

Овощные культуры семейства тыквенных насчитывают более 1000 видов, из них около 20 видов выращивается в культуре. В нашей стране наибольшее распространение получили огурец, тыква, кабачок, патиссон, арбуз, дыня. В последние годы появились и новые культуры из этого семейства – момордика (индийский огурец), лагенария (посудная тыква), мелотрия шершавая, люфа (мочалочная тыква), тыква восковая и другие.

Огурец – это перекрестноопыляющееся растение, т.е. женские цветки опыляются пыльцой с помощью ветра, насекомых (пчелы, шмели, муравьи) или человека.

Цветки, как мужские, так и женские, у огурца обычно раскрываются с 6 до 10 часов утра в зависимости от разных причин (сорта, условий выращивания, региона, погодных условий). Когда погода пасмурная и температура воздуха ниже 12°, цветки раскрываются утром позднее.

Мужской цветок остается раскрытым весь день, к вечеру увядает, а через 1-2 дня засыхает. Женские цветки огурца, если погода благоприятная и не было насекомых-опылителей, могут оставаться готовыми к опылению несколько дней.

У огурца различают сорта и гибриды – пчелоопыляемые и партенокарпические.

Пчелоопыляемые гибриды – это гибриды, у которых для завязывания плодов требуется, чтобы женские цветки были опылены мужскими (т.е. на рыльце женского цветка попала пыльца мужского цветка). Такие гибриды огурца выращивают в основном в открытом грунте, так как им требуется опыление насекомыми. В защищенном грунте для получения урожая нужно будет поставить ульи с пчелами или проводить опыление женских цветков мужскими вручную, но на большой площади теплицы это будет сделать затруднительно. Можно также в теплице раскрыть все фрамуги и двери, чтобы насекомые смогли опылять цветки, но растения огурца не переносят сквозняков и будут плохо расти.

У партенокарпических гибридов и сортов огурца для образования плодов не требуется оплодотворения, т.е. опыления женских цветков пыльцой мужских цветков. Такие сорта можно выращивать как в теплицах, так и в открытом грунте, и получать хорошие урожаи плодов. Эти сорта наиболее устойчивы и приспособлены к неблагоприятным условиям и дают больше урожая,

Многие огородники предпочитают выращивать растения из собственных семян. Мы начинаем серию публикаций о том, как получить семена овощных растений на своем участке.

СОБСТВЕННЫЕ СЕМЕНА ТЫКВЕННЫХ КУЛЬТУР



чем пчелоопыляемые сорта и гибриды.

Для того чтобы на своем дачном участке получить собственные семена огурца, нужно соблюдать некоторые правила.

Во-первых, надо чтобы между растениями одного сорта и растениями другого сорта была пространственная изоляция (на открытой местности – около 1000 м, а в месте, где на территории посажены деревья и кустарники, – 500 м).

Во-вторых, нужно выбрать наиболее сильные, здоровые и типичные (похожие) для данного сорта или гибрида растения.

В-третьих, опыление женских цветков следует проводить вручную (это называется искусственное скрещивание или опыление). Для этого вечером на растениях выбирают нераспустившиеся женские и мужские цветки, изолируют их (т.е. закрывают от насекомых) ватой, пергаментной бумагой, бумажными колпачками (надевают на цветки сверху и закрывают их) или на бутоны надевают резинки (чтобы цветки не раскрылись). Но обычно используют вату, которой хорошо закрывают весь бутон цветка. На следующий день с 8 до 10 утра проводят опыление.

Вначале проверяют, насколько хорошо созрела пыльца в мужском цветке. Для этого аккуратно тычинками дотрагиваются до ногтя или ладони, и если созревшая пыльца оставит белый след – значит опыление женского цветка мужским можно проводить.

Аккуратно срывают вместе с цветоножкой мужской цветок, снимают с него вату, оголяют или вообще удаляют лепестки цветка и прикасаются тычинками к рыльцу женского цветка (который предварительно раскрыли, освободив от ваты, не разорвав лепестки). Пыльцу на

женские цветки можно наносить и мягкой кисточкой. Обычно для того, чтобы плод хорошо завязался, было много семян в плоде, – один женский цветок опыляют двумя-пятью мужскими цветками.

После того как пыльца нанесена на рыльце женского цветка, женский цветок сразу же изолируют ватой или бумажным колпачком. На растении все бутоны и завязи ниже и выше опыленного женского цветка удаляют (чтобы ему хватило питательных веществ для развития).



Если через 3-5 дней опыленный женский цветок начнет увеличиваться и завязь будет расти – значит опыление удалось и через 45-60 дней от опыления семенной плод созреет.

Обычно для получения семян огурца можно использовать растения либо в конце вегетации (когда основной урожай был собран и оставлены 2-3 плода на растении), или специально выращивать семенные плоды на отдельных растениях с самого начала. Один семенной плод забирает очень много питательных веществ у растения, а завязи, которые расположены выше семенного плода и на боковых побегах, будут засыхать (до 10-20 штук).

При выращивании тыквенных культур на семена растения требуют более частых поливов и подкормок минеральными и органическими удобрениями, так как они расходуют много питательных веществ на формирование семенных плодов.

Семенные плоды убирают в теплую сухую погоду, когда они станут желтыми, бурыми, коричневыми (в зависимости от сорта) и будут мягкими. Если погода холодная и потепления не ожидается, то плоды надо убрать, и они созреют в помещении.

Затем полностью созревшие семенные плоды разрезают пополам вдоль, ложкой или вручную в перчатках семена и содержимое плода извлекают в тару (кастрюлю, таз), ставят на 2-3 дня в отдельное помещение для сбраживания при комнатной температуре (20-30°). Затем промывают – все пустые семена, мякоть, осадок должны всплыть, а хорошо выполненные осесть на дно. Промытые семена сушат до хорошей сыпучести.



Перед хранением семена сортируют, удаляя треснувшие, уродливые. Затем их кладут в бумажные пакетики и хранят в сухом помещении. Из одного плода огурца можно получить 6-7 г семян, из одного плода тыквы – от 30 до 300 г (до 800 шт. в зависимости от сорта, особенно урожайны крупноплодные сорта – Стофунтовая, Крупноплодная 1). Семена тыквенных культур могут сохранять всхожесть до 8-10 лет.

Арбуз, дыня, тыква, кабачок, патиссон – перекрестноопыляющиеся растения. Плоды созревают через 35-50 дней от опыления, из одного плода можно получить 200-500 шт. семян (в зависимости от разных причин).

Тыквенные культуры имеют сходные особенности для получения собственных семян. В Нечерноземье семенные плоды арбуза и дыни в открытом грунте получить сложнее (им требуется больше тепла), и поэтому их лучше выращивать в теплице через рассаду. Огородник может получить свои собственные семена овощных культур. Обычно селекционеры получают сорта за 5-6 лет (с помощью отбора), а гибриды – за 1 год (скрещивая один сорт с другим). Не следует собирать семена у гибридов, так как из таких семян вырастут разнообразные растения.

А. ГОНЧАРОВ,
кандидат
сельскохозяйственных наук,
доцент

ООО «РЫЛЬСКИЙ БИОГУМУС»
Производство органических удобрений
БИОГУМУС
Крупный ОПТ
(495) 768-23-97
Мелкий ОПТ и Розница
м. «Южная»
(495) 928-96-20
м. «Академическая»
(499) 124-65-22
м. «Шоссе энтузиастов»
(495) 220-76-46
www.biogumus.com
реклама

СОВЕДУЕМ ПРИГОТОВИТЬ

Салат из соленых огурцов и редьки

200 г редьки, 2 соленых огурца, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла или сметаны, зелень.

Очищенную редьку натереть и посыпать солью. Посуду с редькой накрыть крышкой, хорошо встряхнуть. Огурцы, лук мелко нарезать и перемешать с редькой, залить сметаной или маслом, добавить соль, сахар по вкусу, посыпать зеленью.

Салат из соленых огурцов и свеклы

2 соленых огурца, 1 вареная свекла, 1 чайная ложка тертого хрена, 100 г сметаны, сахар, соль.

Свеклу очистить, натереть. Огурцы мелко крошить. Все перемешать, добавить сметану, хрен, соль, сахар по вкусу.

Салат из соленых огурцов, сельдерея и грибов

2 соленых огурца, 1 корень сельдерея, 200 г соленых грибов, 100 г майонеза или сметаны.

Корень сельдерея натереть на терке, залить растительным маслом и соком от нарезанных огурцов. Огурцы мелко нарезать. Грибы нарезать соломкой. Все компоненты перемешать с майонезом или сметаной, добавить по вкусу соль, сахар. Украсить салат ломтиками огурцов, листьями сельдерея и грибами.

Салат по-французски из соленых огурцов

100 г соленых огурцов, 100 г отварного картофеля, 100 г яблок, 100 г зеленого горошка, 100 г вареного сельдерея, 100 г вареной моркови, 2 луковицы, 200 г майонеза, 1 чайная ложка томатного соуса, перец, соль, нарезанная зелень.

Мелко нарезанные продукты залить майонезом, добавить специи по вкусу.

Пудинг из фасоли

200 г белой фасоли, 3 яйца, 3 ст. ложки сахарного песка, 100 г масла, 2 ст. ложки измельченных сладких сухарей или манной крупы, цедра лимона, 1 ст. ложка толченых орехов.

Фасоль замочить на ночь, сварить, взбить в однородную массу с помощью миксера. Отделить белки от желтков. Размягченное масло смешать с сахаром, добавить яичные желтки, перемешать с фасолью, манной крупой или сухарями, тертой цедрой, толчеными орехами и взбитыми яичными белками. Форму смазать жиром, посыпать сухарями, выложить в нее приготовленную массу и запечь в духовке в течение 30 минут. Готовый пудинг можно подавать как горячим, так и холодным с вареньем, соком, соусом.

Г. ДАММ,
Союз садоводческих
некоммерческих объединений
г. Новокузнецка