



СЕМЕНА ПОЧТОЙ



- **Томат-дерево Спрут F1** — при условии достаточного питания, тепла и света может расти бесконечно долго. Можно выращивать Спрут F1 в теплицах как высокоурожайный томат. **30 руб.**
- **«Урожайная грядка большая»** — 35 сортов основных овощей **96 руб.**
- **«С любовью к Вам»** — 10 сортов букетных цветов **35 руб.**
- **«Краски лета»** — 10 сортов ярких летних цветов для создания клумб **35 руб.**
- **«Вдохновение»** — 10 сортов ярких многолетников **35 руб.**
- **«Веселый блюз»** — 10 сортов однолетников **35 руб.**
- **«Букет для любимой»** — 10 сортов лучших срезочных астр **51 руб.**
- **«Огурцы с грядки»** — 10 сортов **35 руб.**
- **«Помидоры с грядки»** — 8 сортов **27 руб.**
- **«Бочковой разносол»** — 8 наименований (огурцы, капуста, томаты, перец, баклажан) **29 руб.**
- **«Первые витамины»** — 10 наим. (редис, петрушка, укроп, салат, лук-шнитт, морковь, кориандр, шпинат) **32 руб.**
- **«Парник мал да удал»** — 8 наименований (томаты, перцы, баклажаны, огурцы) **27 руб.**
- **«Детское лакомство – Сладкожек»** — 9 наим. (томат, огурец, морковь, горох, кукуруза, земляника, дыня, арбуз) **35 руб.**
- **«Травы для приправы»** — 9 наим. (петрушка, кориандр, укроп, базилик, пастернак, скорцонера, сельдерей) **27 руб.**
- **«Витаминный корнеплод»** — 9 наим. (морковь, дайкон, редис, свекла, редька, петрушка, сельдерей) **28 руб.**
- **«Луковый набор»** — 9 наименований (репчатый, порей, шнитт, батун) **32 руб.**
- **«Земляничная поляна»** — 4 сорта земляники, 2 сорта клубники **64 руб.**
- **«Крупный еще крупнее»** — 10 наим. (томаты, баклажан, перец, капуста, дайкон, морковь, редис, тыква, лук) **41 руб.**

Реклама ООО «Агрофирма «Седек», 19071, г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 14, ОГРН 1027700312265

В НАБОРАХ ДЕШЕВЛЕ!
Заказывайте наборы семян овощей, ягод и цветов!

Семена почтой: минимальная сумма заказа – 350 руб.
Наложный платеж – стоимость семян + 10% за комплектацию заказа + почтовые расходы.
Заявки по адресу: 115522, Москва, 522, а/я 112 «ШС».
Почтовые расходы по поясам: I – 210 руб., II – 250 руб., III – 310 руб., IV – 350 руб., V – 380 руб.
Также вы можете сделать заказ по телефону (495) 788-93-91, эл. почта: shop@sedek.ru или через интернет-магазин www.sedek.ru

Спрашивайте семена Агрофирмы «Седек» в магазинах вашего города!



СПРУТ F1 — И ТОМАТНОЕ ДЕРЕВО, И ЛУЧШИЙ ТОМАТ ДЛЯ ЗАКРЫТОГО ГРУНТА

В последние несколько лет среди огородников идут горячие споры: стоит ли сажать сказочный томат Спрут F1 или нет? Смогут ли они вырастить в своих парниках чудо-дерево? Чем вообще этот гибрид лучше привычных тепличных сортов? А ведь на самом деле, посадив этот томат в обычной теплице, при определенном уходе можно получить до 10 кг томатов с куста за сезон! Да каких томатов! Мясистых, плотных, ароматных, по 160 г каждый! К нему нужен лишь правильный подход.

Если ваша цель при выращивании томатов – урожайность и качество, то Спрут F1 должен стать вашим первым выбором. Ведь этот индетерминантный томат отличается огромной энергией роста! Именно поэтому он может плодоносить до полутора лет и даже дольше. Однако в обычных теплицах их лучше выращивать один сезон.

Кроме того, генетически Спрут F1 имеет хорошо развитую корневую систему и мощный поверхностный листовой аппарат, что позволяет ему плодоносить с июля до сентября. При этом плоды с верхних кистей ничуть не уступают плодам с нижних.

Важное преимущество томата Спрут F1 в его устойчивости к болезням. Такая культура, как томат, всегда подвержена поражению вредителями. Особенно опасная ситуация наблюдается в жаркие годы, как нынешний. Чем сильнее жара, тем больше вредителей, больше болезней.

И даже при условии ежегодного проведения севооборота и внесения большого количества препаратов обычные неустойчивые сортовые томаты все равно могут заболеть. В то же время Спрут F1 также может быть поражен вредителями, но избежать распространения заболевания. Все дело в том, что в этот гибрид генетически заложена высокая устойчивость к различным болезням томатов.

Если у вас есть желание и возможности выращивать Спрут F1 дольше, чем другие индетерминантные томаты, то самым эффектив-

ным является гидропонный метод. Так вы обеспечите лучшее дыхание корням растения, они не будут ни пересыхать, ни получать слишком много влаги. Питание и вода будут поступать дозированно. В качестве субстрата можно использовать кубики из стекловаты.



Такой способ требует частой подкормки растения раствором минеральных солей: аммоний азотнокислый — 200 г; калий азотнокислый — 500 г; суперфосфат простой — 550 г; магний сернокислый — 300 г; железо лимоннокислое — 9 г; борная кислота — 3 г; марганец сернокислый — 2 г; цинк сернокислый — 0,2 г; медь сернокислая — 0,2 г (в расчет на 1000 л воды). При этом температура такого раствора зимой не должна понижаться ниже 17-18°, а летом не должна быть выше 25°.

Высевая томат в начале августа, необходимо проводить подсветку электролампами в период с октября по февраль. Это увеличит эффективность использования гидропонного метода.

Если вы хотите сформировать настоящее томатное дерево, то первые 7-8 месяцев не давайте ему плодоносить. Затем, когда сформируется крона, будет происходить активное плодоношение.

Покупая семена супертомата Спрут F1, вы можете не преследовать цели выращивания настоящего томатного дерева. Однако, посадив его в своей теплице, вы сразу увидите выгоду от такого приобретения. Ведь это один из лучших, стабильных, урожайных томатов для закрытого грунта.

ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ

Для замораживания отбирают только свежие высококачественные овощи. Перезревшие экземпляры не годятся. При продолжительном хранении при комнатной температуре овощи увядают, уменьшается количество витамина С и каротина, а при солнечном свете разрушаются витамины и группы В. Овощи очищают от несъедобных частей, зелень предварительно перебирают, удаляя поврежденные листья, твердые стебли. Овощи тщательно промывают в холодной воде целыми (неразрезанными) в какой-то емкости, меняя два-три раза воду, чтобы песок и частицы почвы осели на дно. Затем споласкивают в проточной воде. Чистую продукцию просушивают на решетке, сите, салфетках, затем режут на кусочки на специальной доске острым ножом из нержавеющей стали.

БЛАНШИРОВКА

Для подавления ферментов, предотвращения нежелательных изменений (потеря вкуса, цвета) подготовленный продукт бланшируют в горячей воде при температуре 85-100°, над паром или в горячем масле. Овощи погружают в кипящую подсоленную воду, доводят быстро до кипения. Объем воды должен быть втрое больше объема овощей. Бланширование на пару более щадящее, чем в кипятке, что способствует лучшему сохранению цвета и вкуса. Обязательно следует бланшировать все листовые овощи, горох, фасоль, спаржу, кукурузу, цветную капусту, брокколи. Не требуется бланшировка для моркови, перца, лука, чеснока, огурца и томата, корнеплодов петрушки. Мыть, резать и бланшировать овощи надо очень быстро, чтобы не потерять питательные вещества при соприкосновении с кислородом. Для сохранения вкуса бланшированные овощи сразу же охлаждают в холодной воде или оставляют просыхать, используя специальные сетки, решета, ткань.

БЫСТРОЕ ЗАМОРАЖИВАНИЕ

Охлажденные и просушенные овощи подвергают быстрому замораживанию. При медленном замораживании клеточный сок в овощах превращается в кристаллики льда, которые разрывают своими острыми гранями нежные стенки клеток, в результате при оттаивании происходит большая потеря клеточного сока. Овощи раскладывают в небольшие емкости по 200-600 г. Продукты укладывают очень плотно, чтобы как можно меньше оставалось воздуха между кусочками. Зеленый горошек замораживают на подносе, рассыпав в 1-2 слоя, а затем раскладывают в порционные пакеты. Быстрая заморозка овощей продолжается в течение 3-6 часов.

Промороженные овощи в емкостях вынимают из морозилки, помещают в теплую воду, чтобы извлечь брикет. Брикет упаковывают в тонкую пищевую пленку или пакет, крепко завязывают или запаивают и кладут в морозильную камеру на хранение. Пакеты подписывают несмываемым маркером, указывая продукт и дату загрузки. Учтите, что надписи шариковой ручкой в морозильнике блекнут, а фломастером смазываются. Быстро замороженные овощи в дальнейшем хранят при температуре не ниже 18° и относительной влажности воздуха 95%. Сочные и твердые овощи можно хранить в холодильнике 8-12 месяцев.

ЗАМОРАЖИВАНИЕ — БЫСТРО И БЕЗ ПОТЕРЬ



Замораживание овощей впрок — это самый быстрый способ заготовки, позволяющий

продлить срок потребления овощных культур. При заморозке не требуется консервантов, сохраняется вкус, цвет и запах овощей. Замороженная продукция теряет в несколько раз меньше питательных веществ и витаминов, чем при консервировании, сушке и солении. Наименее стойкий витамин С сохраняется на 80%.

Перед употреблением в пищу брикеты замороженных овощей достают из морозильной камеры и в течение 20-30 мин. оставляют при комнатной температуре. Strongly промерзшие и нежные овощи в пакете опускают в кастрюлю с водой комнатной температуры. Для приготовления первого блюда слегка размороженные овощи быстро кладут из пакета в кипящую воду или бульон. Для приготовления второго блюда оттаявшие овощи должны немного обсохнуть. Надо помнить, что замороженные овощи готовятся быстрее, чем свежие.

ОСОБЕННОСТИ ОТДЕЛЬНЫХ КУЛЬТУР

Зеленый лук перебирают, нарезают кусочками и ошпаривают кипятком. Затем опускают в холодную воду, упаковывают в формочки или пакеты. Замораживать лук можно при -18°, хранить от -18 до -5°. Лук-порей нарезают вдоль, чтобы лучше удалить песок и грязь, тщательно моют в большом количестве воды. Остальные операции как у зеленого лука.

Головки цветной капусты разделяют на более мелкие соцветия, зачищая потемневшие места. Бланшируют в слегка подсоленной воде 3 мин. Хранят не более 6 месяцев.

Баклажаны промывают в холодной воде, удалив плодоножку. Нарезают кусочками толщиной 3-4 см, ошпаривают кипятком, откидывают на дуршлаг. Остывшие кусочки упаковывают и замораживают при -20°.



У молодых хрупких стручков фасоли с мягкими неокрашенными семенами удаляют плодоножку и волокна, нарезают наискосок кусочками длиной 4-5 см. Погружают в кипящую подсоленную воду на 5 мин., откидывают на дуршлаг, охлаждают под струей холод-

ной воды, обсушивают и замораживают.

Кабачки бланшировать не надо. У плодов вынимают сердцевину, нарезают кольцами шириной 5 мм, укладывают плотно в пакеты. Хранить следует не более 6 месяцев.

Кольраби очищают от грубой кожицы. Нарезают кусочками 1-1,5 см, опускают в кипящую воду на полминуты, откидывают на сито, остужают и упаковывают в пакеты.

Зелень пряных трав (укроп, петрушку, сельдерей) моют в нескольких водах до полного удаления грязи и песка. Режут на кусочки длиной 1 см и опускают в кипяток на полминуты. Охлаждают до комнатной температуры на блюдах. Укладывают в формы и замораживают. После заморозки брикеты перекладывают в пленочные пакеты. Укроп можно замораживать целым растением, завернув в пленку трубочкой.

Молодые листья шпината, щавеля до цветения перебирают, у щавеля обрезают черешки. Шпинат режут на кусочки длиной 3-4 см, крупные листья щавеля на 2-3 части, молодые можно не резать. Бланшируют 1-1,5 мин. Воды для бланшировки нужно столько, чтобы она покрыла подготовленную массу. Откидывают на сито, промывают в холодной воде и оставляют на час для подсыхания и остывания. Замораживают при -16°.

Зеленый перец нарезают на дольки, удалив семенное гнездо. Замораживают при -18°.

Арбуз нарезают на куски средней величины. Складывают в пакеты по 2-3 куска, замораживают. Хранят при температуре -18-20°. Отлично сохраняет свои качества 12 месяцев.

Томаты (плотные плоды с яркой окраской) моют, обсушивают и замораживают на подносе в один ряд. Замороженные плоды укладывают в пакеты, удаляют из них воздух, плотно завязывают и хранят в морозильной камере.

А. ВОРОБЬЕВА