

**Богатый урожай**



**В. СУЕТНОВА,**  
г. Москва

Работала я маляром, приносила людям пользу и радость. Сейчас мы с мужем пенсионеры, летом живем на даче. Из вашей газеты узнали много для нас нового, полезного, научились выращивать все овощные культуры, особенно нам удаются тыквенные. Их агротехника несложная, только есть некоторые детали, которые обязательно учитываем.

Грядку под тыквы, кабачки, патиссоны и огурцы подготавливаем с осени, при перекопке вносим по 2-3 ведра перегноя или компоста на 1 кв. м. Весной, как только растает снег, на грядки ставим дуги и укрываем пленкой в 2 слоя. Земля быстро прогревается. В это время на подоконниках в доме выращиваем рассаду, и в 20-25-днев-



ном возрасте высаживаем ее на грядки под дуги. Под рассаду делаем большие лунки и в каждую закладываем по ведру перегноя, сверху слоем в 10-15 см – хорошую землю. Рассаду выращиваем в отдельных горшочках, при посадке емкость хорошо проливаем теплым раствором марганцовокислого калия (слабо-вишневого цвета) и растения вываливаем, минимально повреждая их корневую систему. Делаем все это уже в начале мая. Как только проходит пора возможных заморозков,

пленку с дуг снимаем, но дуги оставляем. В случае похолодания растения приходиться укрывать пленкой.

Первые раннеспелые огурцы появляются 10-15 июня, кабачки – позже, осенью собираем богатый урожай тыкв.

**УКРАСИМ ЗЕМЛЮ САДАМИ**

В нашем традиционном конкурсе читатели газеты рассказывают о своем опыте работы на земле, достижениях в выращивании различных культур, благоустройстве участков и др.

Для юннатов (ребят до 16 лет), активно помогающих родителям на земельных участках, осуществляющих природоохранные работы, установлено 5 премий по 500 руб.

Материалы на конкурс присылайте до 1 декабря 2010 г. с пометкой на конверте: «На конкурс». Не забывайте указывать почтовый индекс, имя, отчество и фамилию. Юннатов просим сообщать свой возраст, а также фамилию, имя, отчество и адрес родителя. Особое внимание уделяйте качеству фотографий, чертежей и рисунков.

За лучшее фото установлено 3 премии по 1500 руб.

**ЭКОГЕЛЬ** учреждает специальный приз за лучшую статью об экологических способах выращивания овощей и декоративных культур. Авторы лучших конкурсных статей по итогам каждого номера газеты будут награждены наборами биопрепарата Экогель. По итогам года от компании будет вручен главный приз.

Активным участником конкурса будут высланы семена томатов агрофирмы «ТомАгроС».

**АГРОТЕКС** – дышащий укрывной материал для сада и огорода. Авторы самых интересных и познавательных писем о методах борьбы с сорняками и защиты растений от заморозков получат в подарок укрывной материал Агротекс.



**Чеснок в золе**



Чеснок – культура очень нужная и полезная. Только вот беда: озимые сорта сохраняются только до середины зимы в лучшем случае. Яровой же чеснок хранится лучше, практически до нового урожая, но он менее урожайный, да и чрезвычайно трудно достать его посадочный материал.

В газете неоднократно читала об опыте сохранения озимого чеснока. Вот, например, в № 9 огородница из Москвы Н. Трифонова сообщала, что чеснок она успешно хранит до марта в незакрытых 3-литровых стеклянных банках.

И я хочу поделиться своим опытом хранения чеснока. Очень важно соблюсти агротехнику его выращивания, не перекормить азотом, своевременно убрать, хорошо просушить. Храню головки чеснока в древесной золе. В конце сентября на дно ящика насыпаю слой золы приблизительно в 5 см, на золу укладываю головки чеснока дономцем вниз в один слой. Луковицы располагаю так, чтобы они не надавливали друг на друга. Уложенный слой головок засыпаю золой, потом снова слой чеснока и т.д. Последний слой также засыпаю золой, ящик закрываю крышкой и храню в комнатных условиях. До начала апреля зубки моего чеснока все еще плотные. И еще деталь – золу использую только ту, которая образовалась из чистой древесины, при сгорании в нее не попадали окрашенные доски, различные пластиковые вещества, например, куски пленки, упаковочная тара и др.

**Наслаждаемся баклажанами**

Думаю, что не надо рассказывать о вкусовых достоинствах и профилактических свойствах баклажана. При наличии теплицы его можно выращивать в большинстве северных регионов.

Баклажаны сею на рассаду с 1 по 10 марта. Рассаду выращиваю без пикировки. Обязательно использую подсветку люминесцентными лампами. Чтобы получить более ранний урожай в течение одного месяца после всходов, создаю сеянцам укороченный световой день (12-13 час.). Для этого ящик, в котором стоят емкости с рассадой, под дня прикрываю картонной коробкой или темным материалом. Высаживаю рассаду в теплицу 15-20 мая. Первые плоды получаю уже в середине июня. Растения формирую в 2-3 стебля. В минувшем сезоне выращивал 36 сортов и гибридов баклажана разнообразной окраски. Лучшими считаю гибриды F1 Шелкунчик и F1 Боника. У них плоды достигают массы 1 кг. Хороши и гибриды F1 Миледи, F1 Анет, F1 Салара, F1 Максик, F1 Лебединый.

Для получения хорошего урожая баклажаны никогда не сажаю 2 года подряд на одном месте или после томатов. Почву под ними всегда держу во влажном состоянии. Эти растения плохо реагируют на недостаток или избыток влаги в почве. Всегда слежу, чтобы их не затеняли высокорослые растения. В период цветения осуществляю и искусственное опыление. Делаю это только в то время, когда на растения попадают солнечные лучи.

Всю вторую половину лета и до поздней осени наслаждаемся блюдами из свежих баклажанов, а зимой и до нового урожая – заготовками из них.



**Кило лука – одна штука**

Я выращиваю репчатый лук из семян «чернушки» за один сезон. Крупные луковицы получаю через рассаду. Отдаю предпочтение отечественным сортам Русский размер и Глоба. Получаю от них луковицы массой в 1 кг.

На рассаду высевая «чернушку» в первой половине марта в благоприятный день по лунному календарю. Использую посевной ящик высотой 10 см. Перед посевом семена обрабатываю 0,1%-ным раствором марганцовокислого калия и 0,02%-ным раствором сернокислого алюминия. Семена в ящик раскладываю в бороздки через 1,5 см на глубину 2 см, между рядами – 2,5 см. Уход за рассадой обычный. Оптимальная температура для лука в этот период 10-15°. Слежу за тем, чтобы рассада получала максимальное освещение. Через 10 дней после всходов рассаду подкармливаю (на 5 л воды) 5 г аммиачной селитры, 20 г суперфосфата, 15 г сернокислого калия. Такую подкормку чередую с настоем птичьего помета. Через 14 дней поливаю настоем золы (5 ч. ложек на 5 л воды). С таким же интервалом делаю и последующие подкормки вышеназванными составами.

Гряды для высадки рассады готовлю с осени, располагая их через 30 см. При посадке колышком делаю лунки через 20 см такой же глубины. Затем аккуратно опускаю растение в лунку, не сгибая корешки, прижимаю почву пальцами, поливаю и мульчирую. Через 10 дней подкармливаю растения настоем птичьего помета, еще через 20 дней настоем коровяка с добавлением 1 ст. ложки суперфосфата и 1 ст. ложки сернокислого калия на 10 л воды. Между под-

кормками лук поливаю, выпалываю сорняки, почву рыхлю, посыпаю ее золой (1 стакан на 1 кв. м).

Как только перо лука вырастет высотой 20-25 см, опрыскиваю лук 1%-ным раствором медного купороса для профилактики от мучнистой росы. Подкормки и поливы прекращаю в середине июля, как только перья лука начинают подсыхать, а шейка стано-



вится мягкой, перья склоняются или даже полегают. Некоторые овощеводы считают, что перо надо примять или сломать для ускорения созревания. Я же с этим не согласен и так не делаю. Созревание – естественный физиологический процесс, способствующий получению высокого урожая. Кроме того, примятые или сломанные перья отрицательно сказываются при хранении урожая.

Убирать лук стараюсь в солнечную погоду. Несколько дней высушиваю здесь же, на грядке, а потом – на чердаке до полного высыхания пера. Слежу, чтобы шейка лука подсохла около головки.

**Рецепты от клуба «Урожай»**

Наш клуб «Урожай» работает уже 2 года. Члены клуба накопили некоторый опыт работ на садовых участках. Наши мастерицы делятся секретами приготовления различных блюд. Некоторые рецепты заготовок получили общее одобрение, и мы хотим о них рассказать читателям уважаемой газеты «Ваши 6 соток», которую мы выписываем.

**КАБАЧКИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ** (В. БЕЛЬЮКОВА)  
Маринад: на 1 л воды по 150 г сахара, масла растительного, разведенного уксуса, 2 ст. ложки соли, специи по вкусу. Все вскипятить. Кабачки нарезать дольками размером 2-4 см, можно соединить с патиссонами. Сложить овощи в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом, закатать подготовленными крышками.



**КАПУСТА ПИКАНТНАЯ** (Р. НАДЕЛЯЕВА)  
На 8 кг капусты взять по 100 г хрена, чеснока, петрушки, 300 г столовой свеклы. Для любителей острого можно добавить 3-4 стручка горького перца (укладывать целыми стручками).

Рассол: 4 л воды, по 200 г сахара и крупной соли. Вымыть овощи, у капусты отделить кочерыжки. Каждый кочан разрезать на 4-6 частей. Мелко нарезать чеснок, петрушку, натереть на терке хрен. Свеклу нарезать кубиками. Уложить все слоями в эмалированное

ведро, отдельно вскипятить рассол, остудить и теплым залить капусту. Положить на капусту груз и оставить на 48 час. Затем капусту разложить по банкам, хранить в прохладном месте.

**ТОМАТЫ ОСОБЫЕ** (А. САВЕЛЬЕВА)  
Подготовить томаты. На дно литровой банки положить зелень (укроп, петрушку), несколько зубков чеснока, 1 ст. ложку растительного масла, томаты, сверху белый лук кольцами.

Рассол: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара, перец острый горошек, перец душистый, 1-2 листочка лаврового листа. Все вскипятить, добавить 1/3 ст. ложки 9%-ного уксуса и горячим раствором залить помидоры, стерилизовать 10 мин. (1 ст. ложка уксусной эссенции на 7 ст. ложек воды дает 9%-ный уксус). Этого рассола достаточно для трех литровых банок.

**ОГУРЦЫ ОСОБЫЕ** (А. САВЕЛЬЕВА)  
На 4 кг огурцов взять по 200 г сахара, соли, масла растительного, уксуса 9%-ного. Огурцы сложить в таз. Добавить укроп, чеснок, по 2 ст. ложки сухого порошка горчицы и молотого черного перца. Все перемешать и выдержать 3 часа. Разложить по подготовленным банкам, стерилизовать 7-10 мин., закатать. Крупные огурцы разрезают крупными кусками.

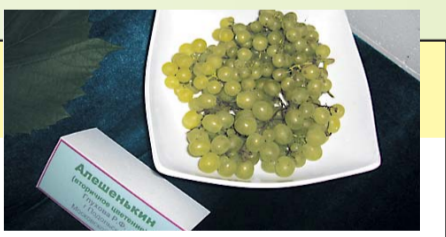
**ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ** (А. ПИГУНЦЕВА)  
Отбираем некрупные, можно бурые и даже зеленые томаты одинакового размера. Томаты моем в проточной воде, протираем насухо и готовим специи (укроп, петрушка, очищенные корни хрена, чеснок мелкими дольками, листья черной смородины, перец стручковый, листья сельдерея).

Зеленые и бурые томаты опускаем перед засолкой на 1 мин. в кипящую воду. Солим томаты в эмалированных емкостях на 3-5 л. На дно укладываем пряности, затем ряд томатов и т.д. Сверху также выкладываем пряности, заливаем 8-9%-ным рассолом и сверху кладем на тарелку небольшой груз. Оставляем бродить на 1-2 дня, затем убираем на нижнюю полку холодильника, накрыв чистой тканью. При хранении на поверхности может образоваться пленка из плесени, ее периодически удаляют, ткань промывают в соленой воде и вновь накрывают. Можно на ткань и сверху томатов посыпать сухую горчицу, которая обладает антисептическим действием. Томаты получаются очень вкусные.

**Свой вкусный виноград**

Ваша газета – очень хороший справочник и учебник. Четыре года тому назад прочла в ней материал о выращивании винограда. Приобрела на плодовой станции

Тимирязевской сельскохозяйственной академии 2 сорта (Агат донской и Алешенькин). Подготовила в пленочной теплице почву и высадила туда весной саженцы. Уход осуществляла обычный, плети на зиму все же уклады-



вала на землю и прикрывала листьями. Через 3 года уже собрала первый урожай – 3,5 ведра вкусного винограда.

**Сочная морковь до весны**

Многие дачники выращивают морковь разных сортов. Мне больше нравятся сорта Шантенэ 2461, Красный великан, Витаминная 6, Детская и гибрид Нандрин. Грядку для посева моркови каждый раз готовлю новую. В прошлом году, например, сеяла ее после томатов открытого грунта. Под томаты весной вносила перегной, осенью после уборки перекопала почву на полный штык лопаты, предварительно внеся по 60 г на 1 кв. м суперфосфа-

та, весной рассыпала на грядку золу. На посев трачу много времени. Посев на бумажную ленту у меня не прижился. Сею семена редко, чтобы всходы не были загущены и прорывать в разгар работ было легче. Сею по 3 ряда через 15 см, потом пропускаю 50 см и снова 3 ряда. Морковь растет свободно, можно постоянно почву рыхлить, уничтожать сорняки, укрывать выступившие из земли верхушки, чтобы они не зеленели. При необходимости поливаю дождеванием. Корнеплоды храню в погребе, и они даже в мае остаются сочными.

