

Дачная  
Философия

Александр Стрижёв

ЗЕЛЕНАЯ  
ГРЯДКА



# Александр Николаевич Стрижев

## Зеленая грядка

### Серия «Дачная философия»

*Текст предоставлен правообладателем*  
*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=27586366](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=27586366)*  
*Зеленая грядка/ Стрижев А. Н.: Алгоритм; Москва; 2010*  
*ISBN 978-5-9265-0777-2*

#### **Аннотация**

Что за порядок – огород без грядок? – мудрость. И действительно, огород – это прежде всего поставщик овощей. И поставляет он их с весны до глубокой осени. Ранняя зелень укропа и петрушки, сочные корнеплоды редиса, лук, зеленый горошек, а чуть позже – хрустящие огурцы, нежная морковь, репа, сочные помидоры... Эта книга известного фенолога и писателя Александра Стрижева – лучший подарок садоводам-любителям к новому дачному сезону. Написанная доходчивым языком, напитанная запахами российского разнотравья, она не имеет себе равных по полноте советов и наблюдений, которые опираются на многовековой народный опыт.

# Содержание

К читателю	4
Любимцы нашего стола	7
Первое блюдо	11
«Второй хлеб»	22
Копилка каротина	28
Красные, белые, желтые...	37
Конец ознакомительного фрагмента.	39

# Александр Стрижёв

## Зеленая грядка

### К читателю

«Что за порядок – огород без грядок?» – мудрость. И действительно, огород – это прежде всего поставщик овощей. И поставляет он их с весны до глубокой осени. Ранняя зелень укропа и петрушки, сочные корнеплоды редиса, лук, зеленый горошек, а чуть позже – нежная морковь, репа – целый витаминный обоз потянулся к столу. Только кушай да похваливай! Да не забудь припомнить труды свои, ведь земля требует, чтобы ее любили и холили.

Лопата и мотыга, лейка и ведро с подкормкой – с ними огородник не расстается во весь теплый период года. А укрывание огуречных грядок пленкой, а постоянный надзор за помидорами в теплицах? – решительно некогда овощеводу-любителю расслабляться и бездельничать. Огородники – народ деятельный, собранный в себе и чрезвычайно переимчивый. Все достойное подражания усваивают тут же: так и опыт множится, а с опытом множится и урожай.

Представьте, сколько участков в частном владении сегодня в нашей стране! Как весна, вся великая армия земельных участков истово берется возделывать затвердевшую почву,

а пробудить ее плодородную силу можно лишь лопатой либо плугом. И пробуждают, кто умеет. Потом с семенами и рассадой поладить надо, а чуть погода – за воспитание растений, уход за ними без промедления браться надо. У каждой овощной культуры свой характер и свои особенности, не будешь их знать, и зеленые питомцы не будут щедрыми к тебе. Обо всем этом и расскажет наша книга. И не просто расскажет, а пополнит знания овощевода-любителя необходимыми сведениями обо всех популярных культурах, с которыми имеет дело огородник. Подскажет она, на каком сорте лучше всего остановиться, чтоб был безотказен в условиях приусадебного хозяйства. А в заключение читатель книги узнает о способах заготовок впрок продуктов, взятых с огорода, о секретах хранения овощей в зимний период. Поваренное искусство огородника обогатится оригинальными рецептами приготовления вкусных блюд, а хозяйки к тому же узнают из нашей книги секреты сохранения красоты и свежести своего облика.

Большим подспорьем практикам и огородникам-опытникам будет освоение представленных в книге приемов труда овощеводов-любителей из разных регионов страны. Автор этих строк долгое время имел возможность непосредственно общаться с мастерами гряд, изучить и письменно запечатлеть их секреты создания весомых урожаев овощей с тем, чтобы помочь начинающим огородникам вести свое хозяйство прибыльно и продуктивно. Бывалому овощеводу этот

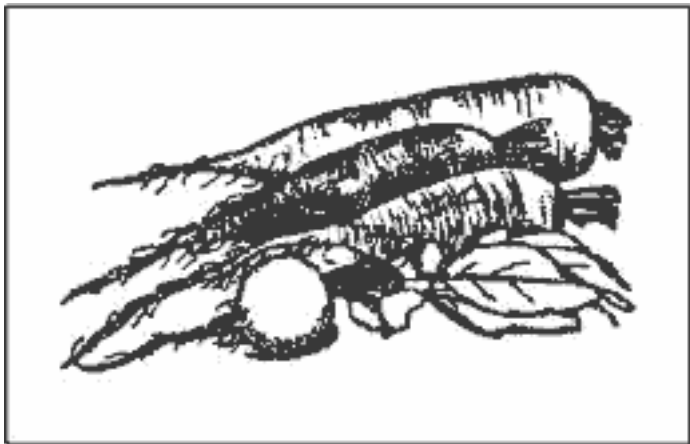
опыт окажется также нелишним.

Изложение приемов выращивания, уборки и хранения овощей ведется согласно временам года. Такой календарь прямо подскажет, о чем огороднику в первую очередь надо побеспокоиться в тот или иной период, – это своеобразное расписание его трудов и сроков. Насыщенный конкретными рекомендациями, снабженный рисунками и чертежами календарный раздел книги вполне может оправдать народную заповедь: «Календарь на год, а ума – на век!»

Невелики наши земельные участки, жмутся огородники каждый на считанном числе грядок, а каков результат! Почти 100 % овощей страна получает благодаря вот этим участкам, благодаря труду человека с лопатой и лейкой для полива. По редким овощным растениям все 100 % собираются с частного огорода, без всяких «почти». Такова нынешняя действительность. Огородник и свою семью кормит, и других людей не забывает: излишки сбываются на рынке либо через заготовителей. Совершенно очевидно, что любительское овощеводство по значимости уже переросло отведенные ему рамки в экономике сельского хозяйства. Вот почему так важна сейчас всенародная агрономия, оберегающая урожайную силу земли. Рассказать о тайнах овощных растений, раскрыть опыт всенародной агрономии и есть цель нашей книги.

# Любимцы нашего стола

## Рассказы об овощах и пряных травах



Овощи – древнейшая пища человека. С первобытных времен люди собирали съедобные растения, распознавали их полезные и питательные свойства. В разных частях света при разных обстоятельствах открывались новые виды овощных растений. Постепенно съестную сокровищницу пополняли, направленно улучшали, и к исторически обозримым векам она сложилась в тот незаменимый пищевой фонд, которым

так дорожат народы и в наши дни.

Конечно, переделка овощей практиками и селекционерами сильнейшим образом преобразила их облик и биологическую структуру. Во всяком случае, многие теперешние огородные культуры лишь отдаленно напоминают своих диких предков. К тому же в пределах рода и даже вида выведено множество разновидностей и форм, которые бывают мало чем между собой похожи.

Скажем, спаржевая капуста брокколи почти не похожа на листовую или брюссельскую (мелкокочешковую) капусту. А всего капуст – 250 разновидностей! Богато представлены в мировом огородничестве и луки. Порей, батун, репка, многоярусный – каких только луков нет! Но людям этого мало, переделка природы овощей продолжается. Каждый год ученые пополняют сортимент важнейших огородных культур-кормильцев. Не остаются без внимания и редкие овощи – пряные и вкусовые, ими не пренебрегает ни одна национальная кухня.

Как-то специалисты подсчитали, что в растительном царстве овощными свойствами обладают не менее 1200 видов. Какой обширнейший выбор питательных и диетических продуктов, какая фантастическая вкусовая гамма! И люди в меру умения и традиций пользуются этой богатейшей кладовой. Огородники всех стран мира возделывают 600 видов овощей. Для японцев, например, нет ничего необычного, если к столу подают нежные корни лопуха, побеги папоротни-



ка-орляка и бамбука. Англичане кладут в салат бутоны люцерны, мексиканцы едят жареные цветы юкки – волокнистого растения семейства лилейных. Французы не гнушаются отбеленными листьями одуванчика, используя их как зеленой продукт; они же из фиалок готовят ароматное и вкусное желе.

Более скромнен набор овощных растений у нас. В силу климатических особенностей и традиций отечественные огородники возделывают лишь 30 видов овощей. Да столько же видов, преимущественно пряных трав отыскивают любители душистых яств по лугам и лесам. Вот и все наши обиходные овощи, собранные от южных до северных широт! Разумеется, овощи первой необходимости – капуста, лук, перец, баклажаны, морковь, тыква, чеснок, репа, редис и некоторые другие – у нас в почете и на виду. Но взять такие малораспространенные травы и овощи, как эстрагон, мелисса, базилик, фенхель, бораго, артишоки, физалис, спаржа – многие ли огородники занимаются ими? Надо шире использовать в пищу и дикорастущие травы-приправы, искони почитаемые народами в качестве возбудителей аппетита и спутников добрых снедей. Мята, полынь, анис, щавель, чабрец, душица, кипрей – множество их, этих трав-приправ, в изобилии произрастает в лесной и степной стороне. Кто больше ест разнообразных овощей, того меньше старят годы, он более жизнерадостен и работоспособен.

Рассказать об овощных растениях интересно и содержа-

тельно – цель первой главы нашей книги. Огородники найдут в ней обширные сведения познавательного и агротехнического характера, связанные с возделыванием той или иной культуры. Рассматриваются здесь и вопросы хранения и использования овощей – этих неисчерпаемых источников здоровья.

# Первое блюдо

## Капуста



Биография капусты не изобилует драматическими эпизодами, как, скажем, биография картофеля, который из-за суеверных предубеждений вызывал не только отвращение, но и бунты (вспомним картофельные бунты, прокатившиеся по многим российским губерниям в 40-х годах XIX столетия). О том, что капусту уже использовали первобытные люди, рассказывают археологические находки, относящиеся к каменному и бронзовому векам. Конечно, то была дикая листовая капуста, встречаемая и поныне на островах и побе-

режье Средиземного моря. В том же районе, по-видимому, произошло и начальное освоение капусты, а с течением времени и выведение из листовых форм примитивных кочанных. Одновременно с листовой капустой осваивалась цветная и кольраби (стеблеплодная).

Древние египтяне уже за шесть веков до новой эры широко возделывали капусту, затем этот овощ культивировался античными греками и римлянами, о чем можно прочесть в трудах Гиппократ, Аристотеля и Плиния Старшего. Кстати, древние римляне знали целый набор листовой и кочанной капусты и даже употребляли брокколи – изысканную спаржевую капусту.

В первые века новой эры умением выращивать капусту овладевают и южные славяне на Балканах, и грузины Закавказья. В пределы русской земли, очевидно, сперва попала кочанная капуста, на это намекает само название овоща: «капуста» от латинского *caputium* – голова. В Изборнике Святослава (1073) – древнейшем литературном памятнике Киевской Руси – о капусте упоминается как о чем-то самом обыденном, а в одной из смоленских уставных грамот 1150 года так и записано: «На горе огород с капустником».

Нашим предкам, видно, по душе пришелся этот могучий овощ, ведь в период длительных постов он вместе с хлебом заменял собой скоромную пищу. Да и в другое время капустой не гнушались: круглый год она была любимым яством трудовых людей. В «Домострое» (XVI в.) уже дается подроб-

ное наставление домохозяевам о том, как вырастить капусту, как ее лучше сберечь от порчи и на что с пользой употребить. По-видимому, огородникам и тогда приходилось терпеть убыток от вредных насекомых. «Во Пскове и по волостям, и по огородам черви капусту поядоша», – сетуется в старинном документе. Особенно широко наши предки занялись освоением новых форм и сортов капусты в XVII веке, когда Русь наладила оживленные торговые связи с Европой, которая пополнила сортимент капусты во время крестовых походов.

Отечественные огородники любили возделывать капусту. В крестьянском обиходе имелись даже покровители этого овоща; 18 мая, по новому стилю, слывет днем-капустником: «На Арину-рассадницу рассаду садить». С середины мая подходит настоящее тепло, а значит, и пора высадки рассады в грунт. К исконному опыту, к сметке, конечно, примешивалось и немало суеверий. Так, для рассаживания капусты крестьянки нарочно одевались в лохмотья и к тому же потуже стягивали на голове волосы, уподобляясь таким образом листьям и тугому кочану. «В драной рубахе капусту садить – к урожаю», – передавалась молва. Сажая рассаду, приговаривали: «Не будь голенаста, будь пузаستا; не будь пустая, будь тугая; не будь красна, будь вкусна; не будь стара, будь молода; не будь мала, а будь велика!»

Зная полезную силу овоща, крестьяне верно подмечали: «Хлеб да капуста лихого не допустят».

Большим искусством выращивать капусту владели ростовские мастера гряд. Окрестности Ростова Великого по праву называют очагом русского огородничества. Традиции и умение ростовских овощеводов перенимались во многих концах России, и везде это давало щедрую отдачу на вложенные труд и средства. Особенно славились огородным промыслом села Сулость, Поречье и Угодич. Неудивительно, что именно из этих мест вышел талантливый умелец-овощевод Ефим Грачев.

Это ему, самоучке, доставались самые высшие призы на международных выставках плодов и овощей. В сентябре 1875 года в Вене Грачев выставил кочаны капусты 70 сантиметров 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 скупились на похвалы, делая, впрочем, и многозначительные признания. «Было бы желательно, чтобы каждая страна имела хотя бы только одного экспонента, но такого, как Грачев», – признавались тогда австрийские газеты. Но таких овощеводов не было ни у одной страны – это выявилось и на других подобных всемирных выставках. Кёльн, Филадельфия, Брюссель и Париж были свидетелями селекционных достижений Грачева. Русский феномен и там победил иноземных овощеводов, удостоившись первых наград. Поистине его слава шагала по континентам, не зная преград.

В наше время капуста занимает в отечественном овощеводстве одно из самых почетных мест. Капуста стала овощем первой необходимости. Ее возделывают жители самых различных мест: от жарких субтропиков до Заполярья. Особое значение капуста приобрела в пригородных овощеводческих хозяйствах, а также в хозяйствах сибирских и дальневосточных, где она пользуется повышенным спросом.

Говоря о капусте, следует хотя бы кратко остановиться на основных ее видах. Этих видов пять: капуста кочанная, савойская, кольраби, цветная и листовая.

## **Кочанная капуста**

Кочанная капуста – растение двулетнее. В первый год оно образует кочаны, на второй – семена. По окраске кочаны подразделяются на белые и красные. Белые кочаны обычно крупнее красных, у поздних белых капуст (*Сабуровка*, *Пышкинская*, *Каширка*, *Кубышка*) они достигают веса 16 килограммов и более. У красных капуст кочан едва ли превышает 5 килограммов. Распространенные формы кочанов – плоские, круглые и конические. У ранних сортов кочаны меньше, чем у поздних, да и сложены они более рыхло. Осенние белокочанные капусты бывают особенно плотными в сухое, теплое лето. Один и тот же сорт на северо-западе дает кочаны менее плотные, чем на юге.

Заметим, что чрезвычайная плотность краснокочанных

капуст обманчива. Кажущаяся на ощупь плотность кочана приобретается за счет мясистости и прочности листьев. У белокочанной же плотность зависит от количества и завитости листьев. Один из наиболее плотных кочанов принадлежит сорту *Белорусская*: сложен из многочисленных тонких и нежных листьев. Обычно самые плотные кочаны круглые.

Капуста весьма влаголюбива. Недаром говорят, что каждый кочан требует бочку воды. Плохой полив и сухость воздуха резко снижают урожай. Светолюбивая, отзывчивая на полноценное питание капуста не терпит соседства сорняков и чувствительна к предшественникам.

Скороспелые сорта белокочанной капусты готовы к употреблению через 85—100 дней вегетации, позднеспелые — только через 200—240 дней. Достоинства поздних капуст — высокая урожайность, отменные вкусовые качества и длительная лежкость (до мая — июня следующего года). Хорошо зарекомендовали себя сорта голландской группы. Холодоустойчивость, пониженная восприимчивость к киле — распространенной капустной болезни, урожайность, лежкость, богатое содержание сахаров и аскорбиновой кислоты способствовали закреплению этих сортов на обширных плантациях.

Из представителей голландской группы капуст заслуженной популярностью у нас пользуется *Амагер 611*, полученный на бывшей Грибовской опытной станции. Сорт позднеспелый, вес кочана в среднем около 3 килограммов, к рас-



трескиванию устойчив. *Амагер* отличается великолепными вкусовыми достоинствами, которые при хранении кочанов не только не уменьшаются, а становятся к весне еще выше. У *Амагера* есть и небольшая ботаническая особенность: розеточные листья поздних белокочанных капуст обычно крепятся к кочерыжке длинными черешками с дольками, этот же сорт имеет сидячие листья.

Белокочанные капусты, господствующие в нашем овощеводстве, в основном идут на потребление в свежем виде и на квашение. Для этих же целей выращивают и краснокочанную капусту. Сок белокочанных капуст помогает излечиться от язвы.

Внешне на белокочанную капусту несколько походит савойская. Видовая особенность савоев – пузырчатость листьев. Кочан если и есть, то рыхлый, чаще он не завивается совсем: верхушки листьев почти не свернуты. Савойская капуста морозоустойчива и засухоустойчива, меньше белокочанной поражается листогрызущими насекомыми, поскольку ее листья довольно жесткие. Окраска кочанов светло-желтая. Употребляется большей частью в свежем виде. Из скороспелых сортов наши овощеводы возделывают преимущественно сорт *Венская ранняя 1346*, поспевающий примерно на 50-й день после высадки рассады, а из позднеспелых – сорт *Вертю 1340*, дающий на 150-й день кочан до 3 килограммов. Среди савойских капуст есть много декоративных: плюмажная, пальмовидная и др.

## Кольраби

Стеблеплодную капусту – кольраби во всех частях света возделывают как продовольственную и лишь в небольшом объеме как кормовую культуру. Кольраби в первый год развивает утолщающийся стеблеплод – запасник питательных веществ. Ради него и выращивают эту капусту: стеблеплод обладает повышенным содержанием сахаров и витаминов. Кольраби имеет очень заглубленную корневую систему (до 2 метров), поэтому успешно произрастает даже в зоне с засушливым климатом. Из сортов у нас наиболее известны *Венская белая 1350*, *Абхазская* (закавказских популяций), *Голиаф белый* и *Голиаф синий*. Скороспелые сорта готовы к употреблению через месяц после высадки рассады в грунт.

## Цветная капуста

В последние годы на овощных полях белокочанную серьезно теснит цветная капуста – ценнейший питательный продукт.

Головка цветной капусты – не что иное, как скученные цветоносные побеги, отрастающие от верхушки кочерыги. В крупных головках насчитывается до 2 тысяч побегов. Цветная капуста – растение однолетнее. Головки окрашены в

белый, желтый, зеленый и даже в фиолетовый цвет. Чтобы природная окраска не ухудшилась под действием солнца, сформировавшуюся головку прикрывают надломленными листьями. Широко применяется доращивание головок: по осени цветную капусту убирают вместе с корнями и закладывают в котлованы парников. Там в темноте при температуре от 0 до +2 °С головки заметно увеличиваются в весе, сохраняя при этом все свои питательные достоинства. Скороспелые сорта цветной капусты поддаются зимнему выращиванию в теплицах. Из сортов открытого грунта наиболее известны *Шестинедельная*, *Гаагская 126*, *Снежинка* и *Отечественная*. Все эти сорта продуктивны и в основном раннеспелы. На Западе большое распространение получили брокколи – спаржевые цветные капусты.

## **Листовые капусты**

Листовые капусты кочана не образуют. Их ценность – в листьях. Весьма урожайны фуражные сорта, идущие на корм дойному скоту как молокогонный корм. К листовой же относят и брюссельскую, или кочешковую, капусту. В первый год она дает тонкий высокий стебель с редкими черешковыми листьями. В пазухах листьев из боковых почек завязываются маленькие тугие кочанчики, общим числом до 90. Благодаря острому пикантному привкусу и высоким питательным свойствам эта капуста легко находит сбыт среди населе-

ния. Хороша в свежем и законсервированном виде. В литературе приводятся сведения, что многокочанчиковая капуста способствует заживлению ран. Распространенными сортами являются *Геркулес 1342* и *Геркулес* низкорослый. Оба сорта скороспелы и вполне урожайны. Брюссельская капуста лучше удается на суглинистых удобренных почвах; влаголюбива. Рассаду из парников высаживают с пятью-шестью листьями. Чтобы ускорить рост кочанчиков, верхушку стебля обламывают. Делают это, когда часть кочанчиков уже развита, иначе облегчится лишь рост боковых листьев. Среди листовых капуст не откажешь в оригинальности курчаво-листной, нередко украшающей осенние клумбы.

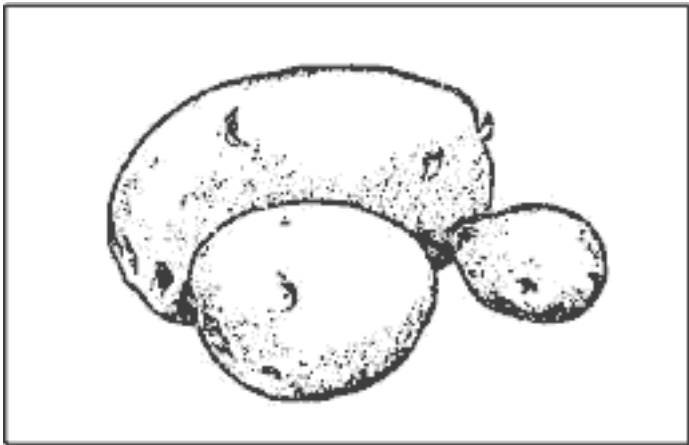
## **Как выращивают капусту**

Капусты относятся к роду брассика семейства крестоцветных. Как все крестоцветные, капуста с трудом приживается на кислых почвах, к тому же она на них чаще всего поражается килой. Поэтому излишнюю кислотность лучше всего нейтрализовать известью. Если азотные удобрения оплачиваются прибавкой урожая, то калийные способствуют морозостойкости капусты. Особенно важны калийные подкормки для рассады, которая в открытом грунте нередко поначалу страдает от сильных возвратных заморозков. Действию заморозков препятствует также полив капусты: влажная почва выхолаживается меньше, чем сухая.

Прополка сорняков особенно необходима до завязывания кочана. Борются с засоренностью и позже. Рыхлить почву лучше после полива – сохраняет влагу. Окучивание помогает усилению корневой системы, поэтому забывать и о нем нельзя.

При уборке капусты на кочане оставляют два-три зеленых кроющих листа: предохранят овощ от загрязнения, механических повреждений, а при хранении – от заболевания серой гнилью.

## «Второй хлеб» Картофель



«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...

Картофель родом из Южной Америки: на территории нынешних Перу и Чили он произрастал уже в VII тысячелетии до новой эры. Считается, что в культуру он был введен в I–

П тысячелетиях до нашей эры. Исследователи обнаружили и описали в Америке свыше 200 культурных и дикорастущих видов картофеля. Но широко стали возделывать только два из них – так называемый андийский *Solanum andigenum* (родиною которого является горная система Анд) и длиннодневный *Solanum tuberosum* родом из Чили, где его возделывали в течение тысячелетий. Именно длиннодневный картофель получил широкое распространение у нас, в России.

В Старый Свет картофель попал в середине XVI века после открытия Америки. В массовых масштабах его стали выращивать в Пруссии в середине XVII века, а в Россию его впервые привез из Голландии Петр I. Однако его попытки привить «земляные яблоки» на русской почве не привели к успеху, не раз возникали даже картофельные бунты. Лишь к концу правления Екатерины II картофель занял подобающее ему место на крестьянских полях России.

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 среднеспелый (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 вре-

мя он собирается получить к столу рассыпчатые клубни. Соответственно и подбирает: ранние сорта – для летне-осеннего потребления, среднеспелые и поздние сорта – для зимне-весеннего использования. Каждому из нас небезразличен вкус картофеля, и любитель обычно предпочитает 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 урожая, 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, сорт *Пригожий 2*. Передержанный в земле, он тоже оказывается частично попорченным, 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 Белоруссии и Смоленской области. В Хабаровском крае районирован среднеранний картофель *Мария-елла*. Сорт урожаен, хотя крахмалистостью не блещет (11,3—12,8 %). 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 обеспечило 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.

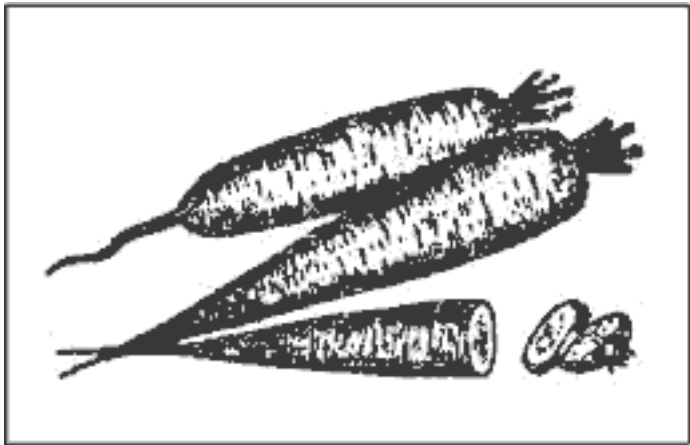
Находят овощеводы-любители и совсем теперь уж редкие сорта. Так, был разыскан *Лыковский* картофель из местных старинных популяций. Много пришло отзывов на публикацию о нем, и почти везде одна и та же приписка: помогите достать. Разумеется, через какое-то время сорт будет размножен и станет более доступен. А пока тему о забытых

и возрождаемых сортах огородных культур завершим письмом одной из читательниц: «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.

# Копилка каротина

## Морковь



Корни моркови отменны во всех кушаньях: в пирогах, борщах, как приправа к мясным блюдам и даже в соках. А кто не ел их просто так, свежими? Сладкая, нежная, ароматная – морковь никогда не приедается. И полезная, полезная...

Она помогает человеку избавиться от малокровия и упадка сил, укрепляет организм и защищает его от разного рода инфекционных заболеваний, способствует лечению расстройств зрения. Морковные блюда признаны кулинарами

всех стран мира, особенно в диетическом и детском питании. Кроме обширного набора столовых морковей в распоряжении овощеводов имеются и превосходные кормовые сорта этого корнеплода. Отличительные их признаки – высокая урожайность и меньшее содержание сахара.

Столовые моркови сладкие, с яркой красной кожицей. По форме корни бывают круглые, короткие, полудлинные и длинные. Все короткие, тупоконечные корни названы «каротелью», а все длинные, конические, поименованы общим словом «морковь». С ботанической точки зрения разницы между ними нет никакой, но агротехника их выращивания имеет некоторые несходства. Да и лежкостью эти разновидности обладают неодинаковой.

Сортимент столовой моркови достаточно широк. Вот некоторые из популярных сортов.

*Шантенэ 2461.* Сорт хорошо удаётся на суглинистых почвах, урожайность – 4–5 килограммов с квадратного метра. Корни оранжево-красные, сбежистые, с тупым концом. Поспевают рано, через 95 дней (пучковая продукция – через 50 дней), устойчивы к цветухе, лежкие. Корнеплоды эти крупные, гладкие, богаты каротином. Мякоть их оранжевая, плотная, но сладкая и ароматная. Сорт широко районирован в стране.

*Нантская 4* – лучшая для подзимнего посева. Корни ровные, тупоконечные – каротель. По вкусу превосходит *Шантенэ*, сахаров содержит до 6 %. Мякоть корнеплода нежная,

сочная, душистая. Сердцевина маленькая, окраской почти не отличается от мякоти. Потребительская спелость наступает через 100, а пучковая – через 50 дней. Лежкость корней невысокая.

*Геранда.* Корни укороченные, с крутым сбегом. Их обычная длина 10, а ширина головки 8 сантиметров. Вес корня достигает 400 граммов. Геранду можно возделывать на почвах с мелким пахотным слоем. Благодаря конфигурации корнеплода эта морковь легко выдергивается из земли, что, конечно, важно при уборке овоща.

Еще короче и круглее корнеплоды у моркови сорта Парижская каротель. Это самая скороспелая из всех морковей: ее корни-бубенчики поспевают для уборки менее чем через 90 дней. Отличительная черта кормовых сортов моркови – бледная окраска корнеплода как снаружи, так и внутри. Из сортов в ходу следующие.

*Белая зеленоголовая.* Корнеплоды веретеном, длинные, с острым концом. Исключительно урожайна, уборка облегчается тем, что корни на одну треть торчат из земли. Мякоть моркови сочная, белая или чуть желтоватая.

*Валерия 5.* Этот сорт также позднеспелый и высокоурожайный. Корнеплоды длинные, конические, мякоть красная, сердцевина желтая. Распространен в Белоруссии и Прибалтике. Лежкость овоща хорошая, рекомендован для длительного пользования в течение зимы.

*Карсунская улучшенная.* Корни с небольшими бугорка-

ми и крупными глазками, длинные, конические. Цвет мякоти красный. Распространен в средней полосе России. Естественно, на кормовые цели выделяют и часть столовых сортов моркови, ведь при уборке выбраковывают как ломаные и деформированные корнеплоды, так и те, что повреждены морковной мухой, а при хранении – и загнившие. Морковь – исключительно полезный корм для многих видов животных. Обыкновенно этот овощ скармливают молодняку скота, а также быкам-производителям и жеребцам. Дают его и домашней птице.

## **Как выращивают морковь**

Морковь – растение двулетнее: семена от нее получают лишь на второй год. Удастся овощ на глубоко вспаханных, легких, рыхлопесчаных почвах. По этому поводу еще старинные огородники замечали: «Она любит землю песчаную, на которой родится глаже и вкуснее, и в ботву не столько станет расти; на черной же земле морковь более траву пускает, нежели корень свой». Очень требовательна морковь к удобрению и подкормкам. Ее не следует удобрять свежим навозом, иначе корни получатся рогатые, уродливые. Торфяная крошка и хорошо перепревший перегной – вот что нужно моркови в год выращивания. А свежий навоз лучше заделывать под предшественники – картофель или капусту.

Чтобы корни лучше перенесли длительное хранение, под

морковь вносят полное удобрение, бедное азотом. Очень отзывчив нежный корень на полезные микроэлементы. Вот почему огородники сдобривают морковные грядки печной древесной золой, из расчета 15 килограммов на 100 квадратных метров. Золу и минеральные удобрения заделывают в почву послойно: большую часть туков рассыпают при перекопке гряд, остальное – перед посевом. Выбирая почвы под морковь, надо помнить, что овощ этот совершенно не переносит переувлажнения, даже кратковременного. Не сеют его на каменистых и плотных почвах – корни на них получаются ветвистые, нетоварные.

Морковь – исключительно холодостойкая культура. Ее семена высевают сразу же после схода снега, а то и под зиму – этим можно ускорить сбор урожая. Иногда сев приурочивают к середине лета, чтобы под зиму на плантации оставались достаточно развитые корнеплоды. Морковь подзимнего сева для хранения не годится. Сеют ее на рыхлой почве, причем сухими семенами, чтобы не набухли до морозов. Корнеплоды июльского посева выбирают из земли ранней весной; позже ботва начнет стволиться и продукция потеряет свои товарные качества.

Семена моркови из-за щетинок слипаются в «кошки» – мелкие клубочки и этим сильно осложняют сев. Потому-то и приходится огородникам перетирать семена, а затем и смешивать с песком: так их легче распределить по полю равномерно. Перед посевом семена увлажняют, иначе они весьма



долго не дают всходов. Заделывают семена мелко, не глубже 0,2 сантиметра, затем поле или грядки прикатывают, чтобы усилить соприкосновение семян с почвой. Сеют редкой строчкой, имея в виду, что прорывка всходов не только трудоемкая, но и вредная операция. Ведь, выдергивая растение с корнем, мы обнажаем соседние корни. Именно на них-то и отложит яйца морковная муха – опаснейший вредитель вкусного овоща. Пораженная мухой морковь вырастает горькой и негодной к хранению.

Убирают морковь в сентябре, до наступления осенних морозов. Сорта с короткими и полудлинными корнями легко выдергивать руками, но при уборке длинных корнеплодов без вил и лопаты не обойтись. В поле морковь роют картофелекопалками или свеклоподъемниками. Зелень обрезают тут же, на плантации. Уборку, разумеется, ведут лишь в сухую погоду, чтобы морковь заложить в хранилище чистой и сухой.

Хранят корнеплоды в подвалах, где овощ складывают в закром или размещают кучами 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. Если морковь хранят в буртах, следует тщательно продумать защиту овоща от мышей. Для этого раскладывают отравленное зерно или ставят настороженные мышеловки.

Но самая верная защита бурта от грызунов – проволоч-

ная сетка с мелкими ячейками, ею и обносят место хранения овоща. Хорошо сбереженная морковь порадует потребителей отменным вкусом, сочностью и ароматом.

Кто выращивает собственные семена моркови, заботится о них еще с осени.

На семена отбирают наиболее характерные корни как по форме, так и по окраске. Хранят маточники с частью ботвы, так конечная почка скорей по весне выкинет стебель. Летом эти стебли обзаведутся многими зонтиками, из которых под семена оставляют самые сильные и крупные. В пределах зонтика наиболее ценные семена получаются на крайних лучах, со срединных посевной материал будет слабой всхожести и плохой энергии прорастания. Для посевных нужд лучше пользоваться свежими семенами, характерная их особенность – наличие запаха. Семена моркови сохраняют всхожесть до четырех лет, но держат их, как правило, не более двух лет.

## **Узелки на память**

- В 100 граммах моркови содержится до 6,17 миллиграмма витамина С. Особая ценность овоща – в богатом наличии каротина: до 250 миллиграммов на 1 килограмм корнеплодов. По этому-то и справедливо назвать морковь «копилкой каротина».
- Перед высевом моркови необходимо обращать внима-

ние на чистосортность семян, их высокую всхожесть и хорошую энергию прорастания. На 10 квадратных метров посевов требуется 4 грамма семян. В домашних условиях семена моркови обыкновенно намачивают двое-трое суток (воду меняют ежедневно), затем проращивают в чистом сосуде или тряпке. Пророщенные семена обеспечивают быстрые всходы, на 8—10-й день (неподготовленные – на 18—20-й день и позднее).

- И в условиях небольшого огорода надо практиковать не разбросной, а рядовой посев моркови. Это поможет поддерживать междурядья в чистом и рыхлом состоянии. Никакой потери площади при таком размещении растений не бывает.

- Полезно одновременно с морковью высевать растения-указатели (маячную культуру). Чаще всего под растения-указатели используют салат или редис. Их назначение – помечать направление рядков, с тем чтобы еще до всходов моркови можно было заняться рыхлением междурядий. Семян маячной культуры требуется в 20 раз меньше, чем семян моркови. При подзимнем посеве к семенам моркови примешивают лишь сухие семена салата (редис с осени не сеют).

- На индивидуальном огороде в междурядья моркови в качестве уплотнителей можно высаживать салат, редис и пекинскую капусту. Через 35–40 дней уплотнители снимают и междурядья рыхлят.

- Морковь требовательна к влаге как до, так и после появления всходов. Но когда овощ разовьет мощную корневую

систему, ему не будет страшна даже засуха. При неправильной увлажненности почвы корнеплоды растрескиваются. Летом междурядья держат под черным паром. Рыхлят в сухую погоду, что бы подсеченные сорняки быстрее засыхали.

- После копки у моркови надо сразу же обрезать листья, иначе корнеплоды будут плохо храниться.

- Поздно убранная морковь сохраняется лучше, так как она хорошо вызревает. Но убирать ее рекомендуется до сильных ночных заморозков.

# Красные, белые, желтые...

## Свекла



В сельскохозяйственном производстве свекла разных подвидов прочно удерживает ключевые позиции. Сладкие белые корни – важный источник сахара; желтые тяжеловесы – сочный корм для скота; красные же корнеплоды, похожие на кубышки, – кулинарный продукт, исключительно полезный и вкусный в борщах, винегретах и гарнирах к мясным блюдам. Столовая свекла по значимости занимает в овощеводстве третье место после капусты и моркови. Урожайная,

лежкая, доходная – эти свойства наряду с высокими пищевыми достоинствами корнеплодов и помогли выдвинуть красную свеклу в ряд важнейших огородных культур, повсеместно любимых и легко размножаемых.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

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

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