

Люблю слегка острые с горчичным вкусом листики кресс-салата, но эта культура у меня не растет...

А. НАЩЕКИНА, г. Тверь

Кресс-салат – неприхотливая культура. Частые ошибки в ее возделывании – сильно загущенные посевы, недостаточная влажность почвы. Причиной неудачи может также стать отсутствие мероприятий по борьбе с крестоцветной блошкой, которая наносит существенный ущерб урожаю и качеству продукции.

На участке необходимо тщательно выпалывать сорняки, проводить регулярные поливы, против вредных насекомых регулярно применять отпугивающие средства (к примеру, известь пушонку в смеси с золой и табачной пылью).

Фасоль делят на зерновую и овощную. Спаржевая – это овощная фасоль, в пищу у нее употребляют незрелые бобы или так называемые зеленые лопатки. Бобы у спаржевой фасоли ровные, нежные, без пергаментного слоя и волокна. Используют ее для приготовления первых и вторых блюд, салатов и консервирования и, конечно, замораживают.



ДИЕТИЧЕСКИЕ ЛОПАТКИ ФАСОЛИ

Не стоит забывать, что фасоль – ценный диетический продукт и источник пищевого белка. Бобы (лопатки) спаржевой фасоли содержат от 2 до 6% белков, в состав которых входит до 30 аминокислот. В бобах присутствует рибофлавин (витамин В₂), особенно ценный для людей, страдающих от сахарного диабета, гипертонии, болезней печени и желчного пузыря.

В России районировано около 50 сортов овощной фасоли. Практически все они хорошо растут и развиваются в условиях средней полосы и юга России. На дачных и приусадебных участках возделывают кустовые и вьющиеся формы. **Кустовые раннеспелые сорта:** Сакса без волокна 615, Золушка, Журавушка, Лаура, Октава. **Кустовые среднеспелые сорта:** Диалог, Росинка. **Вьющиеся сорта:** Мелодия, Снежная королева.

Овощная фасоль – теплолюбивое растение и не выносит заморозков, оптимальная температура для роста 20-25°. Эта засухоустойчивая культура плохо переносит переувлажнение почвы, однако она требовательна к влаге в период цветения и созревания. Фасоль терпит небольшое затенение, поэтому вполне может расти вдоль забора. Лучшие почвы для нее – черноземы, засоление почвы ведет к снижению урожая.

На приусадебном участке фасоль следует размещать после томата, перца, огурца, кабачка или картофеля. На прежнее место ее можно возвращать не раньше, чем через 3-4 года. Фасоль – хороший предшественник практически для всех культур, кроме бобовых.

Подготовка почвы включает перекопку и внесение фосфорных удобрений осенью. Весной почву культивируют, вносят азотные удобрения, кислые почвы известкуют.

Посев в открытый грунт в центральном регионе проводят в конце мая, всходы появляются в начале июня, когда минует угроза заморозков. Высевают семена в прогретую почву на глубину 3-6 см. На 1 кв. м высевают от 30 до 40 семян. Расстояние между рядами – 30-45 см, между растениями в ряду – 8-12 см. Возможна и квадратно-гнездовая схема посева (40x40, 50x50 см).

Уход за растениями прост: регулярные рыхления междурядий (2-3 за сезон), прополки, поливы. При необходимости, если растения находятся в угнетенном состоянии, возможны подкормки азотными или фосфорными удобрениями.

Сбор урожая начинают через 45-55 дней после всходов, убирают фасоль в течение всего периода роста многократно, с интервалом в 4-7 суток. Общий урожай с 1 кв. м при благоприятных условиях составляет 1,5-2 кг.

Отличный способ сохранить спаржевую фасоль в свежем виде – заморозить плоды, для этого надо использовать сорта, бобы которых созревают одновременно, они должны быть ровными, нежными, без пергаментного слоя и волокна. Фасоль замораживают, пока семена в плодах не развиты. Предварительно подготовленную фасоль бланшируют (ошпаривают кипятком), затем охлаждают, укладывают в формы или пакеты и помещают в морозильную камеру.

О. БАКЛАНОВА,
кандидат
сельскохозяйственных наук

ПЕРИЛЛА ПОД ВИДОМ ЯПОНСКОЙ ПЕТРУШКИ

Приобрела пакетик с семенами петрушки японской. Подскажите, чем она отличается от нашей?

Л. ПТЕНЦОВА,

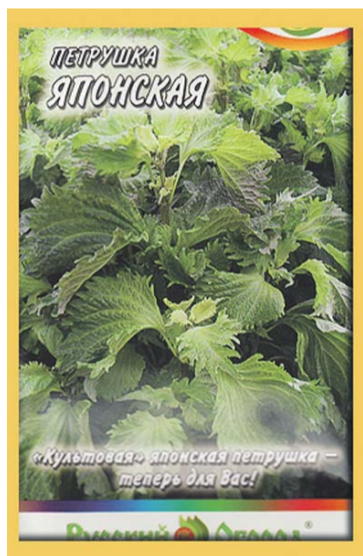
Московская обл., г. Железнодорожный

Японская петрушка – вовсе не петрушка. Это перилла, которая широко известна в японской кухне под названием шисо. В нашей стране ее знают как декоративное растение с оригинальной окраской листьев.

Вообще, с периллой много путаницы, особенно в интернете и гляцевых журналах. Одни утверждают, что это декоративное растение исключительно с темноокрашенными листьями – бордовыми, красновато-бронзовыми, почти черными с разной степенью курчавости. И действительно, такие разновидности и сорта периллы нанкинской встречаются у нас в цветниках. Эти растения вполне пригодны в пищу, они удивляют своеобразным вкусом и напоминают одновременно и мяту, и базилик.

Традиционно в японской кухне используют разновидность периллы с зелеными листьями – на вкус они более нежные. Эту траву под названием шисо используют как для приготовления суши, так и гарнира к рыбным или мясным блюдам. По версии многих интернет-изданий, шисо – либо сорт базилика, либо мята, либо какой-то их гибрид, а вообще... салат. Благодаря такой путанице на столичных рынках цена пучка шисо просто баснословная. Причем продавцы не моргнув глазом утверждают, что товар из самой Японии, а у нас просто не растет.

Фирмы, предлагающие семена петрушки японской, лукавят, потому что им-то точно известно, что под этим названи-



ем скрывается давно знакомая нам перилла.

Так что же это за растение, столь популярное в японской кухне, цветочном дизайне и, кстати, в модной парфюмерии?

Шисо – это японское название периллы нанкинской, которая действительно является родственницей базилику и мяте. И ее аромат – тонкая смесь перечного оттенка базилика и освежающего лимонной мяты.

Перилла – растение многолетнее, но в силу суровости нашего климата выращивают ее в открытом грунте в однолетней культуре. Впрочем, не без проблем периллу можно вырастить в домашних условиях зимой. Растение очень эффектное, поэтому ему можно найти место не только на грядке, но и в цветнике или возделывать как горшечную культуру. У периллы прямостоячий, густо облиственный стебель высотой до 80 см. Цветки мелкие, невзрачные. Листья крупные широкооваль-

ные, по краю зубчатые, зеленые или пурпуровые. У последней разновидности существуют очень декоративные формы – с темными, почти черными, пятнистыми или крупными темно-красными листьями. Из последних новинок иностранной селекции перилла Атропурпуреа ласиниата несет на зазубренных листьях нарядную бахрому.

Несмотря на экзотический вид, перилла довольно проста в выращивании. Ее семена высевают в горшочки или парники во второй половине апреля. Всходы появляются на десятый день. Сеянцы пикируют в горшочки, а после окончания весенних возвратных заморозков высаживают на гряды на расстоянии 20-25 см в цветники или контейнеры. Почва для периллы нужна хорошо дренированная, плодородная, заправленная с осени перегноем и минеральными удобрениями. Место ей выделяют хорошо освещенное, в крайнем случае – в легкой полутени. Растение нуждается в регулярных поливах, подкормок лучше избегать, потому что зелень у периллы можно снимать выборочно, срезая отдельные веточки или листья. Прищипка верхней точки роста ведет к формированию компактного, сильно ветвистого, густо облиственного кустика. Если все же подкормка необходима, то лучше ограничиться вытяжкой из древесной золы или зеленым удобрением.

Кстати, перилла при благоприятных погодных условиях может давать и самосев, поэтому не удивляйтесь, если в мае обнаружите характерные сеянцы в местах, где прошлым летом росла эта культура. Контейнерные растения можно занести в дом до осенних заморозков, тогда они порадуют ароматной зеленью при минимальном уходе и в зимние месяцы.

Н. ДОРЕНИНА