соке хранились долго, были изумительно вкусными. Сок оставался аппетитным, так что мы его с удовольствием выпили». Как говорится, комментарии излишни.

В последнее время много пишется о родственнике помидора — физалисе. А все оттого, что физалис получает все более широкое признание у огородников. Неприхотлив, урожаен, вкусен свежий и в заготовках — таков овощной физалис. Впрямь его заготавливают, в частности, следующим образом (рецепт Н. А. Гребневой, живущей в белорусском городе Пинске).

Очистить плоды от чехликов, помыть, ошпарить, затем сложить в подготовленные стеклянные банки, залить кипящим маринадом и сразу же укупорить. Банки перевернуть крышками вниз, укрыть одеялом; так они стоят до полного остывания. После чего банки снести в подвал или погреб. Специи для маринада: листья черной смородины, укропа, сельдерея, кружочки хрена,

несколько долек чеснока. Банки стерилизовать: промыв, слегка просушить, поместить в духовку, и пока теплые, уложить ошпаренные плоды. На дно и поверху банки положить специи. Маринад готовить по рецепту: на 1,5 л воды — 2 столовые ложки соли, столько же сахара, 1—2 лавровых листочка, 2—3 горошины перца.

Наталья Алексеевна уверяет, что еще вкуснее получится физалис в маринаде из помидоров. В своем письме она делится опытом: «Беру дольки зрелых и даже мелких помидоров, варю их 15—20 мин, протираю сквозь сито. Специи в маринад кладу по предыдущему рецепту. Маринад снова довожу до кипения, держу так на огне 15—20 минут. Уксусом не пользуюсь».

Раз за маринады да разносолы принялись, без отвешиваний и отмериваний не обойтись. Ведь речь идет о граммах, о мелких навесках. Где же взять аптекарские весы? Наш давний читатель, овощевод-любитель из Подмосковья К. М. Любимов, в этом случае пользуется маленькой хитростью. Он берет толстый шестигранный карандаш, кладет на него 40-сантиметровую линейку, уравнивает ее, затем на концы ставит по пустому спичечному коробку, в один коробок кладет пятак, в другой насыпает специю — соль, сахар либо что-то другое. Коробки уравновешены, значит в навеске 5 г. Полезно запомнить: однокопеечная монета весит 1 г, двухкопеечная — 2, трехкопеечная — 3 г, о пятаке уже говорилось. Взвесив, к примеру, 5 г, запомните, сколько это будет по объему, если высыпать в ложку. В дальнейшем можно сыпать на глазок.

Уборочная — время ответственной. Без промедления надо убрать все, что поспело к съему. Вот несколько строк из писем на эту тему.

Алтайский огородник К. Ф. Новоселов так определяет признаки начала уборки лука-репки: «Луковое перо полегло — пора выбирать репку. Пересидит в земле, и вероятность заболевания овоща увеличится. Снимаю лук солнечным днем, выкопанные луковицы укладываю рядком в один слой, чтобы подвергнуть чешуи солнечной сушке. Время от времени рядки шевелю, луковицы переворачиваю. Свезенный к дому урожай располагаю под навесом, на ночь кучу лука рассыпаю тонким слоем, иначе перо замокнет от перегрева. На другой день корни обрезаю под самое донце луковицы, перо тоже обрезаю. Затем луковицы сортирую на мелкие, средние и крупные. Внимательно осматриваю каждую луковицу, чтобы отбраковать попорченные и больные. Не упускаю из виду, что у здоровой луковицы наружные чешуи тонкие, плотно прилегающие, шейка смотрится подсохшей. Такую луковицу радостно держать в руках, она красива, перо срезано с оставлением пенечка высотой 1—2 см. Поврежденные луковицы расходую в первую очередь. Впрочем, можно заболевший лук оздоровить. Для этого снимаю слой чешуек, пока не станет луковица совсем чистой. В процессе хранения «раздетая» луковица (храню на сетчатой полке) вновь покроется сухими чешуями. Отходы при такой зачистке лука рублю и задаю курам. Ничто не должно пропадать».

Все шире распространяется опыт выращивания лука на репку. Культура эта и урожайная, и экономически выгодная. Но вот хранить лук без отходов не всем удастся. Может быть, утрачен какой-нибудь прием или рецепт? В письме костромича Г. В. Разумова читаем: «Пожилые хозяйки говорят, что раньше лук хорошо хранился, а теперь гниет. Да, я с ними согласен. Ведь раньше

хлеб пекли в русской печи. Вторым солнышком называли печь, она-то и снабжала теплом жилье. В холода вечером топили еще малую печь, голландку, от которой отходили железные трубы. В доме воздух держался теплым, сухим. На таком воздухе лук хорошо хранился.

Теперь же пищу для семьи и корм для скота готовим на открытых плитах. Готовить приходится много, особенно для скота. От пара воздух в домах бывает влажным, оттого-то и гниет лук. Не забывайте: лук любит теплый и сухой воздух».

Теперь о чесноке. Его маринуют отдельно или в смеси с порезанными черешками ревеня и, конечно, просто хранят в луковицах. Например, озимый чеснок с частью ботвы заплетают в косы и вешают в доме на стенку: интересно смотрится и не усыхает. Но все же чаще его хранят по чуланам и погребам в ящиках.

Впрочем, овощевод-любитель из города Рязани В. В. Крючков хранит чеснок высушенным и размолотым. Делает он это так. При выборке овоща из земли сразу же занимается сортировкой. Лучшие луковички откладывает на посадку и для потребления в свежем виде, а попорченные пускает на сушку. Она заключается вот в чем. Очищенные зубки разрезает вдоль на тоненькие дольки и раскладывает на сетку, которую подвешивает над газовой плитой на расстоянии 70 см. Температура при сушке должна быть около 60°. Через несколько часов дольки высыхают до готовности к помолу. О дальнейшем огородник пишет так: «Сушеные дольки закладываю в электромиксер, чтобы размолоть. Измельченный чеснок смешиваю с равным количеством мелкой соли, засыпаю в банки, закрываю полиэтиленовой крышкой и храню

в доме при комнатной температуре. Получается отличная приправа ко многим блюдам. Попробуйте, не пожалеете». Что же, и сушилку смастерить несложно, и весь опыт повторить просто. Попробовать можно.

Богаचे нет поры, чем август. С огорода каждый день поступает все новый и новый урожай. Естественно, что овощей может оказаться и в избытке. Как поступить с избытками?

Интересные соображения на этот счет высказал в письме овощевод-любитель из города Горловки (Донецкая область) С. Д. Стрельцов. Вот что он пишет: «В одно из августовских воскресений Горловский рынок напоминает выставку плодов и овощей. И чего здесь нет. Продажа начинается еще на подходах к рынку. Принцип один: становись навстречу покупателю, лови его, предлагай и не отпускай без покупки!

Так ведут себя на рынке. Я решил сделать по-другому. Собранные с огорода овощи в пределах излишков продаю потребкооперации, а пряниковые растения — консервному заводу. В прошлом году продал заводу 450 кг листьев и 18,5 кг корня хрена. Кроме того, мною туда же продано 230 кг зелени укропа. Такое количество пряникового продукта со своего участка не собрать, просил поучаствовать в сборе родственников и соседей. Завод есть завод. Звонят мне по телефону, говорят: срочно нужны пряности, выручай! И я выручаю. Замечу, что на огородах по осени много остается неиспользованных пряниковых растений. Не нужны, значит, бросили. А ведь те же листья хрена, переросший укроп могли бы пригодиться при засолке овощей на производстве. И сбыт не бесплатен».

Хорошо, когда деловые контакты овощево

дов-любителей с заготовителями налажены, поставлены на прочную и взаимовыгодную основу. К сожалению, во многих местах такая кооперация налаживается вяло, безынициативно. В результате часть выращенной продукции гибнет.

Уже на склоне лета огородники занимаются сплошной копкой картофеля, особенно ранних и среднеранних сортов. Урожаем распорядиться нужно, конечно, по-хозяйски. Часть оставить на семена, остальное в зиму и для текущего потребления. Бывает, что для хранения картофеля, овощей и зелени нет нужных условий. В таком случае часть урожая можно оставить впрок в сушеном виде. Причем сушке поддается не только здоровый картофель, но и побитый, подмороженный, проросший и даже частично загнивший. Для этого с него удаляют поврежденные места и сушат, так же как и здоровый.

Перед сушкой картофель нужно тщательно вымыть в двух-трех водах, рассортировать на мелкий, средний и крупный, потом проварить. Клубни разных размеров варят отдельно. Мелкий картофель варят 7—8 мин, крупный — 12. Варят картофель до полуготовности, которую легко определить, если разрезать взятый на пробу клубень и очистить его от кожицы. Она должна сниматься с трудом. Переваривать картофель нельзя, при этом бывает много отходов и клубни трудно нарезать тонкими кружками или столбиками. Проваренный и порезанный картофель сушат в духовке при невысокой температуре.

Можно применить и другой способ. Картофель моют, очищают, затем режут на кружки толщиной две спички. После этого заворачивают в чистую марлю (ткань) и опускают на 1—3 мин в бур-

лящий кипяток. Потом картофель вынимают, дают воде стечь, охлаждают под струей. Сушат, как и в первом случае.

А как посушить столовую свеклу? Корнеплоды перед сушкой проварить до полуготовности, затем остудить, после чего нарезать кружочками, затем посушить.

Полным ходом идут домашние заготовки. Но для хранения банок, клубней и корнеплодов нужен погреб. Сейчас же самое время заняться просушкой, побелкой погреба, а у кого он мокрый — сделать его водонепроницаемым. Ведь погреб можно построить надежным даже в местах, где грунтовая вода в паводок поднимается к нулевой отметке. Для этого нужен хорошо обожженный кирпич, а к нему песок и цемент. Потребуется также толь, битум и скобы. Место выбирают с таким расчетом, чтобы глубина погреба не уходила за уровень воды в ближайшем водоеме. Яму под погреб (2,4×3,4 м) копают в августе, когда грунтовые воды понижены. В первый день заглубляются приблизительно на 1 м. На второй день доходят до слоя, из которого сочится грунтовая вода. Уже с утра в тот день разогреть в котле битум, пока не станет жидким. Разровнять дно ямы и разостлать на него толь или рубероид с заходом концов на стены (на 20 см). Затем ковшом черпать битум и выливать его на усталое дно ямы. Здесь нужен напарник, который сразу же кладет на битум плашмя кирпич. Как только пол застлан, кирпич еще и сверху полить жидким битумом и в другом направлении разостлать толь или рубероид.

Дно готово, теперь приступите к сооружению двойной стенки. Кирпич класть на ребро. Раствор 1:3, то есть на ведро цемента брать 3 ведра

просеянного песка. Стенки выкладывать по шнуру, все щели тщательно замазывать раствором, через метр класть скобы. Зазор между стенками 2 см, его потом залить битумом. Внешнюю засыпку делать из глины. Теперь нижняя часть погребка защищена от грунтовых вод.

На второй день кладку продолжить: положить три ряда кирпича на ребро, скрепить стены скобами, а когда раствор свяжется, щель залить битумом. Так на три ряда в день и подрастают стенки. Если уровень воды не доходит до поверхности почвы, заливку битумом прекратить на сухой отметке. Высота погреба 2,20 м. Перекрытие сделать из дубового наката. Щели промазать глиной, сверху положить дубовый лист, а потом засыпать землей. По центру потолка вывести вытяжную трубу. Она должна быть выше крыши на 20—30 см. Трубу прикрыть защитным колпаком. Такой погреб и на сыром месте сухой, овощи в нем хранятся без потерь.

И уж совсем простое хранилище — земляная яма, по форме напоминающая кувшин. Именно в ямах-кувшинах курские крестьяне исстари хранят картофель и овощи. Яма служит без ремонта 30—40 лет, в ней зимой держатся более постоянная температура и влажность воздуха, чем в обычном подвале. Картофель в таком кувшине не отпотевает и долго не прорастает.

Выкапывают яму так. Намечают круг в поперечнике 1 м и выбирают горловину кувшина, затем постепенно расширяют яму, чтобы на окончательной глубине она бы имела диаметр 2—2,5 м. Вокруг входного отверстия выкладывают валик из вынутой глины, иначе в яму попадут талые воды. Хранилище закрывают крышкой, поставленной с уклоном для скатывания дождя.

Картофель спускают в ведре, привязанном двумя веревками (одна к дужке, другая к днищу). Когда ведро достигает пола, натягивают веревку, привязанную ко дну. Ведро опрокидывается, и картофель оказывается в ворохе. Клубни при такой засыпке не травмируются. Яму устраивают в глинистом грунте, в песчаном она будет обваливаться. Со сноровкой подходите ко всему.

«В прошлом году я собрал 15 кг гречихи, — пишет В. М. Лисеев из города Казани. — Слышал, что зерно можно освободить от пленки с помощью ступы. Нужна она, чтобы растолочь яичную скорлупу (известковое удобрение). Подскажите, как смастерить ступу?»

Что ж, постараемся ответить.

Прежде всего о материале. Ступу вырезают из твердой древесины: вяза, ясеня, березы или комлевой части ели.

Возьмите отрубок ствола длиной 80 см, в перерезе около 40 см. С помощью стамесок и долота вырубите с торца чашеобразное углубление, затем приступайте к выборке рабочей полости (размеры ее такие — 10×25 см). Стамесок потребуется две, прямая и желобчатая, долото подойдет обыкновенное. Удобнее работается, если ручки инструментов удлинить. Молоток взять потяжелее.

Вырубив рабочую полость, прочертите и углубите на 2 см заплечики по всей окружности полости. Без заплечиков зерно при ударе разлетается из ступы, разбрызгиваясь по сторонам. Заплечики углубите, по-другому, поднутрите долотом, поставленным под углом к полости (от верхней кромки отступить на 5 см). Теперь остается выгладить стенки и дно. Это делают с помощью

крюка (с заостренными боковыми кромками) или обходятся скребком и режущим кольцом.

Но вот выдолблена и выглажена рабочая полость, можно приступить к внешней отделке ступы. Для этого наметьте с противоположных сторон ребра, из коих вырежьте «серьги», затем сведите на конус объем отрубка. «Подол» ступы придаст ей устойчивость. Масса готового устройства достаточно велика — 30—40 кг, если устройство легче, то оно «беспокоится» под ударами. Надо иметь в виду, что режут ступу в сыром материале, сухой плохо поддается обработке. Чтобы ступа не растрескалась, торцовые плоскости ее либо на время покрасить (спустя месяца четыре краску счистить циклей), либо залить тонким слоем парафина.

К ступе полагается пест. Его вырезают из той же твердой древесины. Пест может быть с проушиной или стержневой с рукояткой, выточенной посередине.

Чтобы освободить зерно гречихи от пленки, его подсушивают на сковороде и небольшими порциями засыпают в ступу, где и «ошастывают» пестом. Затем обработанное зерно засыпают в решето, при вскруживании (круговыми вращениями) пленка собирается поверху толченого зерна. Так же обрабатывают просо, овес и другие продукты, покрытые пленкой.

Яичную скорлупу толкут после просушки. Если скорлупа предназначена на корм птице, ее предварительно прокаливают на огне, очищая от возможных возбудителей заболеваний.

Закончив операцию, рабочую полость ступы надо почистить. Держите устройство в сенцах, амбаре или сарае, где и толките продукты, не перетаскивая тяжесть с места на место.



ВЗЯТЬ УРОЖАЙ СПОЛНА. СЕНТЯБРЬ

Вот и осень настала. Спешите, огородник, взять урожай полной мерой! «Зима спросит, что осень припасла» — наставляет народная мудрость. А припасла осень картофель, корнеплоды, капусту, плоды тыквенных и многое другое. Только снять все это надо в пору и при хорошей погоде. Во время и подготовьте хранилище.

Копка картофеля — одна из важнейших работ. Клубни созрели, кусты будто приподнялись, ботва увядшая срезана, значит, самое время копать, пока погода не разладилась. Снятый картофель надо перебрать, отделив мелкие и резаные клубни. Затем здоровые, крупные клубни какое-то время до заморозков держать в прохладном месте, чтобы перед закладкой в хранилище они обсохли и несколько охладились. Этот период хранения картофеля называется лечебным. Дело в том, что картофель нельзя охлаждать быстро, иначе в нем произойдут нежелательные физиологические изменения: резко охлажденные клубни при варке темнеют. Быстро охлаждают лишь картофель, зараженный фитофторой. Но перед закладкой и его надо хорошенько обсушить. Вообще клубни картофеля первые два месяца после уборки находятся в глубоком биологическом покое, в это время они не прорастают. И охладить их надо, пока период покоя не закончен.

Семенной картофель озеленяют на солнце (в дождливую погоду под навесом). Процесс озеленения происходит за 10—12 дней, но клуб-

ни периодически надо переворачивать, чтобы прозеленение шло со всех сторон. Такой семенной картофель хранят отдельно от продовольственного и кормового, чтобы не спутать. Ведь в озелененных клубнях накоплен соланин — ядовитое вещество. В лечебный период семенной картофель держат при более высокой температуре (10—12°), чем во время основного зимнего хранения, когда температура воздуха должна быть в пределах 2—4°, а относительная влажность — 92—95%. Семенные клубни хранят в закроме навалом.

Продовольственный картофель засыпают в погреба, подвалы и подполья. Испытан в селах и такой метод, как хранение в ямах, отрытых на высоком месте. Заложённая в яму продукция остается неприкосновенной до весны. Нельзя закладывать в яму картофель, застигнутый заморозком или дождем. Мокрые клубни, как и побывавшие на холоде, хранятся плохо. Яму устраивают подальше от жилья, чтобы в нее не перебежали мыши. Первые две недели, пока картофель выделяет много пара, слой земли над ямой не должен быть особенно толстым: яму прикрывают соломой и насыпают 20 см земли. Затем доводят его до 50—70 см сообразно характеру местных зим. Если под рукой не окажется соломы, яму закрывают досками и слой земли впоследствии доводят до 1 м. Сухой, здоровый картофель сохраняется в яме чистым и свежим.

Помимо картофеля, устраивают на хранение всю огородную продукцию. И не просто устраивают, а продуманно создают наилучшие условия для безотходного сбережения. Кроме обиходных навыков, помогут в этом деле и знания, касающиеся болезней, портящих овощи в хранили-

щах. Важно не только знать о той или иной болезни, а вовремя определить ее по конкретным признакам.

А корнеплоды еще растут, наливают. Но им тоже нельзя пересиживать на грядке. До заморозков на почве надо выкопать свеклу, морковь, петрушку и репу. Кто разводил зимнюю редьку, сельдерей и пастернак, не откладывает и их уборку на более поздние сроки. Начавшееся похолодание и дожди торопят завершить огородные дела.

Копают морковь в ведренную осеннюю пору, в хранилище корнеплоды закладывают чистыми и сухими. Размещают морковь в закроме или буртуют на полу. Если воздуха в хранилище много и к тому же он недостаточно влажен, морковь необходимо пересыпать песком, иначе корнеплоды завянут, станут дряблыми и невкусными. Запескованная морковь длительный период остается сочной, здоровой. Кому не удалось запесковать морковь, тот может воспользоваться пленочным мешком. В нем сладкий корень сберегается вполне сносно. Горловину мешка не завязывают.

Если морковь хранят в бурте, надо тщательно продумать защиту овоща от мышей. Для этого раскладывают отравленное зерно или ставят настороженные мышеловки. Но самая верная защита бурта от грызунов — проволочная сетка с мелкими ячейками, ею и обносят место хранения овоща.

Надо иметь в виду, что в период хранения морковь может заболеть разными гнилями — черной, серой и сухой. При черной гнили (альтернариозе) на корнеплодах появляются темные, немного вдавленные пятна. Если влажность воздуха в хранилище повышенная, эти язвочки за-

тягиваются серо-зеленоватым налетом гриба. На разрезе больная ткань угольно-черного цвета. Здоровые ткани от больных отграничены резко. Гниющий корнеплод остается твердым. Возбудитель черной гнили гриб альтернария передается через почву, семена и послеурожайные остатки. Обеззараживают семена прогреванием, аккуратная уборка корнеплодов осенью (без поранений), чистота в хранилище — все это надежная преграда гнилям.

Серая гниль тоже представляет немалую опасность. Пораженная ткань буреет, загнивает, поверху появляется серый пушистый налет. Болезнь передается от больных корнеплодов к здоровым, потому и необходима переборка моркови в очагах загнивания.

Что касается белой гнили — склеротинии, то она может погубить в хранилище не только морковь, но и петрушку, сельдерей, пастернак, репу. Заболевшие корнеплоды размягчаются, ослизняются, хотя окраска пораженной ткани и не меняется. На больном корнеплоде заметен белый пушок. Возбудитель белой гнили передается через почву и растительные остатки, в хранилище заносится с частицами почвы на корнеплодах. Борются со склеротинией в первую очередь с помощью смены предшественников, а также внесением на участок извести и калийно-фосфорных удобрений. Хранилище (погреб, подвал) надо очистить от всех отбросов, просушить, опрыснуть формалином, затем побелить известью.

Опаснейшее заболевание корнеплодов — сухая гниль, или фомоз. Кроме моркови, поражает в местах хранения свеклу, брюкву, репу и редьку. Гниль эту называют сухой, потому что пораженные места не мокнут, не ослизняются. Боль-

ной корнеплод покрывается темно-коричневыми пятнами, на разрезе они будут буровато-коричневыми. Поверху пятен нередко видишь мелкие черные точки (пикниды). Это плодовые тела грибов, ведь фомоз — болезнь грибного происхождения. Пораженная ткань образует пустоты. Изводят фомоз теми же способами, как и другие гнили, в частности черную гниль.

Хорошо сбереженная морковь радует всех нас отменным вкусом, сочностью и ароматом.

Сухими днями выкапывают теперь огородники и лук-репку. Выкопанные луковицы надо просушить на вольном воздухе, для чего их оставляют на участке. В непогоду досушивают репку в закрытых помещениях. Некоторые овощеводы-любители выдергивают лук без подкопки. При этом у луковиц вырывается донце, такая продукция при хранении загнивает. Подкапывать луковицы надо узким совком: удобно и легко. Кто запоздает с уборкой этой культуры, без потерь не обойдется. Ведь зрелые луковицы пускают новые корешки, из-за чего лежкость их снижается.

Нельзя запаздывать и с уборкой чеснока. Перезрелые чесночины рассыпаются, зубки обнажаются, продукция становится непригодной для хранения. Сигнал к уборке чеснока — пожелтение его листьев. Выдернутые чесночины оставляют дней на пять для просушки. После этого ботву обрезают, оставляя шейку длиной 4—5 см. Если на растениях выросли стрелки, их надо срезать, поместить в марлевый мешочек и отнести в сухое помещение. Там бульбочки дозреют и оденутся в цветную чешую.

В сентябре, как говорят огородники, одной рукой убирай, а другой сей. Посадите под зиму и чеснок. Посадочный материал — зубки, одно-

зубки и бульбочки. Из бульбочек в следующем году вырастут однозубки, а из однозубок — нормальные чесночины с крупными зубками. Посаженный в начале осени чеснок успеет до холодов укорениться и в зиму пойдет окрепшим, стойким против невзгод.

Первоосень — время заготовки впрок. Кто же в урожайную пору не запасается разносолами да маринадами? Все хозяева спешат побольше закрутить банок, наполнить поставцы и кадки. Вот рецепт овощного ассорти, своеобразного витаминного салата, приготавливаемого для хранения без тепловой обработки.

Взять 5 кг белокочанной капусты, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука и столько же красноплодного сладкого перца. Ко всему этому добавить 350 г сахарного песка, 4 столовые ложки соли, 0,5 л 9%-ного уксуса и 0,5 л растительного масла. Овощи измельчить ножом или потереть на терке. Подготовленные таким образом продукты сложить в большой таз и посыпать сахаром и солью, затем сбобрить уксусом и маслом. Массу салата осторожно перемешать, стараясь не мять ленточки капусты, иначе они преждевременно выделяют сок. Теперь остается салат разложить в чистые трехлитровые банки, утрамбовать деревянной скалкой. А через три дня банки закрыть капроновыми крышками, после чего заготовку поставить в погреб. Ассорти хранится долго и вкуса не теряет.

А вот как солят помидоры в яблочном соку. Яблоки потереть на терке или пропустить через мясорубку, сок отжать и дать ему отстояться. Взять помидоры средней зрелости и некрупные, вымыть их, уложить в стерилизованные банки. В каждую банку положить столовую ложку соли и

по 2 таких же ложки сахара, затем листья вишни и черной смородины (их лучше класть на дно). Залить кипящим яблочным соком и накрыть банки крышками. Когда заготовки остынут, сок слить, опять кипятить и снова банки залить. Только после этого емкости закатать. На второй день вынести заготовки в погреб. Помидоры в яблочном соку получаются весьма вкусными.

Полезно по осени запастись крахмалом. Ведь изготовить крахмал в домашних условиях несложно. Перетирать можно любые сорта картофеля. Пойдут в дело и отходы: поврежденный картофель и мелочь. Из отходов — доходы, так можно назвать эту затею.

Измельчать картофель нужно тщательно, периодически поливая терку водой. Если используется соковыжималка, в полученную массу добавляют холодную воду в соотношении 1:1. Перетертая масса представляет собой смесь крахмала с обрывками мякоти и кожуры. Кашицу надо как можно скорее переработать, иначе она загнет. Профильтрованную жидкость — крахмальное молоко — подвергнуть отстою, пока крахмал не осядет на дно. Операцию по отстаиванию и промывке можно повторить, так получите наиболее чистый крахмал. Капроновый чулок — неплохой фильтр. Можно еще использовать полотняные мешочки или марлю.

Крахмал сушите в печке или духовке, но за температурой следите, она не должна быть выше 40°. Раскладывают крахмал на листы картона слоем 1 см. При слишком высокой температуре крахмал превратится в клейстер. Сухость крахмала определяют на ощупь. На вид вроде бы и сухой, а на ощупь оказывается сырым. До 40% воды может впитывать крахмал, оставаясь на вид

сухим. Высушенный крахмал раскатайте скалкой, чтобы он получился рассыпчатым.

Каждый опытный огородник знает, как важно запастись своими овощными семенами. Рассчитывать на их приобретение по случаю не стоит. Овладеть навыком выращивания семян не так уж сложно. Взять, к примеру, те же помидоры. На семена выбирают наиболее типичные для сорта, не поврежденные болезнями плоды. Берут их со второй кисти в полной или бланжевой спелости (побуревшими). После того как плоды приобретут яркую окраску и станут достаточно мягкими, их моют, режут поперек и палочкой вычищают семена в стеклянную посуду. После этого их промывают на ситах или сквозь марлю. Сушат семена на фанере, стекле или бумаге. Хранят в сухом теплом месте. Из 1 кг плодов получается до 4 г полновесных семян (1000—1200 шт.).

Подытоживает осень результаты труда огородника. Как поработал, так и отблагодарили грядки и борозды. Многих уборка порадует знатным урожаем. Перейдем к опыту. Вот строки из письма В. М. Иванова, живущего в Тульской области: «Я добился высоких и устойчивых урожаев огурца на своем участке. Убедился на практике: интенсивное выращивание этой культуры требует плодородной, рыхлой почвы; сочетания высокой влажности воздуха и почвы с оптимальной температурой (до плюс 25°); достаточного обеспечения посадок углекислым газом». Для этого Владислав Макарьевич с осени перекапывает участок, одновременно направляя его хорошо перепревшим компостом. С весны начинается обычный цикл возделывания огурца. Уже несколько лет кряду В. М. Иванов с грядки длиной 5 м и шириной 1 м собирает по 10 ведер

огурцов. А сезоны теперь бывают весьма тяжелыми для огурцов, плети у многих растений завядают на корню в разгар лета. В дальнейшем свои приемы интенсивной технологии огородник стремится еще более усовершенствовать.

Взять урожай полной мерой — эта ответственная задача включает не только уборку, но и первичную обработку, и заготовку впрок, закладку овощей и картофеля на хранение. Где выращенное хранят небрежно, без отходов не обойтись. Вот что рассказал нам уралец М. И. Меркушин: «Надежного способа хранения картофеля я не знаю. Засыпаю клубни в яму под гаражом, а в яме той воздух сыроватый, с потолка капель и зимой». Таково овощехранилище Михаила Игнатьевича. Что ж тут удивительного, если картофель в таких условиях портится? Третья часть урожая не попадает на стол, гниет и выбрасывается. Потом и семенной материал заболел грибным заболеванием. Конечно же, в таком случае огороднику придется не только поменять под картофель место на участке, но и обзавестись здоровыми семенами и, что не менее важно, хорошенько оборудовать хранилище. Оно должно быть сухим (поможет вентиляция) и непромерзаемым. Яма может быть и хранилищем, и гноилищем, смотря как оборудовать. Погубленная часть урожая считайте что и не выращена. Вот почему на втором месте после тонкостей возделывания во весь рост встают вопросы хранения и переработки уже полученных овощей и картофеля.

Каждый год устойчивый урожай картофеля и овощей снимает со своего огорода житель села Стальновцы Черновицкой области В. Х. Заяц. Владимир Харлампиевич освоил совмещенные

посевы: ряд кустовой фасоли, а далее по одному ряду картофель, кормовая свекла. Расстояние между рядами 40—45 см. Когда эти растения совмещены, то от такого соседства разве только чуть-чуть страдает свекла. Но вот в конце августа картофель убран, а свекле еще целых два месяца (напомним, речь идет о Черновицкой области) расти и расти. На приволье-то она и наливается до гигантских размеров. То-то свиньям, птице и кроликам гостинец припасается! Дружба свеклы с картофелем выгодна обоим культурам: о свекле уже сказали, что касается картофеля, то на нем меньше свирепствует колорадский жук.

С другой стороны соседствует с картофелем фасоль. Как бобовое растение она обогащает землю азотом: разве это плохо?

А вот Александра Терентьевна Потапова из города Вязьмы Смоленской области прямо по картофелю сажает бобы. И отпугнула этим напрочь колорадского жука. С бобами картофель оказался урожайнее, да и сами бобы нелишни в хозяйстве.

Харьковский овощевод-любитель И. С. Подчуфаров долгое время не знал, как избавиться от личинок майского жука, от так называемого хруща. Зимовал хрущ в компостной куче, с компостом и разносился по участку. Бедствовал от напасти долго. Потом огороднику подсказали: оказывается, майский жук гибнет при температуре минус 3°. Теперь Игорь Сергеевич по осени насыпает компост в бочки, кадки, мешки изпод цемента и ставит все это на подставки, чтоб за зиму перегой хорошенько проморозился. Чистый от вредителей компост весной рассыпает на грядки. Все просто, все по силам.

Многие картофелеводы жалуются на вредоносность проволочника. Да и кому понравится, если клубни получаются «с козюльками» — пробуравленными ходами: попробуй-ка выковырни их из мякоти! Попорченные проволочником клубни хуже хранятся, теряют товарный вид. Как же бороться с напастью?

Прежде всего не пренебрегайте осенней перекопкой участка, а летом не забывайте рыхлить междурядья, когда это возможно. Хорошо обработанная почва обладает большей скваженностью, а значит, и более сухая. А это-то и не по нраву проволочнику. Да и естественным его врагам, например жужелицам, в такой почве легче «охотиться».

Вот и еще узелок на память. Картофельная плантация и окружающие ее делянки должны быть чистыми от сорняков, и особенно от пырея ползучего, излюбленной пищи проволочника. Снижают численность вредителя внесением в почву свиного навоза и куриного помета, а также древесной золы. Осенью с почвой ведется самая непосредственная работа, и взяты за ее улучшение сейчас самое время.

Интересное письмо нам прислала с Урала Л. И. Дианова. Она пишет: «Мне приходилось читать, что лук на зиму связывают косой, так и хранят. А моя тетя Ефросинья Ивановна Третьякова, проживающая в Сибири, научила меня вязать лук на веревочке, висит связка вроде гигантского початка. Для этого беру крепкую, но нетолстую веревку или шнур, вокруг которого завиваю конец перьев лука, длина концов до 3 см. Загнутый конец ботвы туго обматываю шпагатом, стараясь, чтобы перья не были перерезаны. Обматываю двумя витками. Обмо-

танные луковицы сдвигаю кверху, где и распределяю их вкруговую относительно шнура. Связка получается красивой, кто ни взглянет — глаз радуется».

Сибирячка В. П. Чухова научилась без отходов хранить озимый чеснок. Делает это так: берет кастрюлю, на дно насыпает крупной соли слоем 3 см, рядами укладывает чеснок, потом опять соль и снова чеснок. И соль и чеснок должны быть сухими. Кастрюлю ставит в погребе, где и хранится острый и жгучий овощ чуть ли не до нового урожая.

Как приготовить томатную пасту? Опытом делится известный овощевод-любитель из города Новороссийска М. Г. Кульчицкий. Он рассказывает: «Для приготовления томатной пасты беру спелые помидоры, мою их, потом разрезаю плоды пополам, очищаю чайной ложкой семена вместе с плацентой. Очищенные от семян плоды кладу в эмалированную посуду (ведро или кастрюлю). Массу ставлю на очень слабый огонь и варю, помешивая деревянной мешалкой».

Затем Михаил Герасимович следит за состоянием содержимого. Как только масса закипит, посуду снимает с огня и ставит на сутки для отстоя. По прошествии суток массу пропускает малыми порциями через дуршлаг, отделяя таким образом сок от мякоти. Сок стекает, а оставшуюся массу перекладывает в другую эмалированную кастрюлю. Томатный сок — напиток здоровья, а с пастой еще поработать надо. Перетирает руками через дуршлаг насухо, отходы кожицы выбрасывает, а протертую массу снова ставит на слабый огонь, добавляя туда лавровый лист, черный перец и соль — все по вкусу. Варит, пока масса не загустеет. Происходит это очень

быстро. Паста получается высокого качества, без горечи. Снятую с огня томат-пасту огородник раскладывает по банкам, которые и закатывает крышками. Можно банки и не закатывать, а просто закрывать пластмассовыми крышками. Банки хорошо хранятся в холодильнике.

Опытный специалист по консервированию овощей О. В. Корабинко, живущая в Ворошиловградской области, делится рецептом заготовки кукурузы впрок. Ольга Васильевна пишет: «В трехлитровую банку входит восемь початков. Кончик обрезаю, чтобы початки входили по плечико емкости. Кукурузу варю в несоленой воде до готовности. Затем приготовить рассол: на 10 л воды 300 г соли и 300 г сахара. Проваренную кукурузу разложить в банки, залить горячим рассолом, накрыть крышками, не закатывая. Стерилизовать в кастрюле, закатать крышки, после чего емкости охладить. Зимой из открытой банки содержимое вместе с рассолом выложить в кастрюлю, довести на плите до кипения и кукуруза готова для подачи к столу. Вкусна, будто только что приготовленная, молочной спелости».

Оригинально консервирует О. В. Корабиенко и другие овощи. Укладывает в банку овощи, не заливая рассолом, опускает в кастрюлю с холодной водой, в которой уровень ее доходит до плечиков банки. Чтобы овощи не поднимались, на них ставит гнет, например поллитровую банку с водой. Под банку с овощами подкладывает деревянный кружок, чтобы стекло не лопнуло. Как только вода в кастрюле закипит, банку вынимает. Рядом на плите кипит рассол, им и заливает подготовленные овощи. Консервация проведена. «Никогда ни одна банка не открылась», — признается Ольга Васильевна.

А кто пробовал маринованную свеклу с чесноком? Необычно и достаточно аппетитно получается. Рекомендуем рецепт крымского овощевода-любителя О. В. Сорокиной. Суть такова: отобрать некрупную свеклу, желательнее окраской потемнее, хвостики не обрезать. Варить 1—1,5 ч, охладить и почистить, затем порезать на тонкие пластинки. Заполнить свеклой банки, по вкусу добавить зелень укропа и петрушки. Отдельно варить сироп: в кипящую воду положить соль, перец (горошек), сахар, лавровый лист, кипятить при закрытой крышке. Залить свеклу сиропом, поставить банки в холодильник на двое суток. После этого срока маринованная свекла готова. Получается великолепный гарнир к картофельным блюдам.

Вкусна и свекольная икра с хреном. Для этого О. В. Сорокина берет средние по величине корнеплоды свеклы, варит их на слабом огне, чистит, затем трет на мелкой терке. Икра готова. Теперь остается почистить хрен, пропустить его через мясорубку (желательно на улице), массу перемешать, сдобрить солью, сахаром и уксусом, после чего еще раз хорошенько перемешать вместе со свеклой, заполнить банки и закрыть крышками. На 2 кг свеклы требуется 200 г тертого хрена. Свекольная икра хороша как гарнир к студню и картофельной запеканке. На зиму корни хрена можно хранить в целлофановом пакете, прикопанном в ведре с землей. Крепости и упругости не уменьшается в нем до весны. Значит, свекольную икру по этому рецепту можно готовить в продолжение всей зимы.

Не забывают огородники и про тыквы. Нарядные, увесистые плоды потребляют длительное время, всю осень и зиму. Хранятся хорошо

в домашних условиях — комнате, чулане, прихожей. И выращивают тыквы обыкновенно по-много. Так, киевлянин Е. Погребняк выращивает до 60 плодов. Некоторые из них достигают 20 кг и больше. Но вырастить плоды — не все, надо еще суметь приготовить из них вкусное блюдо. Семья Е. Погребняка готовит из тыкв каши на молоке, поджаривает тонкие ломтики в масле. А тыква печеная, кто же откажется от такого лакомства? И семена на забаву. Много удовольствия доставляет, казалось бы, такой простой овощ, как тыква.

А вот житель Брестской области Ф. И. Котович выращивает гигантские тыквы, их так и называют — Голиаф. Занялся тыквой, поскольку этот овощ входил в лечебную диету против болезни печени, которая его угнетала. Сначала выращивал сорта тыкв Миндальная и Мозолевская, а с прошлого года принялся за Голиафа. Говорят, что плоды этой тыквы могут достигать исключительных размеров (известен случай, когда плод потянул чуть ли не 100 кг!). Гигантизм не скрадывает вкусовых свойств тыквы. Мякоть ее оранжевая, ароматная. Федор Иванович получил плоды тоже достаточно крупные, некоторые из них достигали 37 кг. Кроме обычных блюд, готовит из тыквы варенье и цукаты янтарного цвета. Получает даже джем.

А вот как консервирует арбузы Л. А. Донченко, жительница села Абазовка Харьковской области. Она пишет: «Вымытые арбузы обтираю и режу на куски. Затем складываю в стерильную 3-литровую банку. Если арбуз маленький, его можно в банке собрать из кусочков. Емкость заливаю кипятком, накрываю крышкой и сверху полотенцем. Так держу с полчаса, потому воду

из банки сливаю в кастрюлю и на каждый литр жидкости кладу 1 столовую ложку соли, 4 ложки сахара. Рассол ставлю на огонь. Пока он нагревается, в банку кладу 1—2 зубка чеснока. Но вот рассол закипел, вливаю 50 г 9%-ного уксуса, пора заливать банки. Потом останется закатать их, укутать в одеяло и через сутки вынести в погреб». Какому же огороднику не захочется зимой украсить праздничный стол оригинальным угощением?

Расскажем и о посудных тыквах. Разговор о них поведет житель села Высокое Винницкой области В. С. Ременяк. «В народе, — говорит Василий Степанович, — посудную тыкву называют горлянкой и даже бутылочной. Снятые по осени плоды очень симпатичны и, что тоже важно, весьма прочны. Еще недавно посудные тыквы были у нас в широком обиходе: в них держали перец, соль, муку, сахар. Нальешь в такую бутылку молока — не вытечет и долго держится свежим, нальешь растительное масло — аромата не потеряет.

Чем же объясняется такая сохранность продуктов в изделиях из посудной тыквы? Дело в том, что в тыкве не заводятся вредные микроорганизмы. К тому же она обладает свойством термоса, не пропускает тепло. Вот почему в сосуде из тыквы вода подолгу остается прохладной».

Примечательно и то, что изделия из тыквы долговечны: посуда наших бабушек еще отыскивается по деревенским домам. Наружный ороговевший покров-корка прочнее керамики. И в отличие от нее легка, окрашена самой природой. Из посудной тыквы делают даже скворечники.

Как же выращивают такую диковину? Тот же В. С. Ременяк получает тыквы-кувшины, подобно

тому как получает и обычные тыквы. Поскольку посудная еще теплолюбивее, то и в условиях Винницкой области ее приходится выращивать через рассаду. Посудную тыкву пускают, как вьющуюся лиану, по опорам. Известная многим лагенария как раз и есть разновидность такой тыквы. Нужную форму придают плодам с помощью перевязок. Семена и сухие пленки легко извлекаются из полости.

А теперь немного из истории. Расскажем для любознательных о старинных садах, где непременно выращивали и овощи.

Древний московский сад давал хозяину не только плоды, но и овощи, мед, рыбу и, конечно, цветы. Ведь плодовые деревья в нем перемежались с грядками, а вдоль зарыбленных прудков произрастали цветы. Тут же сновали пчелы — обитательницы бортней — колодных ульев, поставленных в укромное место; из развешанных по кустам клеток раздавались голоса своих певчих и привозных диковинных птиц. Снаружи сад огораживали, отчего и называли его вертоградом («верт», «вертище» — по-старославянски сад, «град» — ограда). Ограду ставили, чтобы «в огород собаки, свиньи и домашняя птица не могли взойти».

Самый старый московский сад — Святителей размещался на теплом склоне кремлевского холма. К XV в. здесь было так много садов, что, когда стали обносить Кремль каменной стеной, большинство насаждений пришлось перенести на правый берег Москвы-реки, где заложили Берсеневский сад. Век спустя путешественники восхищались пышностью московских садов, их вкусными плодами и овощами. Так, Адам Олеарий в своих воспоминаниях хвалит превосходные на-

ливные яблоки, груши, вишни, сливу, смородину, а также огурцы, дыни и спаржу, возделанные москвитянами. Дыни весом полпуда и более выращивали на варовых (утепленных) грядках.

Отборными плодами славилась патриаршья и монастырские сады, называемые райями. Позже слыли чудесными красные сады вельмож Ордын-Нащокина и Голицына.

Лекарственные травы и корни произрастали на аптекарском огороде, разбитом вдоль речки Неглинной от Боровицкой до Троицкой башен. Два других аптекарских огорода располагались у Мясницких ворот (почти в центре города) и в Немецкой слободе. В таких огородах сажали мяту, цикорий, латук, мак, тмин, укроп, портулак, из кустарниковых пород — шиповник, который тогда называли своробориной, прославивший у лекарей средством от сорока болезней.

Чем были богаты московские сады? Помимо уже упомянутых плодов, еще черешнями и крыжовником (его именовали «берсень», вот вам и Берсенева набережная!). Московские, курские, тульские и орловские сады славилась яблоками, владимирские, вязниковские и муромские — вишнями. По весне Москва тонула в бело-розовой кипени цветенья. При царских палатах в тогдашних теплицах, представлявших собою срубы, разводили виноград, который укрывали на зиму рогожами и войлоком. В XVII в. в садах начинают сажать много благоуханных и красивых цветов: нарциссы, шалфей, руту, пионы, гвоздики, тюльпаны.

В петровские времена вертограды уступают место регулярным садам, расположенным и посаженным по плану. Сад постепенно освобождает

ется от овощей, принимая хорошо выраженный плодовой характер.

А что стало с аптекарскими огородами? Начнем опять с истории...

Искони кладовой целебных растений считали природу. На полянах, в лугах и по дубравам в основном и брали люди лекарственные травы. Но уже с весьма отдаленных времен на Руси стали обзаводиться аптекарскими, по-другому аптечными, огородами. Первые такие огороды — ровесники Аптекарского приказа. А он, как известно, основан Иваном Грозным в 1581 г., помещался в Кремле в одном здании с царской аптекой. Число аптекарских огородов росло, и к 1672 г., когда в Москве открылась первая аптека для горожан, их уже было три.

Чтобы прекратить продажу целебных растений с рук случайными людьми, указом от 22 ноября 1701 г. Петр I повелел закрыть в Москве зеленые ряды и всю торговлю целебными травами сосредоточить в новых восьми аптеках. В указе читаем: «Построить те аптеки в Китае и в Белом и в Земляном городах, на больших проезжих и пространых и многолюдных улицах без всякого утеснения, и держать и продавать в тех аптеках всякие лекарства и целительные напитки... А опричь того, в царствующем граде Москве впредь иным вновь аптекам и зеленому ряду, что в Китае городе, также и по всем улицам и по перекресткам, лавкам, в которых продавали всякие непотребные травы и зелья, будто вместо лекарств, не быть, и те по улицам и по перекресткам лавки все сломать и очистить, а в том зеленом ряду торговать иными товарами, какими пристойно».

С возникновением северной столицы Петр I повелел и здесь заводить аптекарские огороды

для пользы и нужд российских. Сюда и повелевалось присылать «не пропусая времени, всяких цветов из Измайлова, а больше тех, кои пахнут». Первый такой огород разместили вблизи крепости Канцы на Большой Охте. Но настоящий аптекарский огород был учрежден лишь в 1714 г. по специальному царскому указу. Под огород отвели один из островов — Березовый, совершенно дикое, невозделанное место. Здесь рос северный лес с его березами, осинами и хвойными породами, водились звери. Часть острова занимали болота. Потребовалось немало труда, чтобы расчистить и облагородить дикую землю. Новые поселенцы острова — целебные растения нуждались в заботливом присмотре. Их лелеяли и берегли. Зеленые южане нуждались в теплых помещениях. К 1735 г. аптекарский огород имел несколько оранжерей. Общее количество освоенных растений достигло 1200 видов. Кроме лекарственных трав, здесь выращивали привозные деревья и кустарники, доставленные из глубин Азии. С той поры огород стали именовать аптекарским садом.

Уже в XVIII в. он поменяет и это название. С ростом коллекции растений, и не только лекарственных, его назовут ботаническим садом. Аптекарское назначение сохранится за медицинским отделением сада. Тут среди целебной флоры будущие медики приобретали навыки распознавать растения «в лицо», учились умению вовремя собирать лекарственное сырье, усваивать правила сушки и хранения трав и корней и приготовления из них аптечных препаратов. Наставники жили в самом саду, и были это крупнейшие петербургские ученые — Блюментрост, Фальк, Стефан, а впоследствии — Соболевский и Максимович.

В разные царствования к саду было разное от-

ношение. В екатерининский век ему отводилась роль чисто придворная и показная. Коллекция растений если и пополнялась, то не в той мере, как требовалось. Оказалось, что Петербургский ботанический сад начал уступать даже частным живым коллекциям. Так, ботанический сад графа А. К. Разумовского вблизи Москвы, в Горенках, затмевал Петербургский своим превосходным собранием редких и экзотических растений. Впрочем, он затмевал не только Петербургский, но и многие европейские сады такого рода.

И вот в 1823 г. последовало правительственное распоряжение о выводе сада из упадка. Было отпущено 500 тыс. руб. ассигнациями, чтобы хозяйство преобразовать коренным образом. Из сада Разумовского в Горенках переманили ботаника Фишера и поставили его здесь главным руководителем, часть подмосковной коллекции растений соответственно перекочевала сюда. Сад в Горенках заглох, и в том месте, где цвели тропические орхидеи, застучали станы ткацкой фабрики.

Петербургский ботанический сад набирал силу, становился образцовым в Европе. Наилучшая полоса в жизни сада началась с 1863 г., когда его передали в ведомство государственных имуществ. В то время сад возглавляли Э. Регель и А. Ф. Баталин, а позже — Н. А. Монтеверде, Б. А. Федченко, В. И. Липский. Сад принял ясно выраженный научный и научно-прикладной характер. Но оттенок аптекарского огорода на нем неизменно сохранялся: здесь изучали и размножали лекарственные растения, давали рекомендации по лучшему их использованию. Как и раньше, снаряжались экспедиции по привлечению в сад новых видов целебной флоры. При саде организовали две станции: одна испытывала семена, другая опре-

деляла болезни растений, разрабатывала рецепты по обеззараживанию.

К 1913 г. коллекция Петербургского ботанического сада исчислялась 20 тыс. видов! Основной фонд зеленых питомцев (18 тыс. видов) размещался в оранжереях. Собрание сухих растений насчитывало 2,5 млн. гербарных образцов. Музей сада обладал 50 тыс. экспонатов пород деревьев, плодов, семян, растительных продуктов и ископаемой древесины. Только книг по ботанике и садоводству в библиотеке насчитывалось 38 тыс. томов. Круглый год сад был открыт для посетителей бесплатно.

Интересно, что к 200-летию сада ботанику В. И. Липскому поручалось разыскать исторические документы, связанные с возникновением аптекарского огорода — прадедушки этого заведения. Много Липский разыскал интересных документов, но петровского указа обнаружить не удалось: либо не сохранился в бумагах Петра, либо передавался устно. В Полном своде законов Российской империи указ не представлен.

Но петровское детище живет, здравствует и поныне.



ПРЕДЗИМНИЕ ХЛОПОТЫ. ОКТАБРЬ

Наперекор капризам погоды огородник продолжает свое дело. Пока не выпал снег, еще идет перекопка гряд: пусть почва за зиму проморо-

зится, надышится, а затем и пропитается внешними водами. Обычно перекопку ведут на полный штык лопаты, не разбивая комьев. Глыбистая почва меньше уплотняется за зиму, она в большей степени освобождается от вредных насекомых и возбудителей болезней. Недаром говорят, что зима омолаживает землю.

Сняты и убраны под навес временные каркасы парников и укрытий, собраны и поставлены под крышу колья и тычины, чтоб не гнили и не портились. Лопаты, грабли, мотыги, рыхлители, маркеры, окучники очищены от земли и поставлены в сарай. Вся поливочная техника — шланги, ведра и лейки, а у кого есть насосы, то и насосы, спрятаны до следующего сезона. Кадки и бочки отодвинуты от желобов и опрокинуты вверх дном. Компостные кучи оправлены, древесный мусор сожжен, растительный сложен на перегнивание, дорожки почищены. Участок должен уйти под зиму прибранным, опрятным.

В последнее время овощеводы-любители все шире применяют подзимние посевы. Приступают к посеву в предзимнюю пору, когда почва начинает промерзать на 2—5 см в глубину. Грядки, разумеется, надо подготовить заранее, до заморозков. Было замечено, что ни зимние морозы, ни весенние похолодания пагубно на таких посевах не сказываются. Зато всходы по весне появляются более дружные и ровные, а урожай поспевает к съему на 2—3 недели раньше, чем при весеннем посеве. Забег во времени существенный.

Обычно под зиму сеют редис, репу, брюкву, свеклу, морковь, петрушку, сельдерей и укроп. Перед посевом почву тщательно разрыхлить, заправить удобрениями: в расчете на 1 м² грядки внести 6 кг перегноя, 25—30 г фосфорных, 12—

15 г калийных удобрений и 0,5 кг древесной золы. Землю копать поглубже, поверхностный слой разделать граблями, потом поперек гряд провести бороздки глубиной до 2,5 см и шириной 2—3 см. Расстояние между бороздками 12—14 см. В эти бороздки и сеют сухие семена примерно в 1,5 раза больше, чем при обычном посеве весной. Бороздки присыпать песком или торфом, а затем заровнять перегнойной землей. До заправских морозов (сеять в оттепель) семена лишь набухнут и всходов не появится, зато по весне сразу двинутся в рост. Плотность растений будет нормальной, поскольку семян при посеве затрачивалось с походом, в расчете на зимнюю убыль.

Некоторые огородники в виде эксперимента пробуют сажать под зиму картофель. Даже на широте Ленинграда проводились опыты, и результаты получились. Ведь зимы теперь преимущественно мягкие, а снега выпадают большие, и высаженные клубни не побиваются морозом. Сажают в бороздку, на дно которой кладут органику — солоmistый навоз, а за неимением его просто солому или траву; сверху клубни засыпать землей. На глинистых землях во избежание вымочек посевы проводят на гребнях. Обычно под зиму сажают не ранние, а поздние сорта, причем клубни берут некрупные, перед посадкой их прозеленяют на солнце. Такой клубень меньше поддается действию холода. Эксперимент показал, что подзимняя посадка картофеля избавляет от перекопки участка, ведь по осени земля после уборки предшественника все еще рыхлая. И весной остается пораньше заняться окучиванием всходов, и при заморозке присыпать перегноем — останутся целы. Конечно же, описанный прием можно испытать для пробы, не рискуя большой площадью.

Накануне предзимья, в первой половине октября, была свезена в дом огородная барыня — белокочанная капуста. Теперь самое время за квашение приниматься. Позднеспелые сорта капусты одарили крепкими, увесистыми кочанами. Капустница — исстари славное и веселое время, рубили и квасили капусту. Как повкуснее посолить ее, чтоб радовала всю зиму?

Конечно, каждая хозяйка владеет своими, пусть маленькими, да секретами. Велика и роль традиции. В одних местах любят капусту квасить вместе с яблоками, в других — с виноградом, но чаще всего обходятся лишь добавкой моркови. Соль как консервант, разумеется, в любом случае обязательна. Обычно на 1 кг капусты кладут 20 г соли лучше крупного помола. Тертую морковь добавляют по вкусу. Смесь перетирают с солью, затем ею набивают кадку, которую около недели держат в тепле. За это время капуста даст сок и газы. Выпускают газы с помощью скалки: два раза в сутки ею протыкают содержимое кадки. Капусту накрывают чистым деревянным кружком, лучше дубовым, сверху ставят гнет (камень). Считается, что и кадка должна быть дубовой. Но поскольку достать такую нелегко, можно использовать и еловую. Чтобы капуста не переняла хвойного запаха, еловую кадку изнутри выстилают пленкой. После недельной выдержки в тепле кадку ссаживают в погреб.

Можем порекомендовать и другой способ засолки капусты. Он тоже прост. Зачищенные кочаны измельчают кто сечкой, кто ножом, но лучше всего с помощью шинковки. Шинкованная капуста выглядит красиво, в кадку набивают не крошево, как после рубки в корыте, а продолговатые полоски листьев. Они и в блюдах смотрятся ап-

петитно. Измельченную капусту вместе с тертой морковью плотно уложить в кадку, затем массу залить рассолом. Готовят его так: в 8 л остуженной кипяченой воды растворяют 2 тонких стакана крупной соли и 1 стакан сахарного песка. Заливают, как войдет, потом кладут гнет. В отличие от первого (сухого) способа этот позволяет получить вкусную капусту всего через несколько дней.

А что делают в эту пору с цветной капустой, если ее запас достаточно большой? Оказывается, цветную капусту глубокой осенью и в преддверье можно доращивать, по существу увеличивать урожай, причем весьма заметно. Прием отработан давно и сводится к следующему.

Растения при уборке выдергивают с корнями из земли. А в начале ноября, когда наметится устойчивое похолодание, капусту высаживают в глубокий парник. Но перед этим его надо хорошенько очистить от земли. Вынутую землю складывают неподалеку — она нужна в начале весны. В очищенном котловане парника проводят поперечные бороздки, которые надо пролить водой, а когда она впитается, растения высаживают и присыпают землей до первых листьев. Под одну раму помещается 35—50 растений. Доращивание проводят без доступа света, поэтому парник закрывают деревянными щитами, сверху на них расстилают рогожу или соломенный мат.

Как только серьезно завернут холода (минус 1° и ниже), парник утепляют опилками, а за неимением их — листвой или соломой. Перед Новым годом парник раскрывают, и вот они, свежие, весомые головки капусты! Масса их утроилась: при закладке головки были по 100 г, а при съеме — 300 г и даже более. Доращивание произошло за счет запасов, имевшихся в кочерыжке и зеленых

листьях. Вот уж поистине: из отходов получены доходы.

Кто не имеет глубокого парника, доращивает капусту в подвале. Там корни и кочерыжки надо прикопать во влажную землю и, само собой, следить за температурой, не давая ей опускаться ниже нуля градусов. Где требуется утепление, о нем тоже не забывают. Чтобы корни капусты не испаряли много воды, перед посадкой их полезно обернуть бумагой.

Капусту, сохраняемую в свежем виде, все время нужно держать под присмотром. Иначе загниет и без потерь не обойтись. Прежде всего не забывают, что свежая капуста в процессе хранения может поражаться многими болезнями. Из них наиболее обычна — серая гниль, ее возбудитель — гриб ботритис. Кочаны покрываются хлопьями серой плесени, листья ослизняются, загнивают. Чтобы приостановить распространение болезни, хранилище необходимо проветрить и охладить, капусту зачистить. Именно высокая влажность и избыток тепла способствовали развитию плесени. Но не только условия хранения приводят к поражению кочанов серой гнилью; болезнь легче «осваивает» подмороженную капусту и ту, что зачищена до белых листьев. Значит, в октябре надо вовремя управиться с уборкой кочанов, а «раздевая» их, оставить на каждом по 2—3 кроющих зеленых листа. Обычно капусту срубают в середине октября перед сильными заморозками. К этому времени кочан достигает наибольшего размера, на ощупь он плотный, кроющие листья посветлели и приобрели блеск. У некоторых сортов — Слава-1305 и Стахановка-1513, например, кочан сильно выпятился из розетки.

Вызывают болезнь капусты и бактерии. Со-

судистый бактериоз как раз одно из таких заболеваний. При этом черешки листьев и жилки чернеют, пластинки листьев желтеют и засыхают. Инфекция передается через зараженные семена, через растительные остатки и почву. Поражает сосудистый бактериоз не одну капусту, от него страдают также редис, редька, турнепс, брюква и горчица. Как мера защиты — обеззараживание семян с помощью фитонцидов. Для этого 25 г растолченного чеснока перемешивают со 100 г воды и в смесь помещают семена на 1 ч. Потом семена промывают и просушивают. Смена участка под капусту и ее ботанических родственников поможет избавиться от этой бактериальной напасти. Во время хранения капусты сосудистый бактериоз мало поражает продукцию. Выходит, надо при закладке браковать больные кочаны, те, что уже на грядках проявили признаки нездоровья.

Знакома огородникам и такая болезнь капусты, как точечный некроз листьев. Раскроешь кочан, а он будто загажен мухами, только пятнышки в самой ткани и к тому же вдавленные. Что же это за болезнь? Прежде всего точечный некроз — заболевание физиологическое. Произошло оно в результате расстройства обмена веществ в листьях. И случилось это не на грядке, а в хранилище, где кочаны уже лежали порядком. Обычно точечным некрозом болеет капуста, «перекормленная» азотом; может повлиять и неправильный режим хранения. К точечному некрозу устойчивы сорта Зимовка-1474 и гибрид Грибовский № 1.

Чтобы закончить рассказ о капусте, упомянем и о том, как получить ее семена в домашних условиях. Ведь проблема семян — одна из острейших в любительском овощеводстве, и ее надо решать, не полагаясь на чужие руки. Старая дерев-

ня, кстати, сама себя обеспечивала семенами многих огородных растений. Нам ли пренебрегать опытом дедов? Вот как это, в частности, делалось и делается сейчас. Нетрудно заметить: капуста в первый год жизни семян не дает. Они появляются лишь на второе лето, за что растение и относят к двулетним. Стало быть, от семян до семян проходит два года. В первый год капусту на семена выращивают так же, как на еду. Кочаны убирают осенью. С уборки и начинается отличие: продовольственную капусту срубают, семенную выдерживают с корнями. Кочан — это огромная разросшаяся почка. В пазухах листьев, в кочерыге заложены почки. Чтобы растение на будущий год зацвело и дало семена, на убранную семенную капусту требуется длительное воздействие пониженных температур (6—8°). Только тогда в почках произойдут физиологические процессы, которые приведут к тому, что маленькие почки, заложенные в пазухах листьев, погонят летом не листья, а цветочные стрелки.

Три-четыре месяца должны храниться маточники (кочаны с кочерыгой и корнями) в подвале или погребе. Для поздних сортов этот срок еще дольше. Конечно, на маточники отобраны лучшие растения, с ярко выраженными сортовыми признаками. Проверяли капусту и на болезни — нет ли на корнях килы, осматривали ее и на повреждения насекомыми, в частности капустной мухой (не попорчена ли нижняя часть кочерыги). В хранилище закладывают растения с 2—3 околокочанными листьями. Если оставить больше зеленых листьев — маточник загниет. Как хранят такие кочаны? Можно на полках и стеллажах, а можно и повесить за кочерыгу к потолку. В подполе, где воздух более сухой, кочаны лучше обер-

нуть газетной бумагой. Так они меньше подсыхают.

Срок воздействия пониженных температур прошел, а на дворе еще зима. Значит, хранение продолжается. Надо сделать все, чтобы маточники не подмерзли, иначе они потом заболеют бактериозом и хороших семян не дадут. Повышенная температура тоже вредна: кочаны растрескиваются, израстают. Не забудьте снимать с кочерыг остатки черешков. Иначе они погниют и попортят кочерыгу.

И вот наконец весна. Пора маточники готовить к посадке. Для этого кочерыгу вырезают из кочана, подчищают от гнили. В грунт маточники высаживают в конце апреля. Участок выбирают светлый, теплый, удобренный с осени. Когда семена созреют в стручках, семенники срезают, подсушивают, затем обмолачивают. Семена хранят в бумажных пакетах. Поскольку разные сорта капусты легко переопыляются и в условиях одного огорода создать пространственную изоляцию невозможно, то на семена придется выращивать один сорт капусты. Но огородники — народ сговорчивый, можно поставить дело так, что один выращивает свой сорт, другой — свой (который он лучше знает). И семян хватит всем, даже останется, чтобы поделиться с соседями.

Еще проще обзавестись своими огуречными семенами. Для этого на грядках вплоть до заморозков оставляют переросшие, побуревшие плоды. Название им — семенники. Как только семенники приобрели свойственную сорту окраску, а некоторые к тому же заметно помягчали — настал срок сбора. Сорвать десяток-другой огурцов — операция легкая. Но при этом надо убрать растительные остатки с гряд и закопать их в ком-

Перец
сладкий

Перец
острый



Здоровье

Астраханский

Огонек

Томаты

Ласточка

Русич

Превосходный

Золотистый

Талалихин 186

постную яму, а из сорванных семенников отбраковать недозрелые и неправильной формы — пойдут на корм скоту.

Сорванные семенники дозревают 15—25 дней, пока не размягчатся. Потом их разрезают, выбирают ложкой семена и вместе с перегородками (плацентой) укладывают в банку для сбраживания. Процесс сбраживания длится недолго — 2—3 дня. Все это время банку держат закрытой лучше пленкой. Затем семена отмывают и сушат при температуре 35—40°, можно на русской печке. При сушке их перемешивают, чтобы не закишали. Выход семян немалый: 5 г с одного семенника. Хранят посевной материал в бязевых мешочках вместе с запиской, в которой указан сорт огурца и дата его выращивания.

Прикупают осенью приглянувшиеся сорта огородных растений. Заботятся при этом и о картофеле, в частности о сортах забытых, но могущих получить вторую жизнь. Расскажу об одной своей находке.

Лыковская картошка... С большим волнением развязал самодельный мешочек-торбочку, и вот они, заветные клубни. Сколько дум передумал, уносясь мечтой в далекий таежный угол, где сверкает студенными водами Абакан, бурная, своенравная река. Здесь, на затерянной заимке, много лет в полном одиночестве проживали наедине с природой Лыковы, упорные и чистейшие сердцем люди. Каждая пядь их огорода с величайшим трудом отвоевана у тайги, расчищена и освоена. И не только освоена, благодаря рукам старательных поселенцев таежная земля обильно плодоносит.

Сорок лет картофель по картофелю — и все годы с урожаем. Ни напастей от вредителей и бо-

лезней, ни вырождения исходного семенного материала. Недороды ежели и были, то в основном из-за климатических условий, которые на Абакане исключительно суровые. Конечно, на сохранности сорта сказались тут и полная изоляция — таежная робинзонада, и чрезвычайно суровые зимы, способные оздоравливать и омолаживать землю. Но все же сорт тоже чего-то стоит! Значит, выносив он к многолетним бессменным посадкам. Не выродился, не загдох. По отзыву В. М. Пескова, гостя Лыковых, таежный картофель на заимке и вкусен, и рассыпчат. С помощью Василия Михайловича и я обзавелся лыковскими клубнями. Посылку собрала Агафья, младшая дочь Карпа Осиповича, старожила-сибиряка, а доставляли картофель сперва пешком, потом на вертолете и самолете, пока не оказался в столичной квартире.

И вот крахмалистый таежник на моем участке. Отвел под него самые лучшие борозды, какие только имею. Место солнечное, обработанное. Лыковский картофель (так и сорт назвал) был посажен рядом с другими: Синеглазкой, Идеалом и Адреттой. Всходы окучил, потом до смыкания рядков повторил эту же операцию. Полив давал по мере надобности. Ботва выросла могучей, в июле она украсилась белыми цветками, испещренными лиловой штриховкой. Цвел картофель 3—4 дня, ягод не завязал. Крупная, крепкая ботва и после дождей не полегла, хотя кусты соседних сортов поникли. И не жухли лыковские борозды долго.

В двадцатых числах августа ботву срезал, а несколько дней спустя занялся уборкой картофеля, выбрав для этого солнечную погоду. Интересно: клубни выкопанного таежника так и не расставались с кустами — без усилий от корней не

оторвешь. Две лыковские борозды покрылись оригинальными букетами из гроздей картофеля и остатков ботвы.

Посчитал результат: 20 высаженных клубней отблагодарили 20-килограммовым сбором. Может быть, кому-то покажется, что не так весом урожай, да я за рекордом и не гнался. Важно испробовать старинный, в своем роде уникальный сорт, не дать ему потеряться. Разве мало пропало старых сортов? А ведь они небесполезны для рядовых огородников и даже для селекционеров. Найдите их теперь...

Но вернусь к урожайности. По этому итоговому показателю лыковский картофель не уступал Синеглазке и оказался значительно выше Идеала — его оригинальных, красных клубней с кустов помногу не возьмешь. Сорт Адретта, как и раньше, занял первое место по урожайности. Но по вкусу Лыковский победил его. Беломясые клубни таежника более крахмалисты, а значит, и более разваристы. Но формы не теряют, как Адретта, и не темнеют после варки.

Кто пробовал из знакомых огородников сажать лыковский картофель, остался доволен им. Например, подмосковный огородник М. И. Карафа-Корбут, которому я выделил 10 семенных клубней, тоже получил почти по килограмму с куста. Крупных клубней он снял 32, они вытянули 6 кг, средних оказалось 54, масса их — 3,55 кг. Итого — 9,55 кг. На вкус таежный картофель он оценил как превосходный. Хорошо бы этим сортом заинтересовались научные учреждения, озабоченные разведением издавна освоенных, но затем утраченных сортовобразцов.

По срокам уборки лыковский картофель среднеспоздний. Но он может быть и более ранним,

если семенные клубни заранее подержать на свету и прорастить. Рассадный же способ и вовсе даст еще больший забег во времени...

Непостоянна осенняя погода, то солнышко светит, то дождь моросит. Но, как говорится, у природы нет плохой погоды. Дела не откладывают на завтра, ежели их можно сделать сегодня. Особенно дела огородные, когда урожай поспел. Чтобы предугадать характер предстоящей погоды на ближайшее время, люди издавна пользуются приметами. Житель города Черновцы И. А. Любковский прислал нам народные приметы, собранные за долголетнюю практику. Вот некоторые из показаний «живых барометров».

Свиньи перед похолоданием или непогодой носят в хлев подстилку — солому или сено. Перед дождем выюны выплывают на поверхность воды. Мухи к дождю делаются еще надоедливее. В лесу много рябины — к дождливой осени. Гром в сентябре предвещает теплую осень. Низкие темные сплошные облака — к ненастью на долгое время. Много тенетника (паутины) — к долгой, сухой осени. Осенний тенетник — на ясную погоду, на ведро. Паутина стелется по растениям — к теплу.

Тепло-то сейчас весьма и весьма кстати.



ПРЕДЗИМЬЕ. НОЯБРЬ

К началу предзимья все огородные дела полностью завершены. Последние хлопоты были связаны с подзимними посевами овощных растений —

редиса, моркови, укропа. Ничего, что морозы с каждым днем все настойчивее, заделанные семена не побьются холодом. И как только по весне пригреет солнышко, появятся всходы, обгоняя в росте и самые ранние яровые посевы.

Немало пришлось поработать и с отдыхающей землей. Перекопанные грядки и борозды лучше, чем нетронутые, очистятся от сорняков, вредителей и болезней, зарядятся влагой, которая так необходима по весне. И конечно же, с участка вовремя убраны растительные остатки, оправлены и приведены в порядок компостные кучи.

В предзимье и зимой главная работа огородника — безотходное хранение овощей и картофеля, умелое расходование припасов. Переработка тоже в центре его внимания. Послушаем, что на эту тему рассказывают практики любительского овощеводства.

Рижанин Н. П. Кришук пишет о том, как важно в преддверии зимы заняться консервацией теплицы. «Осенью, после окончательного сбора урожая в теплице, рамы снимаю, просушиваю и прячу их на зиму в сарай. Открытая тепличная почва теперь пропитывается дождями, припорошивается снегом, как всякая вольная земля. В таких условиях в тепличной почве происходят все процессы, как и в открытом грунте. А это приводит к тому, что у меня нет необходимости периодически менять почву в теплице — за зиму происходит ее самоочищение и как бы омолаживание».

Надо иметь в виду, что сооружения закрытого грунта — теплицы и парники — нуждаются в обеззараживании. Для этого все детали конструкции рекомендуем обработать раствором хлорной извести (400 г извести развести в 10 л воды, настаивать в течение 2—4 ч). Если в парнике предпо-

лагается доращивать цветную капусту, то дезинфекцию заканчивают за 10—12 дней до закладки растений в парник.

Многие начинающие огородники задают вопрос: как сохранить лук до нового урожая? А. И. Филиппов из города Новосибирска, научившийся снимать лука-репки до 5 кг с 1 м², считает, что овощ этот лучше всего хранить в погребе. Даже при высокой влажности воздуха лук, подвешенный вязанками или уложенный в узкие марлевые мешочки и тоже подвешенный, не портится длительное время. Александр Ильич рекомендует хранить лук в земляной траншее. Подберите место, где зимой бывает побольше снега, и по весне оно не затопляется талыми водами, выкопайте траншею глубиной на 2—3 штыка лопаты, поставьте ящик с луком, накройте мешковиной и засыпьте землей. Бугорок земли накройте толем или клеенкой, чтоб дождевая вода не проникала. Поверху положите тонкий слой ботвы для задержания снега. Весной вынутый из траншеи лук просушите. Маточные луковицы храните так же. Свое письмо А. И. Филиппов заканчивает таким советом: «Лучше всего лук закладывать на хранение перед заморозком, хорошо просушенным. В таком случае отходов не будет».

А как хранить без отходов чеснок? Хочется, чтобы и в конце зимы он оставался полновесным, прочным, а не шуплым и зажелтевшим. Житель села Тетьково Калининской области А. В. Волков пишет по этому вопросу: «У меня долго не получалось с хранением чеснока. Головки закладывал крупные, тугие, но к весне их было не узнать: высыхали и израстали. И вот однажды в поезде у меня об этом зашел разговор с соседом по купе. Им оказался дагестанец И. А. Алиев. Он-то и

рассказал, что дагестанские огородники умеют хранить чеснок с помощью такого приема: после копки чеснок подсушивают как обычно, затем стебли обрезают, а корни обжигают на огне свечи или на газовой горелке. Я внял этому совету, и на другой год, собрав чеснок, аккуратно обжег корни на газовой плите. Несколько чесночин оставил необработанными, для контроля. Весь чеснок хранился в комнате на полу (под шкафом) на расстеленной бумаге. И что же? Чеснок с обожженными корнями сохранился до лета, а необработанный весь высох». Теперь Александр Кириллович этим способом пользуется ежегодно. Отходы бывают, но незначительные.

Легче всего хранить тыквы и золотистые кабачки. Хранить-то просто, а вот использовать с толком не все умеют. А ведь из тыкв и кабачков можно приготовить множество вкусных блюд. Вот несколько рецептов, предложенных Антониной Ивановной Нын (Ленинград). «Кабачки можно жарить, тушить, фаршировать. Фарш готовят мясной, грибной или овощной. Кабачок разрезать вдоль, вынуть сердцевину, наполнить фаршем. Затем фаршированные кабачки положить в кастрюлю, налить на дно бульон, поставить тушить. Если кабачок длинный и узкий, то лучше его нарезать на кольца толщиной 5 см, выбрать сердцевину, нафаршировать и поджарить. Жарят в низкой кастрюле, заливка — соус, сметана или бульон. Для кабачков с мясным фаршем соус может быть томатный или яблочный. Неплохо добавить 1 чайную ложку сахарного песка. С грибным фаршем (зимой — из сушеных) лучший соус сметанный. На 1 кг очищенного кабачка требуется $\frac{3}{4}$ стакана риса, 400—500 г грибного фарша (грибы отварить, мелко порубить и поджа-

рить с луком), 2—3 головки лука, 4 столовые ложки масла, 1 чайную ложку муки и соль по вкусу. Для поджарки колец понадобится и немного растительного масла».

Делится своей радостью ярославская огородница А. Е. Уварова. Несколько лет назад она получила пять семян кабачка цуккини. За лето был получен хороший урожай зеленцов, а потом и зрелых плодов. Мякоть цуккини вкусная, семена мелкие, как в огурце. Последние плоды сняла перед самыми заморозками. Кроме обычных гастрономических переработок — жаркого из ломтиков кабачка, икры, мякоть плодов этой огородной тыквы можно еще и солить, и мариновать. В отличие от белоплодного кабачка цуккини обладает отменной лежкостью — хранится до весны. Плоды в зеленой «рубашке» с желтыми пятнышками по красоте не уступят заправскому сувениру.

Давний знакомый овощеводов — дикий цикорий. Культурный возделывается сравнительно недавно и должной прописки на грядках еще не получил. А о диком цикории забыли. Впрочем, забыли не все. Астраханец Ф. И. Перегудов пересадил с обочины дороги растение и несколько лет холил его и разводил. Постепенно дикарь окультурился и стал давать довольно толстые корни, годные для выгонки зелени зимой. В октябре огородник и прикапывает их в погребе. Зимой пересаживает в цветочные горшки и ставит в комнате. От попадания света прикрывает куском клеенки или другим плотным материалом. Культурные сорта растения дают в таком случае плотные кочанчики, дикие — просто листья. Зимняя выгонка цикория одаривает стол пикантной салатной зеленью. А для приготовления питатель-

ного и целебного кофейного напитка корни сушит на солнце, а затем после измельчения обжаривает в печи. Пропустив через кофемолку, получает порошок. Чашка ароматного напитка — заряд бодрости и здоровья.

«Каждую осень со своего огорода мы собираем много свежего хрена. Пробовали делать из него приправу и хранить ее подольше. Но ничего из этой затеи не получалось: приправа переокисала, выдыхалась, темнела, хотя перетертый хрен заправляли солью и уксусом и ставили в погреб. Потом оказалось, что знатоки поступают с хреном по-другому. Вырытые корни надо хорошенько промыть и положить в комнате на фанеру для сушки. Высушенный хрен можно растолочь в ступке. Полученный порошок залить теплой водой, положить соли и сахара (по вкусу). Через 15 мин приправа готова. Хранится порошок долго, а приготовление аппетитной специи занимает совсем немного времени», — пишет жительница г. Тольятти (Куйбышевская обл.) М. А. Богатова.

А вот полтавчанин Л. К. Особлянский использует корень хрена не только для еды, но и как лекарственное средство при простуде. Протертым через терку хреном намазывает холщовую тряпочку, которую и прикладывает к верхней части груди. Считает, что компресс помогает избавиться от катара верхних дыхательных путей.

Умеет приготовить вкусные блюда воронежская огородница В. Н. Рыжкова. Причем они оригинальны тем, что в них использованы редкие овощные растения. Такие, скажем, как топинабур (земляная груша). Этот овощ великолепно хранится всю зиму. Валентина Никитична пишет: «Из земляной груши готовлю вкусный салат. Очистив от кожуры, тру клубень на крупной тер-

ке, добавляю измельченное крутое яйцо и зелень петрушки. Смесь слегка подсаливаю, поливаю майонезом или сметаной. Получается вкусное, питательное и полезное блюдо. Земляная груша украшает стол всю зиму и всю раннюю весну».

Среди огородников немало любителей редкостей. Например, житель поселка Буялык Одесской области Н. М. Трофимчук выращивает множество малораспространенных, а то и вовсе редчайших овощных растений. Есть в его коллекции, скажем, ангурия, по-другому антильский огурец. Многие ли о таком огурце слышали? А вот Николай Михайлович о нем знает все до тонкостей и умеет использовать его.

Ангурию он возделывает как овощную и декоративную культуру. Растение это лианообразное, с длинными (3—4 м) ползучими опушенными стеблями. Листья выемчатые, по рисунку напоминают арбузные. Плоды длиной до 8 см, поверху покрыты мясистыми шипами, плодоножки длинные. Обилие цветов и оригинальных листьев делают ангурию декоративной, особенно когда огурец пущен на шпалеру. Молодые плоды съедобны, их едят сырыми или маринованными. Спелые лежат как сувениры, причем хранятся достаточно длительное время. На выставках плодов и овощей плоды ангурии вызывают неизменный интерес зрителей.

Зима — самое время для чтения специальной литературы. Многие овощеводы-любители читают с карандашом в руках, выписывая в свои тетради полезные советы. Желательно, чтобы такие записи сразу же приводились в систему: сведения накапливаются по культурам, календарные работы — по сезонам.

Важно сейчас также продумать план посева

овощных культур на будущий год, не забывая при том вопросы плодосмена. Прикиньте и экономический результат — уже достигнутый и тот, который хотелось бы иметь. Обновление ассортимента овощных растений — на этом тоже заострите внимание. Настоящий огородник и в зимний, относительно спокойный сезон деятелен, инициативен.

А теперь перевернем несколько страничек занимательного овощеводства и огородничества. Остановимся на агрономических трудах Михаила Пришвина.

Книги Пришвина, как дни года, неповторимы, просты и содержательны. Читая их, не пересташь дивиться и щедрости таланта, и мудрости слога, и поэтическому видению. Вглядываться в пришвинские описания природы — истинное наслаждение, будто идешь русской степью илиходишь в лес. Волшебник-природолюб, сноровистый охотник, мастер светописи — таким Пришвина знают все. Но многим ли известно, что Михаил Михайлович является автором агрономических трудов, и не малых?

В 1905 г. издательство П. П. Сойкина в Петербурге печатает небольшую книжку «Как удобрять поля и луга». Ее автор — М. Пришвин. Между прочим, книжка выдержала два издания. Сперва она была выпущена как бесплатное приложение к журналу «Сельский хозяин», затем — самостоятельно. В книжке дан широкий обзор учения выдающихся агрономов об удобрении.

Следующий и, пожалуй, самый значительный агрономический труд М. М. Пришвина — монография «Картофель в полевой и огородной культуре». Книга объемом 264 страницы была выпущена в свет в 1908 г. издательством А. Ф. Деври-

на. Тогдашний читатель находил в ней обстоятельную характеристику культуры картофеля, агротехнические советы, описание лучших сортов и их изображение (по настоянию автора издатель выписал из Эрфурта образцы сортов картофеля, с которых и были сделаны фотографии, иллюстрирующие текст). Там же повествуется об истории освоения картофеля, о внедрении его в культуру. Эта монография была настолько фундаментальна, что в специальной литературе той поры на нее нередко ссылались как на солидное руководство.

Но страсть к литературе, по-видимому, была сильнее, чем тяга к земледелию. Забросив впоследствии практическую агрономию, Пришвин сохранил о начальной поре своей деятельности благоприятные воспоминания. В автобиографическом романе «Кашеева цепь» он признавался: «Во время занятий своей агрономией народная речь стала мне музыкой. Я слушал, записывал слова, дивился этим чудесным коленцам русской речи, повторял ее от грусти к простодушно-смешному и внезапному взлету на высоту человеческой мудрости».

Агрономические труды писателя — свидетельство его большой специальной эрудиции, которая, несомненно, помогала ему создавать великолепные произведения о природе.

Вот несколько рекомендаций из книги М. М. Пришвина «Картофель в полевой и огородной культуре».

«Когда ботва достигает 3—4 вершков (12—16 см) роста... приступают к мотыжению, то есть разрыхлению верхнего слоя для сбережения влаги в более глубоких слоях ее, уничтожения коры и истребления сорных трав. К мотыжению при-

ступают, когда почва настолько суха, что рассыпается. За первым мотыжением следует второе, третье, смотря по состоянию почвы и развитию сорных трав, пока не разовьются листья настолько сильно, что явится опасность при работе их повредить.

Мотыжение имеет особенно большое значение в местностях с сухим климатом, потому что оно способствует сохранению влаги, но, к сожалению, применяется вообще относительно редко. Многие наши хозяева, по-видимому, не разделяют между собою две различные операции по уходу за картофелем: мотыжения, то есть поверхностного разрыхления земли, и окучивания, то есть привалки ее к основанию стеблей картофеля.

Окучивание имеет целью прежде всего усилить образование столонов у основания стебля посредством присыпки рыхлой земли. Чтобы понять все значение этой чрезвычайно важной операции, нужно принять во внимание то, что у основания стебля образуется наибольшее количество столонов. Тотчас после образования розетки на этой части стебля начинают возникать столоны; если почему-либо в это время эта часть стебля обнажится, будет на свету, то образование столонов прекращается. При прекращении же доступа света посредством присыпки рыхлой земли, то есть окучивания, оно снова вступает в свои права».

«Лучшим признаком созревания картофеля служит увядание ботвы; этим у нас и руководствуются обыкновенно хозяева при уборке, реже обращают внимание на затвердение кожуры, плотное прилегание ее к мясу, когда «рубашка не отходит», «не лохматится», отсутствием внутри

клубней водянистого мяса, засыханием столонов, от которых клубни легко отделяются при встряхивании куста».



ЗИМНИЕ ЗАБОТЫ. ДЕКАБРЬ

«Зимний денек — с воробьиный носок» — точно подмечено сеятелем. И хотя на дворе еще зима лишь репетирует приход, хмурые деньки короткие, несветлые. Дожди и снег — обычные явления этого времени.

Все хозяйственные заботы огородника теперь переключились на правильное сбережение продукции, накопление удобрений, приобретение семян, инвентаря, на выгонку и выращивание овощной зелени. Как видите, круг деятельности овощевода не сузился, потому что у трудового человека мертвых сезонов не бывает. А разве не в эти длинные вечера расторопный хозяин подводит итоги и занимается прикидками на будущее лето? Конечно же, венец года — самая пора для расчетов и планов. А тут и подучиться надо — со встречной мыслью прочесть агрономическую книгу, статью. Где созданы общества огородников при народных университетах, там ли не обменяться опытом? Но начнем обо всем по порядку.

Предотвратить неестественные потери продукции при хранении — самая насущная задача в холодный период. Лежкость овощей зависит не только от того, в каком состоянии и как сняты

овощи, но и от режима хранения. Картофель, например, хранят при температуре 2—3° и относительной влажности воздуха 80—85%. Если в хранилище температура выше, помещение нужно охладить. Для этого до прихода морозов на ночь открывают отдушины, люки, форточки или окна. Днем, когда воздух снаружи начинает прогреваться, отверстия закрывают, чтобы сберечь запас холода. В морозы при падении температуры в хранилище до отрицательных отметок (ниже нуля градусов) картофель укрывают подручным материалом — соломой, мешками, рогожами.

Бывает, что воздух в помещении слишком сух и клубни, обезвоживаясь, дрябнут. Как поступить в таком случае? Воздух легко увлажнить, стоит лишь разбрызгать воду по стенам или развесить влажные тряпки. Но может случиться и обратное: воздух в хранилище чрезмерно влажен, картофель отпотеваает и, мокрый, снижает лежкость, а то и вовсе загнивает. Понижают влажность проветриванием помещения или с помощью негашеной извести, поставленной здесь в ящиках.

И все же, как ни смотри за режимом хранения, осмотр закрома с картофелем обязателен. В бурте со здоровыми клубнями всегда отыщется несколько подгнивших и даже гнилых. Уберите их, чтобы не заражали запас. Если же в бурте обнаружен очаг загнившего картофеля, в этом месте нужна переборка клубней с выбраковкой гнилых и мокрых. Только так предотвратите значительные потери продукции.

Подобно заболевшему, не хранится и подмороженный картофель. Он делается мягким, водянистым, в местах нажима выделяет сладковатый сок. На длительное хранение оставьте лишь здоровые, сухие и по возможности чистые клубни.

А если клубни заболели? Надо перебрать их, больные отбраковать, но не выкидывать, а использовать для приготовления крахмала. Чтобы вышел крахмал, клубни натрите на терке, разбавьте массу водой, затем дайте ей отстояться. Крахмал осядет на дне емкости, откуда его выбирают и сушат на бумаге или доске. Но растирать картофель нелегко. Может быть, прибегнуть к помощи техники?

С. Ситников из Пензы сообщает, что он пропускает картофель через соковыжималку СВП-2УЧ, выпускаемую Харьковским заводом «Электротяжмаш». Она собирается для работы в режиме шинковки. Снимается сито, ставятся сплошной диск и терка (без терки даже здесь не обойтись!). При работе периодически снимают крышку соковыжималки для полного удаления перетертого картофеля. С. Ситников подчеркивает: «Перед шинковкой картофель тщательно мою и, не счищая кожицы, измельчаю ножом. После этого загружаю в соковыжималку. Полученную массу истертого картофеля развожу водой (1:1), кладу в сито или в марлю и отжимаю. Отжатый сок сливаю в емкость, а мезга идет на корм скоту. Когда крахмал осядет, с него сливаю соковую воду и заливаю чистой, из ведра. Крахмал вновь осаждается на дне. Воду сливаю, крахмал зачищаю (сверху он может быть загрязненным). Затем выкладываю крахмал на ткань, разравниваю слоем в 1 см, сушу в хорошо проветриваемом помещении, перемешивая его. За 3—4 дня крахмал высохнет. Тогда его надо просеять, чтобы не было комков. По моим подсчетам производительность соковыжималки при переработке картофеля — 30 кг клубней в час; выход сухого крахмала — от 0,6 до 1,0 кг из

10 кг сырого картофеля». Выход не очень-то велик, зато и потерь нет: все идет в дело.

Как вообще избежать потерь? Овощеводы-любители охотно делятся накопленным опытом. Вот что рассказывает Т. Макуха, житель города Североуральска Свердловской области: «Обычно морковь, свеклу и редьку хранят в ямах или погребах. Для употребления берут продукты в небольших количествах. В городских условиях, где зачастую хранилища расположены далеко от дома, такая беготня отнимает немало времени. К тому же принесенные в квартиру овощи дрябнут, теряют качество. Я приношу из погреба месячный запас корнеплодов. И сразу же мою их под струей холодной воды, слегка обтираю, даю несколько пообсохнуть. Затем овощи укладываю в полиэтиленовый мешок и, не завязывая его, ставлю в нижний отсек холодильника или в другое прохладное место. Корнеплоды в мешке не вянут, остаются свежими и здоровыми в продолжение целого месяца». Что ж, к этому нехитрому совету стоит прислушаться. Ведь овощехранилище не у всех под боком. Иногда в погреб едут за много километров: живут в городе, а участок с постройками находится в сельской местности.

Среди овощей первой необходимости капуста занимает едва ли не самое почетное место. Кочанная, цветная, листовая, многокочанчиковая (брюссельская), пузырчатокочанная (савойская), стеблеплодная (кольраби), каких только капуст нет! И все они служат на потребу людям много веков, много тысячелетий.

Полагают, что в Западную Европу капуста попала из Средиземноморья еще в каменном веке. Это была листовая капуста, произрастава-

шая на островках и побережье Средиземного моря в диком виде. Кочанная капуста выведена человеком из листовой в результате длительного отбора.

В пределы русской земли капуста (кочанная) завезена от римлян. На этот факт указывает само название овоща: «капуста» — от латинского «капуциум» — голова. В уставной грамоте (XI в.) уже упоминается «огород с капустником». Особенно широко наши предки занялись освоением новых сортов и форм капуст в XVII в., когда Русь наладила с Европой оживленные торговые связи. Европа же пополняла ассортимент капуст во время крестовых походов.

При беглом взгляде на кочан капусты может показаться, что он сложен из бесчисленного количества листьев. На самом же деле их всего несколько десятков, приблизительно от 60 до 75, в зависимости от сорта и условий выращивания.

Кочан, как известно, формируется не сразу. В ранней фазе растения верхушечная почка капусты на некоторое время остается открытой: первые отросшие листья отходят от нее на значительное расстояние. Впоследствии почва, разрастаясь, образует все новые и новые листья, но в отличие от начальных они не отходят в стороны, а смыкаются в клубок. Верхушечная почка, таким образом, увеличивает размеры, и уже при достижении в поперечнике 7—8 см приобретает форму, похожую на кочан, когда он достигнет хозяйственной годности.

С возрастом кочан еще больше разрастается за счет слагающих листьев, и даже верхние, покровные листья начинают плотнее прилегать к нему. Кочан увеличивается, сочнеет, наливают-

ся питательными веществами. Нижние листья розетки начинают отмирать, поверхностные же приобретают заметный блеск, изменяя зеленый цвет на белый или бледно-зеленый. Конечно, срок формирования кочанов, а также их величина зависят как от сортовых особенностей растения, так и от условий его выращивания (температура, влажность, обеспеченность питательными элементами).

Несмотря на доступность наблюдений, на их сравнительную простоту, процесс «завивания» кочана зачастую представляется неправильным. Чтобы полнее представить этот процесс, приведем слова профессора В. Эдельштейна — большого знатока овощей: «При внешнем наблюдении формирование кочана представляется таким образом, что наружные листья кочана по мере роста завиваются, откуда и появилось выражение, что поспевание капусты заключается в завивке кочанов. Но это не так, наружные листья не завиваются, а перестают отходить от кочана. Почка растет, растут и листья как внутри, так и снаружи почки; получается гигантская почка, называемая кочаном, достигающая иногда 20 кг и больше».

Кочан, как говорят овощеводы, является совокупностью плотно свернутых листьев вокруг верхней части стебля. По существу, это не что иное, как разросшаяся гигантская почка.

Для хранения капусты, особенно свежей, требуется навык. Впрок отбирают средние и крупные кочаны, не подвявшие, сухие. Загнившие листья счищают. Здоровые кочаны с двумя-тремя прилегающими листьями и внешней кочерыжкой длиной 2—2,5 см (отрезанной до такой длины перед самым хранением) и будут наилучшими

про запас. Хранят свежую капусту в подвале или в погребе. В штабель кочаны укладывают пирамидкой кочерыгами вниз. Штабель прикрывают защитным материалом — соломой или вязанными матами. Капуста хорошо хранится при температуре воздуха около нуля градусов.

Некоторые огородники предпочитают хранить капусту на полках (стеллажах) в 2—3 слоя или подвешивают кочаны к рейкам и гвоздям. Так доступ воздуха получается свободнее и капуста меньше загнивает. Но стеллажи и рейки не всегда возможно оборудовать, особенно в тесном погребе. Тогда волей-неволей приходится прибегать к наземному способу складирования — штабелем, что тоже дает неплохие результаты. И совсем хорошо будет, если вы каждый кочан обернете в плотную бумагу и уложите так на стеллаж в подвале. Кто задумает капусту сберечь до нового урожая, тот должен прибегнуть к помощи... снега. В феврале надо выбрать площадку в затененном месте, скажем с северной стороны здания, утоптать ее, выложить толстые снеговые стенки до 1 м высотой, и в этот котлован сложить капусту, переслаивая каждый ряд кочанов слоем снега в 5—6 см. Бурт к вершине сужают, укрывают хорошенько снегом. Затем хранилище засыпают опилками или стружками слоем около 1 м. Ни весеннее, ни даже летнее солнце не растопит снеговой ларь. Доставай из него свежую капусту и ешь.

Иногда огородники задают вопрос: как быть, когда капуста подмерзла, неубранная вовремя или по какой-либо другой причине? Практикой установлено: если кочаны подморожены лишь сверху, а центральная часть их не тронута морозом, то такая капуста постепенно отойдет и будет

сохраняться 3 месяца и более. Если кочаны заморожены насквозь и случилось это быстро, за 2—3 дня при минус 7—10°, то такую капусту можно размораживать в несколько приемов: сначала при температуре плюс 2—6°, а через 2—3 дня при температуре плюс 10—15°. Подмерзания капусты надо всячески избегать, поскольку мороз портит качество продукции и в результате увеличивает вынужденные потери. Размороженная капуста не годится для квашения.

Вкусна капуста! Особым почетом на столе пользуется шинкованная капуста. Для ее приготовления нужна шинковка — приспособление несложное, вполне самодельное. Москвич П. Назаров предлагает такую конструкцию шинковки. Доску, желательно из дерева плотной породы, выстрогать и разрезать на две части под углом 60°. На одной из них срезать фаску под углом 30° и закрепить нож. Затем с помощью боковых планок и гвоздей обе части соединить. При этом часть доски с ножом должна быть выше другой на 2—3 мм. Нож вытачивают из стальной ленты толщиной 0,5—1 мм (можно из полотна пилы). Его затачивают с одной стороны на фаску, прикрепляют к доске шурупами или гвоздями. Для этого в полотне ножа просверливают пять отверстий диаметром 1—1,5 мм. В доску с помощью шпунта вделывают подвижную квадратную каретку, в которую и кладут кочан. При движении каретки кочан измельчается. Шинковку устанавливают над кадушкой или над баком. За час можно нашинковать до 20 кг капусты.

А как засолить капусту, чтобы хрустела? Ведь ее и зимой солят. А. Петров из города Волхова (Ленинградская область) подсказывает: «Плотные кочаны капусты очистите от зеленых листьев,

нарежьте крупными долями вместе с кочерыгой, уложите плотно в кадку, переслаивая нашинкованной морковью. Затем приготовьте рассол: на 8 л холодной воды возьмите 2 тонких стакана столовой соли, 1 стакан сахарного песка. Этим рассолом залейте капусту, поставьте груз. В течение 6—8 дней выдерживайте ее при комнатной температуре. Излишний рассол можно удалить, скопившиеся газы выпустить с помощью скалки, которой протыкают слой капусты. Затем кадку спускают в погреб. Капуста получается хрустящей, вкусной. У себя дома мы употребляем ее так: доли кочана нарезаем лапшой, складываем в посуду, посыпаем сахарным песком немного и поливаем растительным маслом».

До сильных холодов проверьте, как хранится лук-репка. Обычно лук хранят в ящиках и корзинах, которые устанавливают в сухом помещении или на чердаке. Хорошо хранится лук в «косах» с ботвой, заплетенной наподобие косы. Вызревшие луковицы в сухих кроющих чешуях — «рубаше» и с тонкой, усохшей шейкой обычно лежат длительное время. Луковицы незрелые страдают от шейковой гнили. Чтобы спасти лук от порчи, его надобно основательно просушить на печке. Сначала прогревают при температуре 40—42° (так выдерживают до 12 ч.), потом досушивают при 30—35°, пока луковицы не оденутся в «рубашу». Сырые луковицы начинают сушить при меньшей температуре, иначе произойдет запаривание продукции. Лук-севок берегут в отапливаемом помещении или в погребе и подвале.

А как хранить чеснок? Ю. Ушаков из Жуковского Московской области хранит чеснок в стеклянных банках, пересыпав его мукой. Сверху тоже слой муки 1—2 см. Стоят банки в кухонном

столе. Конечно, на закладку пускает лишь чеснок, вовремя собранный и хорошо просушенный.

Не помешает в начале зимы проверить морковь в хранилище. Обычно ее пескуют — слои пересыпают чистым влажным песком, чтобы корнеплоды не соприкасались. Запескованная морковь длительный период остается сочной, вкусной и, что очень важно, здоровой. Болезнями поражаются в первую очередь увядшие корнеплоды. Кому не удалось запесковать морковь, тот может воспользоваться пленочным мешком. В нем сладкий корень сберегается вполне сносно. Горловину мешка не завязывают.

Гордость огородника зимой — свежая тыква. Сохранить тыкву совсем просто. По осени надо отобрать наиболее спелые и крупные плоды. Перед тем как внести в помещение, их дозаривают на солнце (кто для этого оставляет на огороде, кто раскладывает на кровле). Дозаренную тыкву не укувырнешь — так прочна корка. Кстати, в помещении уже в процессе хранения тыквы тоже дозариваются. По осени внесешь с молодой коркой, а к Новому году она делается прочной, как броня. Тыквы закатывают в теплые чуланы, по запечьям, под лавки. Хранятся до марта.

Хорошее хранилище — постоянная забота овощевода. Летом строят или ремонтируют погреб, очищают и белят подполье. Осенью устраивают картофельную яму. Зима, как говорится, спросит, что в теплое время приготовлено и сделано. Но и в суровый сезон, зимой, обзаводятся овощехранилищем, только не обычным, а ледяным. Кто его построит, на все лето обеспечит хозяйство вместительным холодильником.

Ледяное овощехранилище делается так. На расчищенной во дворе площадке намораживают

полуметровый слой льда. Затем ставят дугообразную деревянную опалубку из горбыля и реек. Очертания опалубки соответствуют помещению хранилища. Высота свода приблизительно 2 м, чтобы свободно ходить внутри «ледяного дворца». Потом строится входной тамбур, лучше двойной. Сверху помещения лед намораживают, либо поливая опалубку водой, либо укладывая куски речного льда. Куски, полежав, смерзнутся в сплошной монолит, и своды станут плотными, прочными. Над опалубкой толщина ледовой оболочки достигает почти 2 м. Чтобы ваш ледник не растаял по теплу, его надо укрыть метровым слоем шлака или торфа, а поверху засыпать опилками. Слой опилок нетолстый, сантиметров 10. Такое хранилище может прослужить несколько лет кряду.

Холода заставляют жарче топить печи. Вот и копится золы день ото дня больше. В хозяйстве, поставленном на разумную основу, и отходам найдут применение. Так, зола давно уже нашла применение как ценное удобрение. Судите сами, древесная зола содержит все питательные вещества (исключая азот), необходимые огородным растениям. Особенно богата зола калием, придающим продукции крепость и лежкость. А фосфор, разве в нем не нуждаются почвы? Элемент этот — один из важнейших в строительстве урожая. Но растениям, помимо основных, нужны еще микроэлементы, такие, как магний, сера, железо, натрий, бор, марганец и молибден. Так вот, и перечисленные микроэлементы имеются в печной золе. Кто сдобривает огород золой, тот каждый год с овощами. Особенно отзывчивы на это удобрение свекла, морковь и картофель.

Известно, что кислые почвы надо известко-

вать. Но неумелым внесением извести можно испортить грядки. Чем же еще сбавляют кислотность? Оказывается, в этом деле поможет все та же печная зола. Причем она не только нейтрализует почву, но заметно оживляет деятельность полезных микроорганизмов, в частности бактерий, обогащающих почву азотом. Печную золу собирают в местах, где она не подвергается действию дождя и снега. Под открытым небом удобрение это выщелачивается, полезные элементы вымываются и пропадают. Вносят золу весной в борозды и лунки из расчета 100—200 г/м². А чтобы она не обжигала корней растений, перед внесением золу смешивают с перегноем, торфом или навозом. В последнее время некоторые огородники начали готовить торфозольные компосты с обогащением их азотными удобрениями. Считается, что такое использование подручного средства тоже дает хороший результат.

Менее ценна торфяная зола. Питательными элементами она бедна, зато содержит до 26% окиси кальция. Торфяная зола полезна для кислых почв, на которых ее можно применять вместо извести. Совсем бесполезна как удобрение зола каменного угля. Более того, в ней содержатся вредные для растений сульфиты. Этим печным отходом засыпают дорожные ухабы, используют каменноугольную золу и в строительном деле. Нельзя, разумеется, выбрасывать ее где попало, чтобы не засорять окрестность.

Подумывает огородник зимой и о покупке удобрений в магазинах. Ведь в эту пору их приобрести легче, да и время для поездок найдется. Зимой же закупают и семена овощных растений. Посоветовать какие-либо сорта тех или иных

овощей совсем непросто, тем более условия, в которых трудятся огородники, самые разнообразные.

Закупают семена в магазинах «Семена — почтой» либо у знакомых огородников. Из огурцов, например, хорошо обзавестись сортами: Муромский 36, Алтайский ранний (самые скороспелые), Изящный (урожаен под пленкой), а также Неросимый 40 и Успех 221 (средне-спелые).

Сортов помидоров тоже много, назовем лишь некоторые из них: Алпатьева 905а, Карлик 1185, Гонец 13, Невский (раннеспелые штамбовые сорта в опоре не нуждаются). Из скороспелых сортов популярны Белый налив 241, Сибирский скороспелый и Талалихин 186. Для консервирования выведен сорт Маринадный 2.

Все в больших размерах разводят сельские огородники редис. Какие сорта им порекомендовать? Из скороспелых — Сакса и Рубин, из среднеспелых — Розово-красный с белым кончиком, Заря, Жара и Новинка. Для летне-осеннего посева подойдут сорта Красный великан и Дунганский.

Подумайте и о том, как в будущем научиться выращивать свои овощные семена. Следите за публикациями на эту тему в печати. Подводя итоги года, не забудьте записать интересные мысли в свой огородный дневник. Такие записи пригодятся в работе.

Закончим декабрь, а с ним и все месячные обзоры рассказом о чудодее гряд Ефиме Грачеве. Прошлое отечественного овощеводства украшено его именем, причем его имя оваяно легендой, рожденной рассказами изумленных очевидцев. Самородок, постигший великую мудрость

переделки природы растений, сумевший подчинить ее своим замыслам, он сделал в селекции овощей столько открытий и проницательных предвидений, что до сих пор даются диву, как это могло быть под силу одному человеку. Грачевские чудо-овощи не знали равных соперников.

Так, на Венской международной выставке плодов и овощей (сентябрь 1875 г.) возделанные Грачевым овощи в 3 раза превышали обычные. Его кочанные капусты достигали 70 см в поперечнике при чрезвычайно сомкнутых листьях. Одного такого кочана, по словам венского юмористического журнала той поры, хватило бы на зиму для целой семьи. Более серьезные издания также не скупилась на похвалы, делая и многозначительные признания. Например, одна австрийская газета писала: «Было бы желательно, чтобы каждая страна имела хотя бы только одного экспонента, но такого, как Грачев». Но такого как Грачев, не было ни у одной страны, это выявилось и на других подобных всемирных выставках. Кельн, Филадельфия, Брюссель и Париж были свидетелями его селекционных достижений. Русский феномен побеждает там выдающихся овощеводов, удостаиваясь высших призов. Его слава шагала по континентам.

На личном счете Грачева — создание свыше 200 сортов овощных растений, картофеля и кукурузы, в том числе 4 сорта белокочанной капусты, 12 сортов репы, 4 столовой свеклы, 8 редьки, среди которых пользовалась известностью улучшенная крестьянская редька, называемая Граворонская, до 35 сортов редиса. Чтобы перечислить все выведенные им сорта, потребуется не менее семи страниц убористого текста. Можно смело сказать, что старые русские сорта овощей,

безусловно, несут эманации его прозорливости, догадок, его таланта.

Ефимом Андреевичем разработаны наиболее выгодные приемы возделывания огородных культур; сконструированы ледниковые хранилища для зимнего сбережения свежих овощей; он первый проницательно истолковал причины заболевания картофеля фитофторой, указал пути избавления от этого бедствия. Наконец, Ефим Грачев представлял интересы русского огородничества на всемирных выставках за рубежом, где оставлял позади хваленых селекционеров с профессиональной подготовкой. Общее количество наград, полученных им, было баснословно велико (до 1873 г. ему присуждалось 10 золотых, 40 серебряных и 10 бронзовых медалей). За год до смерти Ефим Андреевич был избран членом Парижской академии сельского хозяйства, промышленности и торговли. Таким образом, Грачев, по оригинальному замечанию его исследователя, прошел путь от огородной лопаты под Петербургом до кресла академика в Париже. Его блестящие достижения как бы венчают искания народной селекции, доказывают, как далеко может простираться самообытный деятельный ум. С Грачева отечественное огородничество переходит на научную основу, опирающуюся на народный опыт. С годами его имя не потускнело. Наука гордится этим именем.

Очагом русского огородничества по праву называют окрестности Ростова Великого. Здесь ярославские крестьяне искони возделывали овощи первой необходимости: огурцы, лук, капусту. Это о ростовских огородниках сказано летописцем XVII столетия, что они «пашут лучишко, сеют огурчишко и тем кормятся». Весь уезд представлял собой огромный огород, на котором потомствен-

но, семейно трудились мастера гряд, радетели и искусники земли. Земли же тут, на берегу озера Неро, были отзывчивыми на уход, изобильными. После весеннего разлива в обширной приозерной котловине оставался плодородный наилок — сапропель. В меру влажные, хорошо прогреваемые, почвы эти, сдобренные органическим остатком, обладали всеми качествами, которые необходимы для выращивания влаго- и теплотребовательных овощей.

Естественно, что вековая практика подсказывала землепашцам самые выгодные приемы возделывания, особенности культивируемых растений. Традиции и умение ярославских огородников перенимались во многих концах России, и везде это щедро вознаграждалось плодами, заметным подъемом уровня культуры овощеводства. Некоторые крестьяне-отходники искали счастья далеко от родных мест, и если оказывались в состоянии откупиться от крепостной неволи, предпринимали попытки коммерческого производства овощей. Конечно, они и там, на стороне, оставались верными приобретенным навыкам, заветам своих отцов и дедов.

Нечто подобное, как видно, произошло с отцом Ефима Грачева — Андреем Гавриловичем. Выходец из крестьян села Сулости Ростовского уезда, он сумел обосноваться в Петербурге, обзавестись там собственным огородом. В ту пору петербургские зеленщики ревностно охраняли свои цеховые интересы. Пробыться в число самостоятельных, выстоять в условиях жесточайшей конкуренции было почти невозможно. Тем более что потрафлять изысканным вкусам именитых заказчиков мог не всякий, да и работать требовалось по иноземному образцу. Мелкое хозяйство

Андрея Гавриловича еще прокармливало семейство, достатка же он так и не нажил.

Ефиму было лишь три года, когда умер отец. Нужда и труд были неотступными спутниками его детства, учеба, где уж о ней и мечтать! Окончить довелось лишь приготовительную школу, а в ней ученики только одолевали азбуку, кое-как научившись читать и писать. На приготовительной школе учеба Ефима Грачева кончилась, и дальнейшими классами ему стал огород. Детство и отрочество у грядки, за возделыванием овощей.

Рано пробудившиеся склонности к огородничеству окончательно определили жизненный путь Грачева. Его целиком поглотило выращивание зеленой продукции. Но это дает скудные средства, надо было делать упор на культуры, пользующиеся особым спросом петербуржцев. 22-летний Ефим Грачев решил «во всякое время года» выращивать шампиньоны, спаржу и ранние овощи. Позже он об этом периоде расскажет так: «Я ни у кого не заимствовал искусство разводить шампиньоны. В 1848 г., когда я начал заниматься самостоятельно, трудно было проникнуть в тайну этого искусства. Я разводил их сперва в застенке, а впоследствии для науки мне служила теплица, которая выстроена старшим братом для разведения роз. Мои теплицы имеют некоторую особенность, они семифланочные, тогда как везде их делают только с четырьмя фланками».

Помимо оригинальной конструкции грибной теплицы, Грачев применяет и свою набивку самосогревающихся грунтов, которая позволила в условиях петербургских зим обходиться без дополнительных источников тепла. И надо сказать, Ефим Андреевич не только проник в тайну

выращивания «зимнего овоща» — шампиньона, но и преуспел в этом деле. На грачевских фланках-стеллажах грибы росли большими гнездами, в каждом гнезде насчитывалось до четырехсот шампиньонов «весьма изящного вида». Крепкие, молоденькие грибки, не успевшие развернуть шляпки, укладывали по 5—6 штук в корзиночки и отправляли на продажу, где они вызвали неизменный спрос горожан. В год Грачев доставлял 100 тыс. таких корзиночек с диковинными грибами. Правда, уже тогда Ефим Андреевич задавался целью испытывать культуры на рекордный вес и рост. Это не было чудачеством, а было скорее всего попыткой получить исчерпывающую информацию о возможных проявлениях вида. В его заведениях вырастали шампиньоны весом два с половиной фунта (1 кг).

Несмотря на смелые предпринимательские начинания, Грачеву долго еще пришлось бороться с нуждой. Обремененный большой семьей (у Ефима Андреевича было 11 детей), он ищет приработок на стороне. Должность эконома в приюте принца Ольденбургского несколько поправила его материальное положение, но отрывала драгоценное время, приносила много беспокойства и огорчений.

Шампиньоны были пробой самобытного таланта Грачева, явились как бы прелюдией его успеха. Бесперебойным выращиванием отличных грибов он сразу же зарекомендовал себя как вдумчивый, ищущий огородник. Перед Грачевым отступили даже известные в столице умельцы разводить грибы. А ведь в этом деле добились большого искусства и братья Чебоксаровы на Выборгской стороне, и Колчины с Нарвской заставы, и Всеволод Кириллов за Нарвскими во-

ротами, и Дмитрий Афанасьевич Мякишев у Черной речки, и Василий Филиппов на Васильевском острове, и другие способные овощеводы. Но всех их превзошел молодой Ефим Грачев.

Повсеместное потребление овощей в нашей стране уходит началом в старину стародавнюю. Ведь очень давно известно, что без овощей стол пуст, во всяком случае наполовину. «Силы в овоще велики» — проникательно подмечено в «Изборнике Святослава» (XI в.).

И хотя народная селекция овощей во все времена неизменно была направлена на улучшение сортов, научный интерес к этому делу стал пробуждаться сравнительно поздно. Достаточно сказать, что овощеводство как самостоятельная дисциплина выделилось из состава садоводства лишь во второй половине прошлого столетия. Ее возникновение близко связано с именем Грачева.

1860 год. В Петербурге создано Российское общество садоводства. Оно объединило не только садоводов, цветоводов, но и огородников. Со дня возникновения общества пытливый Ефим Грачев сразу же стал непряменным и деятельным членом этого аграрного научного содружества. Талантливый умелец сразу обратил внимание ученых своим трудолюбием, исключительными способностями распознавать характер изменчивости овощных растений, владением приемами селекции. Но этого было мало, Грачев поражап плодами своего труда — овощами. Они были потрясающих размеров и отличного качества. Это останавливало, заставляло думать о выгоде замены малоурожайных сортов свержурожайными. Мы не побоимся сказать «свержурожайными», так как снять, например, картофеля сам 42 нелегко даже

опытным путем. А Грачев этого добивался на своих огородах, да и только ли этого!

Морковь 60-сантиметровой длины отменного вкуса; «недрябнувшие» редисы в кулак размером; редьки, репы, многократно превосходящие отборные, полученные другими огородниками. А дыни, арбузы, но о них стоит сказать особо.

Известно, что в условиях северного лета получить вызревшие дыни и арбузы почти невозможно. Но русские огородники знали, как обойти климатические невзгоды, и на московский или петербургский стол ставили не привозные, а свои не в меру теплотребовательные бахчевые овощи. Причем научились этому еще задолго до Грачева. Так, в начале XVI в. на Москве успешно выращивались дыни. Затем искусство древних огородников как-то забыли, и оно было осмыслено, развито и с блеском применено уже Ефимом Андреевичем Грачевым. Он получил несколько сортов дынь-канталуп. Из наиболее удачных считался сорт дынь, названных в память президента Российского общества садоводства С. А. Грейга и другой — в честь старшего сына Грачева Владимира.

Дыня-канталупа Президент С. А. Грейг поражала не только видом, но и качеством. «На вкус не имеет соперниц», — написано о ней в старинном семенном каталоге. Плод этого сорта средней величины (но достигает и крупных размеров), кожура морщинистая или бородавчатая, матово-сериозеленая, с темно-зелеными пятнами. «Мясо» очень толстое, оранжево-красное, с приятным ароматом, сладкое, гнездо для семян маленькое. Этот сорт широко выращивался на южнорусских бахчах, его по достоинству оценили в Германии и Франции.

Дыня-канталупа Владимир Грачев получена от скрещивания дыни черной с дыней скороспелой петербургской, весила до 12 кг. Плод выдавался резкими ребрами, «мясо» имел красное, нежное, сладкое. Пользовался неизменным успехом. Обладал свойством держаться всю зиму.

Выращивал Грачев и арбузы, которые вызревали рано, в середине августа. Его сорта имели мелкие черные семена и чрезвычайно сладкую мякоть. Окраска кожуры черно-зеленая.

В противоположность многим тогдашним огородникам Ефим Грачев никаких секретов не таил. Как ни тяжело было писать ему, самоучке, он все-таки старался о своих приемах работы рассказать печатно. Так, в статье о выращивании дынь и арбузов Грачев делится опытом тепличного получения рассады этих растений с последующей пересадкой в парник. Есть указания известного ботаника и садовода доктора Э. Л. Регеля о том, что на грачевском огороде дыни и арбузы размещались и в открытом грунте, на хорошо заправленных навозом грядках. Сюда Ефим Андреевич, по-видимому, переносил уже окрепшую рассаду из парников.

Грачев впервые в России стал выращивать помидоры как огородную культуру, которую тогда называли «съедобной райкой». Он не только «приучил» расти этот теплолюбивый паслен, но и плодоносить. Тот же доктор Регель писал, что у Грачева «съедобная райка разводится вдоль стен, обращенных на юг. Ветви и стебли их подрезают, чтобы дать плодам возможность дозреть в короткое северное лето». Ефим Андреевич, таким образом, первым у нас ввел в культуру томаты, доказал, что их можно подружить с нашим климатом.

С тех пор экзотическим «золотым яблокам» была дана русская прописка.

Авторитет самобытного селекционера укреплялся год от года. Насколько он был прочен, говорит такой факт: все семена, получаемые сельскохозяйственными обществами Петербурга, отсылались Грачеву на испытание. Только за два года (1875—1877) он испытал свыше 2 тыс. сортов огородных растений, присланных из Германии, Франции, Англии, Италии, Бельгии и Америки. Его огород превратился в своеобразную селекционную станцию, где выводились, испытывались и осваивались новые сорта овощей. В этом отношении с ним мог конкурировать лишь столичный Ботанический сад, да и то только по набору тех или иных растений.

Ни один вершок огородной земли не «прогуливал» у Ефима Грачева, не был без присмотра. Совмещенные посевы взаимоотерпимых овощей, сдвигание и страивание позволяли ему наиболее производительно использовать участок. Огурцы с фасолью; салат и шпинат с цветной капустой, кольраби с поздней капустой и петрушкой — примеры такого размещения. Там, где место не занималось растениями, вырывались ямы для хранения жидкого навоза. На огороде же находились ледники и кладовые для сохранения овощей в свежем виде. Кстати, одной из заслуг Грачева является то, что он впервые предложил хранить овощи на ледяных площадках, разработал оригинальные конструкции хранилищ, за которые на Брюссельской всемирной выставке (1876 г.), кроме лестных отзывов, получил серебряную медаль.

Ефим Андреевич Грачев много потрудился над распространением, улучшением и выведением новых сортов картофеля. Хотя к середине прошлого

века уже были развеяны предубеждения против этой могучей культуры, картофель все еще занимал довольно скромное место на полях и огородах. На крестьянский стол чаще попадала репа, чем крахмалистые клубни. Особенно пошатнулся авторитет картофеля после вспышек картофельной болезни — фитофторы. Это легко распространяемое заболевание, завезенное с Запада в 40-е годы, было повсеместно опустошительным для посадок на русских нивах. Культура, обещавшая стать вторым хлебом, хирела, забрасывалась. Казалось, что даже некоторые сведущие люди перестали в нее верить. Вот что написал по этому поводу агроном Н. Абашев в руководстве к усовершенствованию сельского хозяйства в Нечерноземной полосе, выпущенном в 1855 г.: «С появлением болезни на картофеле, прежде вовсе не известной, урожай самого плода вдруг уменьшился, болезнь год от году начала развиваться, свойства картофеля изменились, количество крахмала уменьшилось, вкус испортился. Мнение, что картофель должен вовсе исчезнуть, подтверждается с каждым годом, а потому всякое о нем изложение мы считаем бесполезным».

По просьбе Вольного экономического общества Грачев занялся выведением фитофтороустойчивых сортов картофеля. Он пришел к выводу, что «причина болезни — крайне усовершенствованная культура, слишком изнежившая первоначальный тип картофельного клубня, доведя его до слабости, отнявшая у него всякую возможность противоборствовать стихийным и почвенным влияниям». Отсюда, как следствие, возврат к диким формам картофеля, произрастающим в Андах Южной Америки. Доставленные оттуда семена (не клубни, а семена, находящиеся в ягодах рас-

тения) были высеяны, к осени получился селекционный материал. На другой год Грачев скрестил исходную форму картофеля с культурными и последующим отбором получил новые сорта. Эта работа, беспримерная по трудоемкости, принесла обнадеживающие результаты. Селекционные сорта оказались устойчивыми к возбудителю фитофторы. Всего Грачевым было выведено и улучшено более 100 столовых и винокуренных сортов картофеля. Некоторые из них содержали до 33% крахмала. Кроме этого, стараниями Грачева в России были распространены улучшенные им сорта: Император, впоследствии известный под названием Народный, Ранняя роза, Персиковый цвет, Снежинка, Вермонт ранний, широко известные и в настоящее время. Так складывался отечественный сортимент картофеля — одной из главных продовольственных культур страны.

К 1866 г. Грачев сосредоточил у себя исключительно представительную коллекцию овощей, собранную им в разных хозяйствах на родине и за рубежом. После всестороннего испытания он выделил как надежные до 50 сортов кочанной капусты, 40 столовой свеклы, 36 моркови, 20 репы, 18 брюквы, 28 сортов редьки. Его огород превратился в сортоиспытательную станцию.

В отличие от предпринимателей и зеленщиков Грачев свои достижения ни от кого не таил, больше того, он добивался внедрения в земледельческую практику всего нового, хозяйственно выгодного. Никакого выпячивания своего авторитета, зазнайства или ячества — только труд и скромность труженика. Даже выведенные им самим сорта он не связывает со своим именем. Это сделали сыновья лишь после его кончины как дань справедливости. Сам же Ефим Андреевич придержи-

вался того взгляда, что название сорта должно отражать место, где он возник и широко применен. Вот его высказывание на этот счет: «Настоящие верные названия капусты должны относиться не к одному производителю, а к целой местности, ее производящей, таковы, например, названия капуст: Коломенской, происходящей, как известно, из села Коломенского под Москвой, Бронницкой ранней, Ладожской, Ревельской и Славянки (преимущественно разводимых под Петербургом). Эти сорта капуст удерживают свои формы несколько годов без изменения и резко отличаются один от другого, так что если бы смешать их семена, то один сорт от другого не трудно отличить по кочням».

Все, кто общался с Ефимом Андреевичем, отмечали высокие деловые и нравственные качества этого выдающегося селекционера. Твердость, прямодушие, доброжелательность и юмор были его неразлучными спутниками. Грачев меньше всего заботился о своекорыстных интересах, имел много друзей как в ученом мире, так и среди рядовых огородников.

Умер он на 52-м году жизни в своем доме по Дровяной улице в Нарвской части Петербурга. Постоянные неприятности при отстаивании интересов бедных детей в приюте принца Ольденбургского, где он состоял экономом, безусловно, ускорили этот печальный исход. Но кроме неприятностей, казалось бы частного порядка, были и другие. То и дело приходилось сталкиваться с неприязнью и алчностью завистников, которые тщились принизить, затереть Грачева. Так, в Кельне в помещении общества «Флора», где с 26 августа по 28 сентября 1875 г. проходила международная выставка плодов и овощей, русского экспонента

лишили места для показа чудо-овощей, объявив это упущением. Тогда же по умыслу распорядителей на выставку не попали грачевские коллекции капуст. Не рассчитывая победить нашего самородка в честной борьбе, всемирные зеленщики пускались на обманные махинации, лишь бы добиться призовых наград. И все-таки обвести сметливого крестьянина не удавалось. Грачев оставался Грачевым — огородником вне конкуренции.

После кончины Ефима Андреевича Вольное экономическое общество и Российское общество садоводства учредили золотую медаль имени Грачева. Предполагалось, что награда будет вручаться авторам ценных работ по овощеводству. Первые десять лет претендентов на ее получение не оказалось. В 1888 г. при закрытом конкурсе медаль была присуждена Е. Г. Аверкиевой за монографию «Картофель и его культура».

Первое время дело отца повел старший Грачев — Владимир. Затем оно перешло в руки его брата Петра, менее опытного огородника, не сумевшего овладеть секретами своего родителя. Хозяйство становилось коммерческим, утрачивая былую славу. Наступала пора забвения поисков и находок замечательного умельца. Его имя переходило в легенду.

Современники Грачева называли выведенные им овощи монструозными — чудовищными. Они изумлялись необычным размером, законченностью формы и превосходным качеством его бастардов, по-теперешнему гибридов. Как это достигалось — интересовало немногих, а кто и пытался осмыслить — научно исчерпывающего объяснения не находил. Слишком уже все было ново, далеко от бытовавших представлений. Что касается самого селекционера, то увлеченный опытами, он, видимо,

не торопился с теоретическими обоснованиями своих приемов селекции. Во всяком случае, печатные труды Грачева отвечают не на все вопросы, возникающие при рассмотрении его практических достижений. И все-таки в них много интересного.

Вот статья о выращивании кукурузы и артишоков. В ней Грачев останавливается на переделке природы этих изнеженных растений применительно к северным условиям. Хорошо известно, что Ефимом Андреевичем был выведен скороспелый сорт кукурузы, вызревающий в короткое петербургское лето. Видный ботаник А. Ф. Баталин писал, что «выведение сортов кукурузы, успевающих в С.-Петербурге, было им сделано с таким искусством, что сделало бы честь любому ученому-экспериментатору».

Грачев высеял семена самого раннего сорта кукурузы в парник, где и получил зрелые початки. Для дальнейшей работы он отобрал только нижние початки, то есть образовавшиеся раньше других. Повторяя это несколько лет, он добился еще большей скороспелости сорта, одновременно проводя отбор на низкорослость вегетативной массы. В дальнейшем предстояла задача приучить южанку к северным холодам. Послушаем самого селекционера, как он это сделал. «Семена кукурузы я вымачиваю в марте в течение одних суток в воде, а затем они кладутся в мокрое полотно на 2—3 дня, где прорастают. Выросшие семена выбирают, кладутся в другое полотно и закапываются в снег. Снег кладется в корзину и ставится в застенок или погреб, только чтобы не мерзло. Семена в мокром полотне и закопанные в снег совершают свой пророст, они пускают маленькие ростки, увеличивают корни, слегка выбрасывают стебель, а между тем при таком уходе и выращивании не-

сколько привыкают к перенесению холодной погоды». Растения, выдержавшие холод, отбирались для продолжения опыта. Так было несколько лет, пока не получился скороспелый, холодоустойчивый сорт.

В этой схеме явно угадывается один из приемов воздействия на ускорение развития растения, известный впоследствии под именем «яровизация».

Многие сверховощи Грачева, по-видимому, не что иное, как результат явления гетерозиса. Подбором родительских пар и скрещиванием он добивался проявления гибридной силы — резкого скачка продуктивности, изменения морфологических и физиологических признаков.

Эффект гетерозиса впервые получен в 1766 г. Иосифом Кельрейтером — членом Российской Академии. Скрещивая обыкновенный виргинский табак с перуанским, Кельрейтер заметил, что гибриды первого поколения превосходят родительские формы как по массе, так и по срокам развития.

Работы этого ученого были знакомы «отцу генетики» Грегору Менделю. В своей работе «Опыты над растительными гибридами» Мендель, перечисляя своих предшественников, ссылается и на Кельрейтера. Термин «гетерозис» появился в научном обиходе гораздо позже, его впервые применил английский ученый Шелл в 1914 г.

Ефим Грачев, видимо, управлял гетерозисными и депрессивными эффектами. Ведь гигантизм овощей, вызванный селекцией, предопределяется генным составом сортов и линий. Грачев соединял разнородные наследственные массы во многом интуитивно, в этом сказался его особый дар прозорливости и таланта.

Если не брать во внимание внешние факты, то судьба Ефима Грачева во многом схожа с судьбой брюннского естествоиспытателя Грегора Менделя. Оба были самоучками в биологии, оба трудились не покладая рук, доходя до всего личным участием, опыты обоих остались непонятыми современниками. Работая в одно время, они проникли в тайны одного и того же предмета — наследственной перделки растений.

И добились на этом поприще обнадеживающих результатов.

ЛИТЕРАТУРА

Белик В. Ф. (составитель). Овощные культуры: Альбом-справочник. — М.: Росагропромиздат, 1988.

Бёмиг Ф. 600 советов овощеводу-любителю / Пер. с нем. — М.: Колос, 1966.

Бульба: Энциклопедический справочник о картофеле. — Минск, 1988.

Василенко Н. Г. Знаете ли вы эти овощи? — М.: Колос, 1975.

Иванова Н. М., Туленкова А. Г. Семена овощных, бахчевых культур и кормовых корнеплодов: Каталог «Союзсортсемо-воощ». — М.: 1984.

Ипатьев А. Н. Овощные растения земного шара. Систематика, биология, агротехника и сортовые ресурсы. — Минск, 1966.

Муханова Ю. И., Требухина И. А., Туленкова А. Г. Зеленные и пряные овощные культуры. — М.: Россельхозиздат, 1977.

Мухин В. Д. Подготовка семян овощных культур к посеву. — М.: Московский рабочий, 1979.

Смирнов Н. А. Домашний огород. — М.: Россельхозиздат, 1976.

Стрижев А. Н. Рассказы об овощах. — М.: Московский рабочий, 1980.

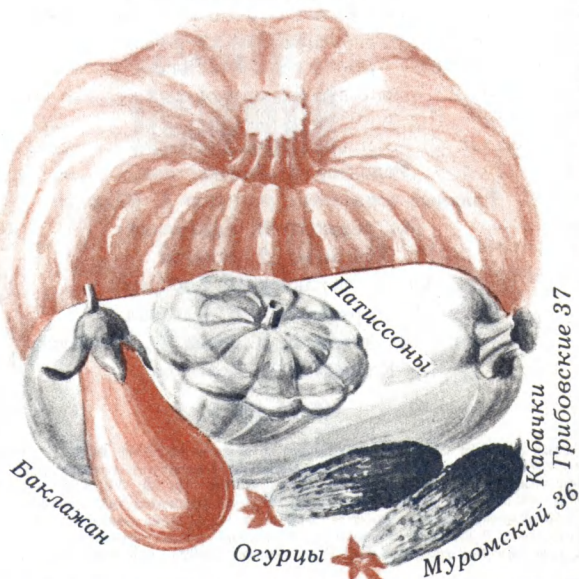
Ченькаева Е. А., Спиридонова А. И. Советы огородникам: Справочное пособие. — М.: Колос, 1983.

Черепнин В. Л. Пищевые растения Сибири. — Новосибирск: Наука, 1987.

Содержание

| | |
|--------------------------------|-----|
| Вершина зимы. Январь | 3 |
| На пороге весны. Февраль | 24 |
| Утро года. Март | 46 |
| Весна — днем красна. Апрель | 68 |
| Накал трудовой поры. Май | 97 |
| Горячее время огородника. Июнь | 119 |
| Лето — припасиха. Июль | 139 |
| Богаче нет поры. Август | 159 |
| Взять урожай сполна. Сентябрь | 181 |
| Предзимние хлопоты. Октябрь | 202 |
| Предзимье. Ноябрь | 215 |
| Зимние заботы. Декабрь | 225 |
| Литература | 254 |

Тыква Мозолеевская



Кабачки Грибовские 37

36

Научно-популярное издание

Александр Николаевич Стрижев

ВАШ УРОЖАЙНЫЙ УЧАСТОК
(Год огородника)

Редактор *Н. Феоктистова*

Главный отраслевой редактор *А. Нелюбов*

Мл. редактор *Н. Карячкина*

Художник *Н. Беляева*

Худож. редактор *М. Бабицева*

Техн. редакторы *Н. Клецкая*

Техн. редакторы *Н. Клецкая, О. Найденова*

Корректор *С. Ткаченко*

ИБ № 10615

Сдано в набор 22.06.89. Подписано к печати 14.12.89. А02611. Формат бумаги 70×100¹/₃₂. Бумага кн.-журнальная. Гарнитура литературная. Печать офсетная. Усл. печ. л. 10,40. Усл. кр.-отт. 21,15. Уч.-изд. л. 9,80. Тираж 600 000 экз. Заказ 454. Цена 80 коп. Издательство «Знание». 101835, ГСП, Москва, Центр, проезд Серова, д. 4. Индекс заказа 906701. Ордена Трудового Красного Знамени Калининский полиграфический комбинат Государственного комитета СССР по печати. 170024, г. Калинин, пр. Ленина, 5.

80 К.

А. СТРИЖЕВ

ВАШ УРОЖАЙНЫЙ УЧАСТОК



ЗНАНИЕ