

## УВАЖАЕМЫЕ САДОВОДЫ И ОГОРОДНИКИ, ПРИОБРЕТАЙТЕ СЕМЕНА АГРОФИРМЫ «СЕДЕК»!



Мы предлагаем качественные авторские посадочные материалы, внесенные в Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию.

### В ассортименте:

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

Стоимость семян кабачков: «Маша F1» — 14 руб., «Ванюша F1» — 13 руб., «Аполлон F1» — 13 руб., «Астория» — 8 руб., «Карина» — 8 руб., «Мечта хозяйки» — 9 руб., «Гольда F1» — 11 руб.

Узнать о новинках этого и следующего года, ознакомиться с полным ассортиментом и стоимостью семян овощей, ягод и цветов, саженцев, удобрений, прочитать статьи, опубликованные в различных изданиях, вы можете на сайте агрофирмы «Седек», а также сделать заказ через интернет-магазин [www.sedek.ru](http://www.sedek.ru), e-mail: [shop@sedek.ru](mailto: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.

### Приглашаем посетить авторский сайт С.В. ДУБИНИНА.

Вы сможете узнать много нового о картофеле: какой сорт урожайный и какой вкусный; как получить больше тонны картофеля с сотки; как обогатиться при помощи огорода.

Многих заинтересует рубрика «Хотите быть здоровыми?», где описывается здоровый образ жизни по системе «Седек», как похудеть на 40 кг и что такое волшебный чай от 100 недуг «Пуэр».

Ждем вас на сайте [www.dubininsergey.ru](http://www.dubininsergey.ru)

ОГРН 1027700312265  
реклама

## ОГОРОДНЫЙ «ПОСТОЯЛЕЦ»

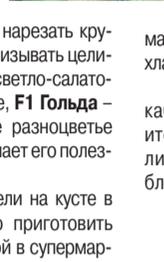
Кабачок – ценнейшая овощная культура, богатая витаминами и такими элементами, как кальций, магний, фосфор, медь, железо. Однако это не главное его достоинство, хотя и очень существенное. Важная особенность плодов кабачка – идеальное соотношение калия и натрия (100:1). В 100 г этого диетического продукта содержится всего 16 ккал.

Обязательно отведите место на грядке для кабачка, этот овощ просто обязан получить прописку в открытом грунте. Кабачок болеет редко, так как вредители обычно находят себе лакомства более ароматные и нежные на вкус. Да и урожай эта культура дает отменный: самые урожайные гибриды F1 Аполлон, F1 Маша, F1 Ванюша могут формировать по 8-9 плодов одновременно. Семена кабачка высевают в конце мая, когда почва уже прогревается до 15°. Эта культура светолюбива, поэтому, когда куст сильно разрастается, лучше срезать несколько больших листьев.

Если же хотите радовать себя блюдами из кабачков в течение всего года, то надо знать особенности разных фаз зрелости этих овощей. Следует помнить, что кабачок – один из немногих овощей, незрелость которого – несомненное достоинство. Начинающие огородники, возможно, это не учитывают и передерживают плоды на кусте.

Маленькие кабачки массой 100-200 г и длиной 12-20 см тушат, жарят, маринуют, фаршируют. Молоденькие кабачки с нежной зеленой мякотью и ранимой кожицей употребляют в сыром виде. Из них готовят очень вкусные и полезные салаты, которые заправляют нежирной сметаной. Любителям летних выездов на природу можно посоветовать аппетитные шашлыки с овощным гарниром. Не секрет, что мясоедам надо включать в свое меню большое количество овощей. Отличный шашлык можно приготовить, используя кабачки таких сортов и гибридов, как F1 Гольда, F1 Астория и Маша. Плоды размером 12-15 см можно не нарезать кружочками или брусочками, а нанизывать целиком. Плоды гибрида F1 Маша светло-салатовые, Астории – темно-зеленые, F1 Гольда – ярко-желтые. Такое плодовое разноцветье эффектно украсит блюдо и сделает его полезным, питательным.

Из плодов, которые созрели на кусте в собственном огороде, можно приготовить вкусную икру. От приобретенной в супермар-



кете она отличается тем, что не содержит консервантов. Рецепт прост: морковь и лук потомите на сковороде в небольшом количестве растительного масла, затем добавьте очищенные от кожуры и семян, пропущенные через мясорубку кабачки (их количество в пять раз должно превышать морковно-луковую смесь). После

того как масса закипит и остынет, измельчите ее в блендере, добавьте соль, сахар и томатную пасту. Далее варите в

кастрюле около получаса. Отличный натуральный продукт готов. Надо отметить, что икра наилучшего качества получается при использовании кабачков массой 400-600 г, так как мякоть таких плодов содержит больше сухих веществ, чем молодых.

Если хотите приготовить кабачковое блюдо зимой, то запаситесь плодами массой более 2 кг. Они отлично лежат в прохладном помещении.

В новом дачном сезоне не забудьте о кабачках. Вырастить их несложно. А в итоге вы получите овощ, который позволит разнообразить меню различными блюдами.

Е. ВАНИНА

[www.sedek.ru](http://www.sedek.ru)  
[www.dubininsergey.ru](http://www.dubininsergey.ru)

Видовое название горчицы – сарептская – происходит от города Сарепты в Волгоградской области, именуют ее также горчица сизая, русская, салатная. Эта однолетняя культура – родственница кочанной капусты, происходит она из Средиземноморья. Из жмыха семян горчицы сарептской получают порошок, из которого делают нашу горчицу «вырви глаз» и горчичники. Это всем известно, а вот о том, что горчица сарептская (листовая) – прекрасное салатное растение, знают немногие. Листья у нее нежные, очень сочные и удивительно красивые.

Широко распространена горчица сарептская в Китае, здесь существует большое разнообразие сортов и форм. В Поднебесной ее используют в свежем виде, солят, варят, а молодые сочные стебли консервируют.

Горчица – быстрорастущее однолетнее холодостойкое растение, отзывчивое на поливы и подкормки, особенно органические. При недостатке влаги листья быстро грубеют. Прекрасно себя чувствует горчица листовая на заправленных рыхлых, лучше щелочных, хорошо увлажненных почвах. Посев семян можно проводить в несколько приемов, через каждые 10-15 дней, это позволит длительное время получать свежую витаминную зелень. Сеять горчицу надо максимально рано, чтобы до того, как наступит длинный световой день, растение успело сформировать розетку листьев. Длинный день в сочетании с высокими температурами неблагоприятен для выращивания горчицы, в таких условиях растения преждевременно переходят к стеблеванию и образуют небольшую вегетативную массу. Ранний посев позволяет также уберечь всходы от крестоцветной блошки.

При посеве ряды располагают через 20-25 см, семена заделывают на глубину 0,5-1 см. С появлением первых листочков всходы прореживают, оставляя между ними 5-8 см, подкармливают азотным удобрением (5-10 г на 1 кв. м) и поливают. Через три недели растения поднимаются до 10-15 см в высоту и готовы к употреблению. До начала образования стебля их выдер-



гивают с корнями. Сбор урожая горчицы проводят, когда сойдет роса, подготовленные растения кладут в полиэтиленовый пакет, спрыскивают холодной кипяченой водой и помещают в холодильник.

Горчица сарептская переносит небольшие заморозки, она замерзает и оттаивает без видимых повреждений, растения погибают при темпера-

туре -10°. Имейте в виду, что горчица сарептская быстро дичает, размножается самосевом, причем семена, оставшиеся в почве, очень долго сохраняют всхожесть.

Листья сарептской горчицы добавляют в салаты, супы. Горечь при тепловой обработке исчезает, и тогда их не отличить от капусты. В начале лета, когда прошлогодний урожай капусты иссяк, а нового еще надо подождать, выручит горчица сарептская. Но особенно хороши листики горчицы в качестве салатной зелени осенью, в октябре; чтобы получить ее к этому времени, семена высевают в начале августа. Зимой можно выращивать горчицу в ящиках с легкой перегнойной почвой. Через 2-3 недели после появления всходов их срезают и используют.

При желании можно получить семена горчицы. В этом случае посев проводят рано весной рядами, оставляя между ними 20-30 см. При загущенных посевах растения прореживают на 8-10 см. Семенные растения созревают в августе, их срезают, просушивают и сразу же обмолачивают.

Горчицу поражает белая ржавчина. Болезнь особенно сильно развивается в годы с холодной влажной затяжной весной. На листьях и других частях расте-

# ВИТАМИННАЯ ЗЕЛЕНЬ ГОРЧИЦЫ

Известно, что листовая горчица богата каротином, аскорбиновой кислотой, витаминами B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, PP, солями кальция, железа, фосфора, магния и другими полезными веществами. Получить витаминную зелень можно уже через 30 дней после посева. Отдельная грядка этой культуре не требуется, семена лучше заделывать в междурядья.

ний появляются выпуклые белые блестящие пятна. Пораженные стебли и черешки утолщаются и искривляются, а в дальнейшем засыхают. Споры гриба сохраняются на остатках пораженных растений, поэтому основные меры борьбы – уборка и сжигание всех остатков растений после сбора урожая, а также соблюдение севооборота и борьба с сорняками.

Большой ущерб посевам наносят крестоцветная блошка, рапсовый пилильщик и горчичный листоед. Личинки вредителей полностью объедают листья. Меры борьбы с ними – своевременная борьба с сорняками на плантации.

В настоящее время в Госреестр селекционных достижений, допущенных к использованию, включено 7 сортов горчицы сарептской (салатной) различного срока созревания. Урожайность культуры достигает 3,5-7 кг с 1 кв. м.

### Раннеспелые сорта

**Прима** – от всходов до уборки проходит 18-20 дней. Масса растения – 30-50 г.

**Прелестная** – период от всходов до уборки на зелень – 18-20 дней в защищенном грунте, при летнем посеве в открытом грунте – 40 дней. Масса растения – 40 г. Вкус хороший, с легкой остротой. Содержание горчичных масел низкое. Выносит чрезмерное увлажнение.

### Среднеспелые сорта

**Веснушка** – период от полных всходов до срезки на зелень – 25-30 дней. Масса растения – 170 г. Консистенция листа нежная, сочная, слегка острая.

**Волнушка** – от появления полных всходов до технической спелости – 30 суток. Масса растения – 26-77 г.

**Мустанг** – период от всходов до уборки на зелень – 30-35 дней. Масса растения – 50-60 г.

### Позднеспелый сорт

**Ладушка** – вегетационный период от появления полных всходов до технической спелости – 58-60 суток, плотный, сочный, хрустящий. Масса растения – 150-176 г. Вкус слабо-острый.

В. ЛУДИЛОВ,  
доктор  
сельскохозяйственных наук