



Очень плохо растет репчатый лук, может, это из-за кислой почвы?

А. ВИКТОРОВА,
г. Москва

Лук очень требователен к плодородию почвы, не удается он и на заболоченных и кислых землях. Эта культура лучше растет после всех

тыквенных, ранних капусты и картофеля, бобовых. Не стоит высаживать ее после лука и чеснока. Под лук выделяют грядку с глубоким пахотным слоем (25 см) и

реакцией почвы, близкой к нейтральной (не ниже pH 6-7). Присутствие на участке таких растений, как хвощ полевой и щавель дикий, говорит о том, что почва кислая, ее необходимо известковать, используя известь или золу. Осенью при перекопке вносят 8-10 кг на 1 кв. м перегноя или компоста. На дерново-под-

золистых почвах вносят в это же время 40 г суперфосфата и 60 г хлористого калия в расчете на 1 кв. м.

Весной почву перекапывают повторно, но на меньшую глубину, пласт земли не переворачивают. Данную работу выполняют садовыми вилами. На бедных почвах в это же время вносят

10-15 г на 1 кв. м мочевины или другое азотное удобрение в соответствующем количестве.



В значительной мере источником витаминов в домашних условиях может стать зелень, выращенная на подоконнике. Наиболее эффективный способ ее получения – выгонка за счет запасных веществ, накопившихся в органах овощных растений за вегетационный период. Для выгонки зелени пригодны различные виды лука, петрушки, сельдерея. Свекла столовая, ревеня, спаржа, щавель, чеснок, салатный цикорий также способны дать витаминную зелень зимой. Выгонку обычно начинают с конца ноября – начала декабря.

Лук – самое неприхотливое растение. Получить его зелень на окошке под силу даже новичку. Пригодны практически все сорта лука, но лучше использовать острые, многозачатковые (очень старые, проверенные годами сорта – *Стригуновский местный*, *Арзамасский местный*, *Погарский местный* и др.). Луковицы этих сортов из одного зачатка формируют 3-5 листьев, у них короткий период покоя.

В качестве посадочного материала лучше использовать мелкие луковицы диаметром 3-4 см. Однако чем крупнее луковица, тем выше урожай листьев. Кроме того, из крупной луковицы можно получить зелень без использования почвы: стакан, баночку закрывают картонкой, в последней вырезают небольшое отверстие, в которое вставляют луковицу. Донце луковицы должно находиться над поверхностью воды. Воду в банке меняют регулярно – через 1-2 дня.

Луковицы растут быстрее, если перед посадкой их завернуть во влажную мешковину и в таком состоянии выдержать трое суток, острым ножом обрезать шейку луковицы по плечики, замочить в теплой воде при температуре 30-35° и оставить на 12-15 часов. Не пригодны для выгонки луковицы со срезанным или поврежденным донцем.

Очень удобно высаживать луковицы в балконные ящики с поддоном высотой около 10 см. Их наполняют почвенной смесью слоем 4-5 см, можно использовать опилки, мелкий гравий.

Сажают луковицы сплошным способом, почти вплотную одна к другой, но не вдавливают их. После посадки луковицы почвой не прикрывают. На 7-10 суток ящики ставят в теплое (18-20°), недостаточно освещенное место. Когда листья лука достигнут 5 см, ящики переносят в светлое место, но в стороне от батарей отопления. Растения периодически увлажняют из пульверизатора. В слабо освещенных помещениях требуется досвечивание по 2-4 часа утром и вечером любыми лампами. Зеленый лук к употреблению готов через 20-40 суток. Оптимальная температура 17-20°. При температуре выше 25° зелень растет быстрее, но листья образуются бледно-зеленые, тонкие, быстро полегают. Поливают лук ежедневно отстоявшейся теплой водопроводной водой (30-35°).

Идеально поддается выгонке лук-шалот, который дает до 6-12 нежных, вкусных листьев.

Многим знакомы осенне-зимняя хандра, слабость, быстрая утомляемость, низкая сопротивляемость простудным заболеваниям. Все это – признаки витаминного голодания. Но опытные огородники наверняка заготовили посадочный материал для выгонки. В январе его пора высадить в балконные ящики и другие емкости, чтобы спустя 2-3 недели срезать изумрудные перышки и листики, богатые витаминами.



Хорошие результаты можно получить, используя многолетние луки: батун, слизун, шнитт. Осенью выкапывают небольшие дерники, листья срезают, подготовленный посадочный материал укладывают в плотную в емкость. В таком виде его хранят до выгонки при температуре 2-3°. Корни растений не обрезают. При выгонке растения поливают, температуру поддерживают на уровне 18-20° в течение 12-14 дней, затем снижают до 14-16°. Хорошо поддаются выгонке петрушка, сельдерея, свекла столовая. Технология выращивания зелени у них сходна.

Для выгонки **петрушки** осенью отбирают здоровые корнеплоды, по возможности более короткие, гладкие. Листья обрезают так, чтобы не повредить точку роста. Период покоя у этой культуры короткий, поэтому при необходимости выгонку зелени можно начинать уже в ноябре.

Петрушку высаживают по схеме 4x4x6 см. После чего поверхность почвы желательно присыпать песком, смешанным с золой, головки корнеплодов оставляют открытыми. Поливы проводят умеренно, по мере подсыхания – 1 раз в 5-7 дней, листья желательно не увлажнять. Надо помнить, что при избытке влаги могут загнить корнеплоды. Оптимальная температура для выращивания – 16-20°. При хорошей освещенности зелень готова к уборке через 20-25 дней.

Сельдерей формирует более мощные листья, чем петрушка, с сильным ароматом. Отбирают мелкие корнеплоды (корневого, листового, черешкового сельдерея). Выгонку ведут так же, как и петрушки. В

период роста растения желательно подкормить: в 10 л воды растворяют 20 г аммиачной селитры, 30 г суперфосфата, 10 г сернокислого калия, проводят этим раствором поливы 1 раз в 8-10 дней. Листья к срезке сельдерея готовы спустя 40-45 дней.

Хорошо поддается выгонке **свекла столовая**. Осенью при уборке урожая отбирают мелкие корнеплоды, листья обрезают так, чтобы не повредить ростовые почки. Главный корень оставляют длиной не менее 2-3 см. В ящики корнеплоды высаживают мостовым способом, не засыпая почвой головки с почками. Урожай снимают через 20-30 суток. Листья используют для приготовления салатов, супов.

Очень редко делают выгонку **щавеля**, хотя свежие щи из зелени этой культуры в зимнее время доставят не сравнимое ни с чем удовольствие.

Корневища заготавливают осенью, вырезают 2-3-летние куртины или выбирают крупные корневища длиной до 50 см и хранят их в подвале при температуре 0-3°.

Перед выгонкой их осматривают, отбирают здоровые, с хорошей мочкой корней и живыми почками. При посадке корни немного подрезают. Корневища размещают наклонно, рядами через 5-7 см, плотно укладывают их и засыпают землей. Верхушечные почки оставляют открытыми. Поливы, подкормки, поддержание температурного режима аналогичны с предыдущими культурами. Температуру в месте выращивания держат 16-18°. Поливают умеренно, проветривают. Первую срезку проводят через 15-20 суток после посадки, вторую – спустя 10-15 дней. После каждой срезки

проводят подкормку мочевиной (15-20 г на 10 л воды). Обычно делают 3 срезки.

Еще реже, чем щавель, используют для выгонки **ревень** и **спаржу**. Зимой кисель из черешков ревеня или блюдо из свежей спаржи – деликатесы, которые подадут не в каждом ресторане! Тем более что выгонку этих растений можно проводить вообще без света: плодовые части (черешки, стебли) получают отбеленные и более нежные, чем те, что выращены на свету).

Заготавливают корневища в начале ноября от 2-3-летних и старше растений, отделяя молодые части корневищ с почками и корнями. Удаляют отмершие корни, остатки корневища, стебли. На 1-2 недели корневища следует подвергнуть действию низких ноябрьских температур, что будет способствовать лучшему отращиванию листьев.

Сажают ревеня и спаржу в глубокую тару: ведра, кастрюли, высокие ящики, выстланные пленкой. Слой почвенной смеси должен быть 15-20 см. После посадки растения поливают теплой водой, а затем помещают в прохладное полутемное место (температура 15-17°). Температура в данном случае играет важную роль. При более высокой температуре отращивание идет быстрее, но черешки ревеня и побеги спаржи становятся тонкими и грубыми.

Первую срезку проводят через 15-20 суток после посадки у ревеня и 10-15 суток – у спаржи. Второй раз ревеня убирают через 20 суток. Спаржу можно убирать каждые 4-5 дней, как только побеги отрастут до 15-18 см, в течение 30-40 дней. Их срезают в земле загнутым ножом на высоте 3-4 см выше корневища. Срезанные побеги используют сразу, так как при хранении они грубеют.

Крайне редко в домашних условиях выгоняют **салатный цикорий** (витлуф). Отбирают корнеплоды диаметром 3-5 см, хранят их в подвале при температуре от 0 до -2° в темноте, иначе в корнеплодах образуются биологически активные вещества – глюкозиды, которые вызывают горький привкус. В процессе хранения несколько раз подводят орошение, чтобы корнеплоды не подвяли.

Выгоняют витлуф в темных помещениях, подвалах, где температура воздуха выше 10° (оптимальная 14-18°). Период выгонки составляет 20-30 дней. В домашних условиях корнеплоды плотно укладывают в ведро или ящик. Промежутки между ними заполняют грунтом. Затем проводят полив и укрывают емкости светопроницаемым материалом. Потребность цикория в воде в период выгонки довольно велика, поэтому 1 раз в 3-4 дня их следует поливать. При температуре 10° период выгонки удлиняется, но кочаны получаются более плотными, сочными и почти не обладают горьким привкусом. Кочанчики цикория срезают у основания. Корнеплод пригоден лишь для одной выгонки.

В. ЛУДИЛОВ,
доктор

сельскохозяйственных наук,
профессор ВНИИ овощеводства