

13-я выставка-ярмарка
«САДОВОД и ФЕРМЕР-2011»
15-19 сентября 2011
 Москва, ВВЦ,
ПАВИЛЬОН № 20

Информационная поддержка:
 ВАШИ СОТКИ СадОВОД ПОМОЩНИК САДОВОДА ВЕСТНИК

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
отц ИНТЕРОПТТОРГ
 Тел./факс: (495) 611-8982, 984-8127
 E-mail: interoptorg@rcnet.ru; www.sif.interoptorg.ru

реклама

Мои гости весной с завистью посматривают на подоконники, уставленные крепкой рассадой. Из года в год только и слышу: какой грунт покупаешь? А никакой! У меня почва для комнатных растений, рассады и даже контейнеров для садовых растений исключительно собственного приготовления. Ее основу составляет «Универсальный грунт №1», как я в шутку называю то, что все лето «варится» в большой железной бочке. Добавки же готовятся тоже летом, прямо в саду в небольших черных полиэтиленовых мешках, установленных с южной стороны кирпичного хозблока.

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ГРУНТ



Едва услышав, что землю готовлю практически все лето, многие подруги отмахиваются – это слишком хлопотно. А вот выбрасывать деньги на ветер за практически голый торф в красочных мешках им почему-то не жалко, и загубленной рассады тоже.

Расскажу по порядку, как я готовлю грунт. Финансовые затраты уходят лишь на покупку 100-литрового пакета верхового торфа, 3-4 мешков для мусора, 1 л биопрепарата «Экстрасол» или «Байкал ЭМ1». Приобретаю также по пакету «Фитоспорина-М» и доломитовой муки. Остальные составляющие грунта – садовая, лесная и луговая земля, растительные остатки, пищевые отходы, древесная зола, дождевая вода.

Приготовить питательный грунт можно быстрым способом – за 2 месяца, другой вариант оставить его дозревать до весны. Но до весны, как правило, дозревает лишь грунт из луговой дернины и осеннего листопада, упакованный в черные мешки. Растительный перегной без проблем бывает готов уже к началу октября, его остается только просеять, разложить по мешочкам и дать хорошенько промерзнуть.

Итак, беру старую железную бочку, делаю в днище дренажные отверстия, просверливаю дырочки в боках. Можно бочку поставить на кирпичи, тогда воздух активнее будет поступать в емкость. В толстой полиэтиленовой пленке делаю тонким гвоздиком отверстие, накрываю ею бочку и закрепляю бельевой резинкой.

Заполняю емкость постепенно, обычно на это уходит не более месяца. Растительные остатки закладываю только в измельченном виде. Сюда идет и газонная трава, «нашинкованная» газонокосилкой. Крапиву, ботву бобовых, молодые сорняки, окопник, одуванчики обязательно рублю в деревянном корыте. Каждое ведро рубленой зелени посыпаю горстью древесной золы, доломитовой муки и ведром садовой почвы (иногда заменяю ее луговой дерниной). Такой слой обязательно поливаю раствором микробиологических препаратов – 1 ст. ложку развожу в 10 л нагретой на солнце воды. Как

только бочка заполнится на треть, в центр втыкаю деревянный кол, который по высоте немного не доходит до края бочки. С его помощью можно легко «шевелить» содержимое бочки, давая микроорганизмам воздух для бурного размножения и переработки сырья. В это же время готовлю трехдневный настой черствого хлеба: заполняю ведро сухарями на треть, добавляю немного забродившего варенья, 2 ст. ложки препаратов «Байкал ЭМ1» или «Экстрасол», заливаю водой, хорошо перемешиваю и ставлю в теплицу.



Готовый настой выливаю в бочку за 2-3 раза, каждый раз дополняя рубленой зеленью, кухонными отходами и садовой землей. Из кухонных отходов в бочку кладу только мелко нарубленные фруктовые и овощные обрезки, дробленую яичную скорлупу, хлебную крошку, рыбные потроха и головы.

Когда емкость заполнится, 1 раз в неделю открываю крышку и «шевелю» содержимое колом. В слишком жаркую и сухую погоду иногда приходится поливать эту массу. В воду обязательно добавляю раствор «Фитоспорина-М».

Если все сделано правильно и не позднее второй половины июля, то в начале сентября содержимое бочки начнет приятно пахнуть свежей землей. В октябре бочку переворачиваю, грунт просеиваю, удаляю грубые части, отправляю в компостную кучу. Грунт можно разложить по мешочкам, полить раствором «Фитоспорина-М» и оставить в теплице или на веранде садового домика: пока тепло, микробы будут

еще работать, затем грунт промерзнет.

Кстати, купленный летом торф тоже нуждается в улучшении. Обычно я его высыпаю в пластиковую бочку, хорошо поливаю раствором «Фитоспорина-М» и накрываю крышкой. Через 3-4 недели влажный торф можно расфасовать в трехлитровые пакеты и хорошо закупорить, чтобы он не пересыхал. Собственно, его и нужно-то будет немного – на ведро домашнего грунта достаточно добавить литровую банку. Подходит такой улучшенный торф и для мульчирования.

Домашний грунт не нужно ни пропаривать, ни прожаривать. Весной пакеты заносу в тепло, после оттаивания смешиваю с древесной золой и крупнозернистым песком, который заготавливаю летом и прокалываю на мангале. На 1 ведро грунта достаточно двух горстей золы и литровой банки песка. Готовую почвенную смесь раскладываю по контейнерам, поливаю раствором «Фитоспорина-М», накрываю пленкой и оставляю до посева на 10-14 дней.

Такой грунт подходит и для комнатных растений, но в него следует добавить дерновую или листовую почву, а для некоторых растений – еще и торф с кусочками древесного угля.

Как правило, грунта получается значительно больше, чем нужно для выращивания рассады. Но расходовать его разумнее в теплице, подсыпая в лунки при посадке томата, баклажана и перца, а также при создании огуречной грядки.

Вряд ли кому-то такой способ заготовки грунта для рассады покажется сложным, да и времени он отнимает немного. Рассада, выращенная на таком грунте, получается здоровая, крепкая. Не возникает необходимости в условиях городской квартиры обеззараживать грунт или, что еще хуже, опрыскивать нежные растения от вредителей и болезней. Кстати, и в подкормках рассада не особенно нуждается, разве что через месяц после пикировки в свежий грунт добавить слабый раствор «Нового Идеала».

Н. БРАГИНА

МАРИНАДЫ БЕЗ... УКСУСА

Многие хозяйки отказываются от консервирования овощей только потому, что в них присутствует уксус, и часто в больших количествах. Но существуют рецепты вкусных заготовок, где вместо уксуса можно использовать природные консерванты.

ОГУРЦЫ В ЯБЛОЧНОМ СОКЕ

На 600-700 г огурцов-корншонов – 2-3 горошины перца, 2 бутона гвоздики, зонтик укропа, веточка мяты, 1 лист черной смородины. Для маринада на 1 л свежеежатого сока кислых яблок взять 1,5 ст. ложки соли.

На дно стерильной банки положить специи и травы, огурцы обдать кипятком и плотно уложить в банки, залить кипящим рассолом. Пастеризовать 10-12 мин., закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать теплым одеялом до полного остывания.

ОГУРЦЫ В СОКЕ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

На 500-600 г огурцов-корншонов – 2-3 горошины перца, 2 бутона гвоздики, зонтик укропа, веточка мяты, 1 лист черной смородины. Для маринада в 1 л воды добавить 200-250 г сока красной смородины, 1,5 ст. ложки соли, 1 ст. ложку сахара.

Действовать все так же, как описано выше.

ПОМИДОРЫ СЛАДКИЕ

На 2 кг помидоров – 3 веточки и зонтик укропа, 5-6 зубчиков чеснока, 10-12 горошин черного перца, 5-6 бутонов гвоздики, лист хрена, 2 ст. ложки соли, 5 ст. ложек сахара, 1 стакан сока брусники.

На дно банки положить специи и приправы (кроме сахара, соли и сока), заполнить плотными бурыми некрупными помидорами, предварительно наколов их зубо-

чистой у плодоножки, и залить кипятком. Выдержать 5-6 мин., слить воду и вновь залить кипятком. Через 10 мин. воду слить и залить томаты подогретым соком брусники с растворенными в нем солью, сахаром и долить до горлышка кипятком. Банки тут же закатать крышками, укутать одеялом вплоть до остывания.

ТОМАТЫ В СОБСТВЕННОМ СОКЕ

На 600-700 г помидоров – 1 веточка петрушки, 1-2 зубчика чеснока, 3-4 шт. перца горошком. Для маринада взять на 1 л томатного сока 1 ст. ложку соли, 1 ч. ложку сахара, молотый черный перец по вкусу.

У спелых одного размера плотных томатов сделать крестообразные надрезы кожицы, бланшировать в кипятке 1-2 мин., быстро охладить и осторожно снять кожицу. В банку положить специи и подготовленные помидоры. Залить кипящим маринадом, пастеризовать 12-15 мин. Закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать одеялом.

ТОМАТЫ С ЯБЛОКАМИ

На 2 кг помидоров – 3 яблока Антоновки, 1 морковь и 1 луковица, по 2 веточки петрушки, укропа, фиолетового базилика, кусочек корня хрена, 6 горошин перца душистого, 8 бутонов гвоздики. Для маринада взять на 1,5 л воды 6 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки соли и 1 стакан свежеежатого сока кислых яблок.

В банку уложить специи и травы, наколотые помидоры красного и оранжевого цвета, перемежая их дольками яблок, кольцами лука и брусочками моркови. Залить кипящим маринадом, пастеризовать 15-20 мин., закатать крышками, укутать одеялом.

Н. ДОРНИНА