

УВАЖАЕМЫЕ САДОВОДЫ И ОГОРОДНИКИ, ДАЧНИКИ И ВЛАДЕЛЬЦЫ ПРИУСАДЕБНЫХ ХОЗЯЙСТВ! ПОЗАБОТЬСЯ О ВАШЕМ УРОЖАЕ СЕЙЧАС! ПРИОБРЕТАЙТЕ СЕМЕНА АГРОФИРМЫ «СЕДЕК»!



- В ассортименте:**
- отборные семена овощей, ягод и цветов;
 - газонная трава, семенной картофель, лук, чеснок;
 - саженцы декоративных, плодовых, хвойных деревьев и кустарников.

Баклажаны «Галина F1» — 12 руб., «Буржуй F1» — 12 руб., «Алмаз» — 7 руб., «Мария» — 9 руб., «Принц» — 9 руб., «Черная луна» — 10,5 руб., «Вкус грибов» — 8 руб., «Изумрудный» — 8 руб., «Зелененький» — 7 руб.

Мы предлагаем качественные авторские посадочные материалы, внесенные в Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию. Более тысячи сортообразцов овощей и других культур мы ежегодно испытываем на опытно-демонстрационных участках фермерского хозяйства агрофирмы «Седек».

Узнать стоимость и ознакомиться с полным ассортиментом семян овощей, ягод и цветов, саженцев, удобрений Вы можете на сайте агрофирмы «Седек», а также сделать заказ через интернет-магазин www.sedek.ru, e-mail: shop@sedek.ru.

Высылаем семена Почтой России.

Заказ по телефону: (495) 788-93-91 или по адресу: 115191, Москва-191, а/я 58 к.

Приобретайте продукцию агрофирмы «Седек» в фирменных магазинах «Урожайная грядка» и в розничных магазинах Вашего города.

ООО «Агрофирма «Седек»: г. Домодедово, мкр-н Востряково, ул. Парковая, д. 19
Тел.: (495) 788-93-90, (496) 792-60-13

КТО СКАЗАЛ, ЧТО БАКЛАЖАНЫ – ЭТО СЛОЖНО

Баклажаны – не такая сложная культура в выращивании, как думают многие огородники, которые отказываются от этих овощей на своих участках. А ведь их агротехника не сложнее, чем агротехника томатов. Эти две культуры относятся к одной группе пасленовых, поэтому приемы их возделывания очень похожи. Для огородника, освоившего очень похожи. Для огородника, освоившего томаты, и баклажаны вырастить не проблема. Посадив, не разочаруетесь, ведь баклажан с собственной грядки гораздо вкуснее магазинного, тем более что выбор сортов не ограничен и можно порадовать себя различными изысками. Попробуйте найти разнообразие «синеньких» даже в самом лучшем супермаркете. Где им до обыкновенного маленького парника настоящего хозяина! Хочу рассказать о некоторых диковинках баклажанов от агрофирмы «Седек», предлагающей, пожалуй, самый широкий ассортимент этой и многих других культур.

Сначала о традиционных «синеньких». Самый распространенный сорт – **Алмаз**. Классический цвет, классическая для русского взгляда форма, приличная урожайность. Но есть одно большое «но». Этот сорт сильно горчит, и поэтому в кулинарии лучше использовать только после предварительного отмачивания.

А вот у сортов **Мария**, **Принц**, **Галина** вообще отсутствует горечь. Кроме того, их

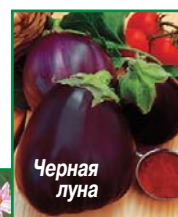
урожайность выше, чем у **Алмаза**, и цветом ему баклажаны не уступают.

А гибрид **Буржуй F1** и сорт **Черная луна** имеют не традиционную форму, а круглую. **Буржуй F1** действительно очень смахивает на «буржуя» в нашем представлении. Очень крупный и толстый, плотный и мясистый. При этом сорт вообще не горчит, хорошо переносит хранение и перевозку. 400-600 г здоровой, плотной, вкуснейшей мякоти. За сезон дает от 8 до 10 штук с каждого куста в обыкновенном пленочном парнике. Под стать **Буржую F1** и **Черная луна**.

А есть еще и экзотические сорта, которые и «синенькими» назвать нельзя. У баклажана **Вкус грибов** плоды белые, а у **Изумрудного** и **Зелененького** – зеленые. У этих сортов вкус поистине изумительный, грибной. Поел жареных баклажанов, и как будто грибов отведал.

И где же в магазине такие баклажаны найдешь? А на рынке, где выбор овощей больше, вы такие видели? Я лично нет.

Выращивая баклажаны, помните некоторые особенности агротехники. Плоды завязываются только при попадании прямых



солнечных лучей на цветки, поэтому лишние листья убирайте. Баклажаны не любят переувлажнения почвы – поливайте их 2 раза в неделю. Оставляйте на растениях не более 2-3 пасынков и 5-8 плодов в зависимости от их размера. Чтобы кусты не падали, подвязывайте их к шпалере. Баклажаны – самая вкусная культура для колорадского жука. Следите за наличием личинок на кустах. Вот и все проблемы.

Не пугайтесь выращивать «синенькие» на своих участках и не останавливайтесь на 1-3 сортах. Попробуйте широкую гамму. Поверьте, это очень интересно.

С. ДУБИНИН,
генеральный директор
Агрофирмы «Седек»

www.sedek.ru
www.dubininsergey.ru

ОРГАНИЧЕСКОЕ ЗЕМЛЕДЕЛИЕ

ПЕТРУШКА ОТ ВЕРШКОВ ДО КОРЕШКОВ

На наших огородах можно встретить четыре вида петрушки: петрушка корневая с гладкими листьями и с курчавыми листьями, петрушка листовая с гладкими листьями и с курчавыми листьями. Курчавая петрушка более декоративна и на грядке, и на блюде, но она менее ароматна и содержит меньше витамина С, чем петрушка с гладкими листьями.

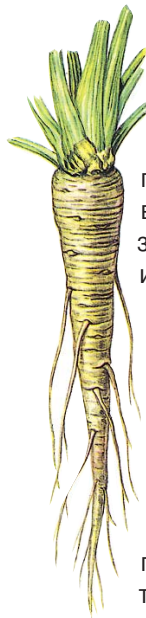
Главная трудность в выращивании петрушки – очень медленные всходы. От посева до прорастания проходит 2-3 недели. За это время сорняки, обладающие гораздо большей энергией роста, успевают заполнить всю грядку и вырастают даже в рядках петрушки, откуда их не так легко удалить, не повредив нежные всходы петрушки. Обычно петрушку рекомендуют сеять как можно раньше, так как она холодостойкое растение и может прорасти при низких температурах. Однако при низких температурах всходы развиваются очень медленно и опасность со стороны сорняков увеличивается. Поэтому более разумно не спешить с посевом, подождать, пока почва прогреется, и за это время очистить грядку от ранних всходов сорняков.

Можно ускорить прорастание, предварительно замочив семена на сутки в тепловатой воде, чтобы вымыть эфирные масла, которые мешают прорастанию.

Рассаду листовой петрушки выращивают в помещении в течение 4-6 недель и пересаживают уже окрепшие проростки на постоянное место в грунт.

Петрушка – двулетнее растение. В первый год она образует листья и корнеплоды, на второй год – цветы и семена.

Корнеплоды убирают поздно осенью, но не затягивают уборку до морозов. Листья у корневой петрушки в течение лета срезать нежелательно, так как они кормят корнеплод. Хороший корнеплод длиной до 25-30 см можно получить на легких рыхлых почвах с глубоким окультуренным слоем. Корень петрушки – настоящий клад различных витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Он также очень богат эфирными



маслами, что делает его прекрасной приправой для супов. На рынке корень петрушки ценится значительно выше, чем зелень.

У листовой петрушки листья можно срезать в любое время по мере необходимости, стараясь не повредить точку роста в розетке. Последний сбор листьев делают поздно осенью и оставляют растения в почве на зимовку. Зимовать оставляют листовую петрушку, так как она лучше переносит морозы, чем корневая. На следующий год рано весной оставленные растения начинают отрастать, и вы можете использовать их листья в течение двух-трех недель, пока не начнет расти цветочный стебель и листья не станут жесткими. Некоторые садоводы делают второй посев листовой петрушки в середине лета. Листья с нее не собирают, чтобы к осени молодые растения успели окрепнуть и благополучно перезимовать. Весной они дают свежую зелень в течение по меньшей мере месяца и позволяют дожидаться урожая от весеннего посева.

Помимо того, что зелень петрушки служит приправой для разнообразных блюд, она очень богата витамином С. В молодых

листьях витамина С даже больше, чем в лимоне. И взрослым, и детям рекомендуется есть побольше свежей зелени, так как она действует оздоравливающе на весь организм.

Осенью листовую петрушку можно пересадить в цветочные горшки и поставить на окно в теплом помещении. Тогда и зимой вы будете обеспечены ее листьями и закроете последнее окно в круглогодичном конвейере листовой петрушки.

Петрушка и листовая, и корневая очень требовательна к плодородию почвы. Лучшее удобрение для нее – перепревший навоз или спелый компост. Это хорошие источники азота, которые могут удовлетворить ее высокую потребность в этом элементе питания. Под посевы отводят грядки после огурцов, тыквы, картофеля, капусты, получившие в предыдущем году хорошую дозу органических удобрений. Посев делают обычно рядами. Делают глубокую борозду, заполняют спелым компостом и сверху размещают семена петрушки с добавлением семян редиса в качестве маркера. Глубина заделки 0,5-1 см, расстояние между рядами 15-20 см. После прореживания оставляют расстояние между растениями 10-15 см.

Когда всходы петрушки укрепятся и уже не будут требовать постоянной защиты от сорняков, их все же нельзя оставлять без внимания. В течение всего лета почва на грядке должна быть влажной и рыхлой. Для стимуляции роста листьев после обрезки очень полезна подкормка разведенным настоем коровяка или компоста.

Петрушка сильно страдает от корневой нематоды, поэтому ее нельзя возвращать на старое место раньше чем через 4 года.

На зиму листья заготавливают в высушенном или замороженном виде. При заморозке лучше сохраняются аромат и витамины. Корни петрушки хранят в погребе, как все корнеплоды.

Н. ЖИРМУНСКАЯ,
кандидат биологических наук



ГРАНДИОЗНЫЙ ОВОЩ

В наше время это овощное и лекарственное растение преобладает в некотором забвении. Может быть, оттого, что огороды наши слишком малы для такого грандиозного овоща: до 2 м в ширину раскидывает свои огромные листья (шириной не менее 45 см) ревеня. А его съедобная часть – черешки – светло-зеленого или розовато-красного цвета достигает порядка 60 см в длину.

В XIX столетии огородники для получения выбеленных черешков ревеня использовали специальные «белильные» горшки: без дна и с крышками высотой порядка 30 см. Использовали также корзины и небольшие бочки. В последнем случае из бочки выбивали дно. С осени самые сильные растения для выгонки отмечали, устанавливая возле них палочки. Как только весной сходил снег, на такие отмеченные растения ставили бочки и обкладывали по бокам горячим навозом. Сверху на бочку укладывали кружок, покрывали утепляющим материалом.

Больше всего ревеня в прошлом употребляли в Америке и Англии. Огромное количество рецептов приготовления блюд из ревеня можно найти в поваренных книгах на английском языке. Здесь пироги, пудинги, соусы, желе, мармелад, пастила, компот, варенье.

Е. АЛЬ-ШИМАРИ