



ПРЯНОСТЬ ИЗ МОНАСТЫРСКОГО САДА

Бытует заблуждение, что чабер – народное название тимьяна, на самом деле это самостоятельная пряная культура, ее завезли в Европу с Востока и стали выращивать в монастырских целебных садах.

Грубый, сильнорослый стебель растения поднимается в высоту на 20-60 см. Причем существует две формы – с прямостоячим стеблем и лежащим. Листья чабера мелкие, линейно-ланцетовидные, зеленые, цветки неброские, мелкие, лиловые или белые, расположены в пазухах листьев. Появляются они на растении с июня по сентябрь. Плод – яйцевидный трехгранный орешек с многочисленными мелкими семенами.

Чабер огородный – культура скороспелая, холодостойкая, светолюбивая, удаётся она лишь на плодородных землях. От плодородия почвы и освещенности участка зависит не только урожай зеленой массы, но и степень ароматичности. Переувлажнение почвы также заметно снижает последний показатель. В средней полосе чабер можно высевать под зиму, в ноябре, когда наступают устойчивые холода. Ранней весной, высевая семена на рассаду, их

заделывают в почву на глубину 0,5-1 см и слегка прикатывают. Уход обычный – прореживание, подкормки, рыхление почвы и поливы по мере необходимости. Чабер можно выращивать рядом с фасолью, так как он отпугивает фасольевую коровку, но сажать его рядом с огурцами не стоит – эти культуры «не дружат».

В основном на садовых участках выращивают сорта чабера *Спринт* и *Ароматный*. Помимо них в Госреестр включены сорта *Бриз*, *Грибовский 23*, *Перечный аромат*, *Пикник*, *Сатир*, *Филевский Семко*, *Чарли*.

Молодые стебли и листья чабера огородного богаты минеральными солями, каротином, витамином С, а также содержат эфирные масла. Ароматную зелень растения используют при засолке огурцов и помидоров, их добавляют в супы деревенской кухни и блюда из свинины, баранины, птицы. Кладут его в фарш и различные соусы, в овощные гарниры из капусты, фасоли и гороха, в панировку для рыбы. В горячие блюда чабер добавляют буквально за пару минут до готовности, иначе эта пряность даст горечь.

Н. ДОРОНИНА

СОВЕДУЕМ ПРИГОТОВИТЬ

Фасоль с чабером

Потребуется 300 г фасоли, 2 ст. ложки топленого сала, 2-3 ст. ложки муки, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка молотого сладкого перца (паприка), 1 ст. ложка чабера, 1 ст. ложка уксуса, щепотка сахара, соль по вкусу, лавровый листик.



Фасоль замочить в холодной воде на несколько часов. Из сала, муки, лука приготовить заправку, развести ее водой. Отварную фасоль залить приправой, добавить нарубленный чеснок, перец, чабер, уксус и тушить 20 мин. Подавать к столу в качестве гарнира к мясным блюдам.

Сорняки и траву вместе с остатками земли закладываем в мешки из-под сахара и муки или плотные пленочные мешки. Все это переслаиваем опилками, сдобренными нитрофоской (20 г на 1 ведро), заполняя слоями до самого верха. Сверху мешки завязываем бечевкой. Затем устанавливаем их вдоль сетчатого забора или кладем на бок в зависимости от освещения. Известно, что участки вдоль забора чаще зарастают сорняками, там поселяются слизни, которые не дают проросткам поднять головы, начисто уничтожая их. Вот это место и отвели мы кабачкам в емкостях. Иной год набиваем сорняками до 15 мешков, размещая на расстоянии 0,5 м друг от друга, а иногда даже ставим вплотную. Через год-два в мешках образуется перепревший компост для удобрения и обновления грядок. Сорняки в замкнутом пространстве и при доступе воздуха начинают быстро перегнивать, выделяя тепло. Когда они немного осядут, сверху в отверстия насыпаем плодородной земли слоем 10 см, высаживаем рассаду, либо сеем семена кабачков. Дно мешка протыкаем ножом в нескольких местах для стока воды. На более открытом месте мешки кладем лежа, предварительно плотно завязав их бечевкой. Затем сверху прорезаем отверстие, заполняем его почвой, высаживаем растение, увлажняя водой.

В затененном месте под кустами смородины устанавливаем мешки стоя. Чтобы они не падали от дождя или сильного ветра, прикрепляем их проволокой к забору. В первые солнечные дни пленка нагревается, и температура в мешках значительно повышается. Можно высаживать кабачки на две-три недели раньше, чем в открытый грунт. На высоте 40-50 см от уровня почвы растения не затеняются, корням уютно и тепло. Но все равно при возвратных холодах листья могут пострадать, поэтому предусматриваем защиту нетканым материалом от заморозков. В холодные дни на небольшие растения надеваем пластиковые емкости из-под воды (3-5 л), у которых обрезаем дно. Нижнюю часть емкости заглубляем на 2 см в землю, в горлышко вставляем палку, нижний конец которой прочно закрепляем в земле. В отдельные годы с теплой весной высеваем по несколько семян кабачка в емкости, набитые сорняками, в первой декаде мая, на целый месяц раньше, чем на грядку. После посева натягиваем нетканый материал так, чтобы между землей и укрытием было воздушное пространство 15-20 см. Сверху набрасываем старую пленку, закрепив по периметру бечевкой, чтобы не сдул ветер. Это укрытие надежно

Кабачки – растения-крупномеры и занимают много места на грядке. На своих сотках мы пытаемся разместить как можно больше культур и сортов овощных растений. Даже места для компостных куч не хватает. Используем все: повторные и уплотненные посеы, а также самодельные контейнеры.



КАБАЧКИ В МЕШКАХ

защищает всходы не только от холода, но и от жары. При укрытии только пленкой растения могут сгореть. Через две недели укрытие снимаем, взшедшие растения рассаживаем по одному в другие емкости и мешки, оставляя только одно, наиболее крупное, с неповрежденными корнями.

Кабачки в мешках отлично растут и плодоносят. Правда, поливать приходится чаще, 2-3 раза в неделю, особенно при отсутствии дождей. Чтобы влага сильно не испарялась, открытую поверхность мешков и бачков мульчируем скошенной травой. Это избавляет от образования корки и ненужных рыхлений. Находясь высоко от земли, кабачки редко болеют корневыми гнилями и другими грибными заболеваниями, хорошо проветриваются, а плодоношение их продолжается до середины сентября. С начала июля уже лакомимся первыми молодыми плодами кабачков, продолжая периодически снимать их к столу до августа. В августе созревают другие овощи, и кабачки мы оставляем до биологической зрелости. Обычно вызревают в мешках один-два плода. В сентябре, когда кора кабачков затвердеет, срезаем крупные плоды с плодоножкой, они хорошо сохраняют свои качества вплоть до Нового года.

В течение вегетации сорняки почти полностью разлагаются, а почва в мешках превращается в перегной, который используем для выращивания рассады томата, перца, баклажана. В другую

часть мешков с перегноем добавляем свежую порцию одуванчиков и земли, поскольку почва в мешках к этому времени почти наполовину оседает, и выращиваем в них на следующий год другие растения – томаты или перцы, люфу. Пленочные мешки служат 4-5 лет, не разрушаясь. Синтетические мешки из-под сахара служат от силы два года, а иногда разрушаются, и в первый год приходится полуразрушенную смесь использовать как биотопливо в теплице. Приспособилась выращивать овощи и в тонких пленочных мешках, используя их по две штуки. Получается более прочная двухслойная емкость. Наиболее удачными оказались черные мешки, сквозь них не проходит свет, они быстрее нагреваются, лучше аккумулируют тепло. Таким образом, мы решили проблемы дополнительной площади для кабачков и приготовления компоста. Все растительные остатки и сорняки периодически упаковываем в свободные мешки, расставляя их вдоль забора. Больные растения помещаем в отдельные мешки, добавляя туда микробиологические препараты. Десятилетний опыт выращивания кабачков и других культур в контейнерах, заполненных сорняками и растительными остатками, показывает их перспективность на небольших участках, при экономном и рачительном использовании земли.

А. ЛЕБЕДЕВА,
кандидат

сельскохозяйственных наук