

Свекла – особо ценный овощ, потому что корнеплоды отлично хранятся долгие зимние месяцы и не теряют полезные вещества.

В пищу употребляют корнеплоды и листья молодых растений. Из них готовят салаты, свекольники, борщи, оладьи, котлеты, икру, маринады и соленья. При раннем потреблении (пучковой свеклы) используют молодые листья и черешки в свежем, вареном и тушеном виде.

ХОРОШЕМУ КОРНЕПЛОДУ – БОГАТУЮ ПОЧВУ

В классических руководствах для овощеводов отмечается, что свекла неприхотлива и урожайна. Вот только даже опытные огородники не в состоянии вырастить крупные сочные корнеплоды, в общем, такие, что сами по себе растут на деревенских огородах. Основной секрет такой свеклы заключается в «пышности», а точнее – тучности почвы, она любит высококультурные плодородные почвы с нейтральной реакцией.

Под свеклу отводите место после огурца, капусты, картофеля. Проверьте уровень кислотности почвы и доведите его до нейтральной реакции с помощью древесной золы, доломитовой или фосфоритной муки. Но делать это надо осенью, а еще лучше – за год до посадки свеклы. Весной достаточно лишь слегка присыпать грядку золой.

Немаловажно, чтобы грядка хорошо освещалась солнцем не только в полдень, но и утренние часы, при малейшем затенении не только урожай ниже, но и корнеплоды не такие сладкие. А еще свекла не любит тесноту. Конечно, мелкие корнеплоды более нежные и вкусные, но это не отменяет прореживания густых всходов. Причем первое прореживание проводят в стадии появления семядольных листочков, а второе – после отрастания 3-4 настоящих листов. И никаких сорняков! Все питательные вещества, вода и свет должны доставаться только свекле.

Нуждается свекла и в достаточном увлажнении, насыщении почвы кислородом. Если после формирования 3-4 настоящих листов замульчировать междурядья лежалыми не менее года опилками лиственных пород или подсушенной травой с газона, не придется вообще мучить себя постоянными поливами и рыхлениями. Вообще, свекла остро нуждается в поливах лишь в первые две недели от посева до появления массовых всходов и в период налива корнеплода. Однако поливами увлекаться не стоит, потому что переувлажнение почвы губительно для свеклы, а вот регулярное дождевание по листьям этой культуре очень полезно.

Огородники ошибочно считают, что свекла хотя и боится возвратных заморозков, но в

Казалось бы, за три тысячи лет возделывания свеклы человечество познало все секреты этой культуры. Но и сегодня далеко не у каждого дачника может вырасти отменный урожай корнеплодов. Более того, мы практически разучились употреблять в пищу наземную часть растения, хотя первоначально европейцы считали съедобными именно листья.

СВЕКЛА: КРАСНЫЙ БАРХАТ В ЗЕМЛЕ



целом не нуждается в тепле. В холодное лето, когда ночные температуры долго держатся на уровне 10-11°, растения как бы замирают. Подстегнуть рост ботвы и корнеплодов можно и нужно с помощью стимуляторов роста. Это могут быть как популярный эпин-экстра, так и опрыскивания настоями крапивы или полив жидким зеленым удобрением.

Подкормки при высоком плодородии почвы проводят по следующей схеме: два раза посадки опрыскивают слабым раствором зеленого удобрения (настоя сорняков), через три недели после всходов их поливают настоем древесной золы, в сырую погоду можно припудрить почву сухой золой из расчета полведра на 4 кв. м. При смыкании ботвы посадки поливают раствором борной кислоты (10 г на 10 л воды). В середине августа, чтобы повысить уровень сахара, почву вокруг растений увлажняют раствором поваренной соли (100 г на 10 л воды). Не увлекайтесь подкормками азотом, потому что это приводит к образованию пустот и трещин в корнеплодах.

Прореживать свеклу лучше в вечернее время, после дождя или полива: из влажной почвы растение легко удаляется, а оставшиеся на грядке смогут за ночь окрепнуть.

Получить хороший урожай корнеплодов не получится, если в течение сезона срывать с растений листья, для салатов и зеленых щей лучше оставить несколько экземпляров. Дело в том, что обломанный или оторванный лист ведет к значительной потере урожая, растения болезненно переносят такие травмы.

САЖАЙ ЧЕРЕЗ РАССАДУ

Получить максимальный урожай свеклы с маленькой площади можно, если сеять семена в два приема. Первый раз – в начале

апреля, чтобы собирать урожай молодых корнеплодов и ботвы в конце весны – начале лета, второй – в середине мая, для летнего и зимнего потребления. В любом случае рекомендую сеять семена на рассаду, а не сразу на постоянное место. Дело не только в угрозе возвратных заморозков, плохо прогретой почве, но и в том, что из-за холодных майских ночей ранние всходы замедляют рост. Это приводит к уменьшению урожая и стрелкованию. Рассадный способ позволяет уменьшить затраты на семена, держать контейнеры с нежными всходами в теплице или на террасе, где можно создать наиболее комфортные условия. Кроме того, «точечный» посев семян в контейнеры позволяет сэкономить время на такой нудной процедуре, как прореживание. При правильной подготовке грунта для



рассады при высаживании в открытый грунт практически не повреждаются нежные корешки, а значит, не замедляется развитие растений.

Секрет грунта для рассады свеклы в том, что контейнер на две трети заполняют лежалыми опилками, которые ошпаривают кипятком, и обеззараженным раствором марганцовокислого

калия. Затем насыпают слой плодородной почвы. Обычно я беру почву с грядки, где росли огурцы на конском навозе, и добавляю в нее немного биогумуса. В такой грунт сею семена в апреле. Рассадку в фазе трех-четырех настоящих листочков высаживаю в открытый грунт на гряды, подсыпая в междурядья полежавшие, слегка потемневшие опилки и раскладывая на них пластиковые бутылки с водой. Грядку укрываю нетканым полотном.

При посадке рассады важно максимально сохранить корневую систему. Поэтому лунку делаю толстым колышком, чтобы корешки свободно разместились и не подворачивались. Важен обильный полив, неплохо также опрыскать по листьям раствором препарата эпин-экстра. Лучше, если в день высадки рассады погода пасмурная, иначе эту процедуру следует перенести на вечер.

При майском посеве достаточно в плоские контейнеры насыпать пропаренные опилки и разложить замоченные семена. Контейнеры я помещаю в полиэтиленовый пакет и ставлю в теплицу. С появлением ростков аккуратно высаживаю рассаду на хорошо подготовленную грядку и прикрываю нетканым агрополотном, чтобы сохранить влажность.

Растения, предназначенные для летнего потребления, высаживаю по схеме: 5 см между растениями и 20 см в междурядьях, для зимнего – 8 см и 30 см. Любителям мелких корнеплодов советую расстояния между растениями сократить, но междурядья надо оставить указанными выше, так как плохая освещенность отрицательно влияет на конечный урожай.

УБИРАЙ ВОВРЕМЯ

Свекла кормит всю зиму, поэтому очень важно своевременно убирать урожай и правильно его сохранить. На длительное хранение корнеплоды убирают, когда уже холодно, но еще не ударили заморозки. Они должны быть без механических повреждений и признаков болезней. Ботву у растений удаляют, стараясь не повредить точку роста.

Во время уборки нельзя оставлять ботву более чем на сутки необрезанной и подсушивать корнеплоды на солнце, так как листья, быстро испаряя воду, вызовут увядание корнеплодов. Это снизит их устойчивость к болезням во время хранения. Также нельзя долго держать собранную свеклу в кучах на грядках: корнеплоды становятся непригодными для зимнего хранения.

Просушенную в тени свеклу хранят в ящиках, раскладывая по сортам, чтобы использовать в соответствии со сроками хранения.

Н. ДОРЕНИНА

Варим варенье... ЗИМОЙ

Традиционно сезон заготовок – варений, солений и маринадов – завершается квашением капусты. Но опытные дачницы и рачительные хозяйки пополняют запасы и в зимнее время, вынимая фрукты и овощи из хранилищ. Перебирая припасы, мы с огорчением замечаем, что кочаны капусты стали подсыхать, у яблок и кабачков заканчивается срок хранения, а отлежавшая бока тыква к Новому году стала особенно сладкой. Выбрасывать добро, с таким трудом выращенное на дачных сотках, не повернется рука. Вот поэтому зимним вечером сварите ароматное варенье из... моркови, приготовьте эффектную закуску из лука-севка и многие другие вкусности.

ВАРЕНЬЕ ИЗ МОРКОВИ

На 1 кг очищенной моркови потребуется 1 лимон, 600 г сахара, 300 мл воды.

Морковь нарезать кубиками, залить кипящим сиропом из сахара и воды, поставить в теплое место на 1,5-2 часа. Затем варить до мягкости моркови, добавить мелко тертую цедру лимона и выжатый сок, варить еще 10 мин. Готовое варенье разлить по баночкам и хранить в холодильнике. При хранении в прохладном месте более 1 месяца количество сахара увеличить до 800 г.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ТЫКВЫ С ЯБЛОКОМ

На 1 кг сладкой тыквы с кожурой берут 500 г яблок, 1 лайм, 1 кг сахара, 1 веточку розмарина.

Тыкву нарезать ломтиками, выложить на противень, выстланный пергаментом, слегка присыпать сахаром, сверху – веточку розмарина. Запечь в духовке до мягкости. Зачистить от кожуры и подгоревших мест, удалить розмарин, нарезать мякоть кубиками. Яблоки очистить от кожуры и сердцевин, нарезать кубиками, сбрызнуть соком лайма и засыпать сахарным песком. В малом количестве воды отварить кожуру и семенную камеру яблок, процедить, отвар вылить в миску с яблоками. Через 2-3 часа яблоки довести до кипения, добавить тыкву, тертую цедру лайма и варить до размягчения тыквы. Разлить по банкам, хранить в холодильнике.

РОЗОВЫЙ ЛУК

Использовать можно мелкий круглый репчатый лук, диаметром 2-3 см, его понадобится 700 г. Для маринада: на 250 мл сока вареной свеклы 20 г соли, 50 г сахара, 4-5 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 170 мл яблочного уксуса.

Лук очистить, по всему периметру каждой луковицы тонким ножом сделать надрезы под углом 45° так, чтобы при разделении луковицы образовались половинки в виде лилии. Бланшировать подготовленный лук в кипятке 1 мин., затем охладить, сложить в полулитровые банки. Маринад довести до кипения, дать настояться 20 мин., процедить, вновь довести до кипения и залить лук. Закрывать банки крышками (лучше завинчивающимися) и оставить на сутки при комнатной температуре. Хранить заготовку в прохладном месте или холодильнике.

С. ИВАНЦОВА